

Dolenjske Novice.

Izhajajo 1. in 15. vsacega meseca. Cena jim je za celo leto naprej 2 K, za pol leta 1 K. — Dopise sprejema urednik, naročnino in oznanila tiskarna J. Krajec nasl. v Novem mestu.

Oznanila se plačujejo od dvostopne petit-vrste za enkrat 16, za dvakrat 24 in za trikrat 30 vinarjev.

Gospodarske stvari.

Shranjevanje zelenjadi v kleti.

Zelenjadna klet mora imeti v obče te-le lastnosti :

Pred vsem mora biti hladna in zračna. Enakomerna, hladna toplota (temperatura) je za dolgo vzdržanje večina zelenjadi potrebna. Prevelika gorkota, sploh večje toplotinske spremembe imajo za posledico, da začno gomoljnate in korenjaste rastline poganjati, vsled tega pa trpi njihov dobri okus. Zelenjadna klet naj bo tudi kar se da suha. Veliko bolje je da je klet presuha, nego premokra; v prvem slučaju si lahko pomagamo, zelenjad nekoliko poškopimo časih, pa je; če je pa vlažnost prehuda, nam začne vse gnjiti in plesniti. Da se izognemo takim neprilikam, naj ima klet tudi dovolj priprave za prevetrovanje ali ventilacijo. Kdor hoče v kleti hraniti večje množine zelenjadi, mora najpopreje prostor pravilno razdeliti. Repa, korenjstvo sploh je lahko naloženo v več-

jih kupih. Za finejše vrste pa rabimo pesek, najbolji je rmeni pesek, ki ga nasujemo vsako leto na novo. Za razne vrste zelja, endivije, peteršilja i. t. d. napravimo iz peska malo vzdignjene gredice in posamezne korenine zasadimo na gosto drugo poleg druge. Zeleno sočivje z listjem se mora po vsaditvi shraniti vlažno, kolikor se da, da preveč ne vene. Tudi korenjasto zelenjav moramo zdaj pa zdaj nekoliko poškopiti.

Glavni pogoji za srečno prezimljenje čebel.

Edina pomoč proti griži je čistilni izlet ali predigravanje, ta pa odvisi od vremena, tega pa čelobar nima v rokah. Umetno narejeni čistilni izleti niso za nič, ker nimajo nobenega vspeha, pač pa se lahko z njimi veliko ponesreči. Zato se mora doslej vsa naša umetnija dobrega prezimovanja omejevati na to, da omeji preobilno natiranje iztrebkov v končnem črevescu čebelinem. To se zgodi s tem, da

PODLISTEK.

Biseri iz Suhe Krajine.

Nabral Hinjski.

5. Na Selih.

Kaj prijazno leži Selska podružnica na pobočju hriba. Tu ne vidiš starih podrtih bajt, ampak vse prenovljeno, vse novo zidano. Tudi cerkev bodo kmalu dodelali popolnoma novo, na katero bodo Seljani lahko ponosni, ker bo najlepša podružnica Hinjske fare — res, pravi biser. Pred nekaj leti jim je pogorela stara cerkev in vse hiše in poslopja, skratka — šla je vsa vas. Bilo je takrat na Selih pusto in žalostno. In vse to gorje in bridkost onega požara so Krajinčani izlili v nasledno pesem :

Eno pesem bomo zapeli,
Kako so Seljanci pogoreli.
Usmili se tavženkrat Bogu,
Da se jim godi tako.

Bilo je blizu okoli kresa,
Ko so imeli največ dela.
Zdaj se jim pa tako zgodi,
Da jim vse čisto pogori.

Na kraj' vasi se je unelo,
Na vse kraje je gorelo.
Unelo se je na kraj' vasi,
Na vse kraje vse zgori.

Gospodarji so okoli stali,
Proti Bogu so zdihovali:
„Sem dobro stanovanje imel,
Zdaj ne vem pa kam domov!“

Otroci so se milo jokali,
Vsak svoji materi kazali:
„O preljuba mama, vi,
Naša hiša zdaj gori.“

Stari možje, stare ženice
So sklepali k Bogu ročice:
„Bi boljše bilo nam pred umret',
Kakor to žalost doživet'.

O preljuba Marija Devica.
Kakšna je bila naša vasica!
Koliko je bilo lepih biš.
Zdaj pa nobene ne dobiš.“

Ljudje so se pa o njih menili:
„Ljuba Marija se jih usmili,

1) damo čebelam kolikor mogoče mnogo-krat priliko, da se očistijo s tem, da se jim izletnica obrne proti solčni strani*);

2) s tem, da se preskrbi panjove za čez zimo s kolikor moč zelo redивно ali koncentrovano hrano, ki ne pušča mnogo neporabljenih odpadkov za seboj;

3) s tem, da se skrbno ogiblremo vsakega motenja čebelice, kajti razburjene živalice se hitro nasrkajo medu, ki jim pozneje dela težave in

4) s tem — to je pa tudi iz drugih razlogov potrebno — da skrbno odvrčamo od čebele mraz; čim hujši je namreč ta, toliko več morajo polki uživati po zakonu kemične uravnave gorkote v živalskem telesu, toliko lažje pa tudi dobijo neprijetno bolezen — drisko.

Pridelovanje marelic.

(Po predavanju g. Lešinga, učitelja na vinarski in sadjarski šoli v Kremsu.)

Pred kakimi 20 leti so rasla v okolici Kremsa le sem in tje po vrtovih posamezna marelična drevesa, četudi je podnebje za to sadje silno ugodno. Deloma niso vedeli ljudje porabiti tega sadja, deloma pa je nedostajalo podjetnega duha. Le bistroumnosti in podjetnosti nekaterih posameznikov se je zahvaliti, da je danes v eni okolici pridelovanje marelic v najlepšem cvetju. S tem pa je odprt tudi nov, preje čisto neznan vir dohodkov za kmetovalce. Kako pa je pri nas? Ali ne velja tudi o nas to, kar je veljalo o Kremžanih pred dvema desetletji, da smo namreč nevedni in nepodjetni. Ni dolgo, kar sem

) Samo po zimi to ne bo posebno varno; če ne boste pazili, izgubite lahko na obsojenem snegu večino „muhe“.

Opomba uredn.

Zdaj jim je pa zares hudo,
Ker ne vedo kam domov.“

Ljudje so dosti jim pomagali.
Koliko lesa so jim speljali!
Bog jim plačaj tavženkrat,
Druž'ga jim nimamo kaj dat'.

Še nekaj moramo storiti:
Gospod fajmoštra zahvaliti,
Ker dosti so nam pomagali,
Dosti almožne nam dali.

Gospod kaplan so nam dosti st'čili,
So nam bero vso pustili.
Tudi družega dosti dali,
Da so revam pomagali.

Kar to pesem še lepšo dela, je njen pretresljivo žalostni napev. Kdo jo je zložil, nisem mogel pozvedeti, a oseba, ki je dala pesmi napev, mi je dobro znana. Nočem pa še sedaj ovekovečiti njenega imena v „Dol. Novicah,“ ker bi bila preveč huda.

čital v nekem kmetijskem listu vprašanje nekega ubogega Notranjca, ki je imel toliko breskev, da ni vedel, čemu bi jih porabil. Zato je stavil vprašanje, ali se nebi dalo napraviti iz njih žganje. Žganje—in pa žlahtna breskev! Take velike iznajdbe bi bilo najbolje, da bi snela precej jutri trsna uš. Kakor da se ne bi dalo to sadje drugače porabiti. Čemu pa plačujemo posušene breskve in marelice po 2.40 K? Menda zato, da bi iz svežega sadja, mesto ga sušiti delali vražje žganje? — Toda dovolj moje jeze!

Mogoče so razmere, v katerih je pridelovanje marelic naj dobičkonosnejše izkoriščanje zemlje.

Predno se poprimemo pridelovanja marelic, je treba pomisliti, kako bomo ta sad najboljše izkoristili; kajti le tam kjer stopa dobro onovčenje tega sadja s pridelovanjem roko v roki, le tam je pričakovati trajnega vspeha.

Naša sadna trgovina je za ono drugih dežel daleč zaostala. Zakaj le? —

Oddajanje sadnih konserv in svežega sadja bi še ne delalo takih težav, skoro težje je dobiti surovo blago skupaj. Saj gre pri nas vse skozi roke stotine prekupcev, ki si cele tedne dragega potovanja pošteno vračunajo pri nakupu sadja. To mora biti drugače? Ne, slepo breznačrtno delo na ločenih stezah nas ne privede do nikakega vspeha! Pred vsem moramo poznati natančno zahteve mareličnih odjemalcev in potem se moramo ravnati. Treba je saditi pripravne vrste in gledati na pravo stopinjo dozorelosti, treba je sadje ločiti po vrstah (sortirati), pravilno pokati in paziti na transport ali prevoz blaga. Pri vsem je potrebno jednotno postopati, zavedajoč sesvojega cilja, ako hočemo kaj doseči.

Sedaj pa vprašam:

Oj kmet, al' veš do kruha pot,
Al' veš, kje poln dobi se sod?

In za odgovor ti vedno doni na uho toli in tolikrat ponavljano geslo našega vladarja „z združenimi močmi“. Le v združenju, ali recimo umevneje, le v „kmetijskih“ in posebej za nas v „sadjarskih in vinarskih zadrugah“ je naša moč, je naša rešitev, je naš obstoj!

Marelica je sad, ki se da zelo mnogovrstno porabiti. Sveža je zelo prijeten krepien sad. Neprecenljiva je marelica kot vkuhan sadje ali marmelada (kompot), ravno tako tudi v obliki sokov in žolic, in kot kandirano sadje. Pri vseh teh načinih predelavanja so nekatere lastnosti, tako recimo: barva kože in mesa, velikost sadu in posebno njegova zrelost. Zato svetujemo pošiljati na trg lepo rumene, srednje velike, pa precej trde sadove, pri kojih se da meso rado odločiti od koščice. Za marmelado pa bolj obratjajo sladke, zrelejše sadove rdečkaste barve.