

NOVICA

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 16. junija 1855.

List 48.

Nekaj od koristnega drevja.

3. Gledičija.

Gledičija, lepo perjato drevo, je imenovano tako po zasluženem verlem botaniku Janezu Bogodaru Gledič-u, ki ga je prvi iz ptujine na Nemško bil vpeljal. Dan današnji se je tamkej že vdomačilo, ter pomnožilo obilo, da se pogosto nahaja po grajšinskih gajih in javnih vertih. Vredno je pa to drevo, da bi se tudi po gojzdh na veliko redilo; kajti les njegov je sila terd, gibek, rudeče-žilast in gostega tankega zerna.

Gledičije je mnogo verst. Jedna teh je meden tern (Honigdorn). Ta zraste 30 do 40 čevljev visok in ima perjato, živahno zeleno listje; rodi pa stročje, katero je po čevlji dolgo. Množiti se dá iz semena, katero nar boljše gré na spomlad v lonce ali sklede sejati, potem pa v rano gredo djati, da kalí; zamoremo ga pa tudi na polje sejati v brazdice 4 pavce narazen in pol pavca globoke. Prihodnjo spomlad moramo pa semenke v sadišče prestaviti, po čevlji saksebi. Perve leta, dokler se niso toliko utverdile, da bi mraz prestale, je treba, da jih pokrивamo čez zimo; če jih po polji sadimo, moramo to spomladi storiti; jesenski saditvi škodje mraz.

Druga versta tega drevja je kitajski meden tern ali kitajska gledičija. Ta ima dvojno pernato listje, pa bolj debelo in kratko ternje, s katerim je celo drevó pokrito; tudi je manj čutljiva za mraz, les njeni cenijo pa tudi visoko. Oboje medeno ternje je prav ugodno za poljske in vertne ograje; njuno močno in dolgo ternje naredí, da take živice so popolnoma neprehodljive; treba je le, da jih pridno strižemo pa ne pustimo, da bi na kviško šle.

4. Kerhlika.

Kerhlika (Faulbaum) prihaja 12 do 15 čevljev visoka, včasih gré pa še bolj na kviško, se grana močno, ter ima podolgasto, gladko, šilasto perje; ternja pa nima. Cvetlice so majhne, zelenkljate, po več vkup stoječe. Sad je črna jagoda, v kateri je po dvoje ali po čvetero zern.

Kerhlika ali kerhlikovec je germ, ki nahaja se po vsih gojzdh, posebno kodar vlažna je zemlja. Cveté mesca maja in junija, sad zori pa mesca septembra.

Les njegov — kerhlikovina — je bel, mehak in kerhek (odtod menda imé germa). Po nekterih krajih ga ljudje na drobno cepijo, ter delajo koše iz njega. Za kurjavo pa ni, ker ne daje velike vročine, tudi ta ne terpi dolgo; pa ogel njegov je prav lahak in ga cenijo dozdej najboljšega od vsih domačih drevés za pripravljanje smodnika.

Kerhlika se množi povsod sama po sebi po izpadlem semenu, kjerkoli zemlja ji je ugodna.

Iz skorje se dá rumena barva izvleči, iz jagod pripravljajo pa tako imenovano kerhlikovo zelenilo (Blasengrün). Tudi kot zdravilo se jagode včasih potrebujejo.

J. Š.

Gospodarske skušnje.

Kako spoznavati dobroto novega vina.

Ako bi gospodar iz mošta ne mogel prav soditi: ali bo njegovo vino dobro ali ne, naj poskusi, kar svetuje vinorejec Spritzer takole:

Ko je grojzdje izprešano, naj vzame nekoliko tropin na roko; naj jih natanko pregleda in peškice šteje: ali je med njimi tretji del, polovica ali še več rujavih in sicer bolj temno- ali svetlorujavih, ali pa jih je v imenovani primeri več zelenih in sicer tudi bolj temno- ali svetlozelenih. Iz te barve se sodi — kakor Spritzer terdi — dobrota prihodnjega vina takole: če je namreč v primeri več rujavih in posebno temnorujavih peškic v tropinah, je to znamenje toliko boljšega mošta in potem tudi boljšega vina, — če je pa več zelenih, je to znamenje slabejega mošta in potem tudi slabejega vina.

Kako dober kruh peči iz bobove moke.

Čeravno je znano bilo, da tudi iz bobove moke se zna kruh peči, se vendar ni dosti kruha iz te moke peklo, zakaj tak kruh ni ljudém dišal, ker je nekako terpkega ali gorjupega okusa. To pa zdaj ni več tako. V gospodarskem časniku „Centr. f. d. g. L.“ beremo naznanilo gosp. Ch. Gassauer-ja, da se zamore iz bobove moke tista gorjupnost ali grenkoba popolnoma odpraviti in sicer prav na lahko vižo. Gassauer se je ravnal pri tem po tistih skušnjah Liebigovih, po katerih je že dolgo znano, da prosta fosforova kislina v kruhu se dá z apnom pregnati, in popolnoma po sreči so mu izšle njegove skušnje in sicer takole: Vsaka gospodinja, ktera kruh peče, popari najpred moko s kropom, to je, z navadno vrelo vodo. Gassauer pa je pridjal k navadnemu kropu enmalo apna — in bobovi moki je bila vzeta poprejšna grenkoba. Primera moke, vode in pa apna je pa tale: za 20 funtov bobove moke se potrebuje 5 funtov vode in 1 kvinteljc apna. Na 5 funtov vode le 1 kvinteljc apna: vsak vidi iz tega, s kako malo stvarico se dá kruh zboljšati! Naj nihče ne misli, da bi utegnila ta trohica apna (v 20 funtih moke 1 kvinteljc) škodljiva biti, ker apno že samo po sebi v tolikšni meri ni škodljivo, marveč še celó skisanemu želodcu zdravo; sicer pa v spečenem kruhu ni več čistega živega apna, ampak apno je požerlo tisto gorjupnost in postalo druga stvar. Gosp. Gassauer je mnogo skušinj napravil, iz katerih se posname, da iz polovice režene moke, iz polovice pa bobove se speče prav dober kruh, in sicer na primeru: iz 92 funtov režene moke in 93 funtov bobove se naredí 280 funtov kruha, kateri velja 17 fl. 14 kr., tedaj 1 funt 1 groš in 3 vinarje. — Ako zraven tega še pomislimo, da bobova moka na tečnosti in redivosti prekosi reženo, — da se boba, če se prav obdeluje, silo veliko pridela, in da bob tudi na vlažni zemlji raste, nam je očitno, da še nismo prav poznali velike cene boba, ktere ga pa bo svet kmalo po vrednosti spoznal, ko bo dober reženo-bobov kruh jedel.