



gospodarske, obertniške in narodne.

V Ljubljani v sredo 24. novembra 1858.

Repna bolezen.

Že pretekle leta smo slišali tu in tam ljudi tožiti, da jim repa gnije. Letos se je ta nadloga huje prikazala in sicer tako, da že od deleč v hramu smerdí, kjer je več bolne repe. V Šiški smo te dni vidili več take gnjiline, in v pisarnici kmetijske družbe imamo dve debele repi, ki od zunaj in znotraj prav zlo kažejo, da ste bolne.

In kakošna je ta bolezen? Ravno takošna kakor tista krompirjeva, ki nam že od leta 1844 zlo nagaja, vendar pa hvala Bogu! zadnje leta močno odjenjuje.

Ali se je repna bolezen še le v hramih pokazala ali pa že na njivi — na repnem perji (cimi) — začela, ne vémo, ker dozdej je malokdo na-njo porajtal. Gotovo pa je, da je krompirjevi bolezní popolnoma podobna in da kakor ona se tudi ta razodeva v dvojni podobi: ena je prava gnjiloba, druga pa suha trohljivost, ktera se od navadnega gnijjenja loči po tistem rujavem obrobku pod kožo okoli in okoli in se od kraja zmiraj bolj razširja proti sredi. Tiste rujave trohljive maroge pod kožo ali tudi po sredi repe so prave znamenja te bolezni, ki se loči od navadne gnjilobe.

Koliko smo nekdanj v gibovali: od kod da izvira krompirjeva bolezen, in kaj vse smo dolžili! Očitno je zdaj, ker se repa le iz semena prideluje, pa tudi boleha, da smo dosti po krivem sodili, in čedalje bolj uterjena resnica je, da bolezen ne tiči v sadu, ampak da izvira od unanjih vzrokov, kateri pa nam niso znani. Kakor se širijo včasih kuge med ljudmi in živino, tako imajo tudi rastline svoje kuge, ktere mahoma pridejo, delj ali manj časa terpijo, potem pa spet zginejo. Škoda le, da se učeni botanikarji še tako malo pečajo z rastlinskimi boleznimi (Pflanzenpathologie)!

Nam kmetovavcom pa, ki imamo kaj bolne repe, more zdaj le skerb biti, da si, kolikor moremo, odvernemo škodo, ki nam jo žuga ta bolezen. Treba je tedaj, da repe preveč na debelo ne nasipamo v shrambah; — da jo večkrat preložimo ali rahlo premečemo in pri tem pregledamo: ali je zdrava ali ne; — kar se nam je ne zdi čisto zdrave, naj jo berž odločimo; — kar je nagnjitega, naj odrežemo in na gnoj veržemo, še zdrave kosce pa za živino porabimo, da tako v prid obernemo, kar bi zanemarjeno gotovo v zgubo šlo.

Vstregel nam bode, kdor nam piše, če je tudi v njegovem kraju ta bolezen, da zvemo: ali je repna bolezen še le na malo krajev stisnjena ali pa že bolj razširjena.

Gospodarske skušnje.

(Krota dobrotljiva stvar v nogradih). Francozki časnik „La Science pour tous“ piše, da v nogradih živi več keberčkov, zlasti iz verste tistih, katerim se otiorhinus pravi, kateri ponoči tertam očesa odšipujejo in se potem v zemljo za pavec globoko zarijejo. Po dosedanjih skušnjah ni zoper ta merčes nobene druge pomoči razun krot, ki so pridne varuške nogradov; krot z jezikom lovi te škodljivce, kateri zvečer in ponoči po zemlji lazijo. Ronget je ubil krot, ki je eno uro omenjene merčese lovila in je najdel v njenem želodcu 30 takih keberčkov.

Koliko jih pač utegne ta koristna žival leto in dan pokončati vinogradom v dobro!

Kako se olje napravlja iz rička.

Iz tominske okolice smo unidan prejeli od posestnika gosp. Andreja Kovačič-a sledeče pisemce: „Novice“ so nam kmetovavcom v 43. listu t. l. živo priporočale sejati riček ali drenulje. Lansko leto so mi gospod Jožef Duller poslali nekoliko tega oljnatega semena za poskušnjo. Vsejal sem ga, in dobro se mi je obneslo. Ker pa pri nas še ni znano, kako se iz rička olje dela, lepo prosim, naj bi „Novice“ še povedati in popisati hotle, kako se iz rička olje napravlja? ali se mora poprej zernje stleči? in kako?“

Obernili smo se s tem vprašanjem naravnost do tistega moža (gosp. Jožef Duller-ja), kteremu gré čast, da je prvi v naši domovini setev rička razširil in kateri ume iz rička tudi tako lepo olje napravljati, da je prejel v veliki lanski dunajski razstavi častno pohvalo za-nj. Prijazno nam je berž poslal sledeči odgovor na ono vprašanje:

„Na vprašanje: kako se iz rička olje napravlja? ali je treba poprej zernje stleči? in kako? — odgovorimo le-to:“

„Iz rička se olje ravno tako dela, kakor iz drugih oljnatih semen, postavimo, iz lanenega ali ogeršičnega semena, iz bučnih pešk, iz bivca itd. Oljarji, kateri znajo laneno seme za olje rabiti, naj rabijo riček ravno tako. — V Bavti vasi blizu Novega mesta je že zdavnej oljarnica, kamor novomeška okolica že od nekdanj svoje oljnate pridelke: laneno seme, konoplje itd. predelovat nosi. Zdaj donša ona tje tudi riček, kterega se je jako poprijela, in lastnik bavitovske oljarnice tistega kakor druge take semena izdeluje. — V Preski nad Ljubljano proti Loki so nekdanj veliko lanenega olja napravili, gotovo bojo tudi ričkovo olje tam znali napravljati, ako se riček tje donša.“

J. Duller.

Dober nauk tistim, ki vsako novo reč radi zametujejo.

Ko je v zadnji polovici 16. stoletja krompir iz Amerike prišel na Angležko, si je kupil nek bogat grajšak v Škocii semena in ga vsadil na svoj vert. Ko je krompir pognal zeliše, je mislil, da to je toliko hvaljeni krompir za jesti. Grajšak povabi tedaj vse svoje znanke iz cele okolice, da bi pokusili novo jéd. Veliko pojedino je napravil in na sredo mize je postavil kuhani krompirjevec. Al kako so zamerdali povabljeni gosti, ko so pokusili ono zeliše! Le en glas je bil, da to ni jéd za ljudi, in naj se gré solit, kdor hvali slabo travo. Grajšak vès togoten pošlje po vertnarja in mu ukaže, pri tej priči izruvat vès novi sad. Ko vertnar ruje zeliše, najde v zemlji krompir. Modrejši kot gospodar njegov ne zaverže podzemljíc, ampak jih kuhati dá. Zdaj še le so spoznali dobroto krompirja, so ga spet sadili in ne več opustili.

Tako gré pri nas, pa tudi drugod, z marsiktero novo rečjo, naj je sad ali mašina ali kaj drugzega. V nerodnih rokah se skazi marsikaj, in berž se zaverže potem cela dobra stvar!