

To je nedvomna resnica, kl bi morala po vsem tem, kar smo zgoraj razložili, prepričati tudi najtrdovratnejšega neverneža, posebno pa tiste, kateri se dajo po praznem blebetanji pregovoriti, da v svojo največo škodo nič ne store zoper peronosporo.

Iz „Gosp. lista.“

Razne reči.

* Za sadni kis (jesih) ne rabijo samo slaba jabolka (in hruške), ampak tudi nezrela, nagnila in zmrzla. Napolni s takim sadjem sod in pusti ga v njem, zmasti sadje večkrat s kakim betom ter ga potem stisni (sprešaj) v kaki stiskalnici. Iztisnjeni mošt hrani v odprtih posodah na kakem toplem prostoru, da pokipi. Pene pridno posnemaj, in sicer toliko časa, dokler se jih kaj dela, in se tekočina ne učisti. Potem pretoči ta mošt v majhne sodčke, dodeni nekaj dobrega jesiha in hrani posode blizu peči ali ognjišča v kuhinji. Kadar postane jesiha dovolj močan, napolni ž njim steklene posode, katere si poprej z močnim jesiho izplaknil, ter jih hrani na hladnem prostoru.

* Jabolka se ti dolgo časa ohranijo, pa ne izgube arome, ako tako le ravnaš: Vzemi svišča, razbeli ga na železnih pločah ali v posodah ter ga shladi na kakem prav suhem, a zračnem prostoru. V ta svišč polagaj potem jabolka plast za plastjo, in sicer tako, da se jabolko ne dotika jabolka, in da je povsod vmes pesek. Posodo, ki ti v to rabi, pa kolikor mogoče dobro zapri. Jabolka seveda morajo biti popolnoma zdrava.

* Nezrelo sadje, ki uže potrgano, dozori ti popolnoma, ako je zaviješ v slamo ali pavolo. Poskusili so z marelicami. Čisto trde in tako zavite so poslali 200 ur daleč po železnici, potem jih 8 dni pustili pri miru, in slednjič so bile tako lepo r. mene, okusne in sploh dozorele, kakor da bi jih bili ravnokar z drevesa zrele potrgali. Tudi hruške in jabolka lahko dozore na ta način.

* Milnica (žajfnica) je izvrstno gnojilo vrtnarju. Milnico, ki ti ostane pri perilu, proč izlivati, je velika potrata, ker je izvrsten gnoj drevju, trtam in tratam. Ako večkrat ž njo gnojiš trti, preženeš ji plesnobo; ako škropiš ž njo drevje, zatreš razne mrčese; zelenjadi, posebno zelju, ni boljšega gnoja, nego je milnica, pomešana z gnojico.

* Dolgost lopate. Kolikokrat vidiš, kako se muči velik delavec s kratko lopato, majhen pa z veliko. Lopato si mora vsak delavec umeriti, ako hoče lahko ž njo delati. Prav je lopata dolga ako sega stoječemu delavcu do pod pazduhe.

* Rožne vonjave si napravimo na razne načine. Iz rož dobimo kadilo, če zmešamo rožne liste z neko liko soli in s prav malo fino stolčenimi dišečimi klinčki, pa trdo s to zmesjo natlačimo steklene ali porcelanaste pušice ter jih zapremo. Če denemo malo tega kadila

v gorko cev, ali lopatico, razširil se bode po sobah, katere smo poprej prezračili, prijeten duh, ki se ne razlikuje dosti od vonja svežih rož. — Da dobimo rožni jesiha za kajenje, polijmo rože z močnim jesiho in pustimo jih nekaj dni, da se na solnci kuhajo. Za umivanje je ta jesiha boljši nego rožna voda. Rožna voda bode mnogo dalje časa dobra, če kuhani vodi, ko jo odliješ od listov in precediš skozi fin robec, prideneš nekaj kapljic bencoejeve tinkture.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

129.

Starost nekateremu sadju.

Breskva je prišla na Grško in v Italijo okoli Kristusovega rojstva. Rimci so jo nazivali „persica“ in perzijansko jabolko, ker so jo s Perzije dobili. V tem času so poznali samo štiri vrste, dočim jih danes imajo vrtnarji do 170 vrst. Od latinskega imena je postalo nemško Pfirsich in naša breskva. Ker je breskva brez dvoma z zahodne Azije v Evropo prišla, zato so s početka pa vse do danes verovali, da je njena prava domovina v Perziji in Armeniji. Ko je pa začel de Candolle skrbnejše preiskavati to reč, uveril se je, da domovina breskve ne more biti v zahodni Aziji. Da so breskvo v teh krajih od najdavnjših časov vzgajali, gotovo bi jo stari Feničani s trsjem in drugim sadjem uže davno v Evropo prinesli. No mi vemo, da breskve niso še stari Izraelci poznali. V sanskrtskih jezikih ni za breskvo niti v Aziji sanskrtskega imena, a to je najboljši znak, da so jo sanskrtskega plemena dosta pozno spoznala. Vse to jasno govori, da kultura breskve ni v zahodni Aziji posebno stara. V onem času pa, ko breskve niso v zahodni Aziji poznali, vzgajali so jo uže dolgo v Kitaju. Do blizu 4000 let je temu, odkar breskvo v Kitaju vzgajajo. Pred kakimi 3000 leti je utegnila breskva priti v srednjo Azijo, a s Perzije je dospela v Evropo pred kakimi 2000 leti. V Kitaju nahajamo najznačnejše sovrstice breskvi, in od todi je ona uže v prastarem času prišla v Japan. Pravih samoraslih breskev še niso našli nikjer v Aziji, a samo dve sorodni vrsti rastete divji v Kitaju. V novejšem času so začeli trditi, da je breskva postala z vzgojem od mandlja, in to mnenje je zagovarjal tudi sam Darwin. No da je to mnenje krivo, sprevideti hočemo s tega, ker je domovina mandlja v zahodni Aziji, in je od tu prišel v Kitaj še le pred 2000 leti, dočim so Kitajci uže 2000 let pred njim breskvo vzgajali.

Marelica ima isto prejšlost kakor breskva. Na Grško in Italijansko je prišla marelica okolo Kristovega rojstva

in Plinij sam pripoveda, da je v Rimu šele 30 let poznata. Rimci in Grki so jo nazivali armenško jabolko, ker so hoteli s tem označiti, da je v Armeniji doma. Od tod je postalo njeno ime v starofrancoskem „Armegne“, in v nemškem „Armelle“ in „Marille“. Rimci so nazivali marelico tudi „Praecocia“ in „Arbor praecox.“ Od tega je postalo v francoskem „Abricot“ in v nemškem „Aprikose“. Malone vsi botaniki v novjšem času so mislili, da je marelica doma v Armeniji, ali v Perziji, in so je v teh krajih samorasle iskali, ali niso jej mogli priti na sled nikjer. Da je tu njena domovina, potem bi bilo res čudno, da so marelico, ki ima tako žlahtno in okusno sadje, pa tako pozno v Evropo prinesli. Kakor za breskvo, tako tudi za marelico ni hebrejskega, ne sanskrtskega imena, kar je znak, da je v zahodni Aziji niso posebno davno še poznali. Idimo pa v Kitaj, in tu bomo našli na mnogih krajih, tudi okoli samega Pekinga, samoraslih marelic, katerim je sad sicer droben in kisel, ali se vendar daje jesti. Kitajske knjige nam pričajo, da se požlahtnjena marelica v Kitaju od najstarejših časov vzgaja, da so jo tu poznali 2—3000 l. pred Kr. Ako pomislimo, kako Kitajska odločena od drugih živi, ne bode nam težko pojmiti, kako je mogla marelica tako pozno dospeti v zahodno Azijo in od tu v Evropo. Lahko toraj trdimo, da je Kitaj prava domovina marelici kakor tudi breskvi.

Sliva je bila ob Plinijevem času v Italiji že dosta razširjena. V južnih krajih evropskih je podivjanih sliv, ali pravih divjakov pa ni. Samorasle slive nahajamo še le v Anatoliji, potem južno izpod Kavkaza, pa v severni Perziji, in zato je verjetno, da so jih tu začeli vzgajati. Tudi v Kitajski goje mnoge vrste sliv že od najstarejših časov, ali ker nam te kitajske slive niso poznate, toraj tudi ne vemo, ali so ali niso različne od naših. Naše okrogle slive so pa od cibore ali trnoselja. Vzgojene okrogle slive so veliko starejše v Evropi, ker so jih našli v stavbah na kolju. Vrtarji poznajo danes preko 300 sovrstic sliv, in med temi je ena, ki nima trde koščice.

Črešnja raste divja po vseh krajih Evrope, razen na severu, potem v severni Perziji, na južnem Kavkazu in v Armeniji. Najbolje rodi okoli Kaspijskega in Črnega morja, in čim dalje se oddaljuje od teh krajev, tem manj je je, in videti je, kakor da se je tu pozneje udomačila. Znamo, da tice posebno rade črešnje zbirajo in zato je verjetno, da so jih one že v najstarejši dobi raznesle. V početku zgodovinske dobe so bile črešnje že poznate na Grškem in Italijanskem.

Višnja se pojavlja kot samorasla vzlasti v Malej Aziji, Armeniji in severni Perziji. Ni dvojbe, da so Grki višnjo poznali že na početku svojega duševnega gibanja, in od tu je prišla v Italijo pred Lukulom. Albanezi, ti potomci starih Pelazgov, imajo posebno ime za črešnjo in višnjo. To staro ime za višnjo je prešlo v mnoge evropske jezike. Po vsem tem sklepa De Candole

da so Pelazgi morali že davno poznati črešnjo in višnjo, morda preje preden so Heleni na Grško došli.

Hruška raste divja v zahodni Aziji (Anatoliji na Kavkazu in v severni Perziji), in po vsej srednji Evropi. Brezdvojbe jej je tu prva domovina. Na Grškem spominja hruške že Homer, in v Italiji so jo za Plinijevega časa na debelo vzgajali. Slike, ki so se obdržale po zidovih pompejskih hiš, prikazujejo nam vrlo pogosto hruške s plodovi. Stanovniki v švicarskih in italijanskih stavbah na kolju so nabirali po šumah lesnike in drobnice, sušili jih in jeli. Za hruško nahajamo dosta različnih imen, in to priča o vrlo veliki starosti.

Jabolko raste divje po vsej Evropi, razen na krajnem severu, potem v Anatoliji, na južnem Kavkazu in v severni Perziji. Okoli Trapezunta so našli cele šume lesnik. Na vzhodu v Aziji ni lesnik, in zato vzhodni Ariji jabolka niso poznali. Zahodni Ariji pa so morali dobro poznati jabolko, in kedar so v Evropo došli in tu ga našli, dali so mu svoje sanskrtsko ime. V stavbah na kolju nahajamo veliko množino posušenih jabolk, in po tej množini bi mogli verovati, da so to bila že vzgojena jabolka, četudi so bila še drobna. Kakor hruški, tako je brez dvojbe tudi jabolku bila domovina v Evropi in Aziji.

Kutina je doma v severni Perziji, na južnem Kavkazu in v Anatoliji. Tu je dobiti dosta samoraslih kutin. Dočim so v vzhodni Evropi skoro gotovo že v prastarem času podivjale. Grki so imeli eno samo vrsto, in na njej so cepili eno žlahtnejšo vrsto od Cidona s Krete. Od tu je nastalo grško ime „kydonion“, latinsko „malum cotoneum“, italijansko „codogno“, francosko „coing“, nemško „Quite“, in slovensko „kutina“.

(Dalje prihodnj. ič.)

Trgovinska in obrtniška zbornica.

(Dalje.)

XIII. Zbornični tajnik naznanja naslednje dopise c. kr. deželne vlade:

a) „Gospod minister za uk in bogočastje izjavil je z visokim razpisom od 4. maja t. l. št. 7288 glede na to, da kranjska hranilnica znatno gmotno podpira strokovno šolo za lesni obrt v Ljubljani, dodeliti jej pravico da sme pošiljati v odbor te strokovne šole zastopnika s triletno dôbo službovanja dotle, dokler rečena hranilnica podpira imenovani zavod na dozdani način.

Vsled te preuredbe v sestavi strokovnošolskega odbora glasil se bode § 4. pravil v bodoče tako-le:

Strokovnošolski odbor ima 10 članov ter je sestavljen iz župana mesta ljubljanskega ali njegovega namestnika, iz dveh od občinskega zastopa izbranih članov, iz po enega zastopnika deželnega odbora kranjskega, kranjske trgovske in obrtniške zbornice in kranjske hranilnice, potem iz treh od ministerstva za uk in bogočastje imenovanih članov in vodje zavoda.