

## gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajovsako sredo in saboto. Veljajo za celoleto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za polleta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 6. septembra 1856.

## Hensmanova mlativnica.

Na vertu c. k. kmetijske družbe na Poljanah v Ljubljani je na ogled in poskušnjo postavljena mnogohvaljena in mnogopriporočana nova mašina, ktera sama mlati, ako koló dva človeka sučeta, eden snope razvezuje in na mizi razgrinja, eden jih v mlatilo potiskuje, eden pa omlačeno slamo berž iz poti spravlja. Mlati pa mlativnica kaj čisto ter zmlati vsako uro po 45 velikih snopov pšenice, 37 reží, 60 ječmena, 52 snopov pa ovsa. Tudi mlati lepo grah, ogersico, deteljo in čisti zablateno senó. Preden mlatiti začne, in potem kadar mlati, se vsake dvé uri vlije nekoliko kapljic čistega laškega olja v dotične luknje; tudi zobje velikega kolesa se vsaki dan enkrat namažejo z mazilom iz laškega olja, razpušenega sala in pa loja. Sukati se mora koló hitro; vsako minuto naj se zasučé 27 do 30krat; tako kaj čisto mlati; pa začeti in jenjati se mora sukanje kolesa bolj počasi.

Cena ti mašini razun vožnine iz Dunaja je 180 gold.

Kdor nikoli še ni vidil žita brez mlatičev mlatiti, ali kdor si želi tako mašino kupiti, naj pride na družbeni vert; rada se mu bo pokazala, in če želi ravno to imeti, se mu tudi ta proda.

Izdelujejo se pa Hensmanove mlativnice v fabriki kmetijskih mašin gosp. Ludevika Jasper-a v Hüteldorf-u poleg Dunaja, ktera jih je, kakor v svojem razglasu pravi, že čez 400 spečala.

## Od buč ali tikev kaj.

V nemškem gospodarskem časniku „Landw. Cor. Bl. f. d. Grossh. Baden“ popisuje slavni kmetovavec baron Babo mnogoverstne sorte buč ali tikev, in kar so večletne skušnje učile, razodeva gospodarjem v poduk in posnemo. Ker buče niso le za živinsko pičo koristne, temuč nektare tudi za človeško jéd dobre, naj tudi naši gospodarji in gospodinje zvedó, kaj pravi skušeni mož.

„Šest sort buč“ — piše v omenjenem časniku — sem že do dobrega skusil, da zamorem vrednost vsake natančno ceniti.

Perva sorta, ki se imenuje zapalas, je k nam iz Kila (Chili) prišla in je v vsem podobna tisti ogerski sorti, ki jo na Ogerskem „kruh siromakov“ imenujejo; precej debela buča je, ker od 10 do 18 funtov vaga in ima perje in stebila 4krat večje kot vsaka druga sorta. Nobena buča, ktera je za človeško jéd dobra, nima tako malo pešk ali jedere, pa toliko mesa, kakor ta; če je buča, postavimo, 15 funtov težka, je razun 2 funtov vse ostalo (drugo) le meso; meso pa je terdo kot kapúsovo, je prijetnega okusa skor kakor krompir, in rumeno kot kuhan rumenjak; — kaj tečna jéd je, pa tudi dobra za človeka, ako se ta buča napravi s sirovim maslom (putrom). Se vé da tudi živini se kaj dobro prileže.

Druga sorta je angležka, z imenom vegetabl marow. Nima sicer marovka toliko redivnega mesa, kot una, pa zlo rodovitna je in rano (zgodaj) zrela.

Tretja sorta: navadna buča, ktere se po naših poljih in vertih naj več nahaja, je med vsemi naj manj

vredna; vodeno meso ima in pa celó malo redivnega in tečnega v sebi.

Četerta sorta, ki je podobna turškemu turbanu ali turški kapi (Türkenbund) in se po tem povojniku tudi ravno tako (Türkenbund) imenuje, je tako tečna in redivna, da se za prvo za zapalasom ceni. V Švajci napravljajo čežano (Kürbisbrei), ki jo Švajcarji tako radi jedó kot mi svoje žgance, Talijani svojo polento.

Peta sorta je amerikska hruškam podobna; ima sicer lepo in prijetno meso, pa vendar ni tako obrajtana kakor „turška kapa“.

Šesta sorta je amerikska centarica (Centnerkürbis), ktera izraste včasih za cent težka; kar se pa tiče nje tečnosti, je malo redivna in ni več vredna kot naša navadna.

Če primerjamo sedaj vseh imenovanih 6 sort po njih redivnosti in tečnosti, kakor so jo učeni možje na kemiški vagi zvedili, bomo našli, da zapalas in turška kapa deleč deleč prekosite vse druge; nobena sorta ne redí tako kakor redí zapalas in pa turška kapa; zapalas ima v 100 delih 10 $\frac{1}{2}$  močnatih delov (štirke), turška kapa pa 10 $\frac{1}{4}$ ; — za tema dvéma pride amerikska hruški podobna, ki ima blizo 4 dele, za to pa angležka vegetabl marow, ki ima čez 3 dele močica v sebi, — naj slabeje sorti ste: naša navadna in pa amerikska centarica, v kterih skor nič močnatih delov ni.

Naj bi tedaj naši gospodarji, ki buče sadé, ne gledali nikoli na debelost, ki na zadnje nič družega ni kakor sama voda brez redivne moči; izberajo naj se le take sorte, ki imajo močnatih delov dosti v sebi: takošne redijo živino, pa tudi za človeško jéd so dobre, in takošne so: zapalas, ogerski „kruh siromakov“ in pa turška kapa.

Tako piše skušeni baron Babo, kteremu smemo verjeti. Temu pa še dostavljamo, da gosp. fajmošter Zalokar so na kmetijskem vertu v Ljubljani pridelali letos več „turških kap“, od kterih bojo radi semena dali, kdor se za-nj oglasi.

## Sadjo- in murvorejcem za poskušnjo.

(Cepljenje v jeseni). V vertnarskem časniku „Frauend. Bl.“ priporoča dr. Müller iz Gentina, naj se sadno drevje tudi v jeseni cepi. Mož takole govori: „Berž v jeseni, ko je prvi mraz nastopil in je listje z drevja padati začelo, sem začel cepiti, in če zima ni huda bila, sem cepil o božiču, po novem letu in o svečnici. Vsi ti cepiči so se po hudem mrazu spomladi ravno tako dobri ohranili kakor tisti, s kterimi se je še le spomladi cepilo. Posebno je dobro, češnje, češplje in sploh sadje s košicami zgodaj cepiti, ker muzga tega drevja je smolnata. Ako se cepi to sadje pozimi, bo rastlo kot uno s peškami. Pozimi se na cepičih napravi zalitek (Callus), kteri muzgo sprejema, kakor hitro začne po drevesicu se pretakati; drevesa rastejo tako vesele kakor da bi se bili cepiči že dolgo pred prijeli.“

Prav bi bilo, da bi več sadjorejcev poskusilo to jesensko cepljenje v sklad in z nakladom, ker dr. Müller tako za gotovo terdi, da je dobro. Posebno naj bi take reči poskušali učitelji sadjoreje, ker take nove skušnje vžigajo v