



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 60 kr., za pol leta 1 fl. 80 kr., za četert leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 20 kr., za pol leta 2 fl. 10 kr., za četert leta 1 fl. 5 kr. nov. dn.

V Ljubljani v sredo 11. decembra 1861.

Šota in nje pepél za gnoj.

Po „Schles. landw. Zeitg.“ je Lampadi najdel, da odpadki ali tako imenovani drob od šote, če se z apnom, pepélom in cegelnim prahom pomeša, daje dober gnoj za rež, krompir, kavro, fižol in drugo razno zelenjavo. Napravljaja ali prav za prav meša se pa ta gnoj tako-le:

Vzame se 12 centov presejanega šotnega drobú, 3 cente zmetega apna, 2 centa in pol pepéla iz derv in 3 cente in pol cegelnega prahú; ta mešanca se kake 3 čevlje nasuje in berž z vodo dobro namoči; ko začne suha prihajati, se mora pa zopet z vodo polivati, če zmerzuje, pa z vročim kropom. Tako je ostal kup čez zimo, in sicer od mesca listopada do sušca, samo da se med tem časom dvakrat premeša. Kadar se njiva s tem gnojem gnoji, se mora posebno na to gledati, da se gnoj natanko razkida in z brazdo dobro pomeša. Njiva se preorje in povleče dobro, ktera se ima s šotnim gnojem gnojiti, potem se še enkrat s ternovo brano prevleče. Raztrošeni gnoj se potem plitvo podorje in skerbno zavleče. — Ravno tako dobro se je ta gnoj, kakor so skušnje poterdile, tudi na travnikih in senožetih skazal. Za suhe travnike je šota posebno dober in koristen gnoj, posebno če ostane čez poletje na kupu, da se le večkrat prekoplje in poliva, v jeseni pa po senožeti raztroši. Frišna šota prvo leto malo koristi. Ako se pa šota, naj je sirova ali pa že vležana, z ugašenim apnom pomeša, se gnoj močno zboljša, od kterega se nakosí več in veliko boljše trave. Za 20 centov šote se jemlje po navadi poldrugi do poltretji cent apnénega prahú, da šota popolnoma razpade. Tudi senožeti je najbolje v jeseni gnojiti. Če se s šoto spomladi gnoji, se kaže korist gnoja še le drugo leto. Posebno dobro pa je, če se šota z gnojnico poliva in pomeša. Za šoto in za gnoj je tako polivanje neizrečeno koristno. Šota se z nobeno rečjo tako naglo v živo ali rodovitno zemljo ne spreoberne, kakor če se z gnojnico pomeša, amonijak se z gnojnico zveže (kar se drugač lahko pozgubi), in to je ravno za gnoj posebno koristno. Apna ali pepéla se pa ne smé k ti mešanci devati, sicer bi amonijak iz gnoja pobegnil. Ako pa hočeš ravno tisto senožet z apnom gnojiti, stori to še le drugo ali tretje leto potem, ko je bila z gnojnico gnojena.

Kar šotni pepél zadeva, pravijo, da je še boljši kot pepél iz derv. — Na Angležkem napravljajo na močvirji (mahu) velike kupe šote, ki jih počasi žgejo, pa ne, da bi s plamenom goreli (sicer bi bil pepél veliko slabejši). Kdor pa šoto v peči žge, mora pepél, kadar vroč iz peči pride, z vodo politi, da dalje ne tli, sicer zgubi pepél veliko rodovitne moči. Če hočeš s šotnim pepélom njive ali travnike gnojiti, ne puščaj ga pod milim nebom na zraku, da bi ti ga dež izperal ali pa solnce prepekalo, in glej, da ga preseješ, preden ž njim gnojiš, da mu najbolj sožgane kose odpraviš. Najbolje pa boš s šotnim pepélom opravil, ako ga z apnom mešaš. Za jaro žito, jaro rež, oves in ječmen ni ta pepél dober, ker preveč v slamo žene; tem večega priporočila je pa vreden za druge pridelke po jarni.

Kdor hoče s šotnim pepélom sadne verte za zelenjavo in kuho gnojiti, ga ne sme koj frišnega iz peči jemati in ga ne na debelo posipati. Skušnje so pokazale, da si že oslabiljene drevesa, če se z imenovanim pepélom gnojé, jako opomorejo. Če pa pepéla, ki si ga okrog dreves potresel, dež ali rosa ne pomoči, ga moraš s škropivnico poškopiti. Če je na vertu debela in rodovitna, pri tem pa pregnojna zemlja, je vležan pepél najbolja pripomoč, perst zopet oživiti, da jame svojo dolžnost zopet čversto opravljati.

Če se šotni pepél po deteljščah mesca svečana potrese, jim kaj dobro stori; posebno koristen je pa za grahorišča, ktere obilo tega pepéla za svojo rast potrebujejo. Na Angležkem gnojé s tem pepélom pogostoma tudi pesi, po kterem se prav dobro ponaša in jako debeli. Za senožeti in travnike ž njim gnojiti, ga mešajo s četertim ali petim delom neugašenega apna, in jih spomladi, ki je za to najbolja dóba, ž njim potresujejo. — Posebno dober gnoj je ta pepél za nizke in močirnaté travnike. Na Nizozemlji mešajo kmetovavci pepél iz šote tudi s človečjekom. Zato so napravljene v straniščih posode z nekoliko pepélom iz šote, kjer se nekoliko časa pusté, da se gnojna mešanca dobro povré in podela.

Obertnijska novica.

(Novo maslo). V „Wochenbl. d. L. F. u. H.“ beremo, da so po dolgih skušnjah znajdli, navadnemu ogeršičnemu olju po nekem posebnem načinu vés duh odpraviti, in ga prav okusno napraviti. Taka čista maščoba se naredi iz njega, da se dá pri naši kuhi in peki dobro porabiti in da nadomestuje v vseh rečéh naše sirovo maslo (puter). Ogeršično olje kakor druge olja imajo 50 do 65 oljnatih (oleina), in 40 do 45 pa lojenih delov (olearina) v sebi, torej skorej ravno tiste obstojue dele kakor naše sirovo maslo.

Ker se tedaj to novo maslo napravljaja brez primešane solí, ne pa kakor naše navadno, ktero ni brez solí za rabo, in ker ga ni treba topiti in ker nima sirovih, maslenih in vodenih delov v sebi, ga je pri kuhi in peki že dovelj tretjina (tretji del) namesto našega navadnega masla. Pri tem so pa jedila mastneje in ukusneje, pekarije pa rahleje, lepše na videz, pa tudi boljšega okusa. Naprava tega novega masla, ktero v nekterih fabrikah že prav na debelo napravljajo, je nek prav lahka; zato je mogoče, da se bo ta zabelja kmalo zlo razširila po svetu. *)

(Zidovje v novo zidanih poslopih naglo posušiti), naj se v vsaki sobi ali izbi 6 do 10 funtov oglja sožge in med tem soba prav terdo zapre; to naj se ponovi dvakrat ali trikrat. Ko oglje gorí, povzije kislic iz zraka in napravi ogeljnoislino, ktero apno nagloma poserka, kemiško zvezauo vodo pa iz sebe spustí. Potem se soba odpre, pa tako, da ne stopi noben človek noter, preden se ni kake dve ur dobro prepihala, da ogljeni puh nikomur ne škoduje.

*) Naj bi naša fabrika v Vevčah to kmali bolj natanko pozvedila in potem poskusila. Vred.