



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 27. oktobra 1858.

Kmetovavci sejte riček ali drenúlje!

Že pred dvema letoma se je (v 13. listu „Novic“ 1856) oglasil naš umni in marljivi gosp. Jožef Duler na Škerjančjem in živo priporočal riček (Leindotter) ali drenúlje, kakor temu oljnatemu sadu na Dolenskem pravijo. Lani (v 9. listu „Novic“ 1857) se je potegnil tudi naš verli gosp. Križnogorski in ponovil priporočila tega sadu, kateri je zlo rodoviten in toliko olja dá, da se vsak gospodar sam lahko oskerbí s potrebno svečavo.

Ne vémo, ali so naši kmetovavci kaj dosti ubogali te dobre svete; to pa vémo, da riček je gotov dnar in kdor ga kaj pridela, ga berž lahko speča, ker oljarnice ga veliko potrebujejo.

Te dni so nas prosili prečastiti gosp. grof Franc Ks. Auersperg, deležnik neke oljske fabrike poleg Ljubljane, naj še enkrat opomnimo naše ljudi, da bi se poprijeli rička in ga obilo sejali. Tri fabrike so samo na Krajskem, ktere vsega do zadnjega zernja rade pokupijo.

Riček je sila rodoviten; na ljubljanskem mahu ga je nekdo letos vsejal pol maslica in pridela ga je 8 mernikov ali 4 vagáne. Na vsaki, tudi slabi in pešeni zemlji rad raste; noben merčes ga ne napada; še slama njegova je precej dobra klaja za živino. Seje se spomladi vsaki čas; cel oral zemlje se obseje z 2 funtoma ali k večjem s poltretjim funtom; pridela se ga od te posetve okoli 15 in še več vagánov; vagán rička tehta okoli 75 funtov, iz katerih se napravi 18 do 24 funtov olja. Cena rička se spreminja od 2 do 3 gold. za vagán.

Seme se lahko kupi v fabrikah, kjer olje delajo iz rička, pa tudi na Poljanah na vertu kmetijske družbe; gotovo ga tudi gosp. Duler kaj imajo in radi dajo.

Prav iz serca želimo, da bi naši kmetje prav pridno začeli oljnate sadeže sejati; tako bo njim pomagano, ker bojo ogeršico in riček lahko domačim fabrikam prodali, pa tudi oljarnicam bo vstreženo, ker jim ne bo treba samo le po semenu iz ptujih dežel segati.

Pomislite, ljubi moji, da časi zdaj so vsi drugačni kakor so nekda bili; s časom so vstale nove fabrike, katerih nekda ni bilo; tem se zdaj lahko marsikaj speča, kar se nekda ni móglo; zato je v novih časih treba novih rečí. Letošnja letina je kaj dobra: to slišimo od vseh strani; kmetje so pridela vsake rečí obilo, — pa vendar tožijo, zakaj? za to ker ne morejo navadnih pridelkov v dnar spraviti. Kdor pa je pridela kaj rička, ima gotov dnar, zato ker ga oljarnice rade berž vsega pokupijo, in če bi ga kterikrat tudi ne, ne bo olje pri hiši nikoli zaverženo.

Dva opomina našim sadjo- in vinorejcom na Štajarskem ali pa tudi drugod.

1. Na pustni dan ali na dan našega „fašenka“ zapoveduje babja vera mnogotere opravila, ktere storí le neumen človek, pameten jih opuša. Med temi vražami najdemo tudi to, da na pustni dan je najbolje sadno drevje tre-

biti in snažiti! Mi nimamo nič zoper to, ako se na pustni dan namesto navadnih burk trebi ljubo drevje; al kriva misel je, da drug čas ni pripraven za to; zato se taki, ki verjamejo to vražo, jeseni, pozimi in spomladi ogibljejo tega dela in ga opušajo skozi celo leto, razun pustnega dneva. Naj verjamejo gospodarji raji gotovim skušnjam kakor jalovim vražam! Pircov „Vertnar“ lepo uči umno sadjorejo, in nova letošnja „pratika“ razlaga prav po domače dela na vertu vsaki mesec.

2. Umevno nas uči Vertovcova „Vinoreja“ na 171. strani po južni šegi narejati vina, to je, černe vina. Ker pa malokdo kaj bere in jo tedaj tudi malokdo prav zadene, in ker sem mnogokrat slišal pri nas popraševati po tem, naj povém po lastnih skušnjah, kako narejati černe vina, da bojo prijetniše kakor dozda. Pervo je, da imamo ters za černe vina, najbolje pa so za to sledeče terte s črnim ali višnjevim grojzdem: burgundarca ali klevnarca, kavka, kaderka, laška in mala modrina, klešec, vranek in še nektare druge. Vinopivci terdijo, da černo vino, ako hoče za dobro veljati, mora biti kolikor mogoče zagoltno-grenko. To je pa narobe misel, ker najžlahneje bordoško, medoško, ogersko in vinarsko vino je močno dišeče, vselej prijetno, ljubljivo, in le terpko, da ne zgubi lastnosti črnega vina. Za černo vino mora biti grojzdje še bolj dozorjeno kakor za belo; spravi se potem ali celo grojzdje, ali, kar je še bolje, same od pecljev oskubljene jagode v kad (baden) ali v sod k vinskemu vrenju. Mešanca prav zmečkanih jagod ali zdrozanega grojzda se pokrije v kadi s primernim pokrovom, v sodu pa se pred zrakom dobro zadela, tako, da gazniti more le skozi pritaknjeno zakrivljeno cev, ktera z enim koncom v pilko soda, z drugim pa v vodo pristavljene posodice molí. Vse drugo ravnanje, kakor poveršno pokrivanje s kakim kočom ali ponjavo in večkratno mešanje drozge je škodljivo. Čas, v katerem se vino izprešati ima, se ravna večidel po gorkoti vremena in po terpežu vinovrenja od 3 do 14 dni; na jagodah se pustí tudi do zmladletja; al dalje časa ko se pustí, bolj prihaja grenkljato in černeje. Pazi tedaj na to, kdaj jenja vino vreti. Spozná se to, ako začne v kadi pokrov niže lezti, in kadar skozi cev na sodu gaz več v vodo ne ferfrá. Zdaj se iztoči mošt spodej skoz luknjo, pred ktero je bila kaka metlica uterjena; ostanek se izpreša; dalje se pa po navadi z vinom ravna, da se dva- ali trikrat v prvem letu pretoči itd. Jakopič.

Kako sadje hraniti in k pridu obračati?

(Dalje.)

Naj povémo sedaj še, kako se vrisk ali jesih dela iz sadja.

Nobena hiša ne more biti brez jesiha, in kdor si ga sam pripraviti zná, si marsikteri groš prihrani. Zato pa to tem bolj priporočamo, ker se večkrat tak jesih kupi, kateri zdravju človeškemu ni brez škode. Ne bomo sicer nič novega povedali, pa to, kar bomo povedali, je gotova pot, si iz sadja prav dober in zdrav jesih napravljati.