

gori povedano, na trato položi, vendar se mora potem, ako se hoče dolgo časa v zimo obdržati; pred nastopom prave hude zime vsaj enkrat na drugo mesto preložiti.

Pridobitev endivinega semena je sledeča. V južnih krajih, kakor v Vipavi, okolo Gorice itd., se pusti nekoliko prav lepih rastlin kar na prostem, kjer rastejo čez zimo. Zgodaj na spomlad presadé se pa s krepami v prav prekosolnčne zavarovane lége, najboljši preko zidu ali plank vrta, in pri tem delu se jim tudi nekoliko pognoji. V bolj severnih krajih, kjer endivija zime na prostem ne prestane, se mora na jesen v lonec ali zaboje vsaditi, v teh v kleti ali mrzlem cvetličnjaku prezimeti, ter po tem kakor uže povedano, na spomlad presaditi.

Sicer se zamore endivijno seme tudi še na drugi način zadobiti, namreč sledeči: Endivija se vseje prav zgodaj na spomlad, in se kakor navadno salata presadi. Taka endivija šine hitro v cvetje, in da tudi seme. Da je pa pridobitev semena po prvem načinu veliko boljša, ker naravnejša — kajti endivija je dvoletna rastlina — razumi se samo ob sebi. Ker endivijno seme prav pozno, to je še le koncem julija začetka avgusta, da v severnih krajih še celo še le začetkom septembra dozori; more zmirom dvoletno seme shranjeno biti. Da gre seme rajši iz stebalja, položi se poslednje na solnce, kjer se parkrat na dan z vodo poškropi.

R. D-c.

Gospodarske izkušnje.

Kako zamazati razpoke na peči.

Da se zamažejo razpoke na lončenih pečeh, je najbolje sledeče mazilo: Zmešajo naj se enaki deli ilovice in pepela ter se dostavi k tej zmesi nekaj kuhinjske soli. Pri tem delu ni ravno potrebno, da je peč izhlajena. Mazilo ostane na peči vedno trdno ter ne dobi razpok kakor mazilo iz apna ali same ilovice. Na poldruži liter ilovice in pepela zadostuje dva periša soli.

Pokončevanje osata.

Osat sme se prištevati najškodljivejšim in najbolj nadležnim vrstam plevela. Ako se osat o pravem času na njivi ne zatre, zaplodi se tako močno na njivi, da se ga skoraj ni mogoče več iznebiti. Nek kmetovalec priporoča osat tako-le pokončevati: Predno osat odcvete, odrezati ga je treba nizko pri tleh. Štiblja osata je v tem času uže votla in deževna voda, ki pride v njo, prouzroči koreninino gnilobo, vsled katere mora cela rastlina poginiti. Važno je pravi čas zadeti za to delo, ker na cvetju prepozno odrezanega osata vendar še dostokrat seme dozori.

Kako na Angleškem strašijo tiče na njivah.

Kmetovalcem je znano, koliko sitnost jim napravijo tiči na novo obsejanih njivah ter na vse načine poskušajo se teh nadležnih gostov iznebiti. Angleži rabijo pa kot strašilo proti tičem mačko, katera neki ta posel vedno dobro opravlja. V to svrhu napnē se čez njivo železna žica (drat), na kateri je tje in sem premakljiv obroček (rinka) pritrjen. Na ta obroček priveže se na primerno dolg trak ali špago mačka, katera vedno preži na tiče ter njivo daleč na okrog brani pred požrešnostjo vran in druge enake svojati. Od začetka se ve da je mačka nekoliko nevajena na svojo novo nalogu, a se kmalo dobro počuti, ko se privadi na zavratnik, zato je pa dobro tisti mački, ka-

tero se hoče za ta posel porabiti, dati za zmirom iz usnja napravljen zavratnik. Treba je tudi mački na njivo dati jesti ter nekoliko strehe ali majhno hišico za ponoči ali za deževno vreme.

Kako spoznati goljufno barvano vino.

Dobro sredstvo spoznati goljufno barvano črno vino je sledče:

Kane naj se nekaj kapljic vina, kojega barva se hoče skusiti, na kos bele krede; kreda vino popije in po barvi lise, ki ostane na kredi, se dá določiti, ali je vino naravno ali pa umetno barvano.

- Z borovnicami barvano vino naredi na kredi liso, ki je modre barve in nekoliko na vijolčino barvo spremenljiva.

- Rudeča barva kermesovih jagod na kredi ne spremeni barve.

- Slezovo (malvino) barvilo naredi liso na kredi modro ali pa zeleno. večkrat obojno skupaj.

- Fuhsin (anilin) v vinu ostane na kredi nespremenjen.

- Naravno črno vino pusti na kredi rujavo ali kot škrilje sivo barvo.

Če kdo nima ravno pri roki kos krede, posluži se tudi lahko s kosom živega apna. Naravno vino naredi na apnu rujavo ali višnjevasto sivo liso, ki kmalu rujava postane. Borovičina barva je na apnu najprvo modra, potem pa postaja zelen-kasta; slezova barva je precej zelena in fuhsin pa na apnu barvo zgubi.

O paši in o obdelavanji pašnikov.

Živinarstvo bode le takrat popolnem dobro uspevalo, kadar ima živila tudi dovolj primerno paše. Živila pri izključljivi hlevski izreji ne bode nikdar tako dobro rastla ter se razvijala kakor na pašnikih, če tudi se vsak dan zunaj hleva pregiba nekoliko na prostem. Na pašnikih dobi živila vedno primerno zmes trave in zelišč, koja jako dobro dejno vpliva na razvoj živalskega telesa; ta zmes je pa tem več vredna, ker jo povžije živila v svežem in lahko prebavljenem stanu. Tudi tla pašnikov vplivajo dobro na razvoj kopit in parkljev ali sploh nožnih kosti.

Zeló napačna je pa misel, če se meni, da pašniki ne potrebujejo obdelavanja ter se zarad tega popolnem zanemarjajo. Vrednost pašnika je manj ali več odvisna od obdelavanja, ki mu ga privošimo. V prvi vrsti je potrebno, da se vsled mokrote kisli pašniki odvodijo ravno tako, kakor močvirni travniki ali njive. Na mokrih pašnikih ne more nobena živila dobro uspevati in mlada živila dobi tam največkrat v-sé kal neozdravljive bolezni. Dalje pripada k obdelovanju pašnikov njih čistenje. Vsako leto se morajo krtine poravnati, mah iztrebiti, osat opletiti ter grmovje poruvati.

Prepotrebno je tudi obdržati pašnike vedno pri dobrí moči, zato je priporočati primerno gnojenje. V to svrhu polijajo se pašniki v pozni jeseni z gnojnico, potresajo se zgodaj spomladi ali pozno v jeseni z apnom, pepeliko, mešancem ali sploh z dobro zemljo. Kateri način gnojenja se bode volil, to se vé, da je odvisno od razmer in gnoja, ki je na razpolaganje.

Neobhodno potrebno je skrbeti na paši za vodo in senco, kajti brez teh dveh pogojev najboljši pašnik nima nikake vrednosti. Ako živila žejo trpi ali pa le slabo vodo dobi, potem nima zavžita krma nobenega