

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 sredo 28. januarija 1857.

Kako sadje sušiti, da bo dobro in lepo.

Kteri koli časniki kmetijski v roke vzamemo, povsod nahajamo iz bukvic slovečega vertnarja Hohenhajmskega Lukas-a prepisani nauk: kako sadje sušiti, da bo dobro in lepo.

Ker so ta nauk vsi časniki od prvega do zadnjega prepisali in svojim bralcem podali *), se že iz tega lahko sodi, da je mogel mož to reč dobro razložiti in da je vredna, da se razglasi po svetu. Naj ga podajo tedaj tudi „Novice“ svojim bralcem.

Popred pa se nam pripravno zdi ponoviti našim gospodarjem in gospodinjam, kar so naš vertnarski oče, nepozabljivi gosp. Pirc učili: kako sadje sušiti — in tako primeriti njih besede z Lukasovimi.

Gosp. Pirc učijo takole:

„Kdor ima več sadja, kot kakor ga je treba sirovega pojesti, prodati ali za zimo prihraniti, naj ga posuši, ker takega je za kuho ali kupčijo, ali pa za hudo letino dobro prihraniti.

Kjer je veliko sadja, ga je nar boljše v posebni sušivnici ali v pajštvu posušiti, ktera mora tako narejena biti, da je znotraj 6 čevljev visoka, 7 široka in 8 dolga; na enem koncu, kjer so mesteje, naj bo zidana, vsa druga pa lesena ali k večem ometana, na drugem koncu naj bodo vrata 6 čevljev široke, da se lese vèn in noter devajo; pa se mora tako zapreti, da ne bo nikjer duška. Peč mora 2 čevlja visoka, 4 pa dolga, na tla v okroglo kakor zvernjeno korito dobro ustavljena biti, da se nič ne kadí, ker sadje nikoli ne smé po dimu smerdeti. Lese iz protja spletene naj bodo en seženj dolge in široke, da se, pri stenah na police naslonjene, v kterih so kolesca udjane, lahko noter potisnejo, ali pa vèn potegnejo. Na 5 takih lesah se more vsake dva dni 10 mernikov sirovega sadja posušiti, iz kterega se okoli 3 mernikov suhega dobí.

Komur je taka sušivnica premajhna, naj naredí ravno po ti podobi večí, da pride v dve versti les noter.

Kdor pa hoče slastnega in lepega sadja nasušiti, mora:

1. Dobro pripravljeno, zrelo, zmlajeno ali zmehčano sadje za sušilo vzeti. Breskve, marelice, žlahne češplje in drugo imenitno sadje je dobro pred olupiti in peške iz njih pobrati, debele hruške in jabelka pa na kerhlje razrezati, preden se sušiti dajo.

2. Sušivnica se mora s suhimi, terdimi dervami, ne pa z mehkiimi smolnatimi kuriti, sicer bo sadje grenko, ker po toploti od derv tudi svap dobí. Perva kurjava sirovemu sadju mora pičla, druga napol suhemu pa bolj obilna biti, da se sadje ne izbuhne, in sok iz njega ne izteče. Nikdar se mu ne smé večí toplota dati, kakor je v peči, kadar se pečen kruh vèn vzame. Če se pa zlo vodeneno sadje, kakor so češnje in slive, breskve in mirabele, suši, se mora prav počasi malo toplote pridajati, da se preveč sok ne izteče.

3. Suho sadje se ne smé v sušivnici ohladiti,

ampak zvečer ali zjutraj iz tople sušivnice naglo na hladni zrak postaviti, da lepo, svetlo in slastno ostane.

4. Kdor sadje na peči suši, naj večkrat hišo izvetra, in prah na peči omede ali popir podloži, da bo sadje čedno. Kdor pa pri peči ali na solncu suši, naj ga na tanko vervco nabere, in večkrat obrača, da se lepo posuši“.

(Dalje sledi.)

Poljski pridelki nekdanj pa zdaj.

Stari pisatelji, gerški pa latinski, pripovedujejo v svojih bukvah, da tû pa tam po nekdanjem svetu zemlja je bila kaj rodovitna, — da sama po sebi, brez velikega obdelovanja in truda ljudi pa živine, rodila je obilno mnogoterih plodov, in da posebno žito je plenjalo tadaj več kot dan današnji. Slovele zavolj poljske rodovitnosti so nekdanj posebno lepa Italija, v Azii velika dolina, po kteri teče ogromna reka Evfrat, in pa blagovite planjave poleg Nila v Afriki. Ondi so pridelali (pa pridelujejo večidel še dan današnji) obilo žita, posebno pšenice, veliko več, ko je pridelujejo kmetovavci na enakem prostoru v Evropi.

Kako je to?

Nekteri pisatelji o kmetijskih stvaréh so si tedaj o noveji dôbi prizadevali, da bi nekoliko razjasnili totí predmet. Oni so primerjali rodovitnost zemlje, kakoršna je bila nekdanj, o dôbi starodavnih narodov, z rodovitnostjo po deželah v sedanjih evropejskih državah. Najdlí so po tem preiskovanji, da mi v primeri komaj šesto ali sedmo zerno nažanjemo v tem, ko v starodavnosti po evfratiških deželah, poleg Nila in drugej so naželi 20 in 200terno zerno. Tedaj je bila zemlja rodovitniša nekdanj kakor je dandanašnji, ali pa so kmetovavci, polje obdelovaje, ravnali drugač.

Menijo dovedeni možje, in gotovo imajo prav, da žito ima to sposobnost, da zamore poganjati v mnogo bilk, če je redko vsejano bilo in tedaj redko na njivah stoji. Po takem izraste iz enega zerna mnogo klasov, in totí rodijo tudi zernja obilo. Ta lastnost žita se je pa zgubila polagoma, odkar so kmetovavci jeli žito sejati gostejše od nekdanj.

Da je res taka, se je nedavno prigodno pozvedilo v dveh različnih deželah, v Anglii namreč in v Virtembergu. Prigodilo se je namreč v poslednji deželi, da so posamezne pšenične zerna v zemlji, toda v rodovitni vertni persti obležale ter kaliti začele. In lejte! pognale so mnogo bilk in na totih nastavile mnogo plodnih klasov, kakor neki časniki pripoveduje, ne manj kot 75 klasov in 1500 zern! — Na Angležkem so to poskusili nalaš, ter so se prepričali, da njiva 10 do 12krat več plodi, ako je dobro pognojena, zernje pa poredoma (v verstah) in bolj narazen vtaknjeno v zemljo (ne vsejano). Žitne korenice se po takem lagleje razprostirajo pod zemljo in poženejo torej tudi mnogo bilk, plenjajo tedaj tudi zernja več. Da je po takem za setev tudi manj zernja potreba, in se ga tedaj veliko prihrani, vidi vsakdo; zatoorej menimo, da ta skušnja je sila važna in vredna, da jo umni kmetovavci prevdarijo dobro, in da poskušajo tudi sami. J. Š.

*) Tudi letošnja nemška pratika, ki jo izdaja naša kmetijska družba, ga je priobčila svojim bralcem. Vred.