

Vplivanje časa sejatve na pridelke.

Profesor Dr. Wollny v Monakovem je več let opazoval, kako čas sejatve upliva na pridelke. Na podlagi tako pridobljenih izkušenj objavil je sledeča načela:

1. Spomladi moremo sejati tem bolj rano, čem hitreje se zemlja posuši in čem manje ima takšnih lastnostij, da njej slane škodujejo.

2. Rana sejatev jeseni daje največ poroštva za mogoče veliko in lepih pridelkov v prihodnjem leti ter za srečno prezimovanje.

3. Kder je zemlja takšna, da se hitro osuši, bodi ker malo dežuje, bodi ker vode ne drži in prst toploto hitro in dosta vsprejema, treba je iti sejati, dokler je še zimske vlage kaj, katero kaže vrlo izkoristiti. To velja posebno zastran rastlin, katerih seme ne pride globoko v zemljo.

4. Kder pa voda zastaja, je nujna potreba, še le tedaj sejati, kedar mokrota in vlaga zvečinoma izgine; kajti le tedaj mora zrak prodirati in zemljo rodovitno delati in zabraniti mazanje.

5. Sejati na določenem mestu se ne sme vselej ob istem času, ampak se ima tukaj s časom menjavati. kakor leta kažejo, ki so različna.

Ako na predstoječa načela ozir jemljemo, razvidimo kako napačno da je posameznim sadežem, žitom določevati trdnih obrokov za sejatev. Kajti vse to se določuje po razmerah podnebja, vremena, zemlje in tega, kar zahtevajo za svojo rast. Najboljši čas sejatvi je, kedar je vse pripravljeno za krepko poganjanje in razvitek rastlin ter da morejo hitro premagati vse ovire in precej se učvrstijo v svojih pod- in nadzemeljnih organih, a ob enem bogato zalogo dobijo redivnih snovi.

Po navedenem moremo presoditi staro kmetovalsko pravilo: rajše sejati prerano, nego prepozno. Vendar besedi „prerano“ ali „prepozno“ ste različne vrednosti in pomena, ki utegne v slehernem slučaju drugačen biti. Kar je tukaj prerano, utegne drugod prepozno biti. Sploh pa tiči v navedenem pregovoru mnogo resnice, zlasti načelo, da z ozirom na prirodu podnebja in vremenske razmere kaže iti prerano, nego prepozno sejati. Kajti le tedaj prospevajo rastline najbolje. Sicer je tudi res, da časih pozno sejani sadeži izvrstno storijo. Vendar to so izjeme, na katere ni gledati. Kmetijskim pridelkom pada cena. Temveč mora se skrbeti, kako bode kmet mogoče veliko prideloval. Tega se pa ima največ nadejati, kedar o pravem času sejati gre.

Kako ravnati z zrnjem med in po mlatitvi.

Vrednost zrnja kupci ošlatavajo; žilavo in vlažno cenijo precej manje, nego suho. Dostikrat plohe zrnje zmočijo mej žetvijo. Tako pouzročeno škodo morejo gospodarji za 5—10 procentov zmanjšati, če znajo mej in po mlatitvi prav ravnati. Nek izvrsten gospodar svetuje iz svoje bogate izkušnje po naslednjem postopati: Če le mogoče, naj se mlati ob suhem vremeni;

čez noč naj ne ostane zrnje na gumni, še manje v žakljih na tleh: marveč proti se naj spravlja zmlačeno na prezračni pod. Bodi zrnje od suhega ali mokrega žita, vsakako je ne smemo razgrniti po podih iz ilovice ali gipsa ali nad hlevi. Ob hladnih in suhih dnevih nikakor pa ne ob deževnih, treba zrnje premetati z lopato tako, da mogoče dolgo skoz zrak leti kakor med vejatvijo. Tako premetavanje naj se vrši mogoče pogosto, zlasti sprva, in zrnje se bode mnogo popravilo. Pozneje zadostuje, če do februvarja vsaki četrti teden, do marcija in do cveta vsaki osmi dan in zatem zopet vsaki četrti teden zrnje premečemo. V slehernem kupu zrnja nahaja se nekoliko zraka, katerega kakšnost vpliva na zrna. Napačno je torej, kakor navadno delajo, če ob deževnem vremenu zrnje premetavajo, kajti na ta način spravlja vlazen zrak med zrna, kar vnetje in trohnenje pospešuje. Drugače je, če obračamo zrnje ob sušnem, solnčnem dnevi. Sedaj prodira zrak mej zrna, kateri na nja dobro vpliva. Marljivo zrnje obračati in premešavati kaže zlasti, kedar je leto sploh vlažno. Po leti storimo najbolje, ako zrnje prav rano premečemo, dan pa mora jasen, solnčen biti. Vsak kmetovalec naj pomni ove nasvete ter marljivo in o pravem času zrnje premetava.

Razne reči.

— Priprosta past za mravlje v hišah je krožnik, s prasičjo mastjo tanko namazan. Mast mravlje privabi, a te se ga primejo. Kader je krožnik poln, obrišeš s cunjjo mravlje ž njega, past pa na novo nastaviš.

— Da glavnata salata ne pojde v seme, izrovati jo treba s korenino ter prenesti na pesek v klet. Sicer je pa vzrasle salate štor tudi dobra zelenjad, dokler je še mlad in mehak. Taki štori se olupijo, zrežejo na kratke kose, potem na vodi z nekoliko soli kuhajo ter naposled pripravijo kakor špargeljni.

— Kako je meso starih krav zboljšati. Dobre krave držijo gospodarji pri hiši, kolikor časa je le moči. Znano je pa, da je meso od kake 12 ali več let stare krave zelo slabo, ker je trdo in pusto. To napako je mogoče popraviti. Daj kravi 24 ur, predno jo zakolješ, en liter dobrega jesiha, in dobila bode meso, ki se v 2 do 2½ urah popolnoma skuha in ki ga ni ločiti od mesa kakega triletnega goveda.

Gospodarske novice.

* Čebelni semenj, ki je bil 10. pret. m. na Igu, obnesel se ni posebno glede kupčije. Pripeljali so vsega vkupe od Lašč, Krvave peči, in iz Studenca nad 1000 panjev. Kupčija ni bila živahna, ker ni bilo kupcev. Popoldne kupil je g. Oroslav Dolenc iz Ljubljane do 5. ure kakih 220 panjev po 1 gld. do 1 gld. 5 kr., kakor so jih sploh ponujali. Najvišja cena za panj bila je 1 gld. 25 kr. Samo iz Ribnice bilo je 28 panjev, ki

so bili že dopoldne po 2 gld. 40 kr. prodani. Vsega vkupe prodalo se je okolu 45%, napeljanega blaga, ker je bilo tudi nekaj malih kupcev iz bližine. (Sl. N.)

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

63.

Severna in južna vina.

(Dalje.)

Palmovec je bil uže v starem veku dobro poznat. Stari grški pisatelji pripovedajo, da se je v južnih krajih popilo mnogo vina od datlja, in da so v ta namen jemali tudi druge palme, vzlasti radi kokosovo palmo. Herodot omenja o Babiloncih, da v njih kraju rastejo palme, in med njimi mnoge rodevajo plodove, iz katerih napravljajo jed, vino in méd. Prav to pripoveda tudi Xenofon. Tudi stari Egipetci so razen pravega vina pili palmovec.

Kjer dandanes raste datelj, tam povsod delajo iz njega vino. V nekaterih krajih oberó sladki plod njegov, ter iz njegovega soka vino delajo, bolj v navadi pa je navrtavanje debla. Po plodnih zelenicah, ki so nametane v severni Afriki po Sahari, napravili so datelji velike šume. Oni so ves imetek in vse blagostanje ondotnega ljudstva. Plodovi datljevi so tu glavna hrana ljudi pa tudi domače živali, in če tudi ljudje vedó, da so plodovi drobnejši, če iz debla sok odteka, vendar le Arabci in vsa ostala plemena afrikanška navrtavajo debla zaradi priljubljenega vina. Kedar datelj cvete, tedaj ima največ sladkega soka, in takrat ga navrtajo. Na zelenici Tozar, ki je v oblasti tuniške države, popije se toliko palmovca, da je skoro ni hiše, v kateri bi ga ne imeli. Ker so oni Muhamedanci, izgovarjajo se s tem, da palmovec ni vino, in da je Muhamed samo pravo vino prepovedal. Tudi v pojedinih krajih Indije, kjer datelj bujno raste, napravljajo iz njega priljubljeno pijačo. Potnik Hooker popisuje, kako se datlji z navrtavanjem zamoré. Vsako leto se deblo na drugi strani navrta, in zbog tega se ono vse skazi. Navrtajo ga koj pod krošnjo, pod rano podvežejo posodo, v katero sok po kratki cevi bambusovi teče. Vsled tega oslabi palma, in plodovi niso nikdar tako debeli in tečni, kakor so v Afriki, ali ljudje jih vendar jedó. Poleg datlja rastejo v Indiji tudi mnoge druge palme, od katerih vino dobivajo, ali datlje imajo posebno radi zato, ker njih sok brzo povrè. Najboljši palmovec pridelujejo v vzhodni Indiji od lontara (*Borassus flabelliformis*). Palma ta se na debelo sadí in vzgaja kot kulturna rastlina, in daje ono veliko množino vina, ki ga tu ljudje popijó. Samo ta zadržek ima palma, da zeló počasi raste, pred tridesetim ali štiridesetim letom ne dá nič vina.

Poleg datlja je najznamenitejša kokosova palma za vino. To vino je poznato po Indiji in po otokih tihega morja, nazivajo je „toddy“. Kokosova palma začne roditi v trinajstem letu, in potem rodi vsakega leta več,

v petdesetem letu začne pešati, in pri osemdesetih letih opeša do celega. Čim palma začne roditi, koj se more od nje vino dobivati. Sok se tu ne dobiva iz debla, nego iz cvetnatih tulcev, na katerih bi se imeli cvetovi in potem plodovi razviti. Kedar se prvi cvet pokaže, tedaj tulec na strani prerežejo, in pod rano se obesi kokosova ljuska, a sok, ki sedaj začne cureti, pada v lusko. Iz enega tulca curi sok cel mesec, potem se posuši, med tem je dozorel uže drug tulec. Navadno curi sok iz dveh tulcev, in nikoli iz več ob istem času. Kjer je dobra zemlja, tam se todgy iz palme vse leto more dobivati, a kjer je zemlja pustejša, tam samo šest mesecev. Sveži sok je čist, in ljudje ga tudi koj pijó. Vreti začne brzo, in ne drží se dalje kot tri dni, koj ukisne. Česar ne morejo sproti popiti, tisto pokuhajo v „arak“.

(Konec prihodnjič.)

Podučne stvari.

Nasledki „šnopsa“.

Zalésje je kraj, katerega sta Bog in narava z vsemi darovi bogato obdarovala. Lega sama na sebi je krasna, zemlja nenavadno rodovitna, vsa okolica izredno lepa. Živinoreja, poljedelstvo in sadjarstvo je v tem prelepem kraju bilo pred dvajsetimi leti v vsej svoji popolnosti. In, kdor je takrat v imenovani kraj prišel, ni se mogel dosta načuditi lepim kmetskim hišam, snagi ter lepoti celega sela z divje-krasno okolico vred. Vaščani, sicer priprosti kmetovalci, bili so do vsakega domačega in tujca jako prijazni, uljudni in prav po stari slovenski navadi postrežljivi. Krepki možje-gospodarji vladali so svoje družine modro, krščansko in jih navajali k pridnosti; ljubeznjive gospodinje in skrbne matere podpirale so jih pa pri vsem, kakor to Bog zapoveduje. Mladenči bili so čvrsti, zdravi in krepki; vsako leto bili so iz Zalésja skoraj vsi mladenči, kolikor jih je ob času vojaškega nabora na vrsto prišlo, k vojakom potrjeni. To bilo jim je v pravi ponos. Ako pa kdo izmed njih k vojakom potrjen bil ni, kar se je le redko kedaj prigodilo, bil je silo žalosten, a drugi pošteni mladenči ga za tega voljo niso nikdar zaničevali. Presvitlemu cesarju in domovini služiti bila jim je največja radost. Zalesščani bili so hrabri, pogumni in uzorni vojaki; več ali manj je v tem častnem stanu vsak napredoval in prišel na višjo stopnjo. V vojski bili so kot levi pogumni in srčni; tudi največja nevarnost jih nikdar plašila ni. Béglila je pri njih največja sramota, s katero se niti jeden onečastil ni. Ob času miru bili so krotki kot jagnjeta; a naprem vjetih in ranjenih sovražnikov pa ljubeznjivi usmiljeni Samaritani. Skoraj vsak, kdor je služil vojake, prislužil si je eno ali drugo častno odliko.

Duhovski in svetni stan štejeta še dandanes mnogo odličnih mož iz Zalesja, kateri so se do visokih služeb povzdignili.

Zalesška dekleta slovela so daleč na okrog kot uzor pravih krščanskih deklet. Bila so pobožna, nedolžna,