



# Kmetijske in rokodelske Novice.

Na svitlobo dane od c. k. krajnske kmetijske družbe.

Tečaj V.

V srédo 20. kozoperska 1847.

List 42.

## Nedolžnim.

(Iz pétiga zvezka »Krajnske Čbelice«.) \*)

**L**ej, deklica preljuba, mila,  
De boš vesélje vedno píla,  
Poslušaj dobro nauk moj:  
Se k' vraga zapeljivev boj!

Dokler nedolžna boš ostala,  
Ko angelji boš mirno spala,  
Zibale sanje te sladké,  
V vesélji plavalo sercé.

Drevesce vsako bo zeléno  
So cvetjem, sadjem obloženo  
Ti povzdigavalo duhá  
Prot' stvarniku zemljé, nebá!

Ljubó pojoči v logih tiči,  
Od zarje pozlačeni griči,  
Cvetlic dušecih pisan' cvét  
V raj stavijo nedolžnim svét.

Nedolžnost paradiž je pravi,  
Premili Bog vse vanj postavi —  
Stanuješ tamkaj vekomaj;  
Zmotiti kači se ne daj!

Alj kdor spoznanja sad okusi,  
Si svét, vesélje sam ognusi,  
Se 'z paradiža prepodi —  
Pred njim mir, pokoj pobeži!

M. Kastelic.

## Kakó sadje shraniti.

(Konec.)

Potem ko je bilo v sušivnici posušeno sadje dobro ohlajeno, se mora v suhim in sapnim ali luftnim kraji v snažnih lesenih posodah shraniti, nikdar pa v zaduhle shrambe ali močirne kleti ali keldre spravljeni, kér suho sadje vse bližnje svapi na se potegne, in slast zgubi, ali pa se clo skazi. Lepo posušeno in dobro spravljeno sadje se da pet do sedem let hraniti. Če pa pridejo želce vanj, ali če dober okus zgubi, ga je treba v sušivnici presušiti, de se zopet zboljša.

Na Švajcarskim z žlahnimi jabelki in hruškami tudi takóle ravnajo: Vzamejo nalaš v ta namen narejen nov sod, kteriga so pa z vrelim kropam dobro umili, ali pa čeden vinsk sod; mu oddijejo eno dno, in ga postavijo na drugo dno, de tako pokoncu stojí. To dno potresejo zdej s kimeljnem ali janežem, in na to položé eno versto nar lepših zbranih jabelk ali hrušk, takó de na muhah (Kelch) tikama ležé, pa ne pretesno natlačene. —

\*) S to pesmico, ki so jo nam mnogo spoštovani izdajelj »krajnske čbelice« za natis v Novice poslali, nam je tedej péti zvezek obljudben, kteriga že davnej pričakujemo. Pridi, pridi, ljuba čbelica! — še več ko poprej boš z dej bravcov našla.

Vrednistvo.

Na pervo versto ali lego jabelk ali hrušk potresejo zopet nekoliko kimeljna ali janeža, in na to položé novo versto sadja. Takó ravnajo, de je vše sod takó napoljen, de pri verhu le za pol čevlja prostora ostane; zdej potresejo še kake periša Janeža po zgornji legi, na ktero položé poprej proč vzeto dno (ktero je krog in krog toliko odrezano, de se lahko na sadje položi), in na ta pokrov položé težák kamen. Potem vlijejo toliko čiste (studenčne) vode, de pokrov za en palc visoko čez in čez v vodi stoji. V nekih dneh popije sadje vso vodo, in potem sé je zopet toliko na sod vlije, de voda zmirej čez in čez stoji in sicer en palc visoko nad pokrovom.

Ko je 4 ali 6 tednov pretéklo, je sadje za jed kaj dobro, in takó se da do Velike noči ali clo do Binkušt ohraniti, če se je le vselej, kadar se je kaj sadja vùn vzelo, zopet dobro pokrilo, in po tem takim zraka in merzline obvarovalo. Vode pa ne sme nikoli več kakor za en palc visoko, nad pokrovom stati. Če je je premalo nad pokrovom, pride zrak do sadja in ga spridi, de se kisati začnè. Ravno to bi se tudi prigodilo, če bi kamen zadost težák ne bil, de bi sadja dovelj skupej ne tišal. Berž ko sadje v vodi plava, začnè černo prihajati in gnjiti.

Po ti Švajcarski šegi shranjeno sadje — se vé de le žlahne jabelka in hruške tako shranjevanje zasluzijo — je neizrečeno dobriga okusa, in je posebno za bolnike velike hvale vredna jed. Po Janežu dobí tako sadje posebno slosten okus; pa tudi brez njega se da dolgo dobro ohraniti.

## Gnjilčni krompir živini ni škodljiv.

Mnoge skušnje so tudi pri nas poterstile, de gnjilčni krompir, še s kako drugo pičo namešan, živini ni škodljiv. Ravno to poterdijo tudi skušnje po Nemškim in Francoskim storjene, od kterih smo v živinozdravilskim časopisu (Repertorium der Thierheilkunde von Prof. Hering in Stuttgart) tóle brali:

„Po navadnih mislih, de gnjila piča sploh živini ne tekne, so nekteri zató tudi gnjilčni krompir overgli, in rēkli, de se ne sme ne govedam, ne pre-