

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 28. januarija 1857.

Kako sadje sušiti, da bo dobro in lepo.

Kteri koli časnik kmetijski v roke vzamemo, povsod nahajamo iz bukvic slovečega vertnarja Hohenhajmskega Lukas-a prepisani nauk: kako sadje sušiti, da bo dobro in lepo.

Ker so ta nauk vsi časniki od prvega do zadnjega prepisali in svojim bravcem podali *), se že iz tega lahko sodi, da je mogel mož to reč dobro razložiti in da je vredna, da se razglasi po svetu. Naj ga podajo tedaj tudi „Novice“ svojim bravcem.

Popred pa se nam pripravno zdi ponoviti našim gospodarjem in gospodinjam, kar so naš vertnarski oče, nepozabljivi gosp. Pirc učili: kako sadje sušiti — in tako primeriti njih besede z Lukasovimi.

Gosp. Pirc učijo takole:

„Kdor ima več sadja, kot kakor ga je treba sirovega pojesti, prodati ali za zimo prihraniti, naj ga posuši, ker takega je za kuho ali kupčijo, ali pa za hudo letino dobro prihraniti.

Kjer je veliko sadja, ga je nar boljše v posebni sušivnici ali v pajštvi posušiti, ktera mora tako narejena biti, da je znotraj 6 čevljev visoka, 7 široka in 8 dolga; na enem koncu, kjer so mesteje, naj bo zidana, vsa druga pa lesena ali k večem ometana, na drugem koncu naj bodo vrata 6 čevljev široke, da se lese vèn in noter devajo; pa se mora tako zapreti, da ne bo nikjer duška. Peč mora 2 čevlja visoka, 4 pa dolga, na tla v okroglo kakor zvernjeno korito dobro ustavljena biti, da se nič ne kadí, ker sadje n i k o l i ne smé po dimu smerdeti. Lese iz protja spletene naj bodo en seženj dolge in široke, da se, pri stenah na police naslonjene, v kterih so kolesca udjane, lahko noter potisnejo, ali pa vèn potegnejo. Na 5 takih lesah se more vsake dva dni 10 mernikov sirovega sadja posušiti, iz kterega se okoli 3 mernikov suhega dobi.

Komur je taka sušivnica premajhna, naj naredí ravno po ti podobi večí, da pride v dve versti les noter.

Kdor pa hoče slastnega in lepega sadja nasušiti, mora:

1. Dobro pripravljeno, zrelo, zmlajeno ali zmehčano sadje za sušilo vzeti. Breskve, marelice, žlahne češplje in drugo imenitno sadje je dobro pred olupiti in peške iz njih pobrati, debele hruške in jabelka pa na kerhlje razrezati, preden se sušiti dajo.

2. Sušivnica se mora s suhimi, terdimi dervami, ne pa z mehкими smolnatimi kuriti, sicer bo sadje grenko, ker po toploti od derv tudi svap dobi. Perva kurjava sirovemu sadju mora pičla, druga napol suhemu pa bolj obilna biti, da se sadje ne izbuhne, in sok iz njega ne izteče. Nikdar se mu ne smé večí toplota dati, kakor je v peči, kadar se pečen kruh vèn vzame. Če se pa zlo vodeneno sadje, kakor so češnje in slive, breskve in mirabele, suši, se mora prav počasi malo toplote pridajati, da se preveč sok ne izteče.

3. Suho sadje se ne smé v sušivnici ohladiti,

ampak zvečer ali zjutraj iz tople sušivnice naglo na hladni zrak postaviti, da lepo, svetlo in slastno ostane.

4. Kdor sadje na peči suši, naj večkrat hišo izvetra, in prah na peči omede ali popir podloži, da bo sadje čedno. Kdor pa pri peči ali na solncu suši, naj ga na tanko vervco nabere, in večkrat obrača, da se lepo posuši“.

(Dalje sledí.)

Poljski pridelki nekđaj pa zdaj.

Stari pisatelji, gerški pa latinski, pripovedujejo v svojih bukvah, da tû pa tam po nekđanjem svetu zemlja je bila kaj rodovitna, — da sama po sebi, brez velikega obdelovanja in truda ljudi pa živine, rodila je obilno mnogoterih plodov, in da posebno žito je plenjalo tadaj več kot dan današnji. Slovele zavolj poljske rodovitnosti so nekđaj posebno lepa Italija, v Azii velika dolina, po kteri teče ogromna reka Evfrat, in pa blagovite planjave poleg Nila v Afriki. Ondi so pridelali (pa pridelujejo večidel še dan današnji) obilo žita, posebno pšenice, veliko več, ko je pridelujejo kmetovavci na enakem prostoru v Evropi.

Kako je to?

Nekteri pisatelji o kmetijskih stvaréh so si tedaj o noveji dōbi prizadevali, da bi nekoliko razjasnili toti predmet. Oni so primerjali rodovitnost zemlje, kakoršna je bila nekđaj, o dōbi starodavnih narodov, z rodovitnostjo po deželah v sedanjih evropejskih deržavah. Najdli so po tem preiskovanji, da mi v primeri komaj šesto ali sedmo zerno nažanjemo v tem, ko v starodavnosti po evfratiških deželah, poleg Nila in drugej so naželi 20 in 200terno zerno. Tedaj je bila zemlja rodovitniša nekđaj kakor je dandanašnji, ali pa so kmetovavci, polje obdelovaje, ravnali drugač.

Menijo dovedeni možje, in gotovo imajo prav, da žito ima to sposobnost, da zamore poganjati v mnogo bilk, če je redko vsejano bilo in tedaj redko na njivah stoji. Po takem izraste iz enega zerna mnogo klasov, in toti rodijo tudi zernja obilo. Ta lastnost žita se je pa zgubila polagoma, odkar so kmetovavci jeli žito sejati gostejše od nekđaj.

Da je res taka, se je nedavno prigodno pozvedilo v dveh različnih deželah, v Anglii namreč in v Virtembergu. Prigodilo se je namreč v poslednji deželi, da so posamezne pšenične zerna v zemlji, toda v rodovitni vertni persti obležale ter kaliti začele. In lejte! pognale so mnogo bilk in na totih nastavile mnogo plodnih klasov, kakor neki časnik pripoveduje, ne manj kot 75 klasov in 1500 zern! — Na Angležkem so to poskusili nalaš, ter so se prepričali, da njiva 10 do 12krat več plodi, ako je dobro pognojena, zernje pa poredoma (v verstah) in bolj narazen vtaknjeno v zemljo (ne vsejano). Žitne korenice se po takem lagleje razprostirajo pod zemljo in poženejorej tudi mnogo bilk, plenjajo tedaj tudi zernja več. Da je po takem za setev tudi manj zernja potreba, in se ga tedaj veliko prihrani, vidi vsakdo; zatorej menimo, da ta skušnja je sila važna in vredna, da jo umni kmetovavci prevdarijo dobro, in da poskušajo tudi sami. J. Š.

*) Tudi letošnja nemška pratika, ki jo izdaja naša kmetijska družba, ga je priobčila svojim bravcem. Vred.

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 31. januarija 1857.

Riček in korenje spomladi skupej sejati je kaj koristno.

Nad vasjo, ki se Podlož zove, imam majhen travniček, kjer sem le toliko sená, v katerem je bilo dokaj strupenega podleska vmes, vsako leto dobival, da ga je močen človek lahko nesel. Travnicek meri na širjavo 9 sežnjev, pa tudi čez 13 sežnjev ni dolg; po eni strani so zgonje memo speljane, toraj je bilo treba vsako leto 40 krajc. potrositi za ograjo, ktera mi je gotovo vsako leto prevred zginila iz mesta in do zadnje preklje skrivaj pot našla na ognjišče kakega siromaka.

Gledé na majhen dobiček, ako bi jaz lastnik in ne samo uživavec revnega travnička bil, bi se ga bil rad tudi zastonj znebil, toda naslednikov ne smemo poškodovati; toraj sem poleg zgonj namesto begljivega plota dal okoli 8 sežnjev dolg in terden zid narediti in travniček obilo pognojiti in preorati, ki se je že poprej prvo leto z obilim ovsenim pridelkom lepo zahvalil.

Preteklo spomlad pa, ker imam obilo gnoja, sem dal zopet ta majhni prostorček tako pognojiti, da so me ljudje prašali: čemu toliko gnoja na tako majhno njivico? „Sosedje“ — sem jim rekel — „poterpite nekoliko; če Bog dá, boste v jeseni sami resnični odgovor zvedli“.

Na imenovani prostorček se je korenje posejalo in tudi za eno žljico rička vmes. Riček je kaj urno kviško pognal ter s svojo senco nežnemu korenju, da ga vročina ni zaterla, kaj ljubko stregel; v tem pa, ko se je korenje dobro pomaglo in je več prostora začelo potrebovati, smo rumeno dozoreli riček populili.

Rička se je tu pridelalo 2, in lepega rumenega korenja 160 mernikov. Korenje so tudi nekteri po 9 krajc. plačevali, kar bi zneslo 24 gold., in 2 mernika rička tudi mislim, da se smeta na 4 gold. ceniti.

Res, da se je bilo treba truditi in gnojiti; pa z umnim kmetovanjem, kjer se je popred samo eno breme slabega sená nakosilo, se je tudi zdaj tam toliko pridelalo, da je 28 gold. vredno.

Nekteri kmetje terdijo, da po njih njivah korenje ne obrodi in da ga je škoda sejati.

Kteremu njivo večidel le zajec in škerjanček gnojita, naj le nikar korenja ne seje, ker ga bo res malo pridelal. Pustim njivam se pa v tej okolici zlata dōba obetuje, kajti jezerina bo dala kupe mastnega gnoja in tudi kerme za domačo živino, ki se je dosihmal le k cestam vozarila.

Vsaki kmet, kateri le ni zaspanec, si lahko med korenjem toliko rička pridelal, da bo olja za zimsko svetlobo pri svoji hiši zadosti imel. Ne rečem preveč, ako povém, da ni tukaj nobene priprave olje delati, ktera bi tega imena vredna bila. Pa naj le kmetje obilo rička začnejo pridelovati, se bo že tudi kdo zdramil, da bo odpravil tamne

Opombice. Nekterim tudi jez rad nekoliko rička za seme zastonj darujem. — Zgonje se v mojem rojstnem kraju imenuje pot, po kateri se živina iz doma na pašo goni. — Prevred namesto prezgodaj se okoli Moravč mnogokrat sliši. Pis.

oblake, ki na nekatere kraje kaj neusmiljeno pritiskajo in mile solčne žarke dobrotljivega napredka sebično in zavedljivo odbijajo. Križnogorski.

Kako sadje sušiti, da bo dobro in lepo.

(Dalje.)

Véliki vertnar Lukas priporoča vsem, kateri hočejo sadje sušiti, naj ravnajo takole:

1. Vsako sadje, ki ga hočeš sušiti, mora biti do dobrega zrelo; potem bo res dobro. Le nekatere hruške za mizo, ki so bolj mehkega mesa, se morajo, preden se zmlajé ali zmečajo, olupiti in sušiti, sicer bi, ako bi se pustile do popolne zrelosti, pri sušilu preveč od svoje sočnosti zgubile. — Pokvečeno, ne popolnoma izrašeno, marogasto in sploh poškodovano sadje ni za sušilo ali daje slabo suho sadje.

2. Mehko sadje, kakor sploh vsak sadež, kateri je že prezrel, ni za sušilo. Le drobnice in nekatere druge hruške, ktere imajo prav terdo, repi podobno meso, naj se še zmlajene ali zmečane sušiti dajo.

3. Červivo sadje ni za sušilo, ker je gnjusno za vžitek. Ako pustiš česplje ali slive dolgo na drevesu, ti bojo padle vse červive doli, in vse gori ostale so zdrave in za sušilo dobre.

4. Čisto kislo in čisto sladko sadje ni posušeno nikoli tako dobro, kakortako, ki ima sladko pa tudi kislo v pravi primeri zmešano v sebi. Prav kislo in prav sladko sadje ni nikoli tako dobro suho sadje kakor le kislikasto ali sladkobno; tudi sladko-grenkljato je dobro.

5. Večidel so posušene naše sladke jabelka žilave in se ne dajo mehko skuhati, ampak ostanejo kakor koža; — čisto sladke in pa prav sočne hruške so posušene sicer prav dobre in žlahne, pa tistega prijetnega reznega okusa nimajo, kakorsnega imajo večidel grenkljato-sladke hruške.

6. Vse jabelka, ki jih daš sušiti, naj se pred olupijo in peške iz njih poberó; peščišče jabelčno je terdo kot koža, je težko prebavljivo in se ne zmeči pri kuhi kakor se zmeči peščišče ali serce hrušk, pri katerih se celó lupina mehko skuha in je dobra za jéd. Zato so hruške tudi za sušilo dobre, čeravno jih nisi olupil in pešk iz njih ne pobral.

7. Drobne in srednje jabelka je najbolje le olupiti, serce ali peščišče iz njih vzeti, pa jih ne razrezati; drobne hruščice se sušijo cele kakeršne so. Debelo sadje (hruške ali jabelka), ko je olupljeno bilo, se na 4 ali 6 kerhlev razreže; pri jabelkih se pa ob enem izreže serce.

8. Kadar se sadje lupi in razrezuje, naj se v vsem prav čedno ravná; nož naj se večkrat obriše; v mazano sadje se mora pred sušilom umiti in ko se je umito osušilo, se dene še le v sušivnico.

9. Da olupljeno suho sadje ostane lepo in svetlo, se mora kar hitro v sušivnico dajati.

10. Čespelj ali sliv ne dajaj pred sušiti, dokler niso popolnoma zrele, to je, okoli receljna nagerbančene, to

veljá tudi od višinj; češplje, slive in višnje naj leže v suhem hramu poprej nekoliko časa, pa ne debelo nasute, da se do dobrega pozorijo. (Konec sledi.)

Zgodovinske čertice.

Celjski pokneženi grofi.

Ko je popotnik došel v Celje, ter se ozira po lepi okolici, ugleda na jugo-izhodnem kraji prijetnega mestica obgojzden hrib, verh kterega stoji poderto ozidje in molí v oblake štirivoglati stolp. Radoveden vprašuje popotnik, kaj da je to? Povémo mu:

To so razvaline staroceljskega grada.

Bilo je ondi nekđaj domovje slovečih Celjskih grofov; zdaj pa je zapušena gradina. Tako se svet preminja!

Ker je lani 9. novembra bilo ravno 400 let, kar je poginil zadnji potomec tote rodovine, menimo, da bo prav, če na kratko kaj povemo prijatlom domače zgodovino od mogočnih in ponosnih Celjskih grofov.

Utemeljitelj tega rodú bil je Miroslav svobodnik Saneški, kterega je cesar Ludevík IV. 16. aprila 1341 zavolj imenitnih zaslug za vladarja in carevino, in zavolj obširnih posestev njegovih povišal v grofovski stan, ter ga grofa Celjskega imenoval. Pozneje je poterdil to dostojanstvo Jermanu I. in bratiču njegovemu Vilhelmu Saneškemu tudi cesar Karl IV. 30. septembra 1372. Imenovali so se ti gospodje potem sploh Celjski grofi po svojem gradu v Celji.

Jerman I. je bil razploditelj te grofove rodovine. Žena mu je bila Katarina, hči Štefana Tvardka, kralja bosniškega. Prej imenovani bratič njegov Vilhelm je bil vzal Ano, najmlajšo hčer kralja Kazimira Velikega, poslednjega na Poljskem vladajočega Piasta. Jedina hči tega zakona, tudi Ana imenovana, je v letu 1401 podala roko kralju Vladislavu I., pokolenja jagelonskega; umerla je 1416. Oče njeni je pa umerl 1392 v Beču, ter počiva v Celji.

Pridobila je rodovina Celjskih grofov polagoma mnogo posestev na Štajarskem, Horvaškem, Krajnskem, Koroškem in Avstrijskem, ter se je obogatila po mnogih bojih in službah; ojačila se je najbolj, ko se je posvačila s poljskimi kralji, pozneje celó z nemškim cesarjem. Dosegla pa je verhuncem svoje slave o dóbi cesarja Šišmana, padla pa še hitreje pod njegovim unukom, kraljem Ladislavom leta 1456.

Jerman I., ki je 21. marca 1385 v Beču umerl in v Celji počiva, je zapustil po svoji ženi Katarini, bosniški kneginji, dvoje sinov: prvi je bil Ivan, ki je brez otrok umerl 29. aprila 1372; drugi je bil Jerman II.; ta je bil deželni glavar v Krajni, ban Horvatske, Slavonske, Dalmacije in neke strani Bosnije. Ženo je imel Ano, grofinjo Šaumburško, in je rodil tri sinove, med kterimi ga je nadživel le Miroslav II.; drugi sin Jerman je bil najprej frizinški škof, potem pa (29. marca 1421) izvoljen knezoškof tridentinski; hčer je imel Jerman tudi troje, kterih najmlajša je bila Barbara, lepa pa bohotna; njej je glavo venčala cesarska krona: kajti za ženo jo je vzal cesar Šišman leta 1408.

V letu 1436, 30. novembra je ta cesar poknežil svojega svaka, grofa Miroslava II. in sina njegovega Ulriha II., ter ga imenoval pokneženega grofa Celjskega, nju grofovine pa: celjsko, ortenburško in zagorsko je povišal v knežovine z vsemi pravicami, kakoršne imajo drugi knezi v carevini. To je bila najvišja stopnja slave, ktero je dosegla rodovina Celjskih vladarjev.

Primerilo se je pa, da je cesar Albert II. 29. oktobra 1439 umerl; udova njegova je v Komoranu 22. februarja 1440 porodila sinčeka Ladislava posmertnika, ki je bil naslednik česke in ogerske krone, pa tudi vojvodine avstrijske. Malo prej je pa vojvoda Miroslav nastopil vladarstvo kot rimski kralj, ter oba grofa Celjska poterdil v knežtvu. Grof Ulrih, zvit in prekanjen pa nezmer-

častilakomen mož, si je zeló prizadeval, da je zakriljenika cesarjevega, kraljiča Ladislava, v svoje zakriljstvo dobil, da bi vladal on v imenu kraljevega fanta. Prekaniti je hotel vesvoljni svet, pred vsem pa odpraviti možé, ki so nasprotovali njegovi vladoželji. Med temi možmi je bil posebno Ivan Hunyady, slavni nadstojnik ogerske kraljevine, kterega je grof Ulrih silno čertil in se ga znebiti hotel; pa ne le znebiti, — ob moč in življenje pripraviti je hotel Hunyada in sina njegovega, da bi sam vladal v imenu mladoletnega kraljiča ogerskega.

Grof Ulrih je bil o tej dóbi, kakor pripoveduje „Celjska kronika“, najimenitnejši, najmogočnejši grof rimskoneške carevine. Imel je on mnogo lastnih dežel, bogastva pa toliko, kolikor ga nista imela ne kralj ne cesar; bil je ban na Horvaškem, Slavonskem in v Dalmaciji, zet serbskega vladarja, Jurja Brankoviča, stric ogerskega in českega kralja, in namestnik v Avstrii; bil je celó svak turškega sultana Amurata II., ki je za ženo imel Maro, drugo hčer Brankoviča; da! v žlahti carigradskih cesarjev je bil, ker žena njegova, Katarina, je bila hči Irene Kantakucene.

Tolika čast in moč pa vendar ni mogla upokojiti nenasiljivega serca njegovega. Želel je, da bi kralja tudi namestoval na Ogorskem, kakor je bil namestnik njegov na Avstrijskem in po kraljevinah horvaško-slavonsko-dalmatinskih. Ondi mu je bil pa stari junaški Sibinjanin (Ivan Hunyady) na poti. Njega se znebiti, ga je začel Ulrih kralju dolžiti, da uni za kralja kaj ne mara, temoč le svojevoljno vlada po Ogorskem; da se je bati, da bi Hunyady njemu (kralju) celó ogersko kraljestvo ne odmaknil. Mladi nevedni kralj je verjel, kar mu je Celjski v ušesa šepetal; vendar ni mogel prekaniti hrabrega Hunyada, če lih mu je osoda podelila še to, po čem je toliko hrepenel. Nezmerena vladoželja Ulrihova pogubila je pa njega. Žalostni konec njegov hočemo nekoliko obširneje popisati.

(Konec sledi.)

Pomenki ljubljanskega zgodovinskega zbora.

V desetem mesečnem zboru, ki je bil 8. dan t. m., in kterega so poslavlili tudi prevzvišeni gospod deželni poglavar s svojo nazočnostjo, je gosp. profesor Egger govoril od šolskih iger (Schuldrama) v Celovcu, in nanašaje se na igrokaz od leta 1692, ki se nahaja v ljubljanski bukvarnici, je povedal, kako so jih tamošnji učenci, 17 in 18 let stari, v šoli igrali. Omenjene igre v letu 1692, ki so jo konec leta ob daritvi šolskih daril učenci v jezuitarski šoli koroškimi deželnimi stanovom na čast igrali, se je po latinskem in nemškem programu glasil napis: „Male parta, male perdita“, d. i. „Wie gewonnen so zerronnen“ (kakor prišlo tako prešlo). Predmet te skoz in skoz po pravilih dramatičnih v 3 djanjih zložene igre, da ga ob kratkem popišemo, je bil ta-le: Ko je Balduin flandriški, pozneje (leta 1204) tudi car carigraški, v vojski zoper Bugarine poginil, je vladala deželo njegova hči Flavila. Ljudstvo ni bilo z babjim vladarstvom zadovoljno. To pa je bila voda na mlin nekega zvitega pušavnika Šampanjskega, ki gré v deželo Flavile in se dela za Balduína, češ, da se je domú povernil. Ljudstvo se dá prekaniti in veliko jih stopi na njegovo stran. Ali ovadil ga je nek njegovih zapetačev, da ga ujamejo in ob glavo denejo. In tako „je prešlo kakor je prišlo“ carstvo njegovo. — Mnogo učencev je igralo v ti igri, in, kakor se v programu bere, so bili med njimi tudi 3 Krajnci. — Gosp. profesor je razložil potem pomembo takih iger za šolo. Pri ti priliki je omenil tudi kmečkih iger, ki so jih v mnogih deželah prosti ljudje, kmetje itd. igrali, in kterih je posebno na Koroškem veliko znanih.

Društveni tajnik gosp. dr. E. Kosta je govoril o potrebi kritičnega pretresovanja zgodovinskih preiskav in zgodovinopisja, in razložil višji in nižji pretres (kritiko) v zgodovinstvu. Nižji pretres se le spuša na drobno v to: je li vse res, kar povestnica pripoveduje; tak pretres je

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 12. februarija 1857.

Kako sadje sušiti, da bo dobro in lepo.

(Konec.)

Ko je vertnar Lukas razložil: ktero in kakošno sadje naj se suši in za sušilo pripravi, popisuje potem: kako naj se suši.

Kar se tiče toplote v sušivnici (pajštvi) ali peči, dela imenovani vertnar razloček med sadjem s peškami (kakor sojabelka in hruške) in pa med sadjem s košicami (kakor so češplje ali slive, češnje in breskve). Sadje s peškami potrebuje izzačetka prav vroče peči (kakor se kruh peče ali 60 do 80 stopinj gorkote po Romirjevem gorkomeru), počasi pa naj toplota odjenjuje do polovice poprejšne (na 45 do 50 stopinj ali kakor je peč, kadar se kruh vèn vzame). Sadje, ktero se v svojem soparu čeravno le malo časa pokuha, se bolje suši in je sladkeje in okusniše, pa se tudi bolje kuhati dá kakor uno, ki se ni pokuhalo v svojem soparu. Kakor hitro zapaziš, da se je sadje izkuhalo, in to se spozná po tem, ako ga lahko s slamnato bilko prebodeš, tadaj je čas, sušiti sadje v manjši gorkoti. Zatega voljo je dobro, ako sta dva prostora pripravljena za sušilo: eno zeló vroče, drugo manj. — Sadje s košicami naj se pa nasproti unemu suši izzačetka v manj vroči peči, da sok ne izteče; kakor hitro pa so se luknjice pri receljnih osušile, naj se pa pridaja več toplote.

Če se sadje prepočasi suši ali če se suši v premalo topli peči, bode kisló. Kdor je jabelčne kerhlje posušil le na sapi (zraku), naj jih dene enmalo časa tudi v peč: veliko sladkeji bodo.

Nobeno sadje naj se pri sušilu v peči počasi ne shladí; če se počasi v peči razhladí, ni ne lepo ne svetlo. Da se nektero suho sadje prelepo sveti, izvira odtod, da je prav vroče prišlo iz peči in se je zunaj na zraku hitro shladilo.

Če se sadje večkrat v peč dene in potem vselej hitro shladí, bode tudi sladkeje.

Sadje, ki ga posušiti hočeš, naj je s peškami ali košicami, celo ali na kerhlje zrezano, naj na lesah v sušivnici nikdar na kupu ne leží, ampak naj je vselej eno zraven drugega lepo razpoloženo.

Češplje ali slive, češnje, višnje in drobne neolupljene hruške položi, če le moreš na lese vselej tako, da z receljni kviško stojé.

Prezlo posušeno sadje je žilavo in se ne skuha rado mehko; vselej pa se je varovati, da se pri sušenju ne sožgè in da po dimu ne diší; tako sadje je malo obrajtano in se prodá le takim ljudém, kteri ne véjo, kakošno mora suho sadje biti! *)

Iz vsega sadja s košicami, kadar je napol suho, se dajo košice lahko izpraviti, če se enmalo stisne, in potem je tako sadje več vredno.

Sapa ali ljuft v sušivnicah mora suha biti, ne pa po mokrem soparu vlažna; paziti je tedaj dobro na to, da le topla suha sapa je v pajštvi in se vlaga odpravi, kar se lahko zgodi s tem, da se napravijo duški, ki se odpró in zapró ali pa take ceví, ktere odpeljujejo sopare.

Posušeno sadje mora nekoliko dni še na sapi (soncu) ležati, da se do dobrega osuší.

Da je sadje popolnoma posušeno, se spozná iz tega, da ne kapljice več ne moreš iztisniti iz preklane suhe češplje, hruške itd.

Suhega sadja nikoli ne smeš še toplega zložiti (zapokati) ali v zadelano tružico djati.

Ako suho sadje plesnije ali če se červiči žugajo v njem zarediti, deni ga berž v srednjo toploto, to je, v peč, ko se je kruh po peki iz nje vzel, in še enkrat ga posuši.

V suhah zračnih krajih, tudi v kištah, če je pokrov prevertan, in v žakljih, če na sapi visijo, se suho sadje ohrani 6 do 10 let dobro.

Gospodarske skušnje.

(Debelo čebulo pridelati). Naj se dene čebul na kako lesó, ktero čez zimo obesimo nad pečjo, tako, da čebule se posušé nekoliko. Na pomlad vsadimo take na pol posušene čebule v rodovitno, pa ne vnovo pognojeno zemljo. Čebule ne poganjajo deblic, izrastejo pa prav debele, tako, da so jih pridelali kmetovavci že do poldruega iunta težkih.

(Sadra ali gips tekne tudi jagodam). Neki vertnar na Angležkem je bil zapazil, da sadra je tudi prav ugodna rudečim jagodam. On je zgodaj na pomlad jagodišče ž njo potresel, in dozorel mu je na njem ne le debeleji sad temuč tudi žlahneji od navadnega. Naj bi se to poskusilo tudi pri nas, ker skušnja je lahka, in jagode se lahko prodajo.

(Pranje kave ali koféta). Ni dobro kave (koféta) koj žgati in kuhati, ko smo jo kupili, treba oprati jo poprej. Če se kava opere, dobí lot oprane kave tolikšno moč, kolikor je ima komaj poldrugi lot neoprane, toda ne smemo je preveč pražiti ali žgati, da bi bila črna kot oglje. Najpred treba vse smeti, kamničke itd. iz kave izbrati; potem pa naj se dene v toplo (ne vročo) vodo eno ali dve uri; potem naj jo vsuje gospodinja na kak pertič ali na popir, da se posuší. Obilo kave na enkrat prati pa ni prav, ker bi nekoliko vlažna ostala in potem rada plesnije. Kadar gospodinja ali kuharica kavo pere, se tudi vidi, je li barvana, kar se žalibog pogostoma nahaja, in ravno pri najdražji kavi. Barvana kava barva tudi vodo, v kateri se pere, — navadno zelenkljato, ter zapuša zelene pege na papirji, na katerem je bila posušena. To zelenilo škoduje človeškemu zdravju, tedaj je tudi v tem oziru pametno, da kavo peremo, ker po takem ni zdravju škodljiva.

Od gospodarstva v natori kaj.

Ker imava navado vsako nedeljo popoldan si kak so-stavek brati, kterege sva med tednom zložila, ti hočem jez dones povedati nekaj:

II. Od rastlinstva in merčesov.

Kdor si misli, da vse je le zavolj človeka na svetu, pravi: „nadležnih muh in škodljivih merčesov bi pa vendar ne bilo treba; muhe niso za ničesa drugega, kakor da nas

*) Naj bi pomnili to posebno gospodarji na Krajskem in Horvaškem, da dim suhim češpljam ali slivam jemlje cenó!