

od kuharije vam hočem nekaj povedati. Saj veste, v kuharstvu še nam veliko, veliko majnka.

Ker sem sam kuharjev sin, mi že ne bote za hudo vzele, če vam tudi jaz katero osolim.

Vsaka Slovenka bi morala vedeti naj manj okusno juho, dobro meso in tečno prijed skubati; pa tudi razna močila za namakanje mesa in okusno pečenko z mnogovrstno salato narediti. — O ti zbirljivi požeruh! Kaj toliko od nas terjaš? bo mi morda ktera z majhnim piskreem, iz kterega hitro kipne ali prek gre, zavrnila. Me smo zadovoljne, ako nam z vrhnjem zabeljeni štruklji ali mlinci ne spodletijo, ter navadna jedila, kaša z repo, zelje z kašo, kvedre, hočem reči, razrezano svinsko kožo v ječmenovi kaši, žgance, gibance itd. dobro izpeljemo. — Vse te jedi, drage Slovenke! so hvale vredne, naj so le snažno in okusno narejene. Iz tega se tedaj lahko prepričate moje zadovoljnosti. Toda večkrat se prigodi ktera radovanka, pri kateri so pojedine neobhodne, kakor: domlatki, obhanjanje godovna, rojstva, gostovanje ali ženitnina, primicija itd. Takrat je treba več znati, kakor le hruške peči. In ako doma ni zato ženske, jo je treba od inod najeti, dobro platiti, pa še večkrat pri vsem tem brez potrebe v škodo priti. — Vse te neprilike izostanejo, ako se naše Slovenke tudi v ti zadevi vadijo. Saj nektera že moža ima, pa še prav kruha speči ne zna. Tudi v kuharstvu, se mi dozdeva, se naše Slovenke prav lahko vadijo.

Naj pred si kupite slovensko kuharico, to je knjigo, v kateri je mnogo, mnogo stotin raznih jedil prav po domače popisanih od naše glasovite pisateljice gospe Pesjakove v Ljubljani, kder se tudi ta knjiga za 1 gld. 70 kr. dobi. V malih rečeh se naj prej vadite, po tem pa dalje segajte, kakor vam vaše okolščine dopuščajo. Saj imate za to vendar več kakor neki zviti nemškutar, postavim: naj tenše moke ali melje, jajec, smetane, orehov, lešnikov, sirovega in kuhanega masla, suhih in pokuhanih sliv ali kaj jednakega itd. Mandeljne, sladkorja ali cukra, pomaranče, limone itd. si pa tudi drugi kupovati morajo. Za take reči potrebno tehtilo ali vaga in razne posode niso predrage in enkrat kupljene, trpijo nas sto let, ako se v snagi imajo.

S tem si bote temelj postavile za prihodnje življenje, kar bote ob koncu previdele in se prepričale. Sedaj pa še si to zapomnite vrle deklie:

Varujte se takih moških, ki vas po plešiščih zlasti po krémah vodijo. Zdaj ve ž njimi hodite, ko bote poročene, bodo pa še sami po krémah razsajali in krvavo zasluženi denar zapravljali. Zastonj bo vaša prošnja: Pojdi domu! — Bo odgovor: Poberi se, pr. . . . . baba! spred mojih oči, prej sem ti dober bil, ko sem tebe po krémah vodil, sedaj ti nisem prav? — Kaj boš mu rekla? —

Dalje varujte se takih moških, ki vas v nečistost nape-ljevajo. Taki zapeljivci le vaše meso želijo, ne pa vaše sreče, mesa se nasitijo, sreče pa ne poznajo. — Mili Bog! saj nisi nuna, ni ne mašnik ali vojak, in če si vojak, tri leta bi v peklu prestal, naj je le potlej mir; hočem reči: se lahko omožiš, ti pa ozeniš. Le učite se naj poprej kruha si pridelovati, lepo se obnašati, mnogih za svoj stan potrebnih reči se naučiti: kdor nič ne zna, nič ne velja; hudobe je tako preveč na svetu. (Konec prihod.)

## Gospodarske stvari.

### Sadjereja.

VI.

#### Kopuliranje ali skladanje.

(Dalje in konec)

##### D. Ovezovanje.

Z palcem in kazalnikom leve roke se morata oba delka — divjak in žlahtna vejica — dobro skupej zložena prav dobro držati, za tim se s pravo roko trak tako okoli reza ovije, da se večkrat križa in se pod okom dobro zaveže. Oveza mora biti trdna. Po prvem ovijanju, ko je trak že enkrat v križ djan, se prsta lahko malo odstranita, da se pogleda, ali sta reza zadosti dobro zložena ali ne in če nista, še se ta napaka lahko popravi in po tem dalje ovija.

Ko je že rez dobro ovit in trak zavezan ali prilepljen, se mora cela oveza z drevesnim voskom zamazati.

Neki delajo tudi dvojrstni rez, kar je vendar zlo mudno in težko delo brez posebne koristi.

E. Kopuliranje, če sta divjak in žlahtna vejica nejednake debelosti.

1. način. Če je divjak samo nekoliko debelejši kot žlahtna vejica. Tudi tukaj se oba delka palec na dolgo tako vrezeta, kakor je že zgoraj popisano, žlahtna vejica se vendar samo na jedni strani z divjakom tako zloži, da pride skorja na skorjo, les na les.

2. način. Če je divjak mnogo debelejši od žlahtne vejice. — Divjak se mora šest palcev od zemlje, ali pri drevesih, ktere; že lep vrh imajo, veja na strani tako dolgo in široko odrezati, da je rez na divjaku, ravno tako dolg kakor na žlahtni vejici in da se zatoraj lahko z njim sklada.

3. način. Divjak se odreže zgoraj ravno tako, kakor pri prejšnjih načinih, samo na nasprotni strani od podaljnega reza malo poševno; žlahtna vejica se mora tudi ravno tako prirezati, da se z divjakovim rezom popolnoma zlaže. Na ta način se v naših časih mnogo kopulira.

Oveza in zamaža z drevesnim voskom je pri vseh načinih kopuliranja celo jednaka.

F. Pri kopuliraju je opominja vredno.

Na žlahtni vejici mora biti više reza zdravo oko, to vleče soke k sebi in podpira hitro rast.

Breškvi se ne smejo niti kopulirati niti cepiti ker imajo preveč strženato deblo. Črešnje in slive pa je boljše kopulirati, kakor okulirati, ker se oči lahko posušijo, če je po požlahtnjenju vreme zlo suho in vroče. Črešnje se naj bolj kopulirajo na vrhu, ker divjak da navadno lepo in močno deblo, rastejo pa naj rajše, če se kesno kopulirajo, in če imajo žlahtne vejice že nekoliko napeta oka. Da se žlahtne vejice tako lahko ne odbijejo in da ne morejo ptiči in druge živali na nje vsedati se morajo h kolekom privezati. Kopuliranje na korenje je samo dobro pri koščičnem sadju in mora biti korenje naj manje šest palcev dolgo in imeti tudi postransko korenje. Rane na korenju se tudi z drevesnim voskom zamažujejo.

Če se požlahtnjena drevesa taki v drevesnico vsajajo, se mora požlahtnjeni del celo v zemljo pogreznuti tako, da samo 1—2 oki na žlahtni vejici iz zemlje molite; pri suhem vremenu se morajo marljivo zaljivati.

## Dopisi.

**Hajdina pri Ptujju.** 11. sept. je tukaj v Slovenji vesi po poldan 18 hiš pogorelo. Večji del so bli sicer ti pogoreleci zavarovani, vendar so eni zamudili ali niso zmogli ob pravem času plačati, in so torej v veliki nevolji, ker jim je vse pogorelo, in nobeden nima svojega lesa za stavbo, pa tudi cegla ni z česa delati, ker tukaj ni take prsti.

Letina poprek je na ptujskem polju letos srednja, če ne celo slaba imenovati. Zelje so večidel gosenice pojele, žito je megla spila, in tudi ajda ni preveliko prizanesla, in kakor trdijo, je tudi turščica pred časom dozorela. Prasičja kuga se tudi po gostem tu in tam prikazuje.

Šolski in crkveni odbor je naroden z očetom Merkušem na čelu in bo menda tudi značajan, ki sta si šola, crkev in fara na roko.

**Od sv. Jakoba v slov. goricah.** Danes 3. septembra imeli smo šolski izpit ali skušnjo. Obče ljubljani nam gosp. dekan iz Jerenine obiskali so prvokrat zbrano mladino. Ko v šolo stopijo, jih pozdravi Uelcerjeva Franca rekoč: „Veličastni gosp. dekan! Blagovolite sprejeti, ker nas danes prvokrat obiščete, tri cvetlice: cvetlica spoštovanja, ljubezni in srčne zabvale“. Tukaj podeli deklica gosp. dekanu šopek cvetlic, potem smo zapeli Praprotnikovo „Zjutraj“ ter zraven poklicali s Duha na pomoč in izpit se začne.

Najprej so izpraševali gosp. katehet iz katehizma, kojega so otroci gladko odgovarjali, potem pridejo novinci na vrsto v glaskovanju, za njimi pa prvi in drugi razred v kurzoričnem in štataričnem čitanju.

Iz Janežičeve slovenske slovnice se je izpraševalo „besedo- in oblikoslovje“ in sicer iz oblikoslovja sklanjatev samostavnikov, pridevnikov in zaimkov, pa tudi spregatev glagolov z ozirom na spisje in pravopisje. Vsakemu rodoljubu je lahko srce veselja igralo, ko je slišal dečico v čistom svojem maternem jeziku gladko odgovarjati.