

Vgodi se lan po raznih lastnostih vodá in podnebja navadno v štirih do desetih dneh. Najde Vestfaljčan po razloženih znamenjih, de se je lan vgodil, ga urno vzame iz vode, in razgerne po senožeti ali po sterniši. Ako je lan godán, bel kot sneg bode v 24 do 36 urah na senožetih postal, de ga bo lepó viditi. Po pretečenih 5 — 6 dneh ga Vestfaljčan oberne; še poprej pa, če ga je močan dež vtepel; če bi pa vtegnilo delj časa deževati, ga v kopíce sostavi.

Belenje lanú potem takim terpi 8 do 10 dni. Znamnja, kdaj se mora lan vzdigniti in iz polja na pód spraviti, ima Vestfaljčan tele: V roko vzame nekoliko lanenih bilk in jih pomane med persti; če se bilke mehko ométi dajo in de pezdirje rado odleti, koj ga vzdigne in ga spravi v snopič-kih domú na pód.

Na Vestfaljskim ne tarejo lanú berž v jeseni, ampak ga pustijo čez zimo v snopičkih spravljeniga. V ti legi, pravijo, se lan pozimi lepó vmečí, na spomlad pa, kadar je lepa ura, ga otarejo.

Opomniti se še mora, de se nezrel ali zelen porovan lan ne sme ne v tekoči, ne sicer v terdi vodi goditi, ampak v mehkih vodah ali bajerjih, to je v stoječih pa vender čistih vodah, v kakih vodnjakih ali v kotlinah, kamor se bistra voda doteka in zopet odteka; tû sém se pa mora voda več dljó poprej napeljati, predenj se lan v njo vloži.

Hoče Vestfaljčan popolnoma dozorjen lan v vodi goditi, sostavi zrovaniga v kopice, poveže verhe kopic mehko s slamnatimi vezmi, de jih veter ne zmeša; kadar se lan osuši, ga spravi pod streho, osmuka mu glavice in ravna dalje z njim, kakor z nezrelim. Práv in dobro se vgodí tudi zrel lan v vodi, samó de se iz vode vzeti in pogernjen, ne vbéli takó, kakor zeleni ali nezreli. Za godenje zrelega lanú je pa tekoča voda bolji, ko stoječa. Znamnja zrelega v vodi práv godniga lanú so ravno take, kakor pri zelenim, vedi pa, de v vodi zgoden lan se ne sme sušiti v pečnici, ampak le na sonci in na zraku. Ko bi ga v pečnici sušil, od vročine rumeno-rudečkast postane, se spéče, zgubi krepkost, pokvari se clo. Koj po vodnim godenji je lan sicer terdikast in pust, pa naj le čez zimo do spomladi v snopičkih leži, kakor je bilo popred povedano, to ga verlo vmečí, de je mehak ko žida. *)

(Dalje sledí.)

Nekaj kemije (ločbe) kmetovavcam.

(Nadalje.)

Od mnogih zemelj ali perstí.

(Nasledba 26. §.)

Po kremenini je apnenine nar več na sveti; vse naše bele gore, in práv deleč okoli so vogelnokislo apno; v gipsu je apno z žeplokislobo zedinjeno; najde se dalje pomešana z družimi perstmi, je obstojni del čeravno v majhnih primerah mnogoverstniga družiga kamna, mnogih rud, vsih živaljskih kostí in rastlin; vse hišce morskih červov in polžev so vogelnokislo apno, takó tudi vès marmor. Med marmorjem in drugim apnjenikam je le ta razloček, de marmor je bil nekđaj stopljena ruda, in je postal, vledenivši se, jederčast in tērd; drugi apnjenik pa se je v vodah vlegel, je večkrat ple-

njiv in ne zvoní ko marmor. Vse farbe marmorja, kamnja ali tudi zemelj pridejo od rudov, ki so jim bili pa v zlo majhnih primerah primešani v času stopljenja. —

Čisto ali živo apno je vsim znano, ima nektare lastnosti lugastih solí, je razjedljivo in na ranah zlo skeleče. Apno gasivši narediš kar veliko gorkote; voda popred tekoča se zedini z apnam v terdi stan. Če na voz apna 20 čebrov vode vliješ, se vsa gorkota, ki je vodo v kapljivotekočim stanu obderžala, zdaj ko se voda z apnam vterdi, od nje odloči ali razveže, in razvezana greje, in še veliko vode v puh spremeni. Z živim apnam se mora z veliko skerbjo ravnati; pred 2000 leti so se cele barke z njim naložone na morji vnele in potopile, in še dan današnji se marsikteri voz z apnam obložen pri mokrotnim vremenu popred vname in zgóri, kakor ga domú perpeljejo. Apno z vodo in s kremeninim peskam, če ga je moč dobiti, da nar bolji malto, ki vleče vogelnokislobo iz zraka na-se, in postaja čedalje bolj terda; taka malta starih gradov je bolj terda od kamna.

V novosozidanih hišah, ali vnovič pobeljenih stanicah ni zdravo prebivati, dokler se popolnoma ne posuše; že nos ti oznani, de v taci apno v zraku raztopljeno plava; apno je pa razjedljivo, ko ga diha je v pljučah s kervjo v dotikanje pripelejš, ti bo tudi kri razjedalo; eno noč v taki stanici spijoč zamoreš hudo zboleti, ali znabit zavoljo tega še clo umreti.

Ilovne zemlje ali ilovnine je še manj kot apnjene, in se nikjer práv čista ne najde; ko jo kemikarji čisto odločijo, je bela. Tudi ilovnina je neka razpadnina ali sperstenina, raznešena po svetu iz nekđajnih terdih kamnov, v katerih je bila z drugimi perstmi, s káljem in nátronam i. t. d. obstojni del. Takó je še vse ilo tudi dan današnji neka taka zmes; pa dve ili niste popolnoma enaki, razločki med njima po primerah njih obstojnih delov so brez števila. V veliko deželah, kjer nimajo kamna ali obilo lesá, si delajo hiše iz sroviga ila, v družih ga iz enaciga namena popred v permerjenih kosih na sonci posušé, in še v drugih take kose — kokor pravijo — žgó, to je, si narejajo opek ali cegel. Tudi narejajo iz ila in opeka zlo mnogoverstne posode od nar navadnih do nar dražejih.

Desiravno ni ilo obstojni del rastlin, vender pri vsih rastljinških rejah kar veliko zdá; od tega pa in sploh od zveze perstí s kmetijskimi rejami bo drugej prilóžnost govoriti.

(Konec sledí.)

Za poljodelce kaj.

Ljubljanski ilirski list (Illirisches Blatt) je v 50. listu iz angležkih Novic na znanje dal, de v Indii in v vsih hudó gorkih deželah, kjer clo nič ledú nimajo, z mokro debelo pavolo posode ovijajo, in si takó vodó v nar hujši vročini hladno ohranijo. Tudi naši kmetje ta pomoček dobro poznajo, ki imajo pri žetvi na polji vodne posode z mokrimi cunjami ovite.

Svaritev staršam.

Ljubljanski ilirski list oznani žalostno prigodbo, ki se je ni davnej v Frishajmu zgodila. 16 tednov stariga fantiča kmeta Jožefa Najmajerja so pustili samiga domá v zibelki ležati. Svinja pritava v hišo in revčiku odterga glavo! Ko starši domú pridejo, najdejo otroka brez glave v kervi ležečiga. — Starši! starši! premalo skerbí imate za svoje otroke.

*) V pisarnici kmetijske družbe v Ljubljani vsakdo lahko vidi po Vestfaljski šegi v vodi gojeni lan, predivo in prejo, ktero nam je lastnik Aderbaške predivnice, žlahtni gosp. Nadherni, sam poslal. Čudo lep pridelk je, kakoršniga še poprej nikdar nismo vidili. Vredništvo.