

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 blebetanju 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 nekoliko 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