



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 čevelj 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 poldrugi čevelj 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 pečéh 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.

zdravnik dr. Šnel iz Petrograda. On pravi, da čudno hitro pomaga, če se tako-le stori: Kravi, kateri je po teletu telečnjak v en padel, naj se nakida zadej več stelje, da se z zadnjima nogama višje postavi kakor stoji spredaj; potem naj se morebiti umazani telečnjak z mlačno vodo umije in iztreba, če se ga še derži, rahlo odloči; zdravnik naj si z oljem namaže tisto roko, s katero bo telečnjak nazaj potisnil, in v pest naj vzame za srednje jabelko debel kos ledú. S to pestjo naj počasi potiskuje spodnji del telečnjaka nazaj, dokler je v eno lepo notri; ko je to storjeno, naj spusti led iz roke, z roko pa naj se pomudi še nekoliko časa v telečnjaku, in potem naj jo počasi zmakne v en. In telečnjak, kterege je mraz ledú okrepčal in skerčil, ti bo ostal notri in ne bo več v en padel. Kadar ledú ni, utegne prav merzla studečnica ravno tako pomagati, če se z brizgljo v nazaj spravljene telečnjak brizglja.

(Zoper garje pri pséh) je pomagal enkrat prav očitno tisti prah, ki se pod imenom „perzijanskega praha“ po vseh štacunah prodaja zoper bolhe, stenice in mnogoteri merčes. Ker se v garjah človeških, ovčjih, pasjih in drugih večkrat zaredi neka žival, po kateri se bolezen naleze, bi ne bilo nespametno, ta prah poskušati pri garjevi živini. Skušnja je učila, da pri nekem garjevem psu se je perziškega prahu skozi osem dni vsak dan prav malo na garjeve mesta štopalo, in ps se je popolnoma ozdravil. — Naj bi to poskusili tudi drugod, in tudi pri garjevih ovcah.

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraji.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

(Dalje.)

Sleherno žito tukaj le s serpom žanjejo in v majhne snope povežejo; če se pa med zrelim žitom velika trava vidi, ga visoko požanjejo in sternišče za živino pokosé.

Snopje tukaj le na njivi sušé s klasmi na kviško obrnjenimi; ob lepem vremenu se v 5 dneh popolnoma za mlatvo posuši. O dežji pa snopje na kopice zlože, in če še ni dosti suho, ga v lepem vremenu zopet saksebi de-nejo, ali pa na kole plotov potaknejo. Kozolcov nimajo, ali zato, ker je tukaj hrašina redka in draga, ali pa zato, ker je navada — železna srajca.

Suho snopje mlatijo v skednjih s cepci, kateri, na 5 čevljev dolgem ročniku z jermenom in okroglim žokom privezani, so kakih pet pedí dolgi in z bütom na koncu. Omlačeno in očiščeno zerno pa se večidel še na solncu na rjuhah ali dirah suši. Prosa ne mlatijo, ampak njegovo si-rovo snopje v skedenj na kopico zlože; čez 24 ali 36 ur, ko se jim dobro spari, pride na večer več ljudi iz vasí, da ga pod nogami valjajo in se za preklo na steno pribito deržaje manejo. Pri le-ti metvi se mladost večkrat narodno in razvujzdano obnaša, posebno pa na zadnje, ko jim kmet žganja in kruha za plačilo podeli.

Med sočivjem je tukaj rudeči pikasti fižol najbolj cenjen zato, ker med turšico najbolj obrodí in dozorí. Graha in leče malo sejejo, ker nočeta tukaj obilo roditi. Od nekdanj sejejo med oves ali ječmen štajersko deteljo, pa jo le dvakrat na leto kosé; v tretje pa popasejo.

Krompir je tudi tukaj posebno cenjen; ob času njegove bolezni so kmetje po njem grozno žalovali, ga po malem sadili, in raji turšice več namesto njega. Pred njegovo boleznijo so ga prav veliko vsako leto posadili in sicer toliko, da so se večidel s krompirjem preživili in dokaj prešičev ž njim spitali. Tukajšni po vsem Krajskem sloveči krompir je večidel višnjevoga cvetja in rumenkaste okrogle podobe, moknatega in dobrega okusa. Sadé ga brez vsega razločka na vsako njivo; pognojé mu dobro, in če jim gnoja zmanjka, mu le v jamice nekoliko gnoja z roko veržejo, preden ga vsadé. Na en oral se ga

pri nas blizo 50 mernikov zrezanega posadí. Kakor hitro dobro ozelení, ga okopljejo, in kmalo po tem okopanji, ko eno ped visok izraste, ga osujejo. Vse le-to kakor tudi izkopavanje se opravlja pri nas le z matiko. En mernik posajenega dá 10, 12, tudi 14 mernikov pridelka. Debel krompir obernejo za živež ljudi, drobnega in bolehnega pa za prešiče.

Belega kapusa tukaj vsak kmet le toliko posadí, kolikor ga za kislino doma potrebuje. Sadé ga najbolj od 9. rožnika do 29. in o vélkem serpanu ga začnejo obirati za svinje. Pozno v jeseni ga posekajo pri tleh s sekíro, potem mu šture ali šterceljne odsekajo, ktere razrežejo; živini na rezanco otreljene zelne glave pa razribajo na tako imenovane nože, in zelje v kad natlačijo in s težkimi kamni obložé.

Repe pa po ječmenišču, lanišču med turšico in tudi med prosom po malem sejejo.

Korenje se seje na repišče med ječmen ali pa rež. Ko je rež ali ječmen požeta, populijo sternišče zmed korenja, da začne rasti, potem ga tudi okopljejo in oplevejo.

Izmed lanú je pri tukajšnih kmetih le prežlejš vidi; malo kdo ga več pridelava kakor za domačo potrebo. Sejejo ga na deteljšče ali pa na krompirišče, pognojé mu v jeseni radi z živinskim gnojem. Spomladi konec malega travna ali perve dni vélikega travna ga sejejo, dobro ga povlečejo in povaljajo; ko dozorí, ga precej orifljajo, po travnikih razgernejo, in ga nad spodkurjenimi jamami sušé, potem ga s terlicami otarejo. Pri tarenji se pa takih narodnih terlic poslužujejo, da ž njimi veliko preveč hodnika in tulj napravijo.

Konoplje le po razorih med proso sejejo, da kaj malega semena med povalnice ali kalače pridelajo.

Za senožeti in travnike si tukajšni kmet nič drugega ne stori kakor da jih spomladi ograbi in kertíne razgrebe. Imajo pa senožeti po dolinah, ktere jim ob dežji in plohah zastala voda gnoji, da na njih le kislá merva raste, katero le enkrat na leto kosé, otavo pa večidel popasejo. Nekteri imajo senožeti tudi po bregih, kjer boljo mervo pridelajo, pa jo tudi le enkrat kosé.

Spašnike imajo soseske skupaj po germovjih in po ternjih med skalami, pa večidel premajhne, kjer na njih živina sicer dobro pa prepíčlo pašo dobí; zato v jeseni vso otavo, tretjo deteljico in za spomladansko setev pušene njive popasejo do persti. (Dalje sl.)

Jezikoslovne stvari.

Še enkrat o imenih Hemonia in Ljubiana.

Spisal Davorin Terstenjak.

Dosti se je že opisalo o pomenu in izpeljavi imen Hemonia — Ljubiana; — jaz sam sem se pred nekoliko leti poganjal za izpeljavo iz lub, breg, Lubiana, die Bergstadt, — vendar, ker nisem mogel zapopasti, kako je iz lub mogla nastati oblika Lubiana, sem začel terditi, da je korenika onega imena ljub, amare, ter sem obliko Ljubiano imel za dialektični particip praet. passiv. namesto Ljublena.

Globeleje reč pretresevavši sem pa se prepričal, da Ljubiana je omlajeno ime starega Hemonia, Emona, vendar oblika Ljubiana ne utegne samo particip praet. passiv., temuč nomen substantivum biti, in sicer iz themata ljub dobimo ženskega spola ime — Ljubla; primeri: Torkla iz tork, krokla iz krök, cokla iz cok, burkla iz burk, Ropla, žensko ime možkega Rop, Cinkla, žensko ime možkega Cink*) itd.

Obliki Ljubla je pritaknjen daljni tvarivni suffix ana, kakor ga najdemo v imenu Košana iz korenike kos, Polana iz korenike pol, Marana iz korenike mar.

*) Primeri slovaško ime reke Ipla iz ip = ap digam. vap.