

# NOVIČKA

## kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

**Tečaj XII.** V Ljubljani v sredo 8. novembra 1854. **List 89.**

### Kaj naj bi poslali naši kmetovavci v razstavo pariško?

Veči del kmetovavcov si tako rekoč ne upa na očitno razstavo ta ali uni pridelk poslati, ker mislijo, da na take razstave gré le kaj posebnega, čudovitega, česar se še nikjer in nikoli vidilo ni.

To pa je kriva misel. Razstava v velicih mestih je enaka velicemu somnju, kamor pride tisuč in tisuč gledavcov iz vsih kotov sveta vsaki dan, pa ne da bi vsi le zijale prodajali, ampak veliko pride kupcov (tergovcov), barantačev in mešetarjev, ki si ogledujejo blago — navadno blago, navadne pridelke — in če jim je všeč roba ali pa cena, si zapišejo ime gospodarja, ki je blago na ogled dal, da si ga potem naročujejo.

Kaj je deteljno seme? Ali ni to navaden pridelk? ali se ne dobiva povsod? In vendar koliko tisuč in tisuč centov ga gré iz Štajarskega, Krajskega itd. na Nemško, Angleško itd.! Ali nam ni to dokaz, da se z navadnimi pridelki deleč po svetu barantati zamore? Koliko čebulje se pripelje v Ljubljano le na Porciunkule dan! S čebuljo bi ne bila slaba barantija, ker se je na barkah veliko povžije.

Pa poglejmo: kateri kmetijski pridelki so bili viditi v razstavi monakovski letos? — Ena cela stena je bila obložena s 4 do 8 pavcov velicimi odrezki mnogoverstnega lesa, ki na Parskem raste, — zraven so bile vsake baže deske (dilje), furnire itd. En kmetovavec je napravil zvezek iz različnega klasja, ki ga je že prvi dan vodja neke kmetijske učilnice kupil. Tobakovega listja je bilo vsakega plemena; turšice vsake sorte; oljnatega semena in olja, — pšenice veliko za primero ene z drugo, — lanú in konoplje v sirovem stanu in že omikanega prediva, svile v kokonih in izmotane iz njih, vina v steklenicah, kakor se prodaja, žganja vsake sorte, volne, voska in stérdi, orodja za svilo-, sadjo- in čebelorejo itd.

Naj naši kmetovavci iz tega posnamejo: kaj vse je pripravno za razstavo, in spoznali bojo, da iz vsake dežele se dá veliko v Pariz poslati. Razun tega, česar smo že omenili, je pripravno še sledeče: buče (izpraznjene), čebulja, koston (marún), lan posebno ozimec, proso posebno hitrica naša rudeča in bela, ki je nimajo drugod, ajda itd. — Ker bo vožnina, berž ko ne, skozi in skozi zastonj, ne bo tedaj skor nobenih stroškov s tim — in blago bo paradiralo v Parizu!

Pa kakšen dobiček bom imel jez od tega? utegne pobarati ta in uni. Ta dobiček — mu odgovorimo — da boš lože boljše prodajal svoje pridelke, če se bo popraševalo iz ptujih dežel po njih.

V vsaki deželi prejema kupčijske in obertnijske zbornice v glavnem mestu, kar ima kdo

v razstavo poslati; prejema pa tudi kmetijske družbe kmetijske pridelke.

Krajski kmetijski družbi bo prav ljubo, če ji kdo prinese kakih 10 glav lepe, dobre čebulje, posebno tiste bele, ki se ob Savi prideluje, lepe hitrice (rudeče in bele) kaka 2 bokala, lepe turšice kakih 10 storžev, v lični škatlji medú v satovji, in še marsikaj družega. Izročila bo vse to odboru, ki je zato v Ljubljani postavljen, da bode blago pošiljal v Pariz.

### Gospodarske skušnje.

(Gnoj gipsati ali sadrati, to je, s gipsom ali sadrom potresati) se zmiraj bolj razširjuje, ker kmetovavci zmiraj bolj spoznavajo, da naj večja moč gnoja (cvet gnoja) ni v nastelji, ampak v amonjaku, ki iz gnoja puhti (smerdi). Če se tedaj gnoj včasih z gipsom potresa, se zaderžuje tisti cvet, da ne izpuhti iz njega. Kjer gips ni drag, ne morejo gospodarji boljšega storiti, kakor če gipsajo gnoj; tudi v hlevu, če gnoj dalje v njem ostaja, je to za živino koristno.

(Kadar živino napenja, je navadno černo mjilo (šajfa) po skušnjah nekega živinozdravitelja posebno dober pomoček; pol funta na drobno zrezanega mjila se raztopi v bokalu vrele vode, in ko je raztopljen in razhlajen se vlije v napeto živino; vsacih 10 minut se to ponavlja, dokler napenjanje odneha.

(Sirovo maslo (puter) se dá veliko mescov dobro hraniti), če se, ko se iz pinje vzame, prav čedno umije, med platnenim pertom dobro osuši, potem v lonec ali v več loncov terdno natlači, da nikjer nobena luknja ne ostane. Pisker ta se postavi potem v kotel, ki je na pol z vodo napolnjen, ktera naj se zgreje, da vreti začne. Ko je voda zavrela, naj se kotel odstavi, da se voda shladi, in potem naj se vzame lonec iz kotla in shrani za rabo.

(Krompir je namesti mjila ali šajfe za perilo), če se krompir le toliko skuha, da je še terd in v roki ne razpade, ko se perilo z njim riba, kakor z mjilom. Perilo je nek po tem še bolj čedno in belo kakor sicer z mjilom oprano; posebno za farbano robo, naj je iz volne ali svile (žide), je krompir dober, ker ji ne vzame farbe.

(Kako spoznati, ali je pečena riba pred pečenjem živa ali mrtva bila?) Ribe jesti, ktere so mrtve pečene (ali po drugi viži mrtve v jed pripravljene bile) je zdravju sila škodljivo. Naglo povstane po takem vživanju merzlica, legar ali clo smert. Kjer se tedaj človeku pečena riba ponuja, postavim v oštarii, naj gleda na tole: naj odpre pečeno ribo; če je meso znotraj okoli ribjih kosti rudečkasto, je bila riba že mrtva, ko so jo spekli.

(Dobro kosilice za otroke.) Kava (kafe) je otrokom in mladenčem zlo škodljiva. Razgreva nam-