

# NOVICE

## kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

**Tečaj IX.**

O sredo 6. veliciga serpana (poznoletna) 1851.

**List 32.**

### **Narodska pesem iz Liburnie.**

(Zapisana, kakor čujena).

**I**zrasla je  
Jabučica <sup>1)</sup>  
S kraj vodice  
Hladna dunaja,  
Sama sobom  
Govoraše:  
„Ja sam lepa  
Rumena, rumena“.

Začula je  
Narančica <sup>2)</sup>  
Zelena, zelena;  
Ter govori:  
„Ja sam lepša  
Svega svita,  
Zelena, zelena“.

Začula je  
Bela loza <sup>3)</sup>  
Vinova, vinova:  
„Ja sam lepša  
Svega sveta  
Vinova, vinova“.

Začula je  
Devojčica <sup>4)</sup>  
Verena, verena <sup>5)</sup>:  
„Ja sam lepša  
Svega svita  
Verena, verena“.

### **Velik dobiček divjiga kostanja.**

Kmetovavcam, živinorejcam, obertnikom in gospodarjem sploh v priporočilo.

(Dalje.)

#### **Moka divjiga kostanja za kruh.**

Tudi za kruh se da moka divjiga kostanja porabiti. Iz dveh tretjin (2 driteljcov) režene moke, ene tretjine pa moke divjiga kostanja se spéče prav dober bel kruh, kteriga clo zvedeni peki niso mogli od čisto reženiga razločiti, in ki se je dal čez mesec ohraniti, brez da bi bil plesnel.

Dobro krušno moko iz divjiga kostanja dobiti, se mora kostanj poprej posušiti, iz rujave lušine izlušiti, v drobno moko stlèci ali zmléti.

Se zamore kostanj v mlinu izlušiti, je to nar krajši pot, ker se tudi tista tanjka rumenkasta kožica

okoli jedra ob enim preč spravi; kar se pri tem v otrobe pogubi, je za živinsko pičo dobro.

Pa tudi domá se zamore posušeni kostanj lušiti dati otrokam ali pôslam, ki naj ga kakor orehe stolčejo; vunanja lušina rada odskoči; kar se pa še kože zraven derži, naj se z nožem obreže.

Tako v mlinu zmleta ali scer iz stolčeniga kostanja dobljena moka se v posódo déne, v katero se toliko vode prilije, da redek sok postane; potem se nekoliko navadniga potašeljna primeša, da sok rumen postane, v znamenje, da se je grenjkôba od moke ločila. Ko je bil ta močnati sok dobro premešan, naj se mirno v posódi stati pustí, dokler se je v nekoliko urah moka na dno vsedla; po tem se poveršna rumena voda varno odliva, ali, kar je še boljši, če ima posoda zgorej na strani pipo, po pipi izpustí. Potem se vnovič čiste vode priliva in odliva, dokler ni moka kot mleko bela v znamenje, da ni več grenjkobe v nji.

Potem se dene moka v terden žakelj, ki naj se dobro preša, da vsa voda odteče. Če ni preše, naj se s platnenim pertam dobro ožmè. Po tem se moka kam razgerne, da se dobro posuši, ako jo spraviti hočeš, — scer se pa berž za péko porabi.

Če gospodinja očišeno, izžmeto pa še mokrotno moko berž za kruh porabi (da je ni treba sušiti in pozneje močnih osvalkov drobiti), se dene v mokarnico (mirtèrgo) ali niške, kjer se kruh kvasí; prilije se manj vode, kakor scer pri navadni suhi moki, in potem se pridene primerno režene moke; kvasú (drožja ali kro-vajc) je pa več potreba, kakor pri samo reženi moki, ker ga kostanjeva moka več potrebuje, da kipeti ali shajati začne. Pri poznejim gnjetenji, to je, ko je testó že na hlepčke razrezano bilo, se pridene še ostala režena moka, ki je bila za kruh namenjena — in potem se pustí testo še dobro kipeti ali shajati, preden se kruh naredí. (Dalje sledí.)

### **Naš vék in pa gosence.**

(Dalje.)

Zaznamovali smo zdaj nekaj ptic, ktere so nar večí merčesojedci v naši deželi in tedaj k pokončanju gosenc v vertih veliko pripomorejo; — ali samim pti-cam ne sme umen človek pokončanja gosenc in drugih merčesov prepustiti; to bi nespametno bilo in ravno toliko, ko bi rekli: „ne delaj več, vsedi se na cesto in čakí, da ti bo izpod neba jed in pijača došla“. — Pa tudi en gospodar samotež ne bo nič opravil, če ima leniga, zanikerniga, ali clo hudobniga soseda. Ravno združena moč v tacih zadevah nar več zamore, da se sosedje cele županije, ali clo cele okrajne vzajemno podpirajo, da na svojim posestvu gosence in njih mešičke in jajčke pokončajo. Žalibog! da je večí število naših gospodarjev tako nečimernih, da se le na vreme zanašajo, roke križema derže —

<sup>1)</sup> Jabučica, majhna jablana. <sup>2)</sup> Narančica, pomerančica. <sup>3)</sup> Loza, tèrta. <sup>4)</sup> Devojka, devica. <sup>5)</sup> Verena, zaročena.