

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

68.

Ajda.

(Konec.)

Ali ajda je vrlo zadovoljna bilina, ter uspeva vrlo dobro tudi v taki zemlji, v kateri nam pšenica ne bi rodila. Za peščena zemljišča je ajda pravi blagodar, ker v takih krajih ne bi mogli razen ajde in rži nobene druge boljše žitarice vzgojevati.

Ajda ni v Evropi dosta starejša od koruze. Zna se za gotovo, da je starodavni Grki in Rimci niso poznali. V Evropo so jo prinesli nekda konec srednjega veka, in to s Tatarske in z Ruske. Prvi pot jo omenjajo v nekem meklenoborškem spisu 1436. l. V šestnajstem stoletju se je ajda brzo razširila po vsi Evropi, ter je postala v siromašnih krajih najglavnejša hrana. V Evropi jo sejejo do 66. st. sev. šir., na jugu pa le malo.

V prešlem stoletju se je po Evropi razširila tudi „tatarska ajda“ z zelenim cvetjem. Za mraz ni tako občutljiva kot naša navadna ajda, ali daje manj moke in ne tako okusne. Na Slovenskem jej velé nora ali tičja ajda, ter prav dobro uspeva. 1818. l., ko so bile hude letine pri nas, dobil jo je baron Žiga Cois s Česke, in razširil jo po gorenjem Kranjskem, pa tudi po štajerskih in koroških hribih.

Divjo ajdo so našli med aralskim in bajkalskim jezerom. De Candolle meni, da jej je domovina v Mandžurski in na osrednjem Sibiru, ter da je od ondod preko Ruske v Evropo došla. Mnogo ajde se seje na Kitajskem, na Sibiru in v Ruski, kjer se tudi divja nahaja.

Tudi s posejanega polja več potov ajda pobegne in naposled podivjá, in take podivjane ajde nahajamo tem več, čim boljše se približujemo njeni pravi domovini. Kedaj so začeli ajdo vzgojevati v Aziji, tega še ne vemo, verjetno je, da njena kultura ni stara, ker nima skupnega imena v arijskih jezikih niti v Evropi, niti v Aziji.

Ajda je prava lepota naših slovenskih krajev med Šmarnima mašama, malone vsa ravnina je pregrnjena z belo-rudečkastim prtom. In po tem prtu kako šumé in brenčé marljive čbele okoli ajdovih cvetov! To se godí najboljše zadnje dni avgusta in prve dni septembra, ako je vreme mirno in toplo; to so tisti dnevi, ko čbele največ in najboljšega medú nanosijo. Stopi samo dopoludne takega dné med ajdišči, in prepričal se bodeš po neizmerno prijetnem duhu, da je tu prava, velika tvor-nica medú. Čbelarstvo na Slovenskem ne bi moglo tako lepo uspevati, da ni toliko ajde. Ni je biline pri nas, ki bi dajala toliko in tako ukusnega medú, kakor ajda.

69.

Palma.

Največe in najveličastnejše biline toplega pasa gotovo so palme. In ta najlepši ures južnega podnebja je tudi v mnogih krajih edini pogoj človeškega obstanka.

Ni ga bilinskega rodú na zemlji, od katerega bi človek toli raznovrstnih koristi imel, kakor od palme. S plodovi se hrani nešteto ljudi. Palme dajejo človeku deblo za stavbe, vlakno za prejo in obleko, od palm se dobiva vino in slador, vosek in olje, in mnoge naposled dajejo tudi moko. S palmami je Stvarnik izlil v tropskih krajih obilje blagoslova svojega. Brez truda in dela dobiva človek od palm vsakovrstne hrane, pa tudi vsakdanji kruh. Ali kjer ni truda, tam tudi ni napredka. Čim lažje si človek svoj kruh služi, tem teže napreduje v kulturi. Samo skopa priroda spodbuja človeka na delo in premišljevanje, in kjer ni ne tega ne unega, ondi tudi ni duševnega napredka. Palme in mnoge druge tropske biline morejo človeka preživljati, ali ga ne morejo nikdar vzdigniti do one višine, do katere se je človek ob trudu in naporu vzdignil v zmernem pasu.

Po otočju Indijskega oceana raste v šumah več vrst palm, katerim je stržen tako poln škroba, da je človeku treba samo s sekiro v šumo iti, pa se lahko za dolgo časa z moko preskrbí. Ta moka je poznata dandanes po vsem svetu, ker se je mnogo nahaja v trgovini, in nazivajo jo „sago“. Prva palma, od katere se sago dobiva, naziva se pravi sagovec (*Sagus Rumphii*), ali to ni edina palma, cela vrsta jih je. Radi velike koristi je človek dandanes razširil sagovce po vseh tropskih krajih sveta, in nešteto je ljudi, katerim je sago vsakdanja hrana.

Stržena imajo te palme jako veliko, in stanice v strženu so nabite s škrobom. Palme dozore v šestem ali sedmem letu, ondaj jim je stržen navadno poln škroba. Da se o tem prepričajo, navadno najpreje navrtajo deblo, in potem pri korenini posekajo. Posekano deblo presekaajo na kosove, ki so po dva metra dolgi. Vsak kos razcepijo in potem stržen izgrebó. Stržen v lesenih stopah zdrobé, z vodo namočijo in potem na finom situ izperó. Voda odnese seboj skozi sito ves škrob, in ko je nekoliko časa postala, tedaj se škrob na dno posode vsede. Kedar se tako prirejena moka posuši, tedaj je sago gotov. Slabejša palma ima v sedmem letu okolo 150 $\frac{kg}{g}$ sago, od močnejšega debela pa se dobi tudi do 300 $\frac{kg}{g}$. Ako na enem johu raste 300 sagovcev, pa se vsakega leta sedmi del dreves poseka, more ob tem živeti 10 do 14 ljudi, in ni se jim treba truditi z oranjem in z žetvijo. Na Indijskem otočjupekó s sago trd kruh. Sago je toliko manj tečen od naše moke, v kolikor je v njem manj beljakovinskih tvarí, da-si do sedaj njegova redilnost ni še do celega dognana in določena. Glavna sestavina sagova je vse-kako škrob. Ta škrob se začne v strženu nabirati od prve mladosti, in kedar palma dozore za cvetanje, tedaj je polna škroba. Čim se začno cvetovi razvijati, začne tudi škroba v strženu zmanjkovati, in kedar plodovi dozore, tedaj se je stržen izpraznil. Palma je tedaj ves škrob v deblu samo za to nabrala, da more tem hitrejšo in brez zapreke razviti cvetove in plodove.

Kakošen je navadni sago, ki v trgovino prihaja, to vé marsikdo. Druga vrsta sago, ki je začela v novejšem času na trg prihajati, imenuje se zrnati ali jagodasti sago. Surov palmov škrob se namreč po več potov z vodo opere, na solncu posuši, razdrobí in na sita pre-