

Koprive rastó najrajše kraj potov, v plotéh in ogradah, na pustih krajih in po gozdih, koder večkrat zeló velike izrastejo; cvetó od meseca junija do septembra.

Kmetice jih spomladi s srpom požanjejo, zrežejo in dadó mladim gosém, ki jih prav rade jedó. To se zna, da si pri tem delu morajo roko s cunjó oviti, da se ne opekó.

A vam otroci je treba koprive dobro poznati, da se jih izogiblujete, kadar nabirate cvetice. Če bi pa kdo hotel za koprivo prijeti, naj si natakne rokavico ali si pa naj roko ovije v cunjó, da se ne opeče. L. T.

K o r u n

Korunova (krompirjeva) stebila niso visoka kakor drevesa, in niso niti lepa niti dèhteča, in tudi plod (sad) ne krasotí stebila, kakor jabolka in hruške, ki so največja lepota ovočnemu drevju v jeseni. A vendar se je korun pripil vsacemu človeku. Kako to? Glejte otroci, to je zato, ker je korun najcenejša hrana ubožnim ljudém, in daje tudi gospódi tečno in okusno jed, ako se dobro pripravi. Korun se skoraj v vsakej zemlji dobro obnese ter obrodi skoraj vsako leto, da-si zeló malo obdelovanja potrebuje.

Korunovec požene iz jednega samega koruna, tudi iz jedne njegove polovice, ali celó iz jednega samega očesa. Korun se redko kedaj seje, da-si njegovo seme tudi lahko dobimo. Seme se naredí v okroglih, zelenih, kakor črešnja debelih jagodah, ki visé ob korunovem stebilu. Cvetje ima belo, rudečkasto ali bledo-vijolčasto, tedaj zeló različno, kakor so tudi podzemljice različne barve in debelosti. Korun sadimo takój za plugóm v brazde, ali pa naredimo jamice, ki so najmanj po 6 decimetrov saksebi; v jamice položimo korun, ter ga potlej zagrnemo z zemljo. Nato ga pustimo, da raste. Ko je korunovec po pédi visok, treba je korun okopati in ogrinjati. Meseca julija dozorí najpred tako imenovani zgodnji korun, katerega nij varno preveč in prezgodaj uživati, ker nezrel korun zdravju zeló škoduje. O sv. Miheli začnó tudi drug korun izkopavati, ker o tem časi je korun zrél, kar se pozna na njegovem zelišču, ki vsahuje in črno postaja.

Zdaj hití vse na polje. Možjé in žene izkopavajo podzemljice prav rahlo iz zemlje, a otroci jih pobirajo in znašajo na kùp. Že na polji jih ločijo ter devljejo debelejše posebej, drobnejše zopet posebej. Otroci naredé tudi ogenj, ker v tem času je že mrzlo, in pekó korun v žrjavici. Pečen korun prav dobro diši. Zvečer se korun v koše pobere in domóv izvozi, kjer ga v zračnej in ne pregorkej kleti spravijo. Po nekaterih krajih ga tudi v globoke jame namečejo in s slamo ali prstjo zadelajo, kjer se prav dobro ohrani. — 4.

Rèž in pšenica.

Rèž in pšenica imate vlaknate korenine. A iz korenin ne priraste, kakor pri zeliščih, sočnato steblo, nego travna bíl. Bíl je votla, okrogla in kolenčasta. V kolencih stojé dolgi, ozki in koničasti listi, trakovom podobni. Vrh bíli (stebila) je klas z dolzimi, ostrimi in k višku stoječimi re-