

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. Travníček 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