

## gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 4. julija 1883.

**Obseg:** Kako jesih delati iz sadja. — Japonska velikanska ajda za seme. — Priprava za vzdiganje in prenašanje sodov. — Pogozdovanje Krasa oziroma golosekov po posameznih posestnikih. — Spomini na veliko slavjansko romanje v Rim leta 1881. (Dalje.) — Cesarjevo potovanje po Štajarskem. — Tisza-Eszlarski umor. — Kako Ogri sodijo o preganjanji nemštva po Taafejevi vladi. — Iz oklica českih poslancev k volitvam v deželni zbor. — Naši dopisi. — Novičar.

## Gospodarske stvari.

### Kako jesih delati iz sadja.

Ker živimo ravno v času največje vročine, katero naše ljudstvo dobro imenuje s splošnim imenom „pasje dni“, in ker si ravno zdaj vsakdo želi hladilnih jedi, kakor kislega mleka, kisle vode — vina pa pri nas uže tako težko dobimo drugačnega kot kislega — in dobrega kislega jesiha na vsakovrstnih salatah in tudi v družih jedéh, zato bo morebiti marsikomu vstreženo izvedeti, kako preskrbeti se z dobrim domačim jesihom. O tem piše v San Francisco v Ameriki živeči nemški sadjerejec in pisatelj H. Semler v zanimivih svojih knjigah, kako bolj v prid obračati sadje in povzdigniti sadjerejo.

Izdelovanje jesiha iz sadja je tako prosto, da ni razumeti, zakaj se veči del kmetovalcev dá zadržati, da si ga ne izdelujejo za lastno potrebo. Tega se sicer ne bo doseglo, da bi bil jesih iz sadja pomenljiv v trgovini, toda pri vsakem gospodarstvu porabi se toliko jesiha, da se splača vsaj toliko ga pridelavati doma, kolikor se ga za dom potrebuje, in to velja posebno za one posestnike, kateri si s sadjerejo redno pridobivajo dohodkov. Dobiček pri tem ravnanji je očividni, in to dvojin: prvič mnogo manj stane doma pridelan jesih, drugič je pa tudi vsakdo brez skrbi, da vživa naraven, zdrav jesih, česar pri kupljenem jesihu človek nikdar prav ne vé. Še celó treba ni, da se za izdelavanje jesiha posebej sadje pripravlja, ampak popolnem dobre so tropine, iz katerih je bil sadjevec uže enkrat izžet. Take tropine se vržejo v kad, katera se postavi v primerno gorak hram; k tropinam dodá se še slabejega razkrnjene sadja, olupkov in obrezkov, ako jih je od sadja, katero se pripravlja za sušenje, tudi ostanki kuhanega sadja se dobro obrnejo, ako se jih vrže v kad. Na vse te zbirke zlije se toliko vroče vode, da je gosta mešanica. Ta se potem pusti osem dni prav na miru, potem pa se v ožemalnici izžmè mošt. — Ostale tropine potem niso za družega kakor za gnoj. Kako potem z moštom ravnati, priporoča se več načinov, pa najbolj priporoča se oni, po katerem ga izdelavajo Francozi pri izdelavanji njihovega slovečega vinskega jesiha. Njihovo ravnanje je najpriprosteje, najpripravnejše in daje, kakor skušnja kaže, najboljši uspeh.

Ravnanje francosko pa je tako-le: V odprto kad napolni se eno tretjino dobrega starega jesiha, dve tretjini pa se dodá sadnega mošta in se tako pusti 8 dni; potem se odtoči dve tretjini jesiha iz kadi in se namesti z dvema tretjinama mošta in tako se ponavlja vsakih osem dni, dokler je mošta kaj. Prezreti se pri tem ne sme, da je za izdelavanje jesiha najbolj ugodna gorkota 20 do 25 stop. Cels. (ali 16 do 20 stop Reum.). Ako bi jesih ne bil dosti hud, dodá se mu nekoliko špirtovega jesiha.

Mali gospodarji, kateri ne izdelujejo sadjevca, si pa enako lahko pripravljajo sadnega jesiha za domačo potrebo. V ta namen treba samo velikega prstenega piskra, v tega mečejo se vsakovrstni odpadki od sadja, katero se v kuhinji rabi. To se zalije z vrelo vodo. Kedar se zopet odpadki dodevajo, priliva se več vode in tako se nadaljuje, dokler ni lonec poln. Pri gorkem vremenu postavlja se posoda, skrbno pokrita s platnom ali ruto, na sonce; kedar je hladno, pa se spravlja na gorko mesto v hiši. V 6 do 8 tednih skisa se tako izvrsten, rumenkast jesih.

In po tej poti si enako mali kakor veliki kmetovalec preskrbi sam doma cenega, okusnega in zdravega jesiha za vso svojo domačo potrebo.

### Japonska velikanska ajda za seme,

kakor se je uže lansko leto tako obilo priporočevalo, tudi letos zasluži pozornost naših poljedelcev. Ni tej ajdi ravno samo to v pohvalo, da izraste do velikosti moža in zadostuje en hektoliter tega semena na štiri hektolitre domače ajde, toraj tudi veliko ceneje stoji, se pridelava tudi iz enega hektolitra semena do osemdeset hektolitrov dobrega zrnja in raste tudi na vsaki zemlji rada, če tudi ni dobro ugojena.

Dobi se letos po 30 krajc. kilo najbolj samo v Ljubljani pri J. R. Paulinu v špecerijski prodajalnici „pri Voglu“.