

Tedaj jim poševna lega zelo ugaja, ker marsikaj odpade, kar bi sicer mogli izpolniti; tako pa svoje moči porabljajo v to, da poganjajo rano obilo in postranskih mladik.

Ko so mladike dovolj dolge, polagajo se na najbližjo dratno žico. Možno jih je tudi prepreči z mladikami sosednih hmeljev, in vsled tega nastane gosta streha, ki zemlji dela senco ter temperaturo in vlago ugodno uravnava.

Tukaj dobivajo vse rodne mladike dovolj solnca in zraka, kar zopet vpliva, da nabereemo mnogo in izvrstnega hmelja.

Drugo okopavanje opravljaja se bolje z motiko nego s plugom, da se postranskim mladikam nareja manj škode.

Stroški so sicer nekoliko večji pa neznatni, 3 gld. na orali ali  $\frac{3}{4}$  kr. od funta hmelja.

Da ne obtežujem naprave po nepotrebnem preveč, odpeljavam od ene rastline samo po dve mladiki na dratno žico.

Konečno objavljam še stroške za takšno napravo pa tudi pridelovalne stroške pri hmelji na dratnih žicah in na kolih, to pa po svojih večletnih izkušnjah in zvestem zapisovanji.

Oral à 2304 hmelj. rastlin.

59 zunanjih stebrov

à 65 kr. . . . . gld. 38.35

119 znotr. stebrov

à 55 kr. . . . . gld. 65.45

420  $m/$  = 60  $h/g$  drata št. 50 . . . . . gld. 12.60

7700  $m/$  = 275  $h/g$  drata št. 25 . . . . . „ 68.75

165 zavijakov à 2 kr. . . . . „ 3.30

178 lukenj à 3 kr. . . . . „ 5.34

178 stebrov postaviti in drat pritegniti à 3 kr. „ 5.34

2185 količev à  $\frac{1}{2}$  kr. . . . . „ 10.93

4500  $m/$  = 15  $h/g$  jutnih niti à 60 kr. . . . . „ 7.50

59kratno zasidrovanje in luknje à 3 kr. . . . . „ 1.77

18 dratnih natezačev à 21 kr. . . . . „ 3.78

Razni potroški . . . . . „ —.75

Vkup gld. 230.40

ali za rastlino 10 kr.,

torej polovico manj nego pri hmelji na kolih.

## Ne zna ne vsaka dekla mlesti.

Mnogokrat se nahajajo bolezni na kravjih vimenih, posebno tako imenovani „volčič“ ali „sajavec“, a iščejo

se vzroki teh bolezni vse drugod, kakor pri okornih deklah, katere ne znajo mlesti. Večkrat so celo copernice krive volčiča na vimenu.

Naj razjasnimo to reč s tem, da pregledamo, kako je ustvarjeno vime. Vime je skupina žlezic, katere delajo iz krvi mleko in se zato imenujejo „mlečne žlezice“. Te mlečne žlezice izlivajo narejeno mleko v majhne posodice, iz katerih potem teče po drobnih cevčicah v štiri sesce. Tam, kjer sesci prestopijo v vime, otipa se neki trd, kakor hrustančast obroček. Ti obročki ob sescih pa niso nič drugega kakor mišce (muskuli), ki zapirajo mleku tok iz vimena v sesce, in prav te zapiralne mišce so vzrok, da krava, če hoče, pridržuje mleko tako, da ga dekla ne more izmlesti.

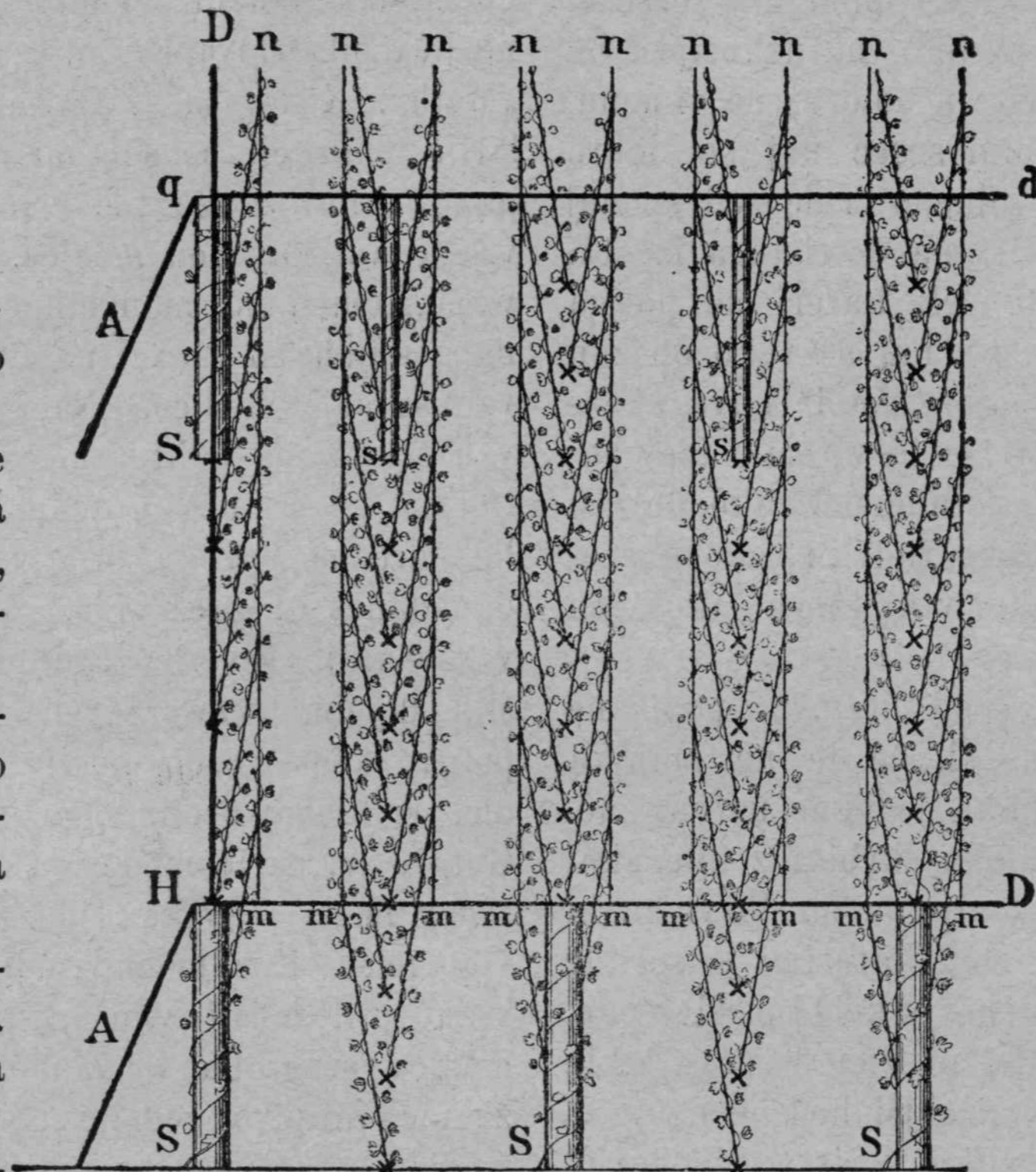
To je treba pred vsem vedeti, kajti v obročkih je iskati mnogokrat vzroka prav hudih vimenskih bolezni in to na dvojen način.

1. Če nerodna in okorna kravarica pod tem obročkom močno nategne polne sesce in jih potem hitro izpusti, napravi se nagloma v sescu trda, podolgastookrogla oteklina, krava ne molze več, v vimenu nastane bolečina in

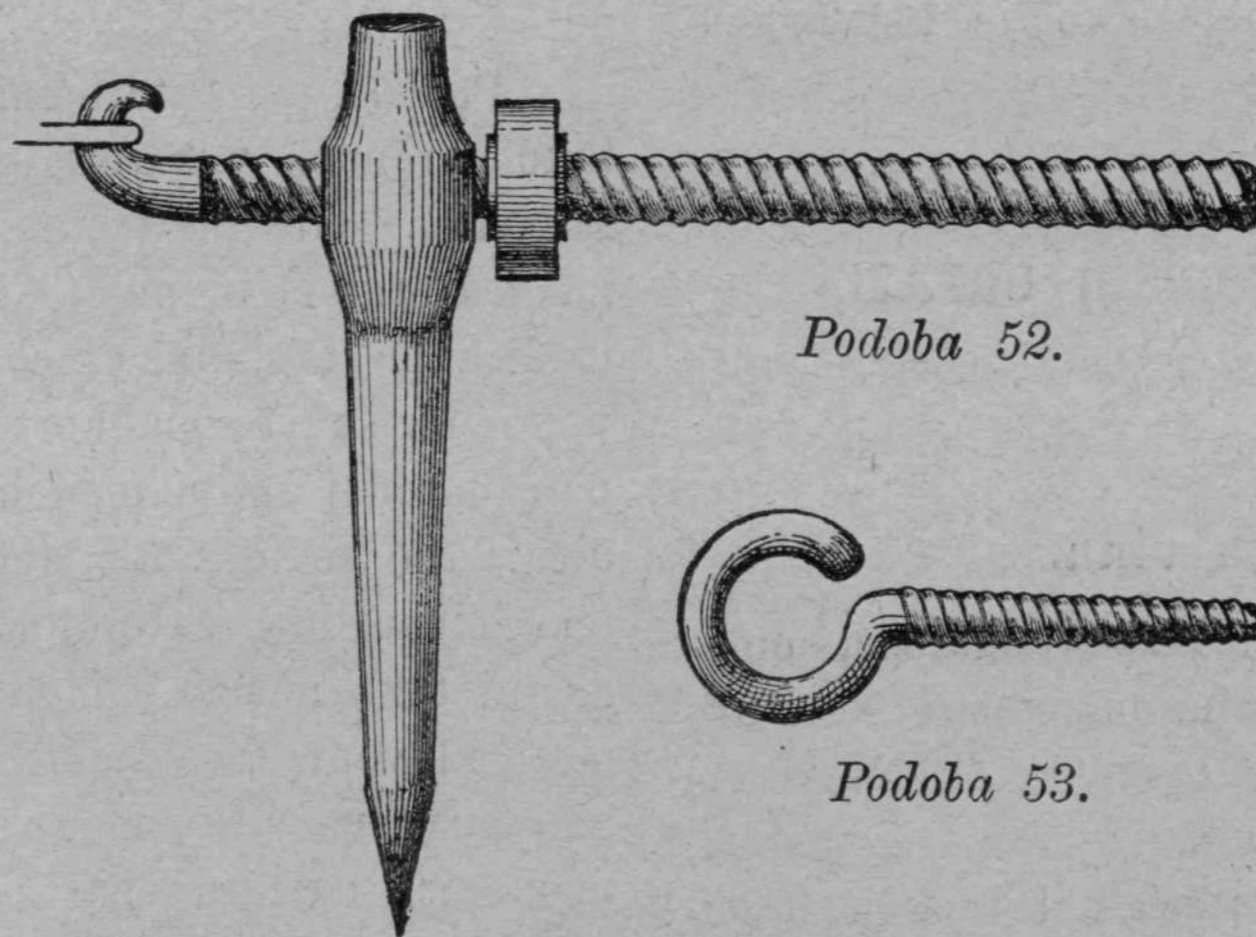
iz tega mnogokrat huda bolezen vimenska. In zakaj to? Zato, ker je kravarica tako zelo doli potegnila zapiralni obroček, da se, ker je premalo elastičen ne skrči in ne spravi v prejšnjo lego, ampak ostane huda ovira v mlečni cevki.

Mleko po tem takem zastaja nad to bunko, mlečna žlezica oteče, in vnetje nastopi z vsemi svojimi nasledki. To je dosihdob malo poznani vzrok mnogovrstnih vimenskih bolezni.

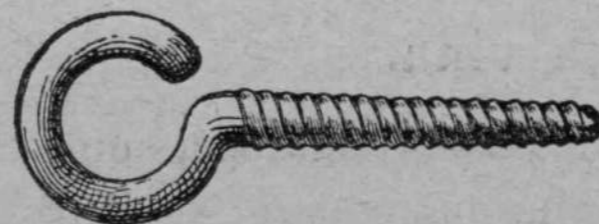
2. Če pa nasproti nevedna in okorna kravarica prav visoko gori prime polne sesce, potem tudi prav lahko prehudo stisne in otisne obroček; to pa zopet tako zdraži zapiralni obroček, da se vname in oteče. Po vsem tem je torej umevno, zakaj pod rokami



Podoba 51.



Podoba 52.



Podoba 53.

okornih kravaric lahko molzne krave postanejo težko molzne, in zakaj pametna kravarica iz težko molznih krav polagoma naredi lahko molzne.

Da se ne zgodi to, kar je bilo rečeno pod števil. 1., naj kravarica pred molžo dobro omoči sesce ter rahlo gladi, da ohlapnejo zapiralne mišice. Sploh naj se sesci ne nategnejo hitro, da potem prebrzo ne uskočijo. Če pa je po navedenem vzroku nastala bolezen na vimenu, tedaj naj se ravna tako-le: Bolni sesec naj se dobro namaže z maslom in potem z volneno vrstico od spodaj gori na okroglo močno obeže tikoma do tistega mesta, kjer tiči preveč nategnjeni obroček, kateri se potem nekoliko navzgor potisne. Sesec naj se tako obezan pusti nekoliko časa pri miru, potem pa iz nova obeže toliko bolj navzgor, kolikor bolj se je v tem nazaj pomaknil obroček. Ta obeza naj ostane nekoliko dni na sescu; da pa more vendar mleko tudi iz tako obezane sesci odtekat, naj se rahlo vtakne vanj koščena mlečna cevka.

Kako lahko se odvrnejo pod števil. 2. popisane bolezni, razvidi se samo po sebi, če le ne manjka dobre volje, da bi se poučili, kako je vime ustvarjeno. Tudi tukaj je treba za odtok mleka skrbeti z mlečnimi cevkami. Vneto vime naj se omiva z mrzlo vodo, in kravi dajejo hladilna zdravila, med katerimi je solitar najboljši, če ga kaka dva lota deneš v kebel mrzle vode.

Po vsem tem je jasno, da ne zna vsaka dekla umno mlesti, in zakaj da v Švici rajši hočejo, da molzejo krave možje. Od tega je velika korist gospodarju, katerega nevedna in okorna kravarica lahko uniči samo po nevednosti, ker ne zna, kako je ustvarjeno vime.

## Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

63.

### Severna in južna vina.

O jabolčniku smo uže povedali nekaj malega, omenimo naj še drugih pijač, ki jih vino nazivamo. Na Poljskem, v pojedinih krajih severne Ruske in na Nemškem okolo Harca, napravljajo vino tudi iz brezovega soka. Pijača ta sicer ni prijetnega okusa, in je nekoliko podobna slabemu in zaslajenemu vinu, vendar se razlikuje od njega po osobitem duhu. Kedar breza oživi, začno v njej obilo sokovi teči. Konec februarja ali s početka marca hodijo ljudje od debla do debla, navrtavajo jih na več mestih, in pod rano nataknejo ozko cev, po kateri se sok izliva v podstavljeno posodo. V ta sok vržejo tudi še navadnega sladkorja in pusté 5—6 dni, da povre. Pri vrenju se godi tako, kakor pri pravem vinu.

Tu moramo omeniti še ene starodavne pijače, s kakoršno so se nasladjevali starodavni Slovani, in ta pijača je medica. Méd se dobiva v rastlinstvu. V cvetovih se pocejajo sladki sokovi, pa tako v mali množini, da bi jih človek ne mogel nikdar pobrati. Ali kar človek

ne more, tisto more neutrudljiva čbela, ki obletava cvetove in s svojim rilcem posrka vsako najmanjšo kapljico sladkega soka. Ta sok doma izlije v satje za hrano mlademu zarodu. Znamo, da so v Evropi bili Slovani najboljši čbelarji, in da so se od njih še le Germani čbelarstva naučili. Tudi sami Nemci priznavajo, da je medica bila slovanska pijača, kar nam priča tudi beseda „Meth“. Kedar so se Germani od Slovanov naučili čbelarije, poprijeli so se tudi medicine. Narodna germanska pijača bilo je uže tedaj pivo, pa tudi pozneje so oni više cenili pivo od medicine. Stare pesme in spisi slovanski omenjajo nam mnogo potov medico. Tudi kralji na gostijah in junaci na boriščih ogrevali in razveseljevali so se z medico. Na narodnih svečanostih in zabavah šel je rog ualit z medico iz roke v roko, in spremljevala ga je pesem polna uznešenja in veselja. Ni je bilo družbe, ni ga bilo veselja brez medicine, kakor ga dan danes ni brez vina. Od Slovanov prešla je medica v vse kraje severne Evrope. Stari Skandinavci so mislili, da jim bode sreča na drugem svetu še le tedaj popolna, kedar bodo mogli pri mizi boga Odina piti medico iz lubanj svojih neprijateljev, katere so sami pobili. Gotovo je, da je medica v kulturnem življenju starih narodov imela prav takošno vrednost, kakoršno dandanes vino ima. Ker je ona tudi močna, tedaj je mogla pri vsaki priložnosti vino nadomestiti. Tudi dandanes je medica severnim Slovanom najljubša pijača, da-si jo žganje in pivo čedalje bolj spodrivata. Dandanes pijó medico največ na Ruskem, Poljskem, v pojedinih krajih severne Nemške, kjer so njega dni Slovani gospodovali, potem tudi na Švedskem.

Posodo, v kateri ima medica povreti, postavijo v tako shrambo, v kateri je 20—25° C. topline. Vrè tako kot vino. Glavno vrenje traje 2—3 meseca, potem se medica pretoči in pustí, da dozorí ali da se uleže. Mlada medica je še sladka, medenega okusa, in to kaže, da se v nji ni še ves sladkor razkrojil. Če medica dalj časa poleží, tedaj zgubi medeni okus popolnoma. Stara medica, ako se je ž njo dobro ravnalo, ne zaostaja v svojem okusu niti za najboljšimi španjolskimi vini, samo da ni tako močna. Medica ima na vse to še vrlo aromatičen vonj, toraj je med vsemi drugimi pijačami najbolj podobna pravemu vinu. Ako dostavimo še to, da je medica najzdravejša in najugodnejša pijača, tedaj se ni čuditi, da so jo stari Slovani tako ljubili.

Trs se širi do gotove meje na jugu, in prav tu, kjer trs več ne more uspevati, začno se palme. Ti veličastni stvorovi bilinski hranijo človeka južnih krajev z izvrstno hrano, ob enem mu nadomestujejo tudi trs, ker v svojem soku prirejajo opojno vino. Sok nekaterih palm ima toliko sladova, da iz njega kuhajo čisti sladkor, še raje pa pusté sok, da povre, in tako dobijo opojno pijačo. In ker je toplina v teh krajih velika, tedaj sok brzo povre in opojna pijača je gotova.

(Dalje prihodnjič.)