



# Kmetijske in rokodelske Novice.

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

Tečaj V.

V sredo 13. kozoperska 1847.

List 41.

## Zabavljica.

(Sonet.)

**S**onetov, praviš mi, ne poj nikari,  
Zdravice vodopivcam so preslane,  
Gazele ženskim v nemajo možgane,  
Seršenov mi ne draži, Bog obvari!

Romanc ne bojo poslušali stari,  
In zabavljice so le malo brane,  
Balada tvoja me kar nič ne gane,  
In glose — te so malovredni dari.

Kaj zlodja moram péti, pa me uči,  
De bo prijetno tvoji umni buči,  
Junaške, elegije alj pravljice?

Teh ne; ampak natanjko mi popiši:  
Kak iz kletí preganjajo se miši, —  
In bodem djal, de modre si glavice.

—č.

## Kakó sadje shraniti.

Kér je letas večidel práv bogata sadna létina, posebno pa toliko jabelk, deljudje v nekterih krajih ne vedó, kaj bi z njimi počeli, se moramo v Novicah pogovoriti, kakó se imajo shraniti.

Gosp. Vertovec v svoji neprecenljivi kemii natorne postave razlagajo, na ktere se sušenje sadja vpira; naj tedej bravci ta poduk tamkej pazljivo beró. Mi bomo tukaj mnoge šegerazložili, kakó s pridelanim sadjem ravnati, de bo práv.

Ze gosp. Pirca, skušeni sadjorejic, svetjejo, de naj se sadje, ktero se da shraniti, kápor koli bodi pod streho v suhim sapsnim kraji naloži ali rahlo natrese; nikdar pa na velike kupe ne nasuje, de se ne spari in ne skazi; vsaki dan ga je treba prebirati in po navadi k pridu obračati. Tiste zimске hruške in jabelka pa, ktere pozimi do pomládi ali clo létindan in še delj terpé, je treba z veči skerbjó shraniti, to je, jih v sapsni shrambi ali pod streho na diljah eden pri drugim na muhe postaviti, de se osušé in nepridno močo izsvapijo.

Predin zmerzovati začné, je treba sadje v klet ali kelder ali v drug varn kraj, kjer ne zmerzuje, prenésti, pa ne v zadihljim ali pušobnim kraji hraniti. Kdor nima pripravne shrambe za sadje po-

zimi, naj ga v jamnico spravi in mu dušek da, ali pa globoko v zemljo s suhim peskam zaspé, de ne bo nič prazniga prostora vmes, in naj streho čez naredi, de moča noter ne pride.

Kdor ima več sadja, de ga ne more z družino pojediti, prodati, ali za zimo prihraniti, naj ga posuší. Suší se pa po mnogih šegah: ali v posebnih pajštvah, ali v peči na lesah, ali na peči, ali na sapi in na soncu.

Na Gorenškim — so nam gosp. Šmidt — povedali, sušijo v več krajih cele jabelka, brez de bi jih v kerhlje zrezali, na sapi takóle: Z nožem izrežejo od receljna do muhe skozi in skozi po jabelku en mazinc široko luknjico, in takó prevertane jabelka naberéjo kakor roženkranc na nit ali tanjko verco in jih v sapsni shrambi ali pod streho (dokler ne zmerzuje) obesijo. Po ti šegi se jabelka brez peči posušé, in so tudi dobre kakor v sušivnicah. — Še hitrejši bi se dale jabelka s tako pripravo prevertati, ki je okroglimu svedru enaka, in ktero vsak nožár lahko naredí.

Na Tiroljskim — kakor 39. list tiroljskih kmetijskih Novic pripoveduje — tudi po ti šegi samó na sapi veliko žlahnih jabelk in hrušk posušé, ktere pa, de so še boljši, olupijo, v kerhlje zrežejo in potem na nitkah v sapsnih shrambah, in če je moč, na sončnih krajih obesijo. V ta namen jabelka in hruške lupiti, imajo posebno napravo, ki jo jabelčni olupnik (Aepfelschäler) imenujejo in ki je ali iz lesá ali železa narejena. Leseni olupnik veljá 40 kraje. \*) Ta naprava, s ktero se da sadje veliko lepši in hitrejši lupiti, je po Tiroljskim povsod znana in práv obrajtana.

Kjer imajo pa práv veliko sadja, ga v posebni sušivnici ali pajštvi sušé, ktera mora takó narejena biti, de je znotrej šest čevljev visoka,

\*) Karl Zuppinger, umetnik v Volfurtu poleg Bregence (Mechaniker in Wolfurt bei Bregenz) izdeljuje take práv pripravne olupnike (Aepfelschäler) lesene in železne; lesene po 40 kraje. Kmetijska družba je pisala po dva taka olupnika, de ju bo môgla tudi slovenskim sadjorejcam pokazati. Berž ko ju bomo dobili, bomo to v Novicah oznanili.

Vredništvo.