

bimo. Koreninskim rastlinam odrežimo listje tik gomolje tako, da še lahko poženejo.

V zimski shrambi naj bodo rastline zavarovane proti mrazu in toploti ter proti vlagi.

Zavarujemo jih pa tako:

- a) Na plano zemljo položimo rastline drugo poleg druge tako, da so korenine jim obrnane navzdol, pokrijemo jih z listjem in ob hudem mrazu tudi z zemljo.
- b) Okoli kola, zabitega v tla in s slamo ovitega, naložimo zelenjadi na kup v stožec. Kup pokrijemo, kakor sem gori povedal.
- c) Glavnato zelje zložimo na zemljo, ki je s slamo pokrita, in sicer na kup ki je za dve do tri glave visok. Kup pokrijemo, kakor sem uže povedal, okoli njega pa naredimo jarek, po katerem se odteka deževnica.
- d) V zelenjadno klet prenesemo ob kopnem le tisto zelenjad, katero menimo kmalu porabiti. Klet bodi sicer hladna, a zmrzovati ne sme v njej, ter mora biti za prezračevanje prirejena. Listje tiste zelenjadi, ki je v kleti z zemljo ali peskom prisuta, moramo pridno prebirati in, kar je gnilega, odstranjevati.
- e) V suhe shrambe spravljamo osobito čebulo in česen. Čebulo ali česen moremo vsekakor mraza varovati. Ako shramba nima oken, položimo čebulo na slamo ter jo ž njo tudi pokrijemo.

O sodih za vino.

Najbolje je sode napravljati iz hrastovega lesa, biti pa mora popolnoma zdrav. Če je le količkaj pirav, ni za to rabo. Ako pa je zdrav, tedaj trpi sod iz njega dolgo, če ravnamo ž njim, kakor je prav. Jemljejo pa tudi kostanjev les, in ni slab sod iz njega, toda boljši je že sod iz hrastovega lesa. Borov al smrekov les pa ni dober za sode. Premehek je in za to hitro zgni, pa tudi vinu ne služi dobro.

Vsakdo zna, da v nov sod ni vlivati vina, predno ga ne pripravimo za to. Hrastov les ima namreč nekak okus po čreslovini, katere je veliko v njem, in zato dobi tudi vino nekakšen okus, ki nam ne ugaja. Po vrhu pa še izpremeni vinu barvo; belo v takem sodu precej potemni. Ako ti je torej vliti novega vina v nov sod, nalij v posodo poprej vrele vode, in dobro bode, če prideneš kropu žveplove kisline. Z enim potom pa vrele vode ne bode še zadosti, ampak vlij je 4 do 5krat, potem pa deni čiste vode v sod ter jo pusti čez noč v njem. Drugo jutro potem izliješ staro vodo iz njega, in to delaj toliko dni, da postane voda popolnoma čista in brez kacega okusa. Naposled pa zakuhajmo sod z mo-

štom, če ga imamo; če ne, pa s kalnim vinom. Kdor ravna tako z novim sodom, ni se mu bati, da se izkazi v njem vino.

Če pa iztočiš vino iz soda in nimaš vanj več naliti ga, treba je, da izmiješ iz njega vse vinske ostanke. Ako ni bilo droži v vino, bode zadosti, če ga izpereš nekolikokrat s čisto vodo. Če je pa bilo še droži, tedaj je treba vanj s četjo (krtačo) ali z verigo. Tudi po zunanji strani se omije sod in kolikor moči osuži. Potem pa ga postavi tako, da izteče vsa voda iz njega. Na zadnje ga še zažveplamo in trdno zabijemo, da ostane žvepleni dim v njem.

Tak sod ostane ti potem več mesecev vinski, in treba ga je le še sem ter tja žveplati, če ostane več mesecev prazen. Ako pa hočeš zopet vanj dejati vina, izmij ga s čisto vodo in zažgi mu malo žvepla, da se prepričaš, če ti ni poleg vse skrbi še vendar le kaj splesnil.

Kedar je bilo vino na „pipi“ in je dalj časa teklo, zgodi se rado, da na konci „cikne“, to pa daje tudi sodu cikast okus, in treba je tak sod še posebno dobro izprati. Ako ni bilo tako vino dolgo v sodu, zadostuje, če ga nekolikokrat izplaknemo z vrelo vodo, sicer pa je treba ji pridejati nekaj sode in sod potem dobro žveplati. Ko bi pa že močno bil cikav, tedaj ne kaže drugo, nego da izbijemo sodu dno na eni strani in vlijemo vanj nekaj špirita ter ga zažgemo. Dno pa v tem zopet zakrijemo na lahko. Čemu je žveplanje? Poleg vse skrbi, ki jo ima človek za sode, zgodi se vendar še časi, da kateri splesni ali dobi kake druge glive vase. Ako ostanejo te v sodu, in vlijemo vina na nje, izkazi se, in ni ga mogoče spraviti v denar, in še doma ga pijo le z nevoljo. Kedar pa zažgemo žveplo v sodu, zveže se žveplo s kislikom, in napravi se neka sokislina, nekaj pa se je izpremeni v žveplovo kislino, in ti dve ukončata glivice. Nekaj pa jih umori tudi to, da nimajo kislika, brez njega pa ni življenja, tudi glivic je zato konec.

Tudi žveplati moramo prav. Sod mora biti trdo nabit, in žveplo, ko izgori, ne sme kapati v sod, ampak potegniti ga treba zopet iz njega. Ako ostane tak ogorek v sodu, raztopi se v vinu, in vino dobi neprijeten okus. Slednjič se zabije sod in sedaj lahko čaka, da vliješ novega, rujnega vinca vanj, ne da se ti izkazi v njem.

„Sl. Gosp.“

Razne reči.

* Kako se z mahom zaraščene senožeti očistijo? V ta namen smo slišali uže mnogo pripomočkov, a skoro vsi so predragi ali pa pretežki. Malo dela in stroškov nam bo prizadelo, če bomo tako le ravnali. Precej ko skopni sneg in se zemlja malo otaja po vrhu, dobro

prevlecimo z mahom zaraščene senožeti z železno brano. Ona izruje iz zemlje mnogo mahu, ki se potem na kup spravi in sežge. Če ponovimo to delo vsako pomlad, bode mah v malo letih z naših senožeti popolnoma iztrebljen. Kedor ga pa hoče v dveh letih s svoje senožeti iztrebiti, naj jo spomladi z neugašenim, v moko zdrobljenim apnom poštupa, dobro z železno brano prevleče, nabrani mah sežge in senožet, če mogoče, nekoliko z gnojnico zalije. Namesto apna se tudi gips prav dobro obnese. Da po senožetih, ki so z mahom zaraščene, ne raste rada trava, to ve vsak kmetovalec. Take senožeti so večinoma mokre in prav zato jim posebno ugajata apno in gips. Kedor ne verjame našemu nasvetu naj poskuša to, kar priporočamo, na manjšem prostoru. Če bode tako ravnal, popravil bo dotični kos senožeti v prav kratkem času.

* **Kura, ki žre jajca.** Znano je, da redimo kure zato, da dobivamo od njih, dokler žive, jajec, in da imamo kedar jih gospodinja zakolje, še bolj ali manj okusnega mesa. Ali kuram, vsaj nekaterim, diše isto tako kakor nam jajca, ter jih rade žro, puščajoč nam samo luščinje. To ni nobeni gospodini po volji, in gotovo bi rade vedele za kako sredstvo, da jim odpravijo to razvado.

Ali pa je tako sredstvo? Po navadi ga ni, da odpraviš kuri tako samopašno razvado. Najboljše sredstvo je taki kuri — nož, toda nekatera kura je veliko vredna ali že zato, ker je posebnega plemena, ali pa zato, ker rada nese; take je sevega škoda zaklati. Njej pa kaže posebno jajce pripraviti. Napravi se ji pa tako le: Navadno jajce se predere in izpihne; potem se vlije skozi luknjo gorušične tekočine, in če ji še kaj boljšega privoščiš, prideni še nekaj popra tekočini. Tako jajce zadelaj ter ga položi potem na kraj, kjer je sicer gnezdo za jajca. Kura seže ti željno po njem ter ga naključje in pije — ono zmes.

Lehko sodiš, da ji ne bode ljuba prvi krat; poskusi pa še potlej drugi in morebiti tretji krat, in če najde vselej tako prijetno tekočino v jajci, popusti ti brž ko ne popolnoma svojo samopašno razvado.

„Sl. Gosp.“

* **Zoper spečenino.** Kdor ima nesrečo, da speče sebe, ali kar se tu in tam nameri, otroka s kropom ali s čim drugim, povemo mu nekaj pripomočkov. Nadrigne se navadnega mila, polije po njem malo vode ter oboje umesi. S to zmesjo se namaže kos platna na debelo ter položi na rano. Bolečina odjenja v malem času, če se pa ponovi, dene pa se še nova taka obveza, pa bode počasi čisto dobro. Ako storiš tako hitro, kadar se še opečeš, ne bode še celo mehurčkov. Če si pa se prav v živo opekeli, prideni pa milu arnike.

„Sl. Gosp.“

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

89.

Ob poljedelstvu v obče.

Z novim življenjem so se prikazale tudi nove potrebe vsake vrste, in zato si je človek hišo postavil. Hiša in obitelj ste postali temelj občini, temelj urejenemu državnemu življenju, in ste porodili ljubezen domovinsko. Še le tedaj, kedar se je ta temelj postavil, začele so se v človeku razvijati plemenitejšje in uzvišenejšje težnje, a vse do tedaj je merilo človeško delo samo na to, da zadovolji svoje vsakdanje, rekli bi živalske potrebe. Z vzgojem žitaric se je vzdignilo blagostanje celih narodov, in samo ob tem blagostanju so se mogle razvijati znanosti in umetnosti. To nam dovolj spričujeta Egipet in Grška. Če pregledamo zgodovino vseh narodov, povsodi se hočemo prepričati, koliko blago je delovalo poljedelstvo na življenje in razvoj njihov. Dokler je kako pleme kočevalo, toliko časa je je sila za hrano gonila na vojske, klanje in plenjenje. Ali kakor hitro se je modri in izkušeni ljudje napotili, da zgradi hiše, da začne polje obdelovati, naselil se je v njegovej sredi mir in zadovoljnost, in ubojno orožje, s katerem je do slej napadalo in ubijalo, ostalo mu je samo v obrambo proti napadanjem divjih tujcev. Veliki in blagoslovljeni predeli, na katerih je komaj pest ljudi mogla živeti, podajali so sedaj dovelj hrane gostemu stanovništvu.

Dandanes je na svetu uže malo plemen, katera bi brez poljedelstva živela, pa tudi taka plemena, kjerkoli prihajajo v dotiko z naprednejšim svetom, odmah spoznajo, kako so slaba kako jim brez gospodarstva ni obstanka. Ta potreba se prav lepo zrcali v prekrasnem nagovoru nekega glavarja kočevniškega plemena v severnej Ameriki, ki nam ga je priobčil Crêvecoeur. Ali ne vidite, rekel je glavar svojim soplemenikom, „da belec žive ob zrnju, mi pa ob mesu. Za meso treba več kot 30 mescev, da doraste, in je tudi redko. Ali ne vidite, da se belcem vsako zrnje, ki je v zemljo vržejo, dejal bi stotero vrača? Meso, ob katerem mi živimo, ima štiri noge, da pobegne, a mi samo dve, da je vlovimo. Ali ne vidite, da zrnje ostane ondi, kamor je belci posejejo, in da lepo raste? Zima je nam čas težavnega lova, a belcem je čas miru in počitka. Radi tega imajo toliko dece, in živé dalje od nas. Zato pravim vsakemu, ki me hoče poslušati: preden bodo cedri v našem selu od starosti se posušili, in preden bodo nehali javori po dolovih sladkora dajati, uničiti hoče pleme, ki zrnje seje, mesojedce, ako se sami lovci ne odločijo, da začno zrnje sejati.“

Koliko modrosti in izkustva je v teh besedah! Vsi časi in vsi narodi so se morali prepričati o njihov