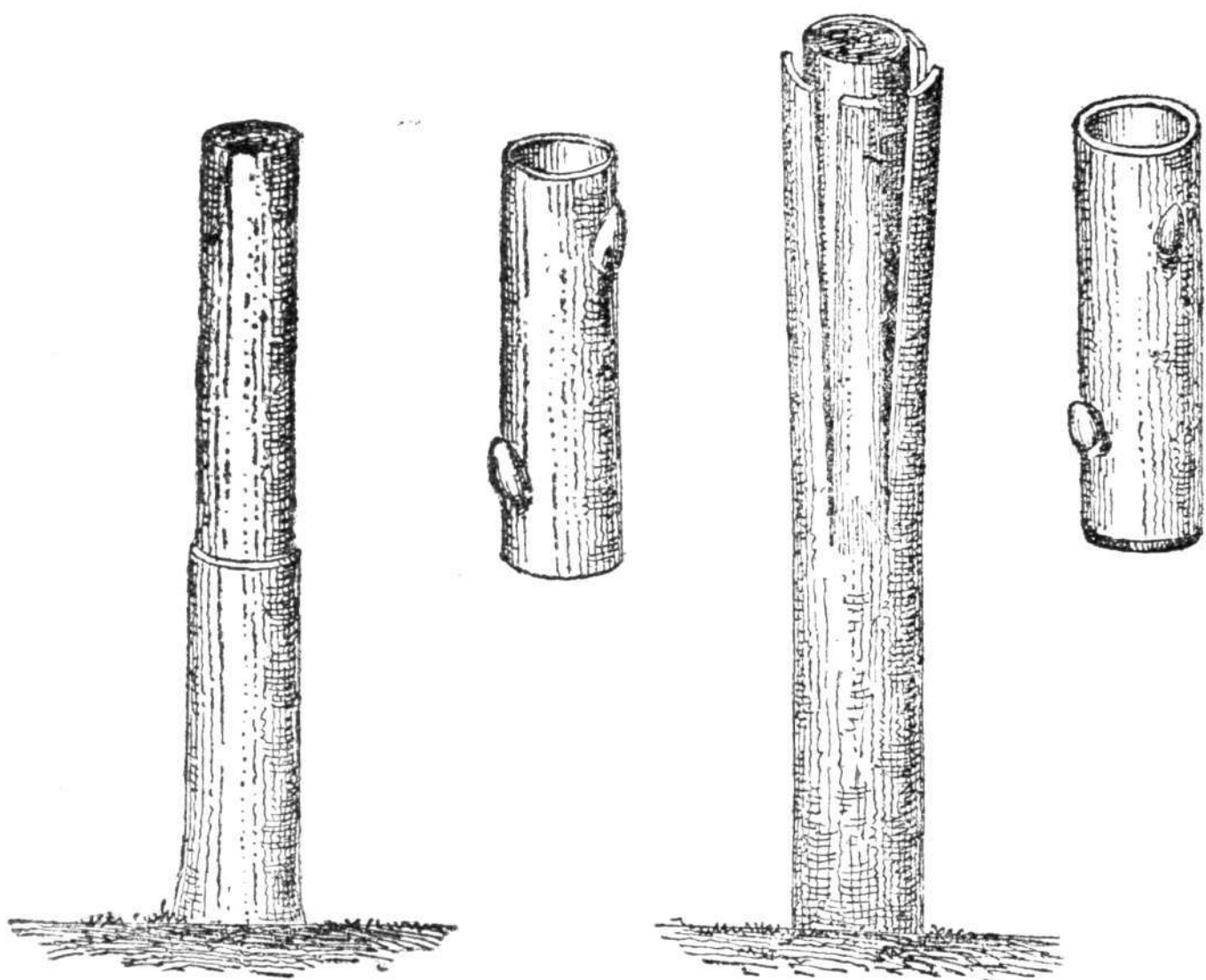


Dostokrat sem uže priliko imel prepričati se, da kostanj v soldanasti — laporasti — zemlji najslabejše, v težki, osobito rudeči ilovici pa najboljšo uspeva. V soldanastem svetu popade namreč uže koj v prvih letih neka plesnoba korenike, katera jih toliko poškoduje, da drevje pogine. V ilovici se to nikdar ne primeri.

Kar se lege svetá tiče, v katerem kostanj dobro stori, uči me skušnja, da mu v južnih deželah, kakor v Italiji, na Primorskem itd. bolj hladna dopoldan senčna, še celó bolj severna lega veliko bolj ugaja, kakor pa predpoldne solčna vzhodna, jugovzhodna, ali pa južna. V bolj severnih krajih je pa temu, se ve da ravno nasprotno. Naj se pa uže kostanj kamor koli vsadi, povsod zahteva v prvih letih brambe pred naravnostnim vplivom solnca, in zaradi tega naj se nikdar na gol svet ne sadi, ampak vedno bolj v senco kakega drugega drevja ali pa grmovja.

Gledé na požlahnitev ima kostanj tudi svoje muhe. Poletnega okuliranja — cepljenja v peró — noče nikakor sprejeti, spomladansko, s pomočjo še ne ozelenelih popkov — kakoršnih se zgodaj spomladi na spodnjih koncih mladik prav lahko najde — pa kaj rado. Vsi drugi načini požlahnovanja s cepiči veljajo — razen onega za ljubad — pri kostanju kaj malo; za ljubad prime se pa izvrstno. Za ljubad požlahniti treba je se ve da cepičev uže januarija, najpozneje februarija meseca narezati, ter jih do požlahnovanja v hladno klet spraviti. Podlaga, to je, drobno-zrnati kostanj, biti mora ob času požlahnitve uže ves zelen. Tako imenovano požlahnovanje s piščalko sprejme kostanj tudi prav rad, vendar je za izvršitev tega načina potrebno, da je uže več odrastlih marunovih dreves pripravljenih, da se morejo iz njih šibe za napravo piščalk rezati.

Kar se požlahnenja v piščalko ali s piščalko tiče — v piščalko požlahnujejo Italijani razen kostanja tudi murve in beke — mi je pa omeniti, da ga še celó v knjigah prav slovečih sadjerejcev, po vsem prav popisane, ne najdem. Popisati tedaj hočem njega nepravi in pa pravi način. *Podoba 3.* predstavlja nepravi, *podoba 4.* pa pravi način.



Pod. 3.

Pod. 4.

Velika napaka prvega načina je namreč ta, da se ljubad piščalke kakor tudi podlaga na sklepu vsled vsušenja nekoliko nazaj vmakne, ako se sklep prav pazljivo s cepilno smolo ne zamaže. Tako pa nastane med piščalko in ljubadom podlage prstan nazega lesa, kateri stori, da se požlahnitev dobro ne sponese. Na ta način izpeljana požlahnitev spodletí še celó potem kaj rada, ako se sklep ljubada s cepilno smolo ne zalije v

sklep ter se tako pravilnemu obteku (cirkuliranju) soka na pot postavi. Sploh sem se prav do dobrega prepričal, da cepilna smola, naj je mrzla ali gorko tekoča, pri požlahnitvi kostanjev — razen za ljubad — nikakor ne ugaja, kajti v razklad ali pa tudi s pomočjo sedlanja — naklade izpeljane — ter s cepilno smolo zamazane požlahnitve, kazale so mi še vselej zeló slab vspeh in še slabšega, kakor s prosto ilovico zamazane. (Konec prihodnjič.)

## Močilo za travnike.

*Iz Škofje Loke 25. oktobra.*

Pl. gosp. Pihelštajnski je o važnosti vode za rastlinsko življenje v 8., 9. in 10. listu letošnjih „Novic“ po mojih mislih tako dobro pisal, da je ta spis vreden, da ga vsak poljedelec in vrtnar pazljivo prebere in se po tem nauku ravna.

Tudi gospod minister kmetijstva grof Falkenhayn, kakor 20. list „Novic“ poroča, pravi, da v svojih rokah moč imamo, da snujemo naprave, po katerih se voda napeljuje na taka zemljišča, katera moče potrebujejo.

Ker nobeden takih priprav ne imenuje, hočem jaz tako pripravo naznaniti.

Jaz vodo v močilniku nabiram; kedar je močilnik z vodo napolnjen in se voda ogreje, voda zapiravnico odpre, ko pa je voda iz močilnika po travniku iztekla, se zapiravnica zopet vzdigne in močilnik zapre.

Ta zapiravnica je preprosta, brez ventila, tedaj tudi brez mreže; se ne more zamašiti, in zato je celo poletje ni treba popravljati ali trebati in nanjo paziti. Lahko rečem, da sem jo le z Božjo pomočjo iznašel. Stane 1 do 2 gold. in prinese čez 50% na leto dobička.

Kdor želi o tej napravi kaj več izvedeti, naj se pismeno oglasi ali pa osebno pride zapiravnico in močilnik ogledat. Kad vsacemu postrežem.

Š. Kosmač.

## Suhe češplje močno iskano in dragoceno blagó.

„Novice“ so uže mnogokrat priporočale, naj se veči pozor obrne na pomnoženje in sajenje češpljevih dreves, pa tudi na napravo dobrih sušilnic. Znano je sploh, da to drevje pri nas lepo in čvrsto raste, pa tudi zlasti po goricah rado rodi. Znano je tudi, da njeno sadje je priljubljeno ravno tako prostim kakor razvajenim ustam, bodi surovo ali kuhano; tudi se lahko v denar spravi, ker se ga po svetu zlasti po bolnicah in na brodovji mnogo potrebuje.

A vendar-le se malokdo češpljereje toliko poprijemlje, kolikor mu posestvo priložnosti daje.

Drevjiča mu ni treba daleč okoli iskati. Stara drevesa odganjajo iz korenik veliko mladik, katere za par let v dobro zemljo presajene lep sadež dadó in tudi na stanovitno mesto presajene kmalu obrodé.

Lotimo se tedaj kolikor mogoče češpljevega drevja, katero nam v kratkem obilo povrne ves trud, in naši nasledniki nam bodo hvaležni za to.

Al še nekaj je pri tem opomniti. Kdor boče suhe češplje lahko in po dobri ceni prodajati, naj jih ne suši na jamah, temveč v sušilnicah (pajstebah), kjer prav nič dima do njih ne pride. Tako jih suše po nekaterih krajih, in lahko jih prodajo, — za kakajeno blago pa se ne dá dobra cena doseči.

Na zublu (plamenu) in dimu sušene češplje niso za bolnike sposobne zavoljo duha po dimu. Razloček v ceni je zmerom od 3 do 5 gold. pri 100 kilo, kakor kupci s tem blagom pripovedujejo. V sušilnicah sušene



češplje (najboljša sušilnica, katera je na Nemškem in tudi v Avstriji uže precej razširjena, je dr. Lukas-ova sušilnica) se letos plačujejo po 14 do 16 gold. Pač lepa cena! Naj ona spodbada posestnike, po priličnem prostoru zasaditi si kolikor mogoče češpljevega drevjiča. Plačila za mali trud ne bo mu treba dolgo čakati.

Jos. Keržič,

bivši slušatelj vino- in sadjerejske šole na Slapu.

### Gospodarske skušnje.

*Salicilovo kislino zoper kužne bolezni kuretine in druge perutnine*

priporoča tudi skušen mož v „Wiener landw. Zeitung“ rekoč: Večji del kužnih bolezni pri kokoših in drugi perutnini delajo neke drobne, s prostim očesom nevidljive živalice, zoper katere ni bolj gotovega, pa tudi popolno nevarnega zdravila, kakor je salicilova kislina. Da se žival kužnih bolezni obvaruje, naj se vsak dan vodi, ki se perutnini piti daje, nekoliko poprej v vroči vodi raztopljene salicilove kisline primeša; če je pa žival uže bolna, se jej daje salicilove kisline z otrobi in strdjo zmešane, kakor smo uže govorili v 39. listu „Novic“.

\* *Da gospodarju krava telice rodi.* Poštar Nock v Švici svetuje po svojih 20letnih skušnjah to-le: Krava, ki se poja, naj se k biku pustí, kedar ima vime polno mleka, tedaj zjutraj ali pa zvečer, predno se molze. On trdi, da je v teh 20 letih 80 odstotkov telic priredil, ter pravi: „Kakor pri mnogih drugih rečéh, tako tudi pri tej ima natura svoje skrivnosti, katere občudujem, pa jih ne morem uganiti.“ Mi bi ne stavili glave za to, vendar naj se poskusi, vsaj je lahko in brez stroškov.

### Gospodarske novice.

\* *Ovce Jezerskega (koroškega) plemena* so tudi bile na deželni razstavi v Gradcu odlikovane; eden razstavnikov je dobil častno diplomo, drugi pa darilo v denarji. Ovce Jezerskega plemena so istega rodú, kakor ovce Ukviškega plemena, katere naša kmetijska družba kranjska vpeljuje in katerih po nizki ceni dobiti, se jim zdaj zopet dobra prilika ponuja.

\* *Kaj imamo in kaj nam manjka.* — Pod tem naslovom objavlja „Wien. landw. Zeitg.“ število živine v našem cesarstvu in primerja to število s številom živine na Holandskem. Avstrija (brez Oggerskega) ima na 300.191 štirjaških kilometrih zemlje 1 milijon in 367.000 kónj — 42.900 oslov in mul, — 7 milijonov in 425.200 goved, — 2 milijona in 551.500 prešičev, — 5 milijonov in 26.400 ovác in 979.100 kóz. Holandija pa ima na le 5763 štirjaških kilometrih zemlje 247.900 kónj, — 1 milijon 375.000 goved, — 329.000 prešičev, — 900.200 ovác in 114.900 kóz. Tedaj je na Avstrijskem na enem štirjaškem kilometru 57 repov, v Holandiji pa na istem kosu zemlje 299 repov. Kolik razloček in ne na čast Avstriji!

\* *Da zna dež narediti,* trdi nek Amerikanec, ki je celó patent vzel na to znajdbo, s katero hoče segati v vsegamogočnost Božjo. Ta „kunštni“ mož pravi, da skušnje učijo, da po velikih manevrih ali vojskah navadno deževati začne, zato ker strel pretresa podnebje in oblake na-se vleče. Amerikanec, na te skušnje se opirajoč, se spusti v balonu med oblake in ondi s strelivom, ki ga je v balón seboj vzel in z elektriciteto zažge, stresa oblake, da dadó dež od sebe, ki ga hoče

kmetovalcem po naročilu prodajati. — Amerikanci so res bistre glave, — al ne manjka se tudi „patentiranih“ prismojencev!

\* *Avstrijsko sadjerejsko društvo* je ustanovljeno. Osnovni zbor v Gradcu je 25. dne u. m. izvolil odbor, v katerega so bili izvoljeni gospodje: grof Henrik Attems iz Gradca, dr. Rudolf Stoll iz Klosterneuburga, Karol Mader iz Št. Mihela na Tirolskem, pater Gerhard Schirnhofer z Dunaja, Hermann Göthe iz Maribora in Jožef Runkel iz Kremsmünstera.

\* *Velikansko postrv* so 13. dne u. m. vjeli v Murici poleg Mürzzuschlag-a na Štajarskem. Bila je 3 čevlje dolga, 22 palcev debela, tehtala pa je 11½ kilo.

### Podučne stvari.

Štiri vodila gospodinjam pri najemanji pòslov.

1. Ne najmi nikoli deklet, katera graja svojo zadnjo gospodinja. Taka ženska ima hud jezik, bo tudi v vaši rodovini zmiraj kaj očitati imela in vam zmiraj sitnosti napravljala.

2. Ne najmi nikoli deklet, katera pravi, da vse zna, kajti taka večidel malo zna ali pa celó nič.

3. Ne najmi nikoli take deklet, ki poprej uže vedeti hoče, kaj bode imela opraviti in kaj ne. Kajti gotovo je, da vas bode pozneje pogostoma jezila.

4. Ne najmi tudi nikoli deklet, katera veliko o tem govori, kako je njena prejšnja gospodinja to ali uno delala. Recite taki deklet odločno pa mirno: Vsaka gospodinja ravná po svoje, kajti ona mora najbolje vedeti, kaj je za njeno hišo prav, kaj pa ne.

Po teh 4 vodilih naj se ravná vsaka gospodinja. Tako priporoča gospodarski časnik „Essener Ztg.“

### Prijetna in zdrava jabolčna pijača.

Naredi se tako-le: Zreži 6 jabolok z lupino vred v krljce, deni jih v precej veliko posodo, prideni 1½ funta civeb brez pešek (rozin) in pa 4 lote cukra, na vse to vlij 1½ litra vrele vode in daj, da se pol ure kuha. Tako naj ostane v pokriti posodi, dokler se ne shladí ta kuhovina, in jo precedi potem skozi prav tanko sitico. Ta jako prijetna in zdrava pijača služi posebno bolnikom prav dobro.

### Zgodovinske stvari.

Protestantizem in škof Hren. \*)

Po raznih virih spisal Ivan Lavrenčič.

Ono duhovsko vrenje, ki se je vnelo leta 1517. v Nemčiji, imelo je tudi za Krajno hude nasledke, kajti tudi pri nas razburilo je duhove in sicer tako, da imamo uže leta 1527. mnogo prijateljev onih načel, ki jih je povzročila verska borba. Kar se tiče vzrokov njenih, omenim le kratko ono temo nevednosti prostega ljudstva, oni verski indeferentizem in samovlastno gospodarstvo plemenitažev, ono mlačnost nekaterih svečenikov v izpolnovanju svete dolžnosti svoje, da ne zamolčim nemških tiskarn, kjer so se tiskale nove nauke zadevajoče male brošure in večje knjige, katere je Luter s svojimi privrženci na Kranjsko pošiljal. Borba nastane huda; na eni strani bíje se za novorojeno dete Trubar, Krel,

\*) Hren, navadno Chrön.

Vred.