

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih rečí.

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.

Tecaj XII. V Ljubljani v sredo 23. augusta 1854.

List 67.

Od reje koprív.

Govorili smo v 64. listu „Novic“ o dobrih lastnostih koprive. Povedali smo, da je kopriva prav koristna rastlina, ktero ljudje zanemarjajo, živila pa ljubi ter se dobro ima, če jo vživati dobiva. Rekli smo, da koprive tudi ljudem teknejo, ko bi oni vedli in hotli v hrano si jih pripravljati. Tedaj bo prav, če od reje koprív še nekaj dostavimo.

Gotovo ni kmetij ali vasi, kjer bi ne bilo tacih krajev ali pustih ledin, ktere za rejo drugih sadežev niso vgodne. Naj bi se tam sadila tako koristna kopriva! Pesek, ilovca, melje, težka in mastna zemlja, merzel ali gorek, vlažen ali suh svet, doline in stermine — z eno besedo, vsaka zemljina, naj leži proti solncu ali ne, ji je primerna, vsaka ji je prav. Le po močvirjih in v vodi ne raste kopriva.

Ko bi bili kje popolnoma goli kamnitni kraji, naj se na-nje nanosi cestnega blata in gliba, le kaka dva pavca na debelo; potem naj se tje seje koprivino seme. Veselo bo rastlo, in kmet si je travnik napravil, kterega poleti zamore trikrat kosit, in kteri mu mnogo in dobre klaje dajè.

Koprivnega semena je lahko nabrati o zadnji polovici tekočega mesca (augusta) ali o začetku prihodnjega (septembra). Odrežemo namreč steblica in jih pustimo sušiti se; potem jim odpade lahko seme.

Kadar hočemo koprive sezati, naj se njih seme prav na debelo trosi. Nar boljši čas vsejanja je mesca septembra (kimovca). Pervoleto do perve žetve se pa nobena živila ne smé koprivišču bližati; tudi je dobro, pred drugim letom kopriv ne kosit, da toliko bolj v steblica grejo.

Za nasetev koprive, pravijo nekteri kmetovavci, je hasnivo, jo s četertinko divje cikorije posejati. Slednja namreč dajè ravno take prav dobre in tečne klaje za goveda in ovce.

Ako bi hotel kdo koprive saditi namesto sezati, naj izvzdigne mesca vinotoka (oktobra) mlade deblica opazno z vsimi njihovimi koreninicami vred; naj jim odreže 1 pavec visoko njih steblica, razdeli koreninice, ter jih posadí zatem poredoma v verste kake 3 pavce saksebi ravno tako globoko, kakor so prej v zemlji bile.

Tako sajenje je sicer nekoliko bolj težavno, kakor sezanje; izplača se pa ta mali trud s tem prav obilno, da ti sadeži koj o prvem poletju se zamorejo že dvakrat kosit.

Ker je pa več sort koprív, ni jednak, ktero vsadimo.

Nar boljša in edina, ktero gré saditi, je velika kopriva (Hanfnessel). Ta raste visoka kot mož in je zlo podobna naši konoplji. Nahaja se po vših vaseh. V dobri zemlji doraste 7 do 8 čevljev visoka.

To je vse, kar kopriva potrebuje, koristi pa na mnogo viž, kakor smo že povedali. Celo preja in platno se dasta iz nje napraviti. Od tega pa drugikrat nekaj.

J. Š.

Nekaj za živinorejo.

Jesenovo listje.

Na Francoskem so kmetje po več goratih krajih, kjer se marljivo z živinorejo pečajo, mnogo jesenov nasadili, kterih listje ravno tako skerbovno pobirajo, kakor na Laškem in drugej murvino listje. To listje pokladajo živini pozimi, kadar so pašniki s snegom pokriti. Tudi po nekterih krajih Talijanskega je navada živino z listjem kermiti.

Branje jesenovega listja je konec poletja, ko je list popolnoma izrastel, ter se dá lasno odtergati. Zberejo se naj urniši mladi fantje iz vsake hiše, splezajo na drevesa, ter osmukajo listje od drevés. Vsaki teh biravcov se močno varje, da ne enega listeka ne zgubi. V taknejo listje v velike vreče, ktere imajo pripasane, in ktere potem v 2 ali 3 sežnje globoke jame izpraznejo, ktere so si bili v prav suho zemljo izkopali.

Kadar so te jame do dvéh tretjin z listjem napolnjene, ga pokrijejo s slamo, ter namečejo potem več čevljev visoko persti na-nje, ktero terdo potolčejo, da nobena mokrota va-njo se vriniti ne more.

Listje, ktero je tako zavarovano, da zrak do njega ne more, ostane do spomladi mehko in zeleno; živila ga rada jé in se odebeli jako naglo po njem.

Na Veroneškem, kjer si listje po ravno popisanem načinu hranijo, mešajo tudi v letih, v katerih je veliko vina, zeleno grojzdje med tisto. Tako kromo ima živila rajši od vse druge; celo za deteljo ne porajta tako.

Ali pri nas kmetovavci še niso povsod poskusili jesenovega listja za kromo rabiti? Priporočamo jim: naj ga poskusijo.

J. Š.

Gospodarske skušnje.

Še nekaj od tega: „kako meso poleti gnjilobe obvarovati“.

Na vprašanje v 64. listu „Novic“ za zvezdico: „ali ni zlo težavno meso tako v sklenico spraviti?“ Vam odgovorim: Nobena ravnava ni tako lahka, kakor ta. Pri kumarnih sklenicah je po navadi vrat 3 pavce in še več širok. Urežite tedaj podolgast kos mesa, vtaknite ga v sklenico in vprite po tem pod vratom navskriž vprek dva klinčka, obernite sklenico okoli, in meso bo po tem v okoli obernjeni sklenici nad vratom na klinčkih ležalo, in postavite na dno krožnika ali sklede, kakor smo zadnjič popisali. Ako imate pa poveznik, nataknite kos mesa na šilast (špičast) drogec, postavite potem kos na drogec v krožnik ali skledi, poveznite