

## Semenski krompir.

Ob današnjih slabih časih mora kmetovalec na vse načine izkušati, da si pridobi večih dohodkov. Ž njivo si pomaža, če jo bolje obdeluje in z boljšim semenom poseva. Nakup boljšega semena je pa kaj kočljiva reč, ker dostikrat je kmetovalec, kupivši novega semena, le goljufan, ker dobi seme, ki je časi manj vredno nego njegovo domače. Resnično je pa vendar le, da je dobiti semena, ki bolje in obilneje plenja nego domače. Žalibog je le težko dobiti takega semena. A kmetijska družba posreduje že več let, in sicer kar se tiče krompirja. Krompir je za naše razmere iz mnogih vzrokov prevažna kmetijska rastlina, in ravno tu je izmed tisoč priporočenih vrst težko izbrati takih, katere so v resnici boljše od naših domačih. Kmetijska družba prideluje že nad trideset let semenski krompir, kupuje pa vse priporočane nove vrste in slednjič oddaja posestnikom le tiste vrste ki so v resnici izvrstne in ki dajo boljši in večji pridelek nego domač. Tudi letos ponuja kmetijska družba semenski krompir izkušeno najboljših vrst, o katerih se je vsaj ona na svoji slabi, prodasti zemlji prepričala, da niso le dobre, ampak tudi izvrstne.

Kmetijska družba ima na prodaj naslednje vrste semenskega krompirja: Rabin, zgodnji rožnik, zborovski, Oneida, Darling, belo kraljico, magnum bonum, Sholmaster, Rambousek in unikum.

Cena je za 100 kg. udom c. kr. kmetijske družbe 2 gld. 50 kr. (torej ceneje nego v Ljubljani na trgu), neudom pa 3 gld.

Naročila vzprejema upravništvo poskusnega dvora v Ljubljani na Poljanah v živinozdravnici.

## Kdaj je najbolje les sekati?

Da je les po zimi posekanih dreves bolj trden in trpežen mimo po leti posekanega, to je sploh znano; ali manj znano je, da tudi vsak po zimi sekan les ni v trpežnosti enak, in zakaj ne? — Časnik „Hamburger Gartenzeitung“ poroča o izkušnjah, pred več leti napravljenih v Brnu v Švici. Tako na priliko so se smreke enako debele, enako stare, enako zdrave in na istem kraju rastoče, pa meseca januarja posekane, za 12 odstotkov manj močne izkazale, ko so jih obložili z enakimi težama, meseca februarja pa za 20 odstotkov, in marcija meseca posekane celo za 38 odstotkov slabejše, nego tiste smreke, ki so jih decembra meseca posekali. Smreko, ki je bila meseca februarja posekana in bila položena v vlažno zemljo, našli so že čez osem let gnilo, druga pa, ki so jo v enako zemljo decembra meseca položili, bila je po 16 letih še trdna in močna. Kolesno platišče iz bukovega lesa, ki je bilo meseca februarja posekano bilo ni uže čez 2 leti za nič, platišče iz bukev, meseca decembra posekanih, trpelo pa je celih 6 let. Meseca decembra posekan les ne pri-

pušča mokrote skozi sebe, v drugih mesecih sekan les pa toliko bolj spušča mokroto, kolikor pozneje je posekan. — Ob muzgi sekan les je veliko manj trpežen mimo onega, ki je bil po zimi sekan. Ob zimskem pokoji se po rastlinah, posebno po drevju, usedejo tiste snovi, ki si jih rastlina za živež prihrani v sredici drevesnega debla; te snovi se pa ob muževnosti zopet stanjšajo in služijo kot prvi živež na novo oživelih rastlini. Te rezervne snovi so največ štirikaste, ter se nabirajo po posameznih celicah rastline v podobi majhnih zrn. — Po izkušnjah Francoza Prilleux-a se da s pomočjo joda zvedeti, katera drevesa so bila po zimi sekana in katera ne. Če se namreč les po čez prežaganega debla pomaže z jodom, v vodi razstopljenim, prikažejo se stremeni stržena (Markstrahlen) in pa še po družih mestih lesa modročrnikaste črtice na dnu po jodu rumenkasto barvanih celicah lesa. Pri lesu pa, ki je bil o polnem soku sekan, prikaže pa cela plošča po jodu rumeno pobarvana; strženovi stremena se pa od drugega lesa ločijo po tem, da so svetleje rumeni.

## Razne reči.

\* **Železo pritrdiš v kamen najceneje in najtrdneje s kitom od smole in opeke.** V ta namen raztopi nad ognjem čiste smole in ji primešaj toliko presejane opečne moke, da je smola še vedno tekoča. Kadar vliješ tega kita med kamen in železo, deni potem vmes še zgretih koščkov opeke. Ta kit se izvrstno spoji s kamenom in železom, v vodi se ne raztopi, ne škoduje železu ni drugi kovini, po ceni je in vsekakor boljši nego žveplo, katero navadno za to reč rabi.

\* **Okus po lesu odpraviš novim sodom, ako jih napolniš z apneno vodo, kateri dodaneš na vsak hektoliter 36 do 40 gr. solitra (potašla).** Čez 6 do 8 dni izprazni sod, izmivaj ga toliko časa, dokler ne teče iz njega popolnoma čista voda, in delo je zvršeno. Tak sod ne daje v njem spravljenemu vinu nobenega okusa.

\* **Deset zapovedi poljedelcem.** 1. Sejte in sadite le to, kar se najbolj prilega podnebju in legi; vašega kraja in njivi, katero obdelujete; potem ste si gotovi dobrega pridelka in največjega dobička, ki vam ga more donášati polje.

2. Seme morate sejati le zdravo, težko, kaljivo in dobro očiščeno, tudi je morate večkrat premenjati; potem bo setev bogato plenjala in obvarovana bode mnogovrstnih boleznih in uim.

3. Ne sejte in ne sadite zmerom iste reči na isti njivi, temveč menjavajte žito, okopavino, klajo in druge rastline; potem le povživa zemlja enakomerno gnoj, in njivi se enostransko ne izpije rodovitnost.

4. Na nepodelan (frišen) gnoj ne sejte in ne sadite ničesar, potem ne boste plevela imeli na njivi, in gnoj se bode lahko razkrojil pod zemljo ter setvi dajal dobro pripravljenega živeža.



5. ne skoparite s preoravanjem in okopavanjem, da postane njiva rahla in da morajo zemljo prešiniti zrak, dež, gorkota in mraz; tako obdelana zemlja pospešuje rast sejanih rastlin.

6. ne zamujajte ob pravem času setve, da ne boste škode trpeli s pičlimi pridelki.

7. Seme spravite, kakor treba, bolj ali manj globoko pod zemljo, kadar pa je rastlina začela kaliti, oskrbujte jo marljivo; to ji pospešuje rast in zagotavlja njivi dober pridelek.

8. Ne zamujajte ob pravem času setve, da ne boste škode trpeli po manjšem ali slabejšem pridelku.

9. To, kar ste pridelali, skrbno pospravite in shranite, da se vam pridelek ne pokvari, predno ga začnete rabiti.

10. Ne zabite, da njiva po vsakem pridelku izgubi redilnih snovi, in da jej morate povrniti z gnojenjem kar ste jej vzeli; le potem ostane leto za letom rodovitna, in vi in vaši otroci boste veseli njenih pridelkov.

## Podučne stvari.

### Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

99.

#### Za mizo.

Peter silni, ruski car, imenoval je kuharskega dečka generalom, ministrom in knezom. Ludovik XIV. je odbral ministrom nekoga, o katerem ni vedel drugo, kot to da je napravil novo omako. Marsikdo je bil dober državnik, pa tudi izvrsten kuhar, če tudi ni sam kuhal. Prve in najvažnejše šarže dvorske so vzete s kuhinje in kleti. Dvorski nadkuhar je važna ekselenca, in nadtočaj je bil mogočen kralj. Silni Conde, in vojvod Beaufort sta rada stregla kralju svojemu pri mizi, pa tudi na bojnem polji sta pokazala, da sta junaka.

Plutarh preslavlja Cezarja, ker je razumel pojedino isto tako dobro vrediti, kakor bojne vrste. Da je to Napoleon tako dobro razumel, gotovo bi si bil pridobil več prijateljev, in ne bi bil umrl na Šent Heleni. Znamo da je prevrnila pojedina kraljevino perzijansko. Sijajno sedmino je napravil v starodavnem času Abner. Pogoščeni so bili vsi velikaši, in tudi prosto ljudstvo, samo David ne. O najsijajnejši gostbi pa pripoveda Jožef Flavij, Herodov sin namreč je napravil po očetovi smrti sedmino, ki ga je stala toliko, da je do celega ubožal.

Strokovnjaki še niso dognali, kako in koliko upli-vajo razne jedi na pojedine ljudi, kakor tudi na pojedina ljudstva, in vendar je to izredne važnosti za celi organizem. Kakor si pojedini ljudje in kraji radi oči-

tajo, kaj jedó in pijó, tako tudi pojedini narodi. Markiz Caraccioli je bil napoljski poslanik v Angleškej. Nek pot so ga vprašali, kako se mu kaj dopada Angleška. In kaj je odgovoril! „Kako se mi dopada! Čudna ta Angleška! Ima ti do tristo nabožnih ločin, a le eno omako.“

Gotovo je, da upliva hrana mnogo na človeka in njega značaj. Angležu se prav podaje, kedar povživa velike mastne kosove mesa, kakor tudi nežnemu Francozu, kedar liže eterske omake, fine ragoute in druge jedi v malih porcijah. Holandezi so nekako tožljivi, ker povživajo preveč masti, pa suhega mesa, kar ovira prebavljanje. Španjolec pa je živ in okreten, in to nekda zato, ker povživa veliko čebula in korenčja. Starodavni Germani so obravnavali vse važnejše zadeve pri pojedinah, zato niso bile nikdar trezne. Starodavni Atenci niso nič radi hodili na pojedine po hišah, kakor dandanes ne hodijo nič kaj dosti Francozi. Ob takej priliki se dela sila želodcu, samo da se gostitelju ustreže. Čemu neki!

Pametne so one pojedine, pri katerih gosta nič ne silijo z jedjo in s pijačo. Vsak si izvoli, kar mu ugaja in kolikor mu ugaja. Ker pa ne kaže zaradi dobrega imena toliko jesti in piti, kolikor želodec potrebuje, torej se preskrbe fini gospodje uže doma s potrebnim materijalom. Ali ste künštni, rekel bi naš Ribničan.

100.

### O razprostranjenju žitaric; žito v svetskej trgovini.

Vzgoj žitaric se je ozko splel z življenjem človeškim. Težko nam je pomisliti, da je krajev na svetu, kjer mora človek tudi brez žitaric živeti. Ali človek se je posilil tako daleč na sever, da žitarice niso mogle povsodi za njim. Tudi tu človek živi, pa največ brez kruha. Poljedelstva ne pozna, prehranjujejo ga črede jelenov, lov in ribarstvo. Žitarice imajo svojo mejo, katere ne morejo prestopiti, in to mejo jim je potegnili solnce. Iz zemlje ne more pririti klica, ako je solčna toplota ne izmami, peresa ne morejo hrane prirejati niti zernje se polniti, ako jih ne ogreva solčna svetloba. Solncu pomagajo ali nasprotujejo vetrovi in morski tokovi, ter tako ali primičejo ali odmičejo mejo, do katere se pojedine biline morejo razširiti. Vsaka žitarica ima svoje potrebe, svoje pogoje življenja, in zato zaostajajo proti severu, ena preje, druga pozneje.

Ječmen je najzadovoljnejša žitarica, ki najmanj toplote potrebuje, in zato se je najdalje na sever razširil. Severna meja ječmenu pa ni ona ista, kakoršna bi bila, da je on divja bilina. Ječmen se ne more sam širiti, nikdar bi ne bil prišel do današnje svoje severne meje, da ga ni človek tje prinesel. V Evropi je prirnil človek ječmen do skrajne točke, Azija pa ima prav gotovo še na severu krajev, po katerih bi mogel uspevati, da mu človek na roko gre. Ali ljudje niso povsodi enaki, ni povsodi enake volje za poljedelstvo, pa tudi promet