



# Kmetijske in rokodelske novice.

Na svetlobo dane od c. k. krajske kmetijske družbe.

Tečaj IV.

V sredo 7. Kozoperska 1846.

List 40.

## Hvala drevés.

**P**ráv ljube se mi zdé drevésa,  
Po otročje se jih veselím,  
De dale so nam jih nebésa  
V prijatle, se iz njih učím.

Z radostjo de čka že napaja,  
Se smeja mu sercé in okó,  
Kader ga cvétja sneg obdaja,  
Ki trosi ga spomlad drevó;

In ak mladenču ni nobena  
Doslej po sreči se izšla —  
Drevésa veja ga zelena  
Tolaži, novi up mu da.

Poldanski že sopár perpeka,  
Slabeti moč moža začne, —  
Tù hladno senco čez človeka  
Drevó dobrotljivo razpne.

Pogreša starčik ravn' odeje,  
Ga tare mraz in lakota —  
Drevó pozim' mu ispo greje,  
Drevó mu sad u živež da.

In ko obiše smert neznana  
Na konc' posvetnih nas željá,  
Nam trudnim od dreves poslana  
Je postljica šestvoglata.

In kader davnej že človeka  
Spomin pozabljen v grobu spí, —  
Zvesto lej! sama mila beka  
Mu na zeleni mah solzí.

Od tod so ljube mi drevesa;  
Zato se tak jih veselím,  
De dale so nam jih nebésa  
V prijatle, se 's tega učím.

Oliban.

**Živi dokaz, de sejanje smrékoviga se-  
mena velik dobiček obéta.**

Naj lépsi in naj véci smrékov boršt na Do-  
lenskim ima Zagoriška grajšinica, ktere vlast-

nik je gospod baron Mandel. Še zdaj ljudjé niso pozabili, de je bil kraj, kjer je zdaj imenovani boršt, nékdaj velika goličava. Pred več léti jo je dal néki Zagoriški poséstnik s smrékovim sémenam obsejati. Zdaj stoji ondi, kjer je bilo nékdaj vse goló, na tavžente smrék vsake debelosti. Z eno besédo, ta lépi boršt je več tavžent goldinarjev vreden. — Ali ni Zagoriško smréčje živi dokaz, de sejanje smrékoviga sémena veliko dobička obéta? —  
Sevčan.

**Kakó z bolnim korúnam ravnati, de ne  
bo ne ljudém ne živini škodljiv?**

(Po razsodbi kmetijske družbe učenih zbornikov o letašnjim vélikim zbori v Gradci.)

Že pri kopanji se mora bolan korún od zdra-  
viga odbirati; tistimu pa, ki je nagnjit, se ima vsa gnjiloba ostergati ali obrezati, in le očišeni deli naj se v drobne kosce zrežejo in v kako posodo de-  
nejo, kjer se s čisto merzlo vodo takó nalijejo, de čez-nje stoji, potlej se morajo pa dobro pomešati in v posodi toliko časa pustiti, de se práv dobro namočijo; na to se jim kalna voda odlije in čista dolije, ter se kakor pervič mešajo, in to delo se takó dolgo ponavlja, dokler korúnovi kosci nič več vode ne skalijo in ne spenijo. Potlej se na rešeto iztresejo in ondi še enkrat s čisto merzlo vodo polijó, kjer jim pa naglo odteče. Takó očišen korún se na zraki razprosten kmalo posuší. Kdor hoče pa hitreje posušeniga imeti, naj ga posuší v peči ali v pečnici; takó se pri vsaki domačii da ta živež čez zimo ohraniti, kateri bi se sicer zavreči mogel.

Veči pridelki takó očišeniga korúna se dajo pa tudi v velikih pečéh posušiti. Iz tega se vidi, de se zamore po danim nauki ogleštan korún dolgo časa ohraniti; v stopah izpehán ali v mlini somlet da sivkasto moko, iz ktere se, če se ji nemalo rèzene ali ajdove primeša, práv dober kruh speče. Na pšeno somleti korúnovi kosci dajo dobro hrano, in iz posušenih v vodi razmočenih koscov se kuha dober sok za ljudi in za živino.