

Prirodopisno - natoroznansko polje.

R í b e.

Ako si ribje telo bolj natanko ogledamo, vidimo, da je podobno čolnu. Rep jim je krmilo, a plavute so jim vesla. Ribe imajo kosténe ali hrustančaste ogrodi (okostnice), rudečo mrzlo kri, ter dihaajo s skrgami. Skрге so ustvarjene za dihanje v vodi. Voda, katero je riba z usti požrla, obliva za ustno otlino ležeče skрге, ter se skozi skržno poklino zopet odeeja. Na zraku se skрге hitro posušé in riba umrje, pa tudi v vodi, ki nima čistega zraka, riba kmalu pogine. Vidi se, da tudi ribe slično drugim živalim, ne morejo brez zraka živeti.

Navadno so ribe pokrite z luskami, redkejšé s kosténimi štíti, bodicami, zrni ali pa samo z golo, sluzno kožo. Ribe ležejo čuda mnogo drobnih jajčec, ki jih ikre imenujemo. Razven po dvojih prsni in trebušnih plavut, imajo ribe tudi še nekoliko ne po dvojih plavut, ki se imenujejo repne, hrbtne in predrepne plavute.

Večina rib je v morji, v sladkih vodah jih je manj, a še manj je taci, ki bi živele včasih v morji, včasih v sladkih vodah. Nekateré ribe, katerim po neke posebné napravi skрге dolgo mokre ostanejo, morejo dalj časa na suhem živeti; druge se zopet z dolgimi prsnimi plavutami lahko iz vode v zrak vzdigujejo.

Po naših vodah nahajajo se dobre plemenite ribe, katere imajo okusno meso. Te so: kapelj, karp, linj, mrena, kožel, platnica, podlest, klen, belica, peskur, čik, kačela, ščuka, postrv, som, jegulja i. t. d.

Morske ribe, ki jih pri nas prodajajo so največ polenovke, sardele in slaniki.

Slanik ali sléd prebiva v neizmernih družbah po globočinah severno evropskih morij. Ob času drstenja, meseca aprila, maja in junija, zapustí globine ter se v strašanskej množini prikaže na morskem površji, potujoč proti bregovom in plitčinam med Norvežkim, Angležkim in Francozkim. Tak vlak je včasih po več mirjametrov dolg in širok, in tako gost, da človek ribe lahko z rokami grabi ali v posodo zajema. Daleč na okolu je morje kalno od iker in oddrgnjenih lusek. Potem izginejo zopet vračajoč se v velike globočine na svoja navadna prebivališča. Nobenih rib na svetu se tedaj toliko ne polovi, kakor slanikov. Holandija, Norvežka, Angležka, Francozka in Nemčija pošiljajo vsako leto velika brodovja na slaniški lov, kar mnogo tisoč ljudem daje zaslužka. Slanike jemo presne in suhe. Kupčija ž njimi gre po vsem svetu.

A j d a.

Ajdo (jedo) so prinesli pred nekoliko stoletji iz Azije, kjer je domá, najpred v Italijo, od koder se je potem kmalu raznesla po vsej Evropi. Ta rastlina ima zeliščasta, močno razraščena, krvavo rudeča stebela, na čegar kolencih stojé srčasti, podolgasto prišpičeni, temnozeleni listi. Rudečkasto-beli cvetovi stojé vrh vejic v posebnih češuljah. Seme ima podobo majhenih, trobotih orechkov s črnorjavimi luščinami, ki pokrivajo obilo prav lepe moke.

Ajda se najbolje obnese v rahlej, peščenej zemlji s solnčnato lego. Gnoja potrebuje le malo. Ker je ajda sploh jako rahla rastlina, zato jej mráz in slana zeló škodujeta. Posebno o mrzlih jesenskih večerih jej pretí velika nevarnost. V debelej, bohotnej zemlji ajda malokdaj dobro obrodí. Po južnih krajih našega cesarstva sejejo ajdo za réžjo, ozimnim ječmenom i. t. d. meseca julija kot drugi nasád; zatorej cvetè še le pozno v poletji. Po severnih, bolj mrzlih krajih jo sejejo meseca maja. Znano je, da je ajda čebelam najboljša paša. Ker jo ljudjé pozno sejejo, zatorej tudi cvetè ravno o takem času, ko čebele nimajo drugod primerne hrane na izbiro. Zato pa čebele njeno medeno cvetje posebno rade obletavajo ter čebelorejcem obilo sladkega medú nanosijo.

T.

Oves.

Oves sejejo skoraj povsod kot jaro žito in je med vsemi žitnimi plemeni najzadovóljnejši z zemljiščem. V gorkih deželah ga sejejo redko kedaj, a toliko več po mrzlih krajih in še posebno po mrzlih gerah, kjer druga žita zaradi mraza ne strpé tako rada. Oves je namreč jedini med žitnimi plemeni, kateremu mráz najmanj škoduje. Zatorej tudi zaleže največ v takih krajih, kjer je senóžet in travnikov malo, in kjer zavoljo mraza ne morejo sejati trave za živinsko klajo.

Oves se največ rabi v konjsko hrano; v ta namen ga pomešajo navadno z rézanco, ter dajejo to zmes konjem zobati. Tudi za perotnino je oves dobra piča. Po nekaterih krajih delajo iz njega ovseno kašo, ki je ljudem prav tečna jed. Po nerodovitih krajih, kakor n. pr. po naših slovenskih hribih, v Škociji i. t. d. pekó iz njega kruh ovsenjak. Ovseno slamo imajo pri nas za klajo govejeje živini. Oves z grahorko pomešan daje izvrstno zeleno klajo. Pravijo, da se grahorka med ovsom prav dobro obnese. Grahorka se po ovsu ovija in stori, da oves mnogo več zrnja obrodí. Ovsena slama z grahorko ovita je za živino, posebno za ovce, tako tečna, da ni mnogo slabejša od sená. Ta mešanica se v dobrih letih lahko po dva — do trikrat poseče.

Ivan T.

Oljka.

Oljka ali máslina (*Olea europea*) je nizko, pri tleh mnogokrat prav debelo drevo, redkeje le grm. Nasprotni, súličasti listi so usnjasti in vedno zeleni. Mali cveti so belkasti in imajo podobo grozdov. Oljka cvetè meseca junija in julija. Plod se imenuje oliva; temnozelen je, koščičast in tako velik kakor sliva. Iz zrelega plodú se iztiska olje, ki mu pravimo ólikino ali lásko olje, čegar boljše, svetlo-rumeno sorto imajo za jedí, a drugo za razsvetljavo, pripravljanje mjila, mazil i. t. d. Oljka je rastla od začetka divje v jutrovih deželah, posebno v Palestini; a zdaj jo sadé po deželah okrog sredozemnega morja v Italiji, na južnem Francozkem in Španskem, na Grškem, v Dalmaciji, Istri in po istrskih otocih ter pridelujejo olje. Že v starodavnih časih je bila oljkina vejica znamenje mirú in sprave.

Josip Kotnik.