



# gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

**V Ljubljani v sredo 13. januarija 1858.**

## Naš stari pa novi dnar.

Besedica v razjasnjenje in poduk marsikomu.

Z novim letom smo za naše cesarstvo dobili tudi nov dnar, kateri je z dnarjem zaveznih nemških dežel zedinjen, da se, kakor govori cesarski patent od 19. kimovca lanskega leta, polajša kupčija z unanjimi državami.

Če bi ljudje po deželi „Novice“ brali, ktere povedó vsako imenitno postavo ob kratkem in po domače, bi vedili vselej resnico, in ne bilo bi jim treba verjeti toliko praznih kvant.

Tako o ravno tej postavi zavolj novega dnarja (ktero smo na kratko razloženo brali v 78. listu lanskim Novic) žlabudrajo ljudje ali iz neumnosti ali iz hudobije toliko laži, da se mi treba zdí, par besed o tem govoriti.

Od več strani se sliši govoriti in ljudje tudi verjamejo, da naš dozrajni dnar: tolarji, dvajstice, desetice itd. je že preklican in ob veljavo djan; zato je že marsikdo vés plašen svojo mošnjico s plesnjivimi dvajseticami tiral k temu in unemu menivcu, in je bil vesel in hvaležen, da jih je spečal in za-nje bankovcov dobil brez nadavka ali s celó majhnim nadavkom.

Te moje besede nimajo namena, Vam priporočati, da bi sedeli na dvajseticah, — dajte jih le iz temote, v kateri že morebiti v Vašo škodo predolgo zakopane ležé, — ali to vedite, da še niso preklicane, ampak da imajo še vso svojo ceno in da nikoli ne bojo zgubile svoje notranje vrednosti. Gori omenjeni cesarski patent od 19. kimovca lanskega leta pravi, da zastran upeljanja nove veljave je pričakovati še posebnih postav, in da dozadnji dnarji ostanejo (zraven novih), dokler se kaj drugega ne bo ukazalo. Dozdaj še ni prišla nobena nova postava zavoljo tega na dan; tedaj je naš stari dnar še popolnoma veljaven kakor je bil. Vesel naj bo, kdor ima še starega dnarja na kupe!

Le to je, da naših starih dnarjev ne kujejo več od vseh Svetih. Med kovanjem in pa med preklicom je pa velik razloček.

Koliko večjo vrednost bo imel naš stari sreberni dnar memo novega srebernega, se za gotovo še ne vé, ker zastran tega se pričakuje še višja postava, pa govori se zlo, da bo naš stari sreberni dnar proti srebernemu novemu 5 odstotkov ali percentov več veljal, to je, na tolar se bo dobilo 6 krajcerjev, na goldinar 3 kraje., na dvajsetico 1 krajcar nadavka.

Koliko bo novega dnarja (zlatega, srebernega in kuprenega), kakošen bo, in koliko bo veljal, so „Novice“ razložile natanko, ko so v listih 91, 92 in 93 lanskega leta natisnile patent od 19. kimovca l. l.

Že zdaj se vidi tu in tam kak nov dnar; naj povem tukaj le to, da tisti novi srebernik, ki se mu pravi četertforintnik ( $\frac{1}{4}$  Gulden) je skor ravno tako velik kakor je naša sedanja dvajsetica in ji je tudi zlo podoban; dobro je tedaj treba ga pogledati, da se ne vzame za dvajsetico, ker je le 14 kr. in en vinar po našem sedanjem dnarji vreden; kdor brati zná, se pa ne bo goljufal: na dvajseticah stoji pod cesarskim orlom številka 20,

pri četertforintnikih pa stoji  $\frac{1}{4}$  fl. Če lih tedaj četertforintnik manj plača kakor dvajsetica, je pa vendar skor ravno tako velik kakor ona; to pride od tod, ker je v novem dnarji več kupra, da se bo manj oblizal in bode bolj za terpež. Jože Pleiweis.

## Pepél veliko pripomore, da so drevesa zdrave in rodovitne.

Pepél, naj bo od derv ali premoga itd. je za drevje tako koristen, da ga skorej nobena druga reč prekositi ne more, in sicer

1. Zavolj lugastih solnih delov, ki jih v sebi ima, požene kal iz pešk ali koščic. Če se peške in koščice namočijo in preden se sejejo, s pepélom potrosijo, jamejo kmali kal poganjati. Razun tega je tudi dobro peške in koščice pepeliti preden se sejejo, zato, ker takih semen merčesi tako radi ne napadajo, kakor drugo, ki ni pepeljeno bilo.

2. Na vertih, drevja polnih, ali v tesnih dvorih, ki so z brajdami obrašeni, je pepél drevesom neprecenljiv, zato, ker zrak čisti; kdor ga pogostoma okoli debel posiplje, se bo njegove koristi kmali sam prepričal.

3. Za vlažno in močirno zemljo je ravno tako koristen, ker jo varuje, da se ne skisa; zato se sadnemu drevju zlo vstreže, da se le spomladi okoli njega pepél potrese.

4. Za pokončanje merčesov je pepél najgorše sredstvo; mlade drevesca, ktere radi polži napadajo in dostikrat tako postrizejo, da niso za nobeno rabo, se najlozej obvarjejo, če se večkrat s pepélom potresejo. Če se pepél s peskom, vodó in z nekoliko apnom zmeša in precej gost sok napravi, in z njim drevesna debla namažejo, tako se jih merčes nikakor ne loti, drevesa po tem mazilu dobé mlado kožo, mah in lešaji zginejo z drevja, ktero po tem mazilu tudi bolj spešno raste in bolj pogostoma rodi.

5. Za pokončanje červov in enakih v zemlji živečih merčesov, ki dostikrat cele drevesnice uničijo, je pepél najbolje sredstvo, če se le zemlja z njim potrosi, ali če ga gospodar z lopato podkoplje ali kako drugači pod zemljo spravi; zakaj ondi, kjer se pepél pod zemljo spravi, gotovo červ ne prebiva, in polži pocerakajo tako kmali, kakor hitro jih je pepél doletil. Pri votlih in starih drevesih, ki so sém ter tje že gnjiti in trohneti jele, jim je pepél prav dobro zdravilo, s katerim se gnjiloba in trohnoba prežene. Napravi se namreč gost sok, h kteremu se, da bolj derži, nekoliko lima primeša; s tem sokom se gnjili kraji pomažejo in dobro z ličjem ali kako pertnenino obežejo.

6. Posodovce, to je, sadne drevesa v posodah, kterih kible na vertu po navadi na tleh stojé, dostikrat škodljivi červi nadlegvajo, kteri skoz spodnje luknje v posode priberbajo, ter jih poškodujejo, kolikor le morejo. Če se mesta, kamor imajo drevne posode priti, dobro s pepélom potrosijo, se teh škodljivcov ni bati. Ker je pepél verlo

šredstvo zoper razne merčese, ki so sadnemu drevju v veliko škodo; zato svetvamo našim sadjorejcom, naj svoje drevesa po dežji, ali pozno v jeseni ali pa zgodaj spomladi s pepélom, kar se dá, potrosijo. Da bodo to delo posebno tam, kjer imajo visoke drevesa, ložej opravljali, naj si omislijo take mehove ali pihala, kakoršne rabijo vino-rejci v tistih krajih, kjer že več let tertna plesnjoba razsaja, s katerimi tertne žveplenijo in omenjeno tertno bolezen zmanjšujejo. Po merzlem dežji pozimi, ki se dostikrat po drevju zamerzne in tako rekoči srež ali ledenino napravi in sadnemu drevju tako veliko škodo prizadene, da večkrat posebe, takrat bi se mogle sadne drevesa, posebno pa tertne, breskve in pa marelice s pepélom posipati. Kdor tako ravna, mu ne bo srež škode veliko prizadjal. Pepél poserka mokroto in nježne veje osuši; in če veter potegne, pepelnata skorja odpade, in srež ne bo drevju veliko škodoval. — Če se s pepélom sadnemu drevju gnoji, je ravno tako dobro; če se namreč okoli dreves z njim zemlja posiplje, ali pa če se že proti jeseni sadja polnim drevesom ali tistim, ki medlo rastejo, gnoji, in sicer tako le: naredé se s hmeljnim železom posamezne luknje okrog dreves, v ktere se po pesti pepéla nasuje, in večkrat z vodo napolnijo. Bolj ko je zemlja vlažna in močirna okrog dreves, tem bolj jim pepél gnoji. V presuhi zemlji pa ne gré drevesom preveč s pepélom gnojiti; več bi jim utegnil škodovati kakor koristiti.

Po „Pomoni“ poslov. K.

## Kako mnogoverstni živež hraniti, da se ne spridi.

(Dalje in konec.)

### 2. Izvodenjenje ali posušenje.

Druga šega pripraviti jedila za ohranjenje je izvodenjenje ali posušenje. Posušé se v nepreveliki gorkoti. Vse sadje, sočivje, gobe, moknate jedi se dajo s tem napraviti za dolgo hranitev, kar je vsem znano in od nekdanj povsod navadno. Nova pa je Francoza Masona najdba, po kateri se dá vsaka posušena zelenjava tako stisniti, da prav malo prostora vzame in več let dobra ostane. Ta priprava je zdaj že na Francozkem in na Nemškem celó ter na debelo v navadi, in na morji kaj pristojna. Kako se to napravi?

Tako. Zelenjad, sočivje i. t. d. se skerbno obere in osnaži, in razgerne po debelih ruhah, v hiši ali v sobi, kjer se gorkota na 35—40 stopinj napravi. Tukaj se voda po malem iz zelenjave izhlapi, in taka zelenjad ostane lepo zelena, in navadnega dobrega okusa. Potem, ko se je voda že do dobrega izhlapila, pride taka zelenjad v močno stisko, kjer se v železen ali pa v kositarjev kalup (model) tako stisne, da je ni več ko peti del prejšnjega trupla in 10—15 krat od sto lajši. Tako se dá, na priliko, debela zelnata glava stisniti, da je kakor čokoladna ploščica, in se dá v popir ali pa v kositar kakor čokolada zaviti. Več tacih stisnjenih zelinjadnih ploščic se zloži druga verh druge v cinkovo ali pa v kositarjevo škrinico in se na suhem in hladnem kraji hranijo, dokler hočemo, in nič svojega okusa ne izgubé; samo varovati je treba, da nič mokrote ali vlage do take zelenjadi ne pride. Kadar jo mislijo zavžiti, jo nalijejo z vodo, in jo pusté v merzli vodi kakih 6—10 ur, ali pa v gorki 4—6 ur, in se napne, da dobí spet poprejšno podobo in debelost, in postavimo, zelnata glava napolne skledo, in začne dišati vsaka zelenjad po svoji lastnosti. Ko se vode napoji, se ravna z njo po tem kakor z opresno ali srovo. Okus je ravno tisti, in korenje, krompir, zeleni grah, kapus, zeler i. t. d. več let star se pri vžitku od presne zelenjadne in sočivnate jedi kar nič ne razloči. Kako koristna in v raznih prilogah pristojna da je ta priprosta

znajdba, je vsakemu lahko videče. Zelenjadne in sočivnate jedi so človeku potrebne, in brez njih bi ob samem mesovju ne mogel dolgo zdrav biti; posebno se rad samih mesojedcev škorbut loti, in kar so jeli Angleži, Amerikanci in Rusi na svojih ladjah tako stisnjene in lahko hranivne zelenjave (comprimiertes Gemüse) rabiti, je škorbutna bolezen pri njih jenjala.

Kakor zelenjad tako se dá tudi kruh stisniti in potlej dolgo hraniti. Kadar ga hočejo jesti, ga v vodi malo namočijo in se pokaže spet v poprejšnem okusu. Vendar kar kruh tiče, raji pri dvopeku ostanejo.

V južni Ameriki napravljajo s sušenjem meso, ki mu pravijo tasajo. Z ozkim in ostrim nožem porežejo volovsko meso v dolge, tenke in ozke jermene, in da se mesni sok preveč ne zgubi, jih s koruzno moko potresejo, in po odrih in preklah razobesijo, da se voda po solnčni vročini izhlapi in meso zamoklo rudečo podobo dobí. Usuši se od 100 na 25—26. Kadar hočejo tasaj jesti, ga namočijo, potlej pa skuhajo, in prav prijeten, skorej presnega mesa okus ima. Pri nas bi se na solncu kaj tacega ne dalo storiti; rib pa vendar Ogri posebno pri Segedinu in pri Jeshu vsako leto veliko na solncu nasušé in potlej v prodaj postavijo.

Tudi navada, mleko obariti in ukuhovati, stoji deloma na izhlapienju vode. Obareno mleko se od dné do dné obvarje, da se ne skisa ali ne zgrize.

Ravno tako napravljajo dvopečno meso (Fleisch-Zwieback) in juhne skerli s posušenjem. Je pa mesni dvopek dvojin:

- a) tejanški (teksanski), ko se mesna juha ali mesni sok ukuha do sirupa, to je, da se začne vleči kakor limec; potlej se takemu soku moka primeša in se naredí testo, iz kterega se plošnjati terdopeki ali dvopeki delajo, ki se v peči zapekó in posušé. Kadar ga hočejo jesti, mu prilijejo 20—30 delov vode, ga kake pol ure kuhajo, in to dá dobro in redivno jed, ki ima okus presnega mesa. Dva lota tacega terdopeka je jed za enega človeka;
- b) francozki terdopek se dela ravno tako, samo da se z mesom vred moka in kako sočivje ali zelenjava ukuhuje. Na popotovanji, in posebno na morji take jedi kaj dobro služijo in teknejo.

Solenje prav za prav tudi družega ni kot izvodenjenje. To je namreč nekako sušenje po kemiški poti. Voda se bolj žlahta s soljo kot z mesom ali zeljem i. t. d., in torej sol bolj pije vodo, in meso, če tudi s suho soljo nasoljeno, kmali dovelj slanomure napravi, in zelje soljeno, če tudi dobro stlačeno, da cel teden dovelj vode. Redivnost nasoljenega mesa je manjša memo presnega, ker sol veliko redivnih drobcev, beljačec, fosforno kislino i. t. d. na-se potegne, in se bolj oslabí z nasoljevanjem memo kuhanja. Da kisló zelje dobro ostane, naj se le dobro solí, pa tudi dobro stlači, da ga hlip prevzeti ne more, in v hladnih kletih naj se hrani, ker v gorkoti voda počenja vreti in gnjiti.

Kajenje mesa, to je, sušenje v dimu ga varje gnjiline po dveh potih, po sušenju in pa po sajevcu (kreosotu). Sajevec je žginljiva reč žerečega okusa in hudega duha, ki ga je v kuhinskem dimu nekoliko, in ima moč beljačec v mesu stajati, kar stori, da se razdjavni moči kislina lože brani. Pri kajenju se redivnih reči ne zgublja toliko, kot pri solenju (Pöckeln).

Okaja se meso pa tudi po mokri poti hitrejšé in boljše. Kako? Tako: ako ga v lesno kislino (ki teče od derv pri gorenju), ali pa v vodo s sajevcom napojeno kake krati namočimo, potlej pa po malem na sapi posušimo. Tako meso zadobí kmalo podobo in okus kajenega mesa. Preveliko sajevca pa v to ni jemati, da meso potlej po njem duha ne dobí. Za 120 funtov mesovja, klobas, gnjat, pleč i. t. d.