

## Kako z zrelim sadjem ravnati, in kako ga obračati v korist.

Kdor ima veliko dobrega sadja, ima lepo zalogo, ki mu skoraj ravno toliko kakor žito zaleže. Če je njegovo posestvo blizo mesta, lahko se sadje v mesto prodá in veliko lepih denarjev za-nj dobí; če je pa daleč od mesta, se dá za dom in za prodaj mnogo pripraviti ali posušiti, ali za kisec, za vino, za žganje, za čežano itd. porabiti.

Kdor pa hoče od sadja dobička imeti, mora vedeti, kdaj ga je čas obirati ali otresati in kako, in pa kako ga hraniti itd. Treba je presoditi, koliko se ga smé prodati; ktero zaleže več surovo, ktero pa posušeno itd.?

Kdaj in kako sadje obirati ali otresati?

Bolj žlahno sadje se odtrga ali obere, da se ne otisne in poškoduje, — nežlahno pa se otrese; oboje, kadar je zrelo. Ne dosti zrelo niti ni dobrega pokusa niti stanovitno, in tudi potlej ne zori, ampak zvene in gnjije, in za drugo ne zaleže razun za kakošen kis (jesih), pa še ta ni prida.

Kadar so peclji toliko suhi, da od debla nič več ne potrebujejo, takrat je sadje zrelo. Najprej se trebi samo, to je, piškavo odpada. Kadar pa zrelo in zdravo sadje začne samo rado z drevja padati, takrat naj se v suhem vremenu žlahno obere, nežlahno pa otrese, ne pa oprekljá, ker s prekljo se drevesu škoda stori in sadju. Če je sadja celó veliko, ne smé se vse kmalu otresati, ampak za vrstjo, da se ali posuši ali pa prodá, in da se na kupih ne spari in ne gnjije; med tem se to, kar samo pade, pobira. Za odtrgovanje so potrebne dvojate gredi ali lojtre, da visoko sežejo.

Kako se sadje hrani?

Nektero sadje se ne dá dolgo hraniti, postavimo, češnje, češplje, breskve itd. Tako se mora brž na korist porabiti, posušiti ali pa prodati. Nektero sadje, da-si ravno zrelo, ni precej dobro, ampak mora se nekaj časa mladiti, pod streho na suhem, sapnem, pa ne na solnčnem kraji rahlo naloženo, ne na kupe, da se ne spari in ne skazi. In tukaj se mora vsaki dan prebirati.

Tiste zimske hruške in jabelka, ktere dolgo trpé, treba je posebno skrbno spraviti. Najprej v lepem vremenu jih varno z reclji ali peclji obrati in v sapni shrambi na dilje na muhe postaviti, da se malo izhlapijo; v zaprtijah bi se skazile. Kadar zmrzovati začne, varno prenesó se v shrambo, kjer ne zmrzuje, in se ravno tako položé, da se jim dušek dá. Ali pa v zemljo se jama skopá in streha naredí, da mokrote brani; ako se tó sadje s suhim peskom zaspé, je še boljši, ker tako se bolje ohrani, kakor pa na sapi.

Nektero sadje pa ima svoj čas, da je ugojeno, potlej mu dober okus mine in ni več za shrambo. Tako sadje je treba poznati, da se o pravem času na prid obrne; večí del jabelka so taka.

Kako sadje sušiti?

Kadar je sadje dosti zrelo, naj se, posebno nežlahno, dá posušiti, pa tudi tisto žlahno, ktero se dolgo hraniti ne dá. Veliko ga, posebno češpelj, tepek, muzenic, breskev itd. Dolenci v dobrih letih nasušé, in potlej prodajajo.

Najboljše, namesti v dimnih sušilnicah, ga je sušiti\*)

\*) To je, zlasti pri češpljah, še zmiraj ena največih napak pri nas, da jih sušé v dimu, od ktereга dobó neprijeten duh in okus, ki v kupčiji ceno zmiraj za 2 gold. ali še več pri centu zniža. In vendar se ne odpró nekterim gospodarjem oči, čeravno vidijo, da se po sami gorkoti posušene češplje zmiraj veliko draže prodajajo in čeravno vidijo včasih pred nosom ali saj ne deleč pri sosedu pametno narejene sušilnice, ki se za majhen denar napravijo.

Vred.

v peči po kruhu, ali pa, kadar ga je veliko, v tacih sušilnicah, ki imajo od znotrej podolgovato peč, zgorej pa več lés, ki se od vseh strani dobro zaprè, in od same prave a ne prehude gorkote, ne pa v dimu. Olupljeno in izkoščičeno sadje, češplje, breskve, hruške itd., tako posušeno, da je lepo rumeno, se kaj lahko in drago prodá. Tudi na solncu se dá tako sadje sušiti, in se v nezaduhlih in suhih shrambah več let dobro ohrani.

Kako se dá sadje še obrniti?

Tudi za žganje se dá porabiti, posebno češplje, breskve, hruške, ter slabe hruške in jabelka, najboljše lesnike. Zrele, pa ne še ugojene, se za vino lahko obrnejo, kateremu se nekoliko pravega vina pridá, da ima dober okus, in ali pri hiši ali pa tudi za prodaj zaleže, in se eno leto, ali dve lahko hraní in dobro in še močno ostane. — Ravno tako se za kis (jesih) obrne še celó gnjilo in zmrznjeno, ki se stlači in skisa, da je prav dober jesih, ako je imelo sadje veliko sladkega (cukrenega) v sebi; ostanki pa živali prav dobro zaležejo. Tepke in take bolj borne hruške se v kaki posodi v vodi dolgo ohranijo; višnje, češplje pa v žganji; hruške, češplje in jabelka olupljene in v sladkori skuhane in dobro zavezane prijetno jed dolgo časa dajo, in več tacega.

## Národne stvari.

### Odprto pisemce našemu slovenskemu narodu

o „Olikanem Slovencu.“

„Matica“ naša, ktera skrbi za to, da tudi ljudstvo naše dobiva koristne bukve v roke, je kmalu spoznala, da nimamo še knjige, ki bi človeku kot dobra prijateljica stala na strani, da mu svetuje, kako naj se ali je mlad ali star, samec ali oženjen, gospodar ali služabnik itd. v različnih okoliščinah in razmerah, v ktere pride, obnaša in vède tako, da je Bogu všeč in ljudém prav, pa tudi njemu samemu koristno.

V ta namen je ravnokar na svetlo dala bukve, kakoršnih drugi narodi že mnogo imajo, Slovenci — razun enih — pa smo jih dozdej še zmiraj pogrešali — imenujejo se „Olikani Slovenec“.

Lepa ta knjiga, spisana po izvrstnem pisatelju slovenskem J. Veselu v lepoglasnem jeziku našem, ni prepis iz kake druge knjige, ampak izvirno delo je, izdelano za potrebe naše domače.

Ker pa knjiga ta more svoj namen doseči, ako je pride med ljudstvo na kupe, zato vabimo narod naš, naj si jo kupi vsak, kdor zmore 50 kr. Zagotavljamo, mu, da bode vesel tega, kar si je kupil s temi bukvami in da mu bo sto- in stokrat povrnilo tiste male krajcarje, ki jih je za-nje dal.

Ker pa vendar človek rad vidi, kaj da kupi, podamo svojim bralcem, ki „Olikanega Slovenca“ niso prejeli kot udje „Matični“, kazalo vsega, kar obsegajo te bukve, ki razpadajo na 4 velika poglavja.

Prvo poglavje podučuje: *Kako se vedimo proti Bogu.* 1. Bogu gré vsa čast in hvala. 2. Kaže se v vsem djanji in nehanji. 3. Posamesni nasledki pravega češčenja Božjega. 4. Pomen nabožnosti.

Drugo poglavje: *Kako se vedimo sami seboj.* 1. Da si dušne moči vsestransko izobrazujmo. 2. Ne zanemarjajmo srca. 3. Kako si dobimo tolažbo, srečo in pokoj. 4. Skrbimo za zdravje telesa in duše. 5. Častimo se sami. 6. Druzih popolnost kako nas spodbada. 7. Bodi si sam najprijetnejši tovarš. 9. Varuj se hinavstva.

Tretje poglavje: *Kako nam je vèsti se do drugih ljudi.* A. Splošnje opombe. 1. Človek na svetu