

NOVICE

gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XIII.

V Ljubljani v saboto 30. junija 1855.

List 52.

Laška koruza ali činkvantinka.

dobra pomočnica v nadlogi.

Večkrat je bila v našem listu že priporočana koruza (turšica, debelača) in je res tudi živega priporočila vredna. Od tiste drobne sorte pa, ki jo pridelujejo v Ameriki pod imenom „trimesečne“ in na Laškem pod imenom „činkvantinke“ (cinquantino), se je še malo govorilo. In vendar zasluži, da jo kmetovavci naših krajev dobro poznajo, ker je tudi blaga pomočnica gospodarjem takrat, kadar jim toča pred Kresom polje pobije. Kmetovavec si mora v taki nesreči, kar naj bolj more, pomagati, in gotovo prav dobro mu zamore na pomoč biti laška koruza, kakor letos vidimo v nekterih krajih naših sosedov na Štajarskem, kjer so gospodarji radi segli po nji, še Bog da bi jo bili dosti za setev dobili. Činkvantinka je ravno tak sad, da se v bolj toplih krajih z naj večjim pridom sadi na sternaše kakošne ozimine, če se namreč ta že tako zgodaj požanje, da se konec rožnika (junija) ali koj izzačetka malega serpana (julija) zamore činkvantinka saditi.

Čujmo, kaj piše od nje slavni dr. Burger, ki je obhodil laško deželo, sam vidil in se prepričal, potem pa sledeče pisal:

„Drobna sorta koruze, ki je tudi kakor vsa koruza iz Amerike k nam prišla in jo domá trimesečno imenujejo, se na Laškem veli cinquantino ali petdesetdnevnik, zato, ker v 50 dnevih dozori.“

Koruza ta je nizka in zraste včasih komaj po 3 čevlje visoka, storže dela tikoma tal, zernje je drobno pa dobro.

V gorkih deželah, kjer ozimino žanjejo mesca rožnika, sadé konec tega mesca to koruso nasternaše; v jeseni dozori. Na Nemškem žanjejo ozimino prepozno in mesca kimovca je v njih krajih že premalo gorko, da bi jo mogli kot drug pridelk špogati. In le kot drugi pridelk se ta koruza dobro splačuje. Namesto navadne koruze pa činkvantinko saditi, bi nikomur ne svetoval, ker kakor edini in prvi pridelk premalo plenja. Ne splača se gospodarju, da bi samo na njeni pridelk se zanašal.“

Gosp. dr. Hlubek pa priporoča laško turšico takole: „Ker činkvantinka, če se konec mesca rožnika ali izzačetka mesca malega serpana sadi, v deželah srednje in nižje lege še dobro dozori, naj bi se je kmetovavci na spodnjem Štajarskem (tedaj tudi na Krajskem, kjer ajda zori) prav pridno lotili, ker ajdo gotovo v tem prekosi, da ni tako nevarna.“

Mi pa vsemu temu dostavljamo le še to: Naj bi naši gospodarji, saj kadar jih nesreča toče tako zadene, da je treba vnovič polje obdelovati, in je še čas za laško koruso, nikdar ne pozabili, da ona jim je razun prosa dobra pomočnica v taki nadlogi!

Gospodarske skušnje.

Kako želod spravljati, da je za seme dober.

Da se želod dober ohrani, ne smé biti piškov, ampak zdrav in ne smé čez en dan na kupu ležati.

Shranujejo ga v sodcih ali žakljih v vodi, pa to je le za majhne zaloge. Tudi v jamah med peskom ni dobro ga imeti, ker kaliti začne. Na podih ali skednjih ga hraniti, je pa naj slabeje, ker se posuši. Če se spravlja tako, kakor krompir ali repa, se zgreje tako, da je na spomlad skor kakor oglje. V hramih (keldrih) ga imeti, celó nič ne velja. Naj bolje je, ako se želod v gojzdu na pripravnem mestu v 8 čevljev širokih plazah ali rajdah po 2 do 3 pavce debelo nasuje in s suhim hrastovim listjem, za pavce na debelo, pokrije. (Mitth. d. ungar. Forstw.)

Od sladkornega sirka.

Na Francozkem so v ces. kmetijski šoli v Grignon-u s sladkornim sirkom (*holcus saccharatus*), kterege nekoliko je bilo tudi v poslednjem občnem zboru krajnske kmetijske družbe razdeljenega, marsikaj skusili, kar bi utegnilo čedalje bolj razširiti ta sirk, ki se v vsih krajih, kjer koruza zori, dobro obnaša, če se ravno tako, kakor koruza obdeluje. Vse, kar je sirkovega, je za rabo: iz stebila se dobi sok, iz kterege se dela sladkor in vinski cvet; če kakor mošt vrejo korenine, se napravi vinska prijetna pijača, iz steržena in nitk stebelovih, ko so bile izprešane za sladkor, se dá papir narejati, posebno papir za risanje in kamnotiske; iz černih luskin semena se nareja prelepa barva, rudeča kakor košinilina; iz semena se zmelje moka in iz moke speče dober kruh. Da je ta sirk posebno dobra hrana za živino, je pa že tako znano. (Allg. L. u. F. Zeit.)

Da se novosajenemu drevju ne pokradejo koli.

V kol, na kterege hočeš privezati drevo, na spodnjem koncu, en čevlj od spod, zvertaj majhno okroglo luknjico, skozi to luknjico vtakni pa en čevlj dolg in en pavce debel količek iz češpljevega lesa; kol vtakni potem k drevesu v zemljo in zatlači zatik z zemljo. Če h kolu z ličjem privežeš drevo ne preterdo nad korenino, ti tat ne bo mogel ne kola ne drevesa ukrasti. — Tako pišejo „Frauend. Bl.“ — mi pa prodamo, kakor smo kupili. Naj se poskusi!

Pepél od tobaka.

Pepél od tabaka, ki se navadno zametuje, se dá porabiti na marsiktero vižo. Pepél je zdravilo ovcam, kadar so na jetrih bolne; mlade goske varuje mnogoterih bolezni, ako se ga jim trikrat na teden primeša otrobom, repi, ječmenu ali koprivam. Ovnom in konjem pomaga, da njih želodec bolje prebavlja. Na gredicah v vertu pokončá uši in bolhe. (Gem. Mitth.)

Nekaj od koristnega drevja.

5. Striček.

(Dostavek k sestavku v 49. listu.)

Striček ali bodeča palma (*Stechpalme*) je tudi prav hasnivo drevesice. Na Štajarskem pravijo mu božje drevesice. Jugoslaveni ga zovejo svida ali čarnika. Nahaja se striček pogostoma v živicah; če pa v ugodni zemlji stoji, ga pustimo rasti brez