

terti poleti ta vinorejec ne svetuje; priporoča pa obrezati tertu na kratke očesa: to stori, da grojzdeje hitreje zori in je veliko sladkeje.

Resje ali resico zatreti na travnicih.

Ni gotovšega in hitrejega pomočka, kakor voda. Kdor na take senožeti, ktere resica (Heidekraut, erica vulg.) nadležje in se ne dá ne s požigom ne z matiko in plugom pregnati, zamore vodo napeljati, da jo nekoliko časa topí, naj jo napelje na travnik in pregnal bo kmalo ta nadležni plevel. Resica raste le na prav suhih krajih; kakor hitro jo voda zalezuje, pogine.

Debelo korenje.

Vertnar Morš v Charlottenhofu pravi: da to korenje prekosi vse druge korenstva tako, da čez to korenje je ni tečniše piče za živino, pa je tudi dobro za človeško jéd.

Tobak.

Spisal J. Stefan.

Njiva s tobakom nasajena je kaj lepa. V ravnih verstah germ pri germu, tako je prav lep gojzdek viditi. Lahko bi se v njem skrtil, zakaj večidel so germi še več kakor pet čevljev visoki. Krepko je in ravno steblo, iz kterega na dolgih recljih (štilcih) široko, sočnato in lepnato (klebrig) listje in visoke cvetne lati poganjajo. Ako rastline le malo bolj ogledaš, kmalo razpoznaš dve sorti. Perva je krepke postave, ima terdo, usnjasto in bolj okroglaste listje, gosto vendar majhno zeleno-rumeno cvetje. Vidi se, da je bolj prostega rodú in imenuje se tobak kmečki (Nicotiana rustica). Sosed njegov ima tanko steblo, zalo tankokožno, lepo dišeče, ozko in osatno (špičasto) perje, ki brez recljev na samem stebelu sedi. Cvetje njegovo se v dolgih latih kviško vzdiguje in je prijetne rožorujne barve. Ta je tobak virginski (N. Tobacum). Ta že sam bolj žlahen je za gospodo, kateri močni in ostri kmečki tobak noče prav dišati. — Te dve sorti ste v naših deželah navadne. Vendar nikoli ne zrastete tako lepo, kakor v svoji ameriški domovini.

V našem cesarstvu ga posebno sejejo na Ogerskem, kamor so ga iz vzhodnih dežel preselili. Za cesarja Jožefa drugega so tudi začeli ameriško seme sejati, vendar ni hotlo kaj dobro obroditi. Na velikih pustah južnoogerskih raste posebno dober. — Še boljši kakor na Ogerskem raste na Gerškem. Večidel se tukaj rudečocvetni sadi. Naj bolj cenijo tistega, ki se v argiški dolini prideluje in kateri se skoraj vès v Carigrad zvozi. Zakaj Turek ne pozna več sladkosti, kakor leno čepeti in skoz tobačji dim v beli svet gledati. Na Turškem je tobak v haremu in v ribarski koči poglavitna reč. Serkajo ga skoz drage ceví višnjeve, jasminove itd., na kterih še z diamanti in drugimi dragimi kamni okinčane ustnike imajo, tako da ena cev sto do tri sto cekinov veljá. Sicer so Turki v vsem za evropskimi narodi zaostali, samo na tobakarijo se bolj zastopijo, kakor mi. In ko se scer vse po pariški šegi ravna, tobakar vendar turške dimke, turške ceví, turški tobak naj bolj čisla. V mali Asii se celó tobak samo zbog cvetja sadi, iz kterega žlahen missiri napravljajo. Hitro se mora sušiti, mnogo dela potrebuje, ako ima močnega pa vendar milega duha biti. Težavno pripravljanje ga pa tudi neverjetno draži, zato ga le turški paši pijejo.

Kinezi se tudi za tobak nimajo Kolumbu zahvalovati, ker so ga že davno prej puhali, prej da se je še Kolumbu od Amerike sanjalo. Naj bolj sadé germastega (N. fruticosa) in kineškega (N. chinensis). Drobnó ga narezujejo, skerbno ga sušé in pripravljajo, nekterikrat vs tudi še malo z opiom pomešajo. Taka žlahna stva-

rica se pa tudi le iz dimek, ki niso več od šivarskega naperstnjaka, sišá. Tako so Kinezi tudi v tobakopitju Kinezi. Tudi na otokoma Java in Manila se pogosto sadi. Na Javi raste posebno aziatiški tobak (N. asiatica), lep germ z rumenkastim listjem, ki pa malo po parsti diši. Iz mahilskega delajo se žlahne, okrogle manilke, kterih je le malo pravih pri nas dobiti. V Indii tobakoreja ni kaj imenitna, akoravno se vzhodno-indiška kompanija za njo trudi.

Pravi tobaški raj je v Ameriki, domovini njegovi. Tukaj raste naj več sort in med njimi tudi naj boljši. V severni Ameriki je tobakoreja imeniten del kmetijstva. Naj boljšega pridelujejo v Marylandu, kateri ima rumeno, sladko, tanko in leskeče listje. Na reki Ohio raste v posebno velikih germih. Virginija, kjer se je tobak najprej obdeloval, tudi zdaj še dober tobak rodi. Naj imenitnejše naselbine so na St. Jakobški reki. Dajejo veliko, tanko in sladkosto listje, ki je za šnofoveč jako dobro. Posebno dober duh ima tudi listje kentuškega tobaka, ki radi smodke v nje zavijajo. Južna Amerika tudi ni zaostala. Tam raste mični Varinas, kateri je v deželah Varinas in Venezueli domá. Ta ima posebno lastnost, da s starostjo tudi nja dobrota raste. V njem se dobi tudi bel červček, kterega v drugih sortih ni najti, gotovo, ker so premočne. Naj nižje cenjen je brasilski tobak. Veliki peresa po cimetu diše in bi se kmali vsim prikupile, če bi ga z večjo skerbjo obdelovali. — Domovina naj žlahnejših sort je pa v srednji Ameriki in na otokih. Tudi tukaj, kakor po celi Ameriki, je virginski tobak naj bolj razširjen. Med drugimi rastejo tukaj posebno tobak kmečki, kratkolistni (N. breviformis) in dolgolistni (N. makrophylla). Na Peruvianskem raste še dve sorti s serčnatim listjem, tobak deviški (N. paniculata) in soldaški (N. glutinosa). Na otokih je prežlahni havanski germ domá, posebno na otoku Kuba. Naj boljše sadišča so v dolinah, ktere reke pretakajo in ktere o poletnem času vsakdanji dež poliva. Septembra začne se suhi čas. Seme se seje v gredice. Mlade sadike se potem oktobra presajajo na niže ležeče polje. Med januarjem in marcom je tobak dozoril in potem se poreže. Od tukaj pridejo žlahne Regalia, Cabargas, Cabannas in druge. Na Domingu ima tobak naj več listje za obvijalo kaj pripravno. Porto-Ricco rodi tudi žlahno listje, ki je scer malo težje, pa ne slabše ko Varinas. (Dalje sledí.)

Cajnica mnogoverstnih novíc.

(Buče v nogradih brez škode za tertu) sadi nek vinorejec v Bordeaux-u na Francoskem in dela vinski cvet iz njih; pravi, da buča ima toliko cukrenega v sebi, kakor cukrena pésa: v 100 delih bučnega mesa je 14 delov cukrenega, iz kterega se lahko napravlja vinski cvet.

(Družba zelišarjev v Londonu) je 20. julia praznovala svojo sedemletnico. Ta družba šteje že čez 1000 družbenikov, kateri terdijo, da prava omika človeštva obstoji v tem, da človek edino le zelišaja je in se ne dotakne mesnine. Slovesna pojedina v zboru je obstala iz močnatih jedil, iz rajža, sadja, sočivja, kave, čaja, mléka in jaje. Po pojedini je predsednik veliko govoril od škodljivosti mesovja, ki človeka poživini in je draga jéd, in si je dokazati prizadeval, da čertinka ljudi na svetu ne je mesa. — Vsaka stvar se sicer dá dokazati, — le to je vprašanje: ali je dosti taci, ki jo verjamejo? Če mesnina poživini, kako je to, da sta tudi vol in krava živina, ker nikdar ne vživata mesa? Da je mesnina dražje jedilo, kakor rastlinje, zna biti v Londonu: pri nas sta dva srednja krompirja za en krajcar in 5 jaje za dva groša.

govi obeta le pičlo polovico navadnega pridelka; ker mu dežja manjka, pa ga morebiti še toliko ne bo. V Auši ga bo celó malo; večidel črn je in poln merčesa; še tretjine bi ga ne bilo, če bi bilo tudi o pravem času deževalo. Kakošna bo cena češkega hmelja se ne more za gotovo povedati. Če novega parskega ne bo, bo česki drag, ker saškega že zdej na pol dražji deržé (po 54⁵/₆ tolarjev cent). Tudi v Auši se ga prodá, kolikor ga le imajo; en sam tergovec na Nemškem ga je kupil 300 centov, po 52 tolarjev cent. Jez sem posestnike hmeljnjakov že večkrat opominjal, kako dobro to hmelju tekne in kako zlo povikša vrednost njegovo, ako se hmelj brez perja in štibel otera. — V Nancy-u ga bojo komaj četerti del od navadnega pridelali. — Na Angleškem mu je slabo vreme zlo škodovalo; 30 let že ne pomnijo tako slabega pridelka. — Na Štajarskem ga letos skor nič ne bo; le na zgornjem Štajarju lepo stoji, pa škoda, da ga le malo imajo.

Tobak.

(Dalje in konec.)

Iz tega, da tobak v vroči Ameriki in sicer na otocih naj lepše raste, se vidi, da mu toplo in otočno obnebje naj bolj tekne. Zato ga morajo tudi pri nas, ako hočejo dobrega prirediti, v zavetje in vendar tako saditi, da še dosti solnca dobiva. Vetrovi mu ne denejo dobro, zato so svetovali polje z germovjem obdajati. Lahko bi se v ta namen murve saditi mogle. Ilovnata, apnéna in laporjeva zemlja mu je naj ljubša, toda v vsaki zemlji druge lastnosti dobí. Korenje rastlino redí. Kakor se korenje razvijati zamore, tako tudi večidel rastlina zraste. V lahki, čisti in vlažni zemlji korenje lahko na vse kraje poganja. Tako se bodo tudi listje lahko razvijalo, bo tanko in lepe barve. V mastni in gosti zemlji ostane korenje kratko in tudi listje je majhno mastno in debelo. Sicer je tudi še gledati na druge rudninske dele, kateri se v zemlji nahajajo. Kjer je mnogo galúna in kalia, raste težek tobak, tako tudi, če se njiva z govedjekom gnojí. Lahek raste v peščeni zemlji, v kateri je manj kalia, zato tudi v s konjekom gnojeni. Tobakorejec ima tedaj najprej svoje polje poznati in le pripravne sorte va-nj saditi ali pa za potreben gnoj skerbeti.

Tobakorejec ima mnogo opravil. Najprej je za dobro seme skerbeti. Staro seme ne kalí, ker ga je zrak ali prav za prav kislec v zraku spridil. Boljše je, če je pod vodo shranjeno bilo, ker tako zrak do njega ne more. Prej ko ga seje, dene naj ga v mlačno vodo, da se malo zmehča. Potem ga spet posuší in vseje. Dobro je seme s pepelom ali peskom zmešati, da se ne vseje pregosto in da sadike svobodnejše rasti zamorejo. Ker je tobak toplih krajev plod, se morajo sadike posebno mraza in hudih vetrov zavarovati. Treba jim je pridno prilivati in jih o pravem času pokrivati. Že so sadike lepo zrasle in o začetku junija jamejo jih na polje presajati. Tudi tû je gledati, da ne stojé pretesno, naj manj dva čevlja mora sadika od sadike stati, če hočesh lepega perja dobiti. Ako je suho vreme, je tudi še zdaj jim prilivati treba. Sadike rastejo veselo, pa tudi mnogo plevela med njimi, kterege je izčupati treba. Potem mora še matika na polje in na slednje tudi roka lepo okoli stebila parst nakupljati. V kratkem izganja cvetje. Ali tobakorejec hoče le listje dobiti, zato cvetje odlomi, da listje več živeža dobí. Tudi vejice, ktere med stebлом in listjem poganjajo, je treba odtergovati. Konca julija začenjajo listje pobirati, najprej spodnje, o sredi augusta pa tudi že zverhnje. Listje se na niti naniza in v pokritih, vetra zavarovanih krajih, obesi, da se počasi

suší. Posušenega zvežejo v velike zvezke in ga peljejo na prodaj.

Ker so „Novice“ že v listih 81. in 83. lanskega leta zgodovino tobaka popisale in so povedale, kaj je svoje dni že doživel, omenimo, končaje ta sastavek, le še to, kako čudna je vendar človeška narava! Koristnega tobakovega sorodnika — krompir — so mogle vlade svojim narodom posiliti, tobak pa se je vsim zaprekam vkljub tako deleč in hitro razširil, čeravno več škoduje kakor koristi.

Slovstvine reči.

Še nekaj od doveršivnih glagolov.

Dva gospoda sta zaporedoma v „Novicah“ svoje mnenje o doveršivnih in nedoveršivnih glagolov izverstno naznanila, pa vendar pravda ni še končana, ker nista še edinih misel; torej morebiti ne bo od več, če se ta reč še bolj natanko presodi.

Glagole same na sebi pa*) pomen sedanjega časa v naznanivnem naklonu sta že preiskala. Toliko je že gotovo, da z nedoverš. gl. terpežno, z doverš. pa doveršeno djanje naznanujemo, in pa to je tudi že znano, da priprosti Slovenci le nektere glagole v nazn. nak. sed. č. rabijo, n. pr. zahvalim, povabim, zarotim, obljubim, se priklonem itd., druge pa, pa te tudi, ki sem jih ravno imenoval, toda v malo drugačnem pomenu kakor zgorej (česar se lahko vsak prepriča, če jih dobro primeri in presodi) le v pogojnem, velivnem, nedoločivnem naklonu sed. č. in pa v vsih naklonih pretekl. in prihodn. č. — Pravda se je vnela le zastran prvih, ker so jih jeli eni z nedoveršivnimi zamenjevati, in hočejo, da bi se sploh to storilo. Poglejmo, ali s sed. č. nedoveršivnih gl. res ravno to naznanujemo, kar s sedajnim časom doveršivnih pervega spóla.

Kadar nas kdo vpraša: kaj počnemo? mu odgovorimo, da, n. pr., mislimo, premišljujemo, dvomimo, govorimo, pripovedujemo, delamo, igramo itd. Človek je gospodar svojih dušnih in telesnih močí, torej tako rekoč oziraje se na te močí, ktere res ravno takrat nekaj počnejo, ne more drugači odgovoriti, kakor z nedoveršivnimi, to je, terpežnimi gl. v sedajnem času.

Kaj pa z doveršivnimi gl., ki jih po navadi rabimo, naznanujemo? — Pomislimo malo, ali mar res naše dušne ali pa telesne močí takrat to počnejo, kar besede pomenijo, kadar pravimo: vas pošljem k svojemu prijatlu..., zahvalim te, brate, da..., izročim ti to in to..., povabim vas v gostje..., zarotim te itd. Kadar koga vabimo, mu rečemo: „pridi k nam v gostje, v nedeljo bo somenj pri nas“ itd.; kadar komu kaj izročamo, mu pravimo: „na, prijatelj to le, varuj da ti kdo ne vzame itd. Kadar komu hvalo dajemo, mu jo dajemo z besedami: „Bog ti poverni tvoj dar, bom pa molil za-te“ itd. ali pa mu v djanji hvaležnost skazujemo. (Če nas v takih zadevah kdo vpraša: kaj da delamo? mu tudi vselej odgovorimo, da rabimo, izročamo, zahvalujemo itd., ker tedaj zares svoje misli ali dela naznanimo). Besede „povabim, izročim, zahvalim“ in vse druge enake pa le vse to govorjenje ali djanje skupno in doveršeno v sebi zapopadejo, in doveršeno povabilo, izročitev, zahvalo itd. namestijo in izrečejo, nikakor pa ne naznanujejo, kaj imamo v rokah ali pa na mislih, in takrat, ko jih izrečemo, niso v nikakoršni zvezi z našim dušnim ali pa telesnim djanjem, ampak le „z voljo“. In ko bi naskdo

*) Slovenske sostavljavne vezí so trojne: „pa, ino, in pa“. Priprosti ljudje rabijo zdaj to zdaj uno, kakor narava misli zahtéva, — ne pa brez razločka zmirej le „in“. Primeri tudi nasprotistavljavne „ali“, „ali pa“. Pis.