

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani vsak teden dvakrat, namreč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., scer 3 fl., za pol leta 2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XI.

V sredo 16. februaria 1853.

List 14.

Velika vrednost oglja za gospodarstvo.

Malo reči je na svetu, ki so slehernemu človeku tako dobro znane kakor oglje, al koristnost njegova za kmetijstvo in gospodarstvo sploh je celó malo obrajtana.

Bo tedaj prav, ako gospodarjem in gospodinjnam natanjčnisi razodenemo veliko vrednost oglja.

Pervo je, da razločimo oglje iz dèrv ali sploh oglje iz rastiinstva (Pflanzenkohle) in oglje iz kosti ali sploh živalstva (Thierkohle). Od oglja iz rudništva ne bomo govorili.

Dèrvo ali lesno oglje ima razun mnogih drugih dobro znanih lastnost to važno sposobnost, da mnogoverstne zrake in sopare v-se serka, smerdljivim stvarém smrad jemlje in barvanim rečem barvo premenuje.

Košeno oglje ima tudi enake lastnosti; vendar je skušnja učila, da je razloček o tem med dèrvenim in košenim ogljem. Nar veči moč, kaki reči barvo premeniti, ima košeno oglje, — dèrvo oglje pa serka posebno zrake in smrad.

Iz teh lastnost izvira mnogoverstna koristnost oglja, ki obstoji v sledečem:

Ako se v smerdljivo in vmazano vodo dene zdrobljeno dèrvo oglje in se nekoliko časa zmešana z ogljem stati pusti, potem pa skoz trapuznico ali kosmati papir (Fließpapier) preceđi, zgubi voda poprejšni smrad in čista in bistra postane. — V sodcih, ki so od znotraj enmalo ožgani (ogljeni), ali v ktere se je oglja djalo, se ohrani voda več let za pijačo dobra. Naj se tega pomočka tisti poslužvajo, ki ne morejo zmiraj frišne vode imeti.

Zatuhlo žito zgubi duh, in izmelje se popolnoma dobra moka iz njega, ako se pokrije s štupo frišnega oglja (postavim: 1 vagan oglja na 400 vaganov žita), se počasi dobro premeša (pa ne premeče) in po tem 8 ali 14 dni ležati pusti, da se oglje navzame duha. Žito se potem oglja očisti na klepetcu ali pajklu (Putzmühle).

Neki kmetovavec je na to vižo 50 vaganov smerdljivega ovsa s štupo frišnega oglja tako zboljšal, da ni bil prvemu podoben. Na oglje je nasul ovsa, na tega spet oglja in tako poredoma naprej; tudi okoli kupa, ki je bil bolj visok kakor širok, je nasul oglja tako, da se ovsa ni nič vidilo.

Oglje pri tem ne gré v zgubo in je za drugo rabo pripravno.

Oglje iz mehkega lesa je pa za to bolji kakor iz terdega, in tudi frišno oglje je veliko bolji od tacega, ki je že delj časa na zraku ležalo. Tudi

je skušnja učila, da je ovès od zunaj v malo dnéh duh zgubil; če se je pa pregriznul, je še smerdul znotraj; če se je pa dalje v oglju ležati pustil, se je tudi notranji duh popolnoma zgubil.

Če se krompir v hramih skladoma na ogljeno štupo položi, ne gnjije in se tudi ne izraša. Res je, da tak v oglju shranjen krompir je vès čèrn, pa se da lahko oprati, če gré na prodaj ali v kuho. Scer pa oglje, če bi se tudi čisto ne opralo, nikakor ne škodje.

Tudi mesu, ki je smerdeti začelo, jemlje oglje duh, in brani, da dalje ne gnjije. Divjačina, ki je na dolgi poti začela smerdeti, in se je oskubla in izčrevesila, potem od zunaj in znotraj z drobnim ogljem (bobove debelosti) obdala in v terdno zaperti posodi skoz 24 ur v hramu spravila, ni očiščena oglja smerdela več, in je bila dobrega okusa.

V kletih (Kellern) in vodnjakih se napravi včasih zadušljiv zrak, ki umori človeka in živino. Spozna se tak nevaren zrak potem, da vgasne luč v takem kraju. Tudi tu pomaga narbolje, ako se nekoliko vaganov živega oglja v drateni košari v klet ali vodnjak spusti; oglje berž vgasne, ker se zadušljivega ogelnokislega zraka (gaza) navzame. Oglje se mora pa na imenovano vižo večkrat ponavljati in scer tako dolgo, da luč (sveča) več ne vgasne.

Žganje v sodcih se navzame večkrat barve iz lesa, rujavo-rumenkaste. Ga očistiti in mu tudi oljnati duh (Fusel) odvzeti, se denejo v sodec z dvojnim dnom in pipo majhni kosčiki oglja (za lešnik debeli); na to se vlije žganje in sodec dobro zamaši. Se odpré pipa v nekoliko urah, teče lepo čisto in tudi v okusu poboljšano žganje iz sodca.

Skisani ól (pivo), ki se ne da več piti, se po oglju da saj v dober kis (jesih) premeniti, ako se mu štupe košenega oglja vmeša, ki je za tak namen še boljši od lesnega oglja. Tak jesih se da še močnejši napraviti, ako se mu enmalo žganja pridene, ki se počasi v kisovo kislino premeni.

Ceví (rori), po kterih voda teče, če se z ogljeno štupo obdajo, se obvarjejo mraza, da voda v njih ne zmerzuje, in je veliko boljši kakor z gnajem ali slamo, ki se na spomlad preč spravljati mora. (Salzb. Wochenblatt).

Gospodarske reči.

(Mehka zima — strah nekterim kmetovavcem). Letošnja mehka zima nikjer kmetovavcem tolikšne skerbi ne prizadeva, kakor v občini Montreuil les Peches blizo Pariza. Več ko 100 let so breskve edino premoženje te srenje (vsako