



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

V Ljubljani v sredo 6. oktobra 1858.

Kako sadje hraniti in k pridu obračati?

Vert poln žlahnega sadja je veselje vsacega človeka in velik pripomoček vsakemu gospodarstvu. Kako ga pa hraniti, da se ne spridi, in kako ga v prid obračati?

Skušeni véliki vertnar Lukas v Hohenheimu svetuje to-le:

1. Sadje se ima skerbno obrati ne (otresti), in na drevesu toliko časa pustiti, da dozori do dobrega.

2. Varovati se mora, da se ne otolče in kakor si bodi ne poškodje, zlasti sadje s tanko in gladko lupino in z rahlim mesom.

3. Vse sadje se mora, preden se spravlja v zimsko shrambo, pazljivo prebrati in obrisati; kar je poškodovanega, naj se odbere.

4. Jesensko sadje imaj kakih 14 dni v hladnem hramu, zimsko pa znesi kmali, že čez kaka dva ali tri dni tjè, kjer ima čez zimo ostati.

5. Sadje oberaj če moreš v lepem in jasnem vremenu; mokrega ni nikdar varno spravljeti, ker rado gnjije.

6. Hrami, kjer je sadje čez zimo, morajo zmiraj kar najbolj enakomerno topli biti, to je, ne manj kot 5, pa ne več kot 10 stopinj gorkote imeti; zraven tega morajo biti suhi in taki, da se dajo včasih odpreti, da jih sapa preprihava. V tacih shrambah se sadje ne pari, pa tudi ne zmerzuje.

7. Trohljenih in preperélih reči, ali pa takih, ki po plesnovini diše, ni v sadnih hramih imeti, tedaj se morejo stare in trohljive dilje, nesnažna slama itd. odpraviti.

8. Če se dá, naj se sadje poklada tako, da muha pride spodaj, recelj pa zgorej; pa ga tudi ne smé čez 2 ali 3 sklade na debelo naloženega biti. Le prav terdo sadje smeš brez škode bolj na debelo nakopičiti.

9. Da ne morejo podgane in miši do sadja, ovij nogé prosto stoječih polic poldrug čevljev ali dva čevlja od tal z gladkim, v olji namočenim papirjem.

10. Naj boljše podlage na policah, kamor se sadje poklada, so verbove lése.

Kdor hoče žlahno sadje za mizo dolgo ohraniti, naj zavije najlepše jabelka ali hruške, potem ko jih je s kakošno ruto dobro obrisal, posamem v volán in mehek papir tako, da se papir pri recelju dobro skupaj zasuče. Skrinja ali sod, kamor se tako zavito sadje hraniti deva, naj se prevleče z debelim kosmatim papirjem; poklada se pa sadje tako, da pridejo receljni na zgornjo stran, muhe pa na spodnjo, ena versta za drugo. Med vsako lego potresi čednih otrobov, ovsenih plév, ali pa drobno stolčenega ogelja; vse te reči morajo pa popolnoma suhe in brez vsega duha biti. Skrinje ali sodi s sadjem se postavijo v hladen kraj. Od časa do časa se mora ogledati, ali kako sadje ne gnjije, da se berž odpravi.

Ondi, kjer nimajo dobrih hramov za sadje, utegnejo dolgo terpeče zimsko sadje tudi v podzemeljskih jamah hraniti; zato se skopljejo v suhih krajih jame po 2 do 3 čevlje globoke, v ktere se sadje, potem ko so se po tleh in po straneh z ovsenico dobro opazile, k večem

kaka dva čevlja na debelo nasuje. Sadje se potem po verhu s slamo pokrije in kopica v špico napravi in z zemljo za poldrug čevljev na debelo zasuje, da v hudem mrazu ne pozebe. Ravno take so te podzemeljske jame, kakor za krompir.

Sadje se suši na več viž, to je, v sušilnicah (pajštbah), v peči, na peči ali pa na zraku. Dobro posušeno sadje terpi po pet ali pa še več let, in je vedno prav dobra jéd. Sadje sušiti se mora tedaj živo priporočati.

Če se suši sadje v peči, se mora to z veliko skerbjo opravljati. Nekteri kurijo za sadje nalašč peči, ali pa po peki kruha va-nje sadja nasujejo. Na uno vižo se jim ga veliko sožge in pricverkne in osmodí, ker je peč prehudo razbeljena. Sadje ne terpi huje vročine, kakoršna je po peki kruha. Olupljeni kerhlji se na lesah v peč sušiti devajo, neolupljeni se pa po tleh v peči razširijo. Med sušilom se mora sadje večkrat pomešati.

Nekteri suše sadje na peči v hiši na lesah, na papirji ali pa na nitih nabrano. Na vročih pečeh sušeno sadje napolni saj izpervega celo hišo s soparom, kateri je človeškemu zdravju škodljiv. Posuši se pa sadje na peči veliko hitreje, če se krog peči primerno okrilje ali plajšč iz papirja napravi, da se gorkota tako naglo po sobi ne razširjuje. Na peči posušeno sadje hranijo v več krajih v pertnenih žakljicah v gorki hiši, preden ga v skrinje ali kam drugam shranijo.

Najlažje in najcenejše delo sadje sušiti je na zraku in na soncu. Toda za tako sušilo je večidel le poletno sadje (poletne jabelka in hruške) pripravno, ker za sušenje jesenskega sadja sonce ne seje več tako gorko, da bi se dalo od njega sadje sušiti. Drobno zrezani kerhlji se nanizajo na močne niti in na sončno stran hiše obesijo, kjer jih dež doseči ne more, ali se pa v kaki zračni shrambi prosti obesijo. Kerhlji na nitih nabrani se morajo večkrat premakniti, da spodnji, če so morebiti pretesno skupaj, ne začno plesniti in gnjiti.

Tisto mašinicó, s katero se jabelka in hruške lahko in lepo lupiti dajo, moremo sadjorejcom vnóvič priporočiti. Veljá le okoli 1 goldinarja. *) (Dalje sl.)

Gospodarske skušnje.

(Gotovo pomoč, miši s polja in senožet pregnati) beremo v časniku „Neue Erf.“ Ta-le je: Vzemi ječmena, pšenice in pire, in namakaj jih v močnem lugu, ki si ga napraviš iz hrastovega pepéla tako dolgo, da se zernje popolnoma napne. Potem daj namočene zernja posušiti do dobrega, in suhe vtakni v luknje, ki so jih miši še le naredile. Miši pozobljejo zernje in poginejo gotovo.

Živinozdravniške skušnje.

(Led gotov in hiter pomoček zoper trot ali trut telečnjaka ali maternice) priporóča rusovski

*) Pri kmetijski družbi se vidi taka mašina. Vred.



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

V Ljubljani v sredo 27. oktobra 1858.

Kmetovavci sejte riček ali drenúlje!

Že pred dvema letoma se je (v 13. listu „Novic“ 1856) oglasil naš umni in marljivi gosp. Jožef Duler na Škerjančjem in živo priporočal riček (Leindotter) ali drenúlje, kakor temu oljnatemu sadu na Dolenskem pravijo. Lani (v 9. listu „Novic“ 1857) se je potegnil tudi naš verli gosp. Križnogorski in ponovil priporočila tega sadú, kateri je zlo rodoviten in toliko olja dá, da se vsak gospodar sam lahko oskerbí s potrebno svečavo.

Ne vémo, ali so naši kmetovavci kaj dosti ubogali te dobre svete; to pa vémo, da riček je gotov dnar in kdor ga kaj pridela, ga berž lahko speča, ker oljarnice ga veliko potrebujejo.

Te dni so nas prosili prečastiti gosp. grof Franc Ks. Auersperg, deležnik neke oljske fabrike poleg Ljubljane, naj še enkrat opomnimo naše ljudi, da bi se poprijeli rička in ga obilo sejali. Tri fabrike so samo na Krajskem, ktere vsega do zadnjega zernja rade pokupijo.

Riček je sila rodoviten; na ljubljanskem mahu ga je nekdo letos vsejal pol maslica in pridela ga je 8 mernikov ali 4 vagáne. Na vsaki, tudi slabi in pešeni zemlji rad raste; noben merčes ga ne napada; še slama njegova je precej dobra klaja za živino. Seje se spomladi vsaki čas; cel oral zemlje se obseje z 2 funtoma ali k večjem s poltretjim funtom; pridela se ga od te posetve okoli 15 in še več vagánov; vagán rička tehta okoli 75 funtov, iz kterih se napravi 18 do 24 funtov olja. Cena rička se spreminja od 2 do 3 gold. za vagán.

Seme se lahko kupi v fabrikah, kjer olje delajo iz rička, pa tudi na Poljanah na vertu kmetijske družbe; gotovo ga tudi gosp. Duler kaj imajo in radi dajo.

Prav iz serca želimo, da bi naši kmetje prav pridno začeli oljnate sadeže sejati; tako bo njim pomagano, ker bojo ogeršico in riček lahko domačim fabrikam prodali, pa tudi oljarnicam bo vstreženo, ker jim ne bo treba samo le po semenu iz ptujih dežel segati.

Pomislite, ljubi moji, da časi zdaj so vsi drugačni kakor so nekda bili; s časom so vstale nove fabrike, kterih nekda ni bilo; tem se zdaj lahko marsikaj speča, kar se nekda ni móglo; zato je v novih časih treba novih rečí. Letošnja letina je kaj dobra: to slišimo od vseh strani; kmetje so pridela vsake rečí obilo, — pa vendar tožijo, zakaj? za to ker ne morejo navadnih pridelkov v dnar spraviti. Kdor pa je pridela kaj rička, ima gotov dnar, zato ker ga oljarnice rade berž vsega pokupijo, in če bi ga kterikrat tudi ne, ne bo olje pri hiši nikoli zaverženo.

Dva opomina našim sadjo- in vinorejcom na Štajarskem ali pa tudi drugod.

1. Na pustni dan ali na dan našega „fašenka“ zapoveduje babja vera mnogotere opravila, ktere storí le neumen človek, pameten jih opuša. Med temi vražami najdemo tudi to, da na pustni dan je najbolje sadno drevje tre-

biti in snažiti! Mi nimamo nič zoper to, ako se na pustni dan namesto navadnih burk trebi ljubo drevje; al kriva misel je, da drug čas ni pripraven za to; zato se taki, ki verjamejo to vražo, jeseni, pozimi in spomladi ogibljejo tega dela in ga opušajo skozi celo leto, razun pustnega dneva. Naj verjamejo gospodarji raji gotovim skušnjam kakor jalovim vražam! Pircov „Vertnar“ lepo uči umno sadjorejo, in nova letošnja „pratika“ razlaga prav po domače dela na vertu vsaki mesec.

2. Umevno nas uči Vertovcova „Vinoreja“ na 171. strani po južni šegi narejati vina, to je, černe vina. Ker pa malokdo kaj bere in jo tedaj tudi malokdo prav zadene, in ker sem mnogokrat slišal pri nas popraševati po tem, naj povém po lastnih skušnjah, kako narejati černe vina, da bojo prijetniše kakor dozdej. Pervo je, da imamo ters za černe vina, najbolje pa so za to sledeče terte s černim ali višnjevim grojzdem: burgundarca ali klevnarca, kavka, kaderka, laška in mala modrina, klešec, vranek in še nektere druge. Vinopivci terdijo, da černo vino, ako hoče za dobro veljati, mora biti kolikor mogoče zagoltno-grenko. To je pa narobe misel, ker najžlahneje bordoško, medoško, ogersko in vinarsko vino je močno dišeče, vselej prijetno, ljubljivo, in le terpko, da ne zgubi lastnosti črnega vina. Za černo vino mora biti grojzdje še bolj dozorjeno kakor za belo; spravi se potem ali celo grojzdje, ali, kar je še bolje, same od pecljev oskubljene jagode v kad (badenj) ali v sod k vinskemu vrenju. Mešanca prav zmečkanih jagod ali zdroganega grojzdja se pokrije v kadi s primernim pokrovom, v sodu pa se pred zrakom dobro zadela, tako, da gazniti more le skozi pritaknjeno zakrivljeno cev, ktera z enim koncom v pilko soda, z drugim pa v vodo pristavljene posodice molí. Vse drugo ravnanje, kakor poveršno pokrivanje s kakim kočom ali ponjavo in večkratno mešanje drozge je škodljivo. Čas, v kterem se vino izprešati ima, se ravná večidel po gorkoti vremena in po terpežu vinovrenja od 3 do 14 dní; na jagodah se pustí tudi do zmladletja; al dalje časa ko se pustí, bolj prihaja grenkljato in černeje. Pazi tedaj na to, kdaj jenja vino vreti. Spozná se to, ako začne v kadi pokrov niže lezti, in kadar skozi cev na sodu gaz več v vodo ne ferfrá. Zdaj se iztoči mošt spodej skoz luknjo, pred ktero je bila kaka metlica uterjena; ostanek se izpreša; dalje se pa po navadi z vinom ravná, da se dva- ali trikrat v prvem letu pretoči itd. Jakopič.

Kako sadje hraniti in k pridu obračati?

(Dalje.)

Naj povémo sedaj še, kako se vrisk ali jesih dela iz sadja.

Nobena hiša ne more biti brez jesiha, in kdor si ga sam pripraviti zná, si marsikteri groš prihrani. Zato pa to tem bolj priporočamo, ker se večkrat tak jesih kupi, kteri zdravju človeškemu ni brez škode. Ne bomo sicer nič novega povedali, pa to, kar bomo povedali, je gotova pot, si iz sadja prav dober in zdrav jesih napravljati.

Jemlje se za to napravo kaka brenta ali pa kad, kamor se poleti in v jeseni mečejo z drevja padle jabelka, hruške, slive, češplje, razni sadni obreski, z eno besedo vse sadje, naj je zdravo ali nagnjito, otolčeno ali červivo, kakor tudi drobnice, lesnike, preše od sadja itd.; zastran snage se kad s kako plahto ali rijuho pokrije. Kadar se hoče iz te mešanice jesih napravljati, naj se vse skupaj dobro stolče, da je kakor močnik gosto, potem se z vodo zalije, na sonce ali pa v hiši na kak gorak kraj postavi. Kmalo se začne zmes kisati. Takrat se morajo pene pridno posnemati, in ko je kisanje nehalo, se jesih v kak vinsk sod, ali pa saj v tak pretoči, kjer je bil že popred jesih. Potem se pustí v omenjeni posodi še na gorkem, dokler se popolnoma ne skisa. Da se kisanje pospeši, se mu pridene nekoliko jesihove matere, ali nekoliko bokalov dobrega vinskega jesiha ali pa tudi dobrega žganja. Čez 5 ali 6 tednov se učisti, in se zná tudi v steklenice ali v drug sod pretočiti in v hram postaviti.

Kdor hoče na to vižo iz sadja jesih napravljati, naj vé, da so jabelka za to veliko boljše kakor pa hruške. Nareja se jesih pa iz tega ali unega sadja na enako vižo.

Nekoliko od mer in teht.

Cesarske postave ukazujejo, naj se v prodajanji in kupovanji le rabijo avstrijske ali dunajske mere in tehte; tudi v šolah se računstvo sploh ozira le na tiste.

Vendar v navadnem življenji ima vsaka dežela, večkrat tudi vsaka stran kake dežele, še vedno svoje lastne mere in tehte. Naši domači stavbarji najraje še merijo na komolce; naši kmetje prodajajo žito le na mernike, primorci vino ponujajo le na kvinče, domače platno se šteje le na pedi in lekate.

To ravnanje ne dela nobene zmešnjave ali krivice, kjer je stara domača mera v pripravi razmeri s postavnimi merami. Na priliko: mernik zdaj nič ne moti, kjer se šteje za pol vagána (mecna); drugač je s starim mernikom, ki le z verhom daje pol vagána; drugač tudi z neko merico, ki derži nekaj čez 5 bokalov, in je še pri duhovskih in šolskih bérah ali kolekturah sém ter tje v navadi.

Vipavski kvinč se lahko poštevá, ker je ravno pol-drugo postavno vedro; težje je z nekaterimi dolenskiimi vedri, ki imajo po 32, po 15 bokalov. Naš stari komolec tudi z dunajskim sežnjem ni navskriž, ker obsega ravno poldrugi čevelj ali četert sežnja; drugač pa je z lektom ali lekatom, starim krajnskim vatlom in s staro pedjo. Lekati ali loket obsega 3 stare vatte, stari vatel pa 4 stare pedi ali $3\frac{1}{2}$ pavcov; nasprot je dunajski vatel $29\frac{3}{5}$ pavcov, kar ne daje lahke razmere. Tkavska palica shaja proti dunajskemu vatlu, vendar ni povsod enaka; v Bistrici na Pivki je poldrugi vatel, v Novem mestu pa 2 vatla. Na Krasu je namesti funta navadna librica, menim, da beneška, ktera je toliko manjša, da 100 libric daje 85 dunajskih funtov.

Kakor na Kranjskem, tako je z domačimi merami in tehtami tudi drugod po slovenski zemlji. Na Koroškem in Štajarskem imajo za žito birgelj (Viertel, Vierling), pa tisti si ni povsod enak; marburski birgelj je $1\frac{2}{5}$ vagána, celjovski pa je manjši, če prav vé. V Terstu je bil stár navadna žitna mera, kakor kdaj tudi na Krajnskem; pa krajnski stár je deržal 2 vagána, teržaški pa manj. Na Štajarskem imajo tekavci tudi svoj stari vatel, ki je pa večji kot dunajski, in manjši kot krajnski; nasprot je v Primorji znan beneški brač, ki je manjši kot dunajski vatel. In tako je morebiti še s ktero drugo mero ali tehto.

Za pravičnega in poštenega terževanja voljo, je gotovo veliko na tem, da se natanko vé razmera med postavno avstrijsko in navadno domačo mero ali tehto. Zategavoljo so deželne vlade tudi odločile in v deželnih

vladnih listih na znanje dale, kako da stoji ta razmera; te naznanila so se še posebej poslale šolskim nadzorništvom in osebam, naj bi se tudi v šolah pri podučevanju oziralo na postavne in na domače mere in tehte. Vendar iz teh naznanil se kaže, da nekatere domače mere še potrebujejo posebne določbe; deželnim vladam namreč ni bilo še zadosti vedeža danega za vse. Na priliko: krajnski lekat in vatel se ne kaže določen, tudi ne novomeška palica; enako ne teržaški stár, polovnik in bokal, ali mala krajnska merica; štajarske mere so bolj razvidne; zastran koroških ne vé m še nič reči. Prav bi bilo, da bi vse to, kar je v deželi bolj navadno, se bolj razločilo in naznanilo.

Za občnega prida voljo sem iskal v „Koledarji“ znamenovati vse bolj znane mere in tehte, ki se rabijo na slovenski zemlji. Ali so vse tiste prav določene, kar se jih ne nahaja v vladnih listih, se ne prederzmem terditi; tudi ne vé m, ali bi ne bilo bolje, vzeti več desetink, saj treh, kot pa ste v „Koledarji“ le po dve postavljene; pa saj nekaj je s tem storjeno.

Morebiti bi ne bilo napačno, naj bi se po „Novicah“ ali po drugi pripravi poti kaj več na znanje dale vse tiste domače mere in tehte, ki še niso zadosti razjasnjene v oziru na postavne avstrijske mere in tehte. Naj šolniki pri svojih učencih tudi ne prezirajo tereči; zakaj treba je, da je uk vés djansk ali praktičen.

Hicinger.

Kako se ljudska šola kmalo napravi. *)

Za napravo šole je naj pred treba dobre volje. Pogostna misel na kmetih je, da s šolo se naklada nov davek; davka pa se vsak boji, in siljene reči se ogiba. Da bi se ta misel overgla, se ljudém sploh razlaga, koliko dobička bo šola prinesla njih otrokom; nekterim gré to nekaj v glavo, nekterim ne; pravijo, da nimajo otrok. Mora se pa še eno pomniti: Naprava šole je dobro delo, je milošina, je dar, ki se podeljuje ubogajme, in izplačuje na unem svetu. Dobro dela usmiljenja vsakteri vé šteti, pa telesne marsikteri bolje zná, kakor duhovne; naj pomni tedaj vsak, da s šolo se opravlja duhovno dobro delo, ki se glasi: nevedne učiti. In sicer kakošno dobro delo? za nedolžne otroke, za otroke, od katerih Kristus govori: Kdor otroka v mojem imenu sprejme, mene sprejme. To naj pomni vsakteri, in opravljal bo za šolo prostovoljne dobre dela, in ne posiljenih davkov. Mnogokrat se zgodi, da kdo o svoji poslednji volji velike dari sporočuje za Božjo hišo, za ubožnico ali bolnišnico; na šolo se še ne spomni, in vendar je nevednost duhovna ubožnost, duhovna bolezen, v Božjih rečeh podučen in izvajen otrok pa Božji tempelj. Če ni drugač mogoče, naj se prikrati včasih kak drug dar, da ostane kaj za šolo; res tudi cesarska postava nekaj tirja za šolo.

Za napravo šole je dalje treba umnega pregleda in pridnih rok. Umnega pregleda: dostikrat se z malimi stroški napravi šolska hiša, ako se staro pohoštvo previdno popravi; na kmetih so stroški sploh veliko manjši, kadar ljudje sami dajo in zvozijo kamen, apno, pesek in les, in kadar delavcom sami pripravljajo jedilo. Kadar morajo višje urednije vse stroške preiskati in prešteti, in kadar se morajo ljudje siliti, takrat je šola veliko drajša. Tedaj za umnim pregledom le še dobrih in pridnih rok; in šola je tukaj.

Spomenki starozgodovinski v gornjem Štirske.

Popotovaje po gornjem Štirske sem tudi prišel v staroslovensko mestice Cirmiah, to je, Čr'mea = Čermena (čerwený) = roth, praediolum Rothenmannum etc. ¹⁾ kjer

*) Iz Hitzingerjevega „Koledarja.“

¹⁾ Glej Šafaříks „Slaw. Alterthümer“ II. str. 342.