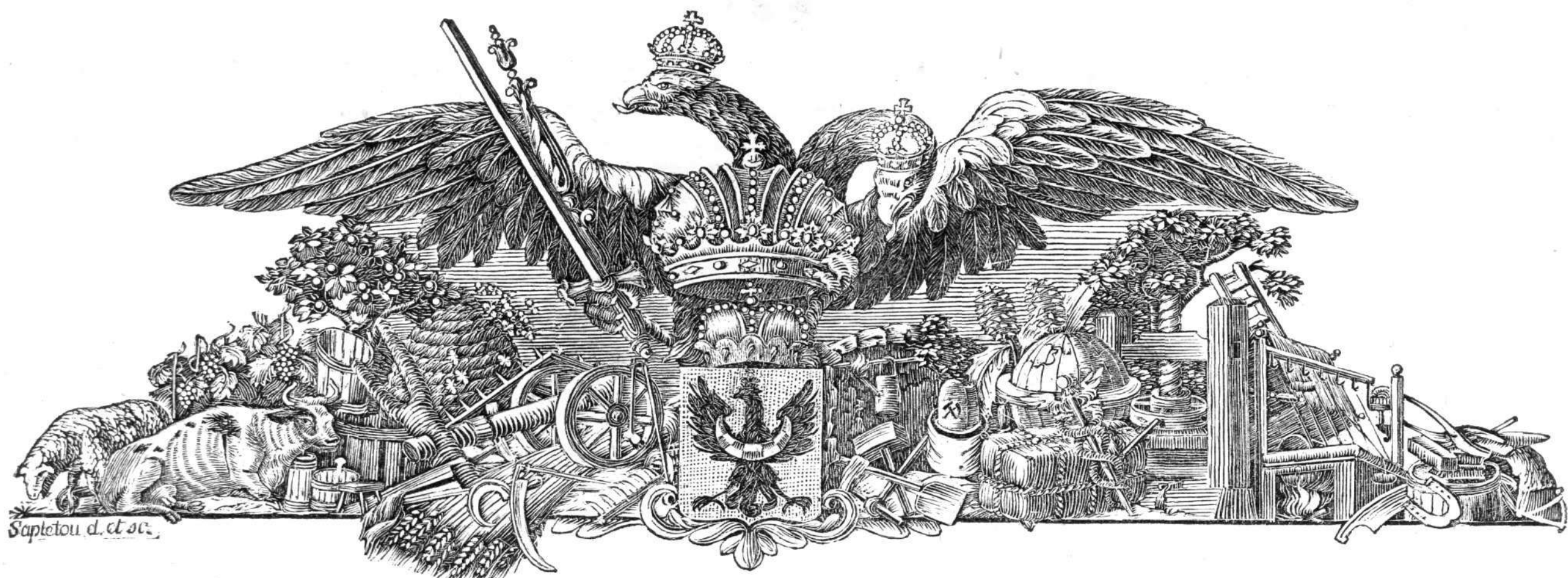




Kmetijske in rokodelske Novice.

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

Tečaj V.

V sredo 21. maliga travna 1847.

List 16.

Prašanje, odgovor.

Povejte, tovarši!
Mi kaj smo na sveti,
Kaj naši nameni,
In kaj nam početi? —
Prijatli predragi!
Popotniki smo,
Iz ptuje dežele
V domačo gremó.

Povejte, kaj, ljubi!
Je naše življenje,
Zdaj dobro, zdaj slabo,
In zgolj spremenjenje? —
Življenje je cesta
Čez plan, čez goré,
Ga naglo zapelje,
Kdor pota ne vé.

Povejte, preljubi!
Kaj čas nam poméni,
Ki naglo nam teče
V hitrosti ognjeni? —
Čas voz je nemirni,
Nenéham derdrá,
Se nikdar ustavit',
Obernit' ne da.

Povejte, kaj strasti?
Kaj pamet, kaj vera?
Ki serca posesti
Nam hoče vsaktera. —
Nadležni vozniki
Popotnih so to;
Pa terdna le véra
Voznik naš naj bo.

Potočnik.

Nov kruh.

A. M. Polák, fabrikant na Dunaji, je najdel — kakor Dunajske Novice pišejo — iz ogeršičnih prés (Ripsöhlkuchen) dober kruh péči, ki je napol cenejši od vsaciga družiga kruha; v tacih krajih pa, kjer veliko ogeršice pridelajo, de cent tacih prés le kakih 40 ali 50 krajc. veljá, je pa še boljši kúp. Polák pravi, de se v oljofabrikah našiga cesarstva vsako leto nar manj okoli 500,000 centov ogeršičnih prés napravi; de

se bo tedej lahko veliko taciga kruha péklo. Po njegovim svetu se imajo imenovane preše ali na debelo v mlinu somleti kakor navadno žito, ali pa na drobno domána na ribežnu zribati in potem skozi sito presejati. Kér ima pa takó somleta moka še nekaj grenkôbe v sebi, se ji mora ta grenkoba odvzeti, kar se zgodi, če tóple vode na-njo vliješ in moko dobro premešas. Vôda, ki potegne grenkobo na-se, se čez pol ure ali čez eno uro odcedi, de ogeršična moka v podobi debeliga testá ostane, katero naj se pokusi, ali je že grenkobo zgubilo, sicer se še enkrat s toplo vodo polije.

Taki vse grenkobe prosti moki se primeša nekoliko druge moke (rèžéne ali soršične, ajdove, turšične i. t. d.), in se kakor pri navadni peki, tudi malo kvasú pridene. Takó napravljen kruh je ajdovimu kruhu zelo podoben, in je, kakor smo se sami prepričali, precéj dobriga okusa in je mende tudi tečen. — Kér imamo poleg Ljubljane veliko in práv imenitno fabriko ogeršičniga olja, bi nam ta gotovo zelo vstregla, ko bi nam po storjenih daljnih skušnjah vse natanjko povedati hotla, kakó se ima s péko tega kruha ravnati? kolikošna pride njegova cena memo navadniga kruha v naših krajih? in kakošna je njegova tečnost in prebavljivost (Verdaulichkeit)? Kar pa posebno tečnost in prebavljivost ogeršičniga kruha vtiče, še nismo nikjer brali, de bi bil kdo saj kakih 14 dni to skušal in nam kaj gotoviga povedati vedil: torej smo práv radovedni, kaj nam bo Vevška fabrika od tega povedala.

Dr. Bleiweis.

Popolni poduk,

kakó krompir saditi, de bo práv.

(Konec.)

9. Kakó krompir čez zimo spraviti.

Préden se krompir v klet (kelder) ali kako drugo shrambo spravi, mora biti dobro posušen, pa tudi dovelj shladén. Potem naj se odbére kar je lepiga in celiga in naj se v klet spravi; majhni krompirčki in poškodovani pa naj se odločijo in za ljudi in za živino poprej porabijo.