

NOVICE

gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

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 XIII.

V Ljubljani v saboto 22. decembra 1855.

List 102.

Od buč ali tikev kaj.

Ni skor sadeža, da bi ga ne bile „Novice“ že omenile in, če je treba bilo, obdelovanje in pridelovanje obširno popisale. Le od buč ali tikev so še celó malo spomnile, čeravno se je že marsikak prešiček z njimi dobro spital. Naj mi dovolijo, da jez po svojih skušnjah kaj povem od tega sadu, s katerim kmetovavci večidel ravnajo kakor mačoha in ga vsajajo le med druge sadove, koruzo itd. ne dovoljvši mu lastnega prostorčka *),

Po mojih skušnjah niso buče tako malo vredne, da bi jih gospodarji smeli popolnoma zanemarjati, zakaj na majhnem prostoru se jih dá veliko prirediti, in porabiti se dajo mnogoverstno. Ne bom govoril od olja, ki se dá iz semena narejati, ker to je že zlo nadrobno delo; — opomniti pa moram, da človeku so ravno tako tečna kakor zdrava jed, naj že vživa mlade bučice olupljene in (brez pešk) na drobne kerhlje zrezane, z oljem in jesihom zabeljene kakor kumare za salato, ali pa popolnoma zrele na ribežnu kakor repa ali zelje zribljene in okisane. — Razun tega je tudi tista sorta, ki se zavolj svoje podobe „turški turban“ (Türkenbundkürbiss, cucurbito milo pepo) imenuje, zavolj svojega terdega mesa za kruh pripravna, ako se popolnoma zrela, pešk otrebljena, na 4 kose zrezana in v krušni peči posušena primeša reženi moki.

Naravnost pa se dajo buče, kakoršne so, obrniti za živinsko pičo, posebno za prešiče. Če se jim more kaj očitati, je le to, da rade gnjijo.

Buč je več sort: so navadne (gemeine) okrogle buče z rumenkastim ali belim mesom; naj slabše so buče z belim mesom, veliko bolje so z rumenim mesom; potem so centarice (Centnerkürbiss), tiste debele, gladke, okrogle, v sredi zgorej enmalo vderte buče, ki vagajo po centu ali še več; dinarice (Melonenkürbiss), ki so dinam zlo podobne; sodčarice (Tonnenkürbiss), sodčiku enake buče z rumeno lupino in rumenim sladkim mesom. Zraven teh so še: sladkorne buče (Zuckerkürbiss), ktere na Laškem pražene (roštane) jedó pod imenom „kuka“, — turški turban, ktere sem že gori pohvalil, in pa tiste buče, ki imajo podobo sklenice (flaške) z dolgim vratom, ktere semtertje v nogradih prideljujejo in jih za to rabijo, da po njih pri vehi vino iz sodcov vlečejo. —

Buč pridelovati ni nobena težava; gnoja celó malo potrebujejo. Navadno jih sadé med koruzo po 6 do 12 čevljev saksebi.

Al dajo se z velikim pridom tudi na posebnem prostoru saditi, takole: Izberi si prostor, kateri ima dovelj mokrote; suha zemlja ne tekne bučam, zakaj one imajo veliko perje in dolge stebila; vse to pa potrebuje dovelj vlage. Taki bučam vgodni prostor se

izorje in povleče; potem se tam, kamor se bo seme vsadilo, po 5 ali 6 čevljev saksebi, naredé po pol čevlja globoke in ravno toliko široke jame; v te jame se pomeče dobre, z gnojem pomešane parstí, in potem se v vsako tako jamo po 2 ali 3 zerna — pavec globoko — vtaknejo. Seme pa se pred to noč v vodo verže, da potem hitreje kalí, in da se tiste zerna, ktere verh vode plavajo, zaveržejo, zato, ker so gluhe in bi ne kalíle. Ko so buče že precej močne sadike pognale, se oplevejo in osujejo. Potem ni z njimi nobenega dela več.

Slana (mraz) bučam kaj rada škoduje, zato ni varno, da bi jih pred presadil, dokler se je še slane bati. Kdor ima tedaj svoje polje na hribih, in se bojí, da bi mu buče ne dozorele, ali komur se je bati, da bi mu miši semena ne pozobale, ta naj pa ravná takole: Jerbas naj napol napolne s konjskim blatom, na to naj verže dobre vertne parstí dobrega pol čevlja na debelo, in potem naj va-njo vsadí zern kolikor misli. Jerbas naj postavi potem v kak topel kraj, in če je vreme suho, naj zaliva vsejano seme enkrat na dan. Če so sadike dovelj dorastle in se ni več slane bati, se naredé na polji jame, kakor sem gori rekel; naj zalije sadikam še enkrat prav dobro v jerbasu, potem naj jih vzdigne s kepo vred in jih presadí tako v jame. Prav veselo in čversto bojo potem rastle.

Tudi s kumarami in dinami je prav tako ravnati. T—n.

Od nove obertnijske in rokodelske postave bolj na drobno.

Poslednji „novičar“ je od te nove postave naznanil le poglavitne reči. Danes smo v stanu, kaj več od nje povedati po spisu „Pest. Lloyd“.

Vse obertnije in rokodelstva (Gewerbe) — pravi osnova te postave — se imajo razdeliti v dvojno versto: ene so svobodne ali prostovoljne (freie), druge pa dopustljive ali dovoljivne (concessionirte).

V versto dopustljivih spadajo vse tiste obertnije in rokodelstva, do kterih se pravica le zamore dobiti, če si je človek pridobil predpisane lastnosti za nastop take obertnije ali takega rokodelstva, in za ktero pravico mora prositi, da mu jo gosposka dodelí. V to versto spadajo sploh vse take obertnije in rokodelstva, pri kterih, če je človek neroden (ne izučen), ali zavolj svojega npravnega zadržanja nezanesljiv, ali če bi se take obertnije preveč pomnožile, bi utegnile občinstvo (ljudstvo) škodo terpeti ali dosega občnih policijskih namenov se vničiti. Tù sém se štejejo: apotekarji, prodajavci strupenih stvari, kovači za podkovstvo živine (ker ti potrebujejo zdravniške umetnosti, da ne delajo velike škode), zidarski in tesarski mojstri (da ne delajo nevarnih zidanj), streharji, dimnikarji, brodniki, puškarji, starinarji (tandlerji), kerčmarji (oštirji, birtje); potem bukvtiskarji, bakro-, jeklo-, kamno- in lesotiskarji, prodajavci novih in starih bukev, muzikalij in umotvorov, posojevavci bukev za branje, vozniki vsake sorte zunaj železnice in parobrodstva

*) Saj radi jemljemo naznanila domačih kmetijskih skušinj, in za to so tudi „Novice“, da eden družemu pové, kar je skusil ali zvedil. Da tudi buče pridejo na versto, nam je prav ljubo. Vred.