



Kmetijske in rokodelske novice.

Na svetlobo dane od c. k. kmetijske družbe.

Tečaj III.

V sredo 28. Velkitravna. 1845.

List 22.

Kaj se smé, in móre péti.

Legenda.

Popusti posvètno rábo
Orglarčík, in gre v pušavo.
Tam prepévat bôžjo slávo,
Svôje cítre vzame sábo.

Pésmi svôje mèd stoglásne
V gójzdu tíčov méša kóre
Od prihóda zláte zóre,
Dokler sóneca lúč ne vgásne.

Al vesélje v sercu vtóni
Séasam mu za péte slávce
In vsih gójzda prebivávce,
Kér iz njih vsak svôjo góni.

On ob drúgi si pomládi
Zbère tíče mladokljúne,
Jim prebéra svôje strúne,
In jih ráznih pésem vádi.

Kósa, terdokljúnsko déte,
Od preljub'ga Augústina,
Líscika *) ino kalína **)
Naučí pet' pésem svéte.

Zméram svôjo pôje slávčík, ***)
Védno jih po stárim bíje
Sérecu sládke harmoníje;
Tóži ga Bogú pušávčík:

*) Stieglitz.
**) Gimpel.
***) Nachtigall.

„Je kalín, debeloglávec,
Terdokljúnast kós je svôje
Pésmi pústil, bóljši pôje; —
Podučít' ne dá se slávec.“

Al Bog slávca ní posváril,
Tak' posváril je tožvávca:
„Pústi péti mójga slávca,
Kakor sim mu gerlo vstváril.“

Pél je v súžnosti železni
Zálost Jeremij globóko;
Pésem svôjo je visóko
Salamon pel od ljubezni.

Komur pévski duh sim vdihnil,
Z njim sim dal mu pésmi svôje;
Drúgih ne, le té naj pôje,
Dokler, de bó v grobu vtihnil.“

Dr. Prešérin.

Dober svèt lastnikam borščtov in lesá, in tudi fodarjem in drugim pofodovesam.

Grósa naf obíde, ko flab stan gojsdov sagledamo.

V nafnih deshelah smirej bolj lesá pomanjkuje, slasti pa taziga, ki je sa kmetijsko orodje nar bolj koristen, kakor je hraftov, jefenov, bresov, orehov, javorov, makov, berščov, zhefhnjev, fmerkov, bukov. i. t. d.

Šodarji in drugi pofodovesi imajo navado, vfo pofodo le s lesenimi obrozhi nabijati, akoravno jo fhe tudi posneji kovazh ima s shelesam nabiti, in takó potratijo veliko veliko nar boljfhiga, shlahtniga lesá, kér le is sgorej imenovaniga lesá koljejo obrozhe, in sa-nje ne rabijo kriviga, krevljastiga, gerzhaftiga, ranjeniga ali štariga lesá, ampak lepo ravniga, gladkiga, prostiga, sdraviga in mladiga, kateri bi zhes malo let, ko bi ga puftili rafti, shelesne obrozhe dvakrat in trikrat dobro poplazhal, s katerim se dajo fodi in druga pofoda, nameto de fe dober les sa obrozhe pokvari, nar boljše nabiti. To delo je zlo lahko; sakaj losheji in hitreji fe samore shelesen obroz h savariti ali sanetati,

opreti in na pofodo djati — kar fami fodarji s valenim shelesam bres ognja in bres kovazha prav lahko ftorijo — kakor pa leseniga rasklati, obresati, fkriviti, srovnati, svesati in na pofodo djati. Shelesen obroz h bo desetkrat dlje terpel, kakor lesen, zhe bo le lepó opert, de fe bo pofod lesá lepó prijel, de ne bo mokrota podenj fhla, de ga ne bo rjá od fpodej fnedla, in de bo vzhasi s kakfhno mastjo pomasan.

Po tem takim fe bo vlastnikam borščtov veliko shlahtniga lesá sa rabo in sa kurjavo prihranilo, pofodovesam pa veliko zhasa pridobílo. *) Pravijo, de fe le takrat ima pofoda s shelesam nabiti, kader fe she les dobro vleshe, no v a pofoda pa fe mora le s lesam nabiti. To je kriva in fhkodljiva misel; sakaj shelesen obroz h les bolj fhifne, in satorej fe les pod njim malo vleshe; in zhe fe tudi kaj vleshe,

*) Nej fi to refnizo in ta svet vlastniki gojsdov globoko v ferze vtifnejo; nej ga premoshni gofpodarji pri napravi imenovanih pofod v nemar ne pušhajo; nej pa tudi fodarji ljudem, ki jim isdelovanje nove pofode narozhijo, shelesne obrozhe priporozhajo! Vfelej pa ne bodo mógli pofodovesi, slasti na kmetih, k temu pomagati, kér ljudje le vfelej po niski zeni vpijejo in jim ni mar, akoravno gredo gojsdih konzu! Vrednifstvo.

fe shelesen obroz h lahko bres vse fhkode fkrajfha in hitro dobro naredí; lefen obroz h pa, ko je enkrat odfekan, nikoli vez h rafel ne bo. Ravno takó napzhno je mifliti, de fe nemorejo doge v shelesne obrozhe djati.

M. Ferlan.

Buče (tikve) so dobra in zdrava jed.

Mnogoverstne skušnje na Laškim in družih deželá učé, de se dajo iz buč razne prav zdrave, dobre in tečne jedí napraviti, ktere tudi želodec lahko prekuha, brez de bi mu kaj nadlegovale. Na mnoge viže se dajo jedí iz buč napraviti, in sicer:

1. Mlade bučice se dajo neolupljene ravno takó kakor kumare v jesihu nakisati, in čez zimo za jed k mesu i. t. d. ohraniti. Za to rabo so bučice vsih plemen dobre, dokler niso velikosti od 2 do 6 palcov prerastle.

2. Take mlade bučice olupljene in brez pešká so tudi na dróbné kerhlje zrezane, okisane in oljnate takó dobre za salato, kakor kumare.

3. Veči mlade bučice, olupljene in na kerhlje razrezane, práv malo časa v solnati vodi brez pešká kuhane, z srovim maslam (putram) in krušnimi drobtinami potresene in nekoliko prežgane, se ravno takó jedó, ko šparži (špargeljni).

4. Se dajo popolnoma zrele buče na ribežu, kakor repa ali zelje za jed pripraviti, ali pa kakor zeljnata špehova salata porabiti.

Pri pripravljanju te jedí se morajo pa buče vselej nasproti narezati, kér se v podobi zelja izrezane, ne dajo ohraniti, ampak se rastopijo.

Gospod Šmid so že pri velikim zboru naše kmetijske družbe v letu 1843 po lastnih skušnjah buče za jed priporočevali in pri ti priložnosti seme nekiga plemena (Türkenbund-Kürbis) zbranim udam podelili, in povedali, de je ta buča, ko je popolnoma zrela in od pešká odtrebljena, potem pa na 4 kosce izrezana in v krušni peči pečena, kar prijetna jed, v pokusu kostanju zlo enaka. — Tudi v lanjskim velikim zboru Dunajske kmetijske družbe so bile buče za človeško jed práv práv hvaljene in priporočevane.

Novo sredstvo platno beliti.

Vzemi čistiga kravjeka, to je taciga, ki ni z slamo ali steljo zmešan, in mu v kaki leseni posodi v re le v o d e perlij; potem ga dobro premešaj in pusti to zmes tako dolgo stati, de se voda shladí. Ko je voda hladna postala, jo odlij in deni potem platno v njo. Akoravno bi v odcejeni vodi kaj kravjeka ostalo bilo, to nič ne dé. Ko se je platno 24 ur v ti vodi namakvalo, ga vùn vzemi in v čisti merzli vodi práv dobro spêri; potem ga raztegni po tleh in ravnaj z njim, kakor pri navadnim beljenju. Nemške Novice (Frauendorfer Blätter) pravijo, de je na tako vižo beljeno platno veliko veliko lepši od navadniga. Ko bi pa kdo želel, platno ali drugo prejo kar hitro vbeljeno imeti, mora zgoraj povedano namakvanje večkrat ponavljati, to je od 4 do 4 dni, in vselej v vnovič napravljeni kravjekovi vodi. — Mislimo, de bi bilo to priporočevanje skušnje vredno, kér je brez vsih zadržkov, brez vsih potroškov in brez vse škode za platno. Če bo kdo to skušnjo naredil, prosimo, nej jo nam za oglasenje v Novicah oznani.

Pogovor

kmetifhkiga ozheta s svojim naravoflovja suzhenim finam, v mezsu Velkitravnu.

O. Povej mi Janes! kakó fe neki desh napravi, kteriga imamo letaf v tem mezsu vezh ko prevezh.

Š. Desh fe napravi, zhe fe srakna mokróta v kaplje nabêre in savoljo fvoje teshe potem is sraka na semljo pade.

O. Ali je mar kaj mokrote v sraku?

Š. V sraku je smirej mokróta po vezhi ali manjshi meri.

O. Kakó fe pa mokróta naredí v sraku?

Š. Mokróta pride is semlje v srak; kader fe namrezh vóda možno fogreje, fe rasdelí v majzhkene dele, kteri fo lahkeji ko srak; in satorej v njem plavajo in fe v njem obdershé.

O. To mi pa ne gre v glavo, ako mi kaj bolj ne rasloshifh.

Š. Kaj vidite, kader fe pifker vode k ognju priftavi?

O. Vidim is njega iti dim ali foparzo.

Š. Ta foparza ni nizm drusiga, kakor fogreta, v majzhkene dele rasdeljena voda, ktera lahkeji, ko srak, v njem plava, in naredí vidni dim. Ako fe pifker pufti odkrit, fe bo v njem vfa voda pofufhila, to je, v podobi foparze v srak vfhlá, sakaj fufhiti fe, nizm drusiga ni, kakor po foparzi ali fapi sgubiti fvojo mokróto.

O. Koliko ognja pa bi moglo treba biti, de bi fogrelo toliko vode, kolikor je s deshjem na tla pade?

Š. Kakor v pifkru ogenj, takó fogreje tudi fonze vodo v morju, jeserih, rekah, mlakah i. t. d. In veliko take od fonza fogrete vode gre v srak ko foparza, kar lahkó vidite, zhe fonze lije na mokro fireho ali kak drugi moker kraj; kar fe is firehe kadí, je vodéna foparza.

O. Kakó fe pa is srakne mokróte naredí desh?

Š. Gorkota vodó takó možno rasdelí in raslajfha, de fe samore v sraku dershati. Zhe vetrovi ali kaki drugi vsroki srak ras-hladé, tudi vodeni deli sgubé fvojo gorkoto, fe bolj sdrushijo in sgotfé, tesheji postanejo, padajo, druge enake na-fé potegvajo, in takó fe napravijo majzhkene fhe lahke in gotfe kapljize, ktere fo megla ali oblak. Ako fe pa te kapljize fhe bolj ras-hladé, fhe bolj padajo, fe s drugimi sdrushijo, fe savoljo fvoje teshe ne morajo vezh v sraku obdershati in ko debeleji ali drobneji desh na tla padejo.

O. Od kod pa to pride, de je vzhafi drobni, in vzhafi pa debel desh?

Š. Bolj ko je voda fogreta, lasheji je in vifokeji gre v srak. Pri poletni vrozhini fe ta foparza veliko vifokeji povsdigne, ko drugikrat. Kader sazhne padati ko desh, gre fkosi srak po dolgi poti, fe tedaj s veliko drugimi vodnimi deli sdrushi, in naredé fe debeleji kaplje, kakor pa drugikrat, kader je ta pot fkosi srak krajfhi. Pa tudi blifk, gorkota, nagnánje vezh oblakov, samorejo pripomozhi k debelejimu deshju.

O. Sakaj neki desh raftvi selifh bolj tékne, ko pa druga voda?

Š. V sraku fo mnogotere rezhi, ktere fo raftvi selifh korifne, desh jih fabo na semljo pri-nefe, in takó desh ne pomozhi famo, ampak tudi gnojí.

O. Povej mi fhe, sakaj de fe fpomladi po deshju semlja hitreji pofufhi, ko v jeseni?

Š. Mras po simi semljo srahlja, de hitreji