

Koprive rasto 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 cunjo 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 cunjo, da se ne opeče. I. T.

K o r u n

Korunova (krompirjeva) stebela niso visoka kakor drevesa, in niso niti lepa niti dèhteča, in tudi plod (sad) ne krasotí stebela, 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 obrodí 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-sí njegovo seme tudi lahko dobimo. Seme se naredí v okroglih, zelenih, kakor črešnja debelih jagodah, ki visé ob korunovem stebelu. Cvetje ima belo, rudečkasto ali blede-vijolčasto, tedaj zeló različno, kakor so tudi podzemljice različne barve in debelosti. Korun sadimo takój za plugom v brazde, ali pa naredimo jamice, ki so najmanj po 6 decimetrov saksebi; v jamice položimo korun, ter ga potlej zagrremo z zemljo. Nato ga pustimo, da raste. Ko je korunovec po pédi visok, treba je korun okopati in ogrinjati. Meseca julija dozori 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 zrel, kar se pozna na njegovem zélišči, 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 devljeje debelejše posebej, drobnejše zopet posebej. Otroci naredé tudi ogenj, ker v tem času je že mrzlo, in pekó korun v žrvjavi. 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.

R è ž in p š e n i c a.

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

sami. Samo pšenica osinka nema res. Iz majhenih, zelenkastih cvetov se naredi seme, rekši žitno zrnje. Koj v začetku je zrnje majheno in mehko; a pozneje postane večje in trše. Potlej pravimo, da je rež in pšenica zrela. Zdaj se bliži z dozorelim klasjem požanjejo ali posečejo, domov spravijo in izmlatijo. Izmlačeno zrnje pošljemo v mlin, kjer se zmélje v moko. Iz moke pečemo kruh. Režena moka nij tako bela kakor pšenična; zato je ima tudi kruh temnejšo barvo; pravimo mu domač ali črn kruh. Iz bele pšenične moke pekó različne pekarije in vsakovrstne močnate jedi. Suhe pšenične in režene bili imenujemo slamo. Slamo rabimo v pletenino, posebno pšenično slamo v pletenje slamnikov. Po kmetih pokrivajo strehe s slamo, devajo jo v postelje in jo tudi živini pokladajo. Drobnó zrezana slama je živini dobra klaja. Stvári, ki se rade starejo, kakor steklene posode i. t. d., ovijamo v slamo, kadar je kam pošljemo. Tudi ceví pri vodnjakih po zimí s slamo ovijemo, da voda v njih ne zmrzne.

Kadar zrnje v klasji dozori, potlej se stebila posušé in korenine poginejo, to je, družega leta ne poganjajo več. Kmetu je tedaj treba vsako leto pšenico in rež sejati.

I. T.

Razne stvari.

Drobtine.

(Pariz), glavno mesto na Francoskem, šteje 5500 gostilnic, ki imajo v vsem skupaj 130.000 sob. Iz tega lahko sodite, kako veliko je mesto Pariz.

(Zdravilo za grižo.) Za to bolezen poročajo „Pučke novine“ belják od jajca razmôčen v pol litra vode.

Kmetska vremenska prorokovanja za mali srpan.

Dež na dan Cirila in Metoda (5.), orehe in kostanj ogloda.

Če sv. Marjete (12.) deževalo bo, boš težko pod streho spravil senó.

Pred sv. Jakobom tri dni lepó, ti rež prav redno dozorela bo.

Da „Vrtca“ ne moremo redno razpošiljati, tega so krivi neredni plačniki. Ker nam je silno težavno posamezne liste na pošto oddajati, čakali smo do danes (6. julija), da nam zaostali naročniki pošljejo naročnino za II. polletje. A zastonj! Izmed 285 póluletnikov, dobili smo naročnino samo od 21 naročnikov. Prosimo tedaj še jedenkrat uljudno vse óne gosp. naročnike, ki so se le za **prvo** polletje naročili, da nam pošljejo ali naročnino, ali nam pa obznanijo, da niso več naročniki. Mi nemamo nobenih pripomočkov, da bi mogli list zalagati; na naročnikih je, ali se „Vrtca“ mladini ohrani, ali ga popustimo izdajati. Bog!

Uredništvo „Vrtčevo.“