

**gospodarske, obrtniške in narodne.**

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

**V Ljubljani v sredo 24. novembra 1880.**

**O b s e g:** Nekateri nasveti gospodinjam o sušenji svinjine. — Kaj početi, če sadno drevó prihaja nerodovitno? — Nekaj o prvem shodu kmetovalcev na Dunaji. (Dalje.) — O veteranskih društvih. (Konec.) — Kos Kranjske o starih časih je stal pod oblastjo koroških vojvodov. — Slovensko slovstvo. — Naši dopisi. — Novičar.

**Gospodarske stvari.****Nekateri nasveti gospodinjam o sušenji svinjine.**

Spisal prof. Povšè.

Bliža se čas kolin, zato menda ne bo odveč, če našim gospodinjam podamo nekoliko nasvetov, po katerih naj se ravnaajo pri sušenji svinjskega mesa, klobas, krač itd.

Kako sušè svinjino na Goriškem, bilo je uže enkrat v „Novicah“ objavljeno. Ker pa naše kranjske gospodinje prekajenji v dimu bolj zaupajo kakor pri prostemu sušenji na zraku, zato jim priporočamo, naj skrbè za pravilno prekajevanje in solenje mesá.

Najprvo naj pazijo na to, da so kosi, ki se v škafe ali čebre vkladajo, prav na gosto vloženi, tako, da nikjer ni praznih medprostorov; zato naj se med večè kose manjši vkladajo. Tudi na to treba paziti, da kdšèni deli ne ležè drug na drugem, ampak da so vmes mesnati kosi.

Da dobi meso tudi prijeten okus, naj se stavi med kose v čeburu nekoliko lorberjevih listov in pa celih čebulj. Potem naj se nalije vsoljena voda, sestavljena iz 25 kilo vode, 4 kilo soli, 7 dekagr. salpeta in 1¼ kilo cukra; vse to se skuha ter potem ohlajeno nalije na meso čez in čez. Tolika množina slane vode zadostuje za 60 kilo mesa. Meso se oteži, kakor navadno, in ta voda mora do vrha čebra, to je, čez vloženo meseno maso stati. V 14 dneh je vloženo meso popolnoma osoljeno, prav prijetnega okusa, lepe barve in mehko. Salpeter ima namreč lastnost, da po njem meso postane lepo rudeče in se tudi dalje časa dobro ohrani. Preveč salpeta pa se ne sme porabiti, sicer človek, ki tako meso jé, čuti boleznj v želodcu in čevah; cukar pa vpliva na meso, da postane bolj mehko in ostane sočno.

Da se meso hitreje v dimu posuši, svetujemo, da se nasoljeni kosi z otrobi posujejo in taki obesijo v dim. Otrobi storé, da dim ne gre pregloboko v meso, da se vodeni puhi, kakoršni se vedno v kuhinjah razvijajo, na otrobih zbirajo, kateri sicer se zgostujejo na mesu in delajo meso prevlažno, tako, da se neredno in počasi suši; tudi silijo ti vodeni puhi, po dimu nekako okisani, v meso, katero vsled tega postane prerujavo, pusto in neprijetnega dimastega okusa. Otrobi se potem lahko, predno se meso rabi, ostrgajo.

Naj pazijo slednjič gospodinje tudi na to, da ne sušè mesá v prevročem dimu, ker ta prouzročuje, da se iz mesa mastni deli cedé, to pa zeló kvari dobroto svinjine.

Posušena svinjina naj se hrani v zračnih prostorih; zatuhli vlažni hrami niso za to; v takih ne bo dolgo časa brez črvičev, ki ostudijo svinjino ter jo tudi jako oškodujejo.

Poskusite gospodinje!

**Kaj početi, če sadno drevó prihaja nerodovitno?**

Pogostoma si gospodarji belijo glavo s tem, kako bi pomagali, da bi drevo, katero več ali manj hira, rodovitno naredili. „Slov. Gosp.“ je o tem priobčil dober pouk, ki ga tudi mi našim čitateljem priobčimo. Tako-le se glasi:

Nerodovitnost sadunosnih dreves izvira iz raznovrstnih vzrokov, in kdor jej hoče v okom priti, mora najprej te vzroke poznati. Ti vzroki so pa dvojni: deloma unanji, deloma notranji. Unanji vzroki pa so: neprimerno obnebje, lega, neprimerna zemlja za posajeno sorto; vzroki notranji, ki v drevesu samem ležijo, pa so: premočna in presilna ali pa oslabljena životna delavnost.

Ako je podnebje in lega za katero sorto neugodna, ako les te sorte popolnem ne dozori, ako pogosto cvetni popki pomrznejo, takrat je potreba, da se posajeno drevo z drevesom druge sorte, katera po skušnjah v tem kraji in v teh razmerah dobro prospeva, zameni ali vsaj precepi ali požlahni.

Ako je vzrok te drevesne nerodovitnosti nerodovitna zemlja, treba je to napako kolikor mogoče odstraniti.

Ako je zemlja premokrotna, treba jo je odvodniti in posušiti, preslabo zemljo z boljšo zemljo vzboljšati in jej gnoja mešanca (komposta) primešati, to je, zemljo pomladiti.

Ako izvira drevesna nerodovitnost od tega, da je drevo pregloboko vsajeno, kar se le prepogosto in prerado godí, se tù dá le prav redkokedaj kaj pomagati, vsaj popolno ne, ako se površna prst okoli drevesa nekoliko odkoplje. Če tako drevo še ne stojí čez 10 let, se mora kolikor mogoče okoli in okoli okopati in drevo s celo grudo toliko vzdigniti, da pride tako v pravo višino.

Ako pa leži vzrok nerodovitnosti v drevesu samem, in sicer v tem, da drevo premočno žene, tu