

fe shelesen obrozih lahko bres vse fhkode fkrajfha in hitro dobro naredí; lefen obroz pa, ko je enkrat odfehan, nikoli vezh raftel 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 Laškem 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 belanju. 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 mefzu Velkitravnu.

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

Š. Desh fe napravi, zhe fe srakna mokrôta 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 mokrôta po vezhi ali manjshi meri.

O. Kakó fe pa mokrôta naredí v sraku?

Š. Mokrôta pride is semlje v srak; kader fe namrezh vôda možhno 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 nizh 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, nizh drusiga ni, kakor po foparzi ali fapi sgubiti fvojo mokrôto.

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 fije na mokro fireho ali kak drugi moker kraj; kar fe is firehe kadí, je vodéna foparza.

O. Kakó fe pa is srakne mokrôte naredí desh?

Š. Gorkota vodó takó možhno 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 poflanejo, 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 vzhaši drobni, in vzhaši 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 krajshi. 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