



# 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 opažile, 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. Posuší 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 vnovič 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) priporočá rusovski

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