

# 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 polleta  
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

**Tečaj XI.**

**V sredo 21. decembra 1853.**

**List 102.**

### Kako terden les ohraniti.

(Po dr. Lüdersdorfu.)

(Dalje.)

Misli Boucherieve, da posekano drevo ne sërka več nobene tekočine zato, ker je nehala moč življenja v njem, pa mene zmotile niso; dozdevalo se mi je, da ravno posekano sočno drevo ni več nobene tekočine v-se jemalo le zatega voljo, ker je bilo že soka polno, katerega pa ni več zamoglo izpuhteti iz sebe, ker več perja ni imelo.

Kako bi se tedaj dalo napraviti, da bi spet hlapelo tako drevo, začel sem prevdarjati, in kaj nek mi pride na misel? Dobrotljiva mati natora, spomnem se, gotovo brez namena drevju ni dala debele skorje, ampak, davši mu jo, imela je namen, da sok po dolgi poti skozi deblo do vej in perja medpotoma preveč iz sebe ne izhlapi. Ako se tedaj drevo omlaji, gòlo deblo začne hlapeti in izpraznjeno soka je zdaj vse pripravno, da po debelu zamore se stekati tekočina, ktere se je napilo, ako je bilo z enim koncom vtaknjeno v njo.

Zastavica je tedaj na to vižo uganjena. Treba je sedaj le vediti, kako bi se dala uganjka ta v prid našemu namenu obračati.

Iz tega, kar smo sedaj zvedili, je tedaj gotovo, da les, katerega hočemo navdati s tako tekočino, ki ga bo varovala trohljivosti in gnjilobe, mora popolnoma sirov (frišen) biti, ker s suhim se ne da to storiti, ker je navdan že z zrakom, ki ne pusti druge tekočine več v-se. Na tem pa ni nič ležeče, ali je les sekan bil pozimi ali poleti. Poleti scer ni dobro mizarskega in tesarskega lesa sekati — pravijo — ker se takega radi červi primejo, ali nam sedaj za to ni nič mar, ker si zamoremo zvesti biti, da lesa, katerega smo po našem navdali s kako kotlovinsko in cinkovo soljó, se ne bo z lepo dotaknul červ. Vendar je za naš namenbolje sekati les pozimi zato, ker v hovji je pozimi smotoka manj, kakor poleti, in smotok je včasih zlo na poti našemu ravnanju.

Pervo in pravo je tedaj, da les, ki ga ločemo narediti terdnega, mora ravno sekan, to je, sirov (frišen) biti. Na tem pa, zlasti ako je les pozimi sekan bil, vender ni nič ležeče, če drevo že 4 ali 5 tednov leži, le da ni omlajen bil. To velja za vsako sorto lesa, naj je hovje ali listnato drevje, mehki ali terdi les.

Ktero tekočino pa si bomo sedaj izvolili, da z njo uterdimo les, to je, da varjemo ga gnjilobe?

Znano je dosto tacih stvari, ki so gnjilobi nasprotni, ali nam ni z vsimi pomagano: nam zamorejo le take dobre biti, ktere so gotove, za-

ven pa kar naj bolj po ceni, posebno za to, ker po skušnjah mojih mora biti les dobro napit s tisto namako, in scer na 3 četert kubičnega deblovega prostora.

Kotlovinski vitriol (Kupfervitriol) in cinkov vitriol (Zinkvitriol) sta po sedanjih skušnjah tiste dvé soli, ktere zamoremo naj bolj pohvaliti, in ako bi zamogel cinkov vitriol popolnoma namestovati kotlovinskega v njegovi dobroti, postavili bi cinkovega na prvo mesto zavolj nižji cene. (Dalje sledi.)

### Gospodarske drobtinice.

(Da se mleko ne zagriže), naj se položi en zvežček mete v mleko.

(Da se stenj pri svetilkah ali táht pri lampah ne kadi), je prav lahko pomagati. Stenji ali táhti naj se namočijo dobro v hudem kislu (jesihu) in za tem spet popolnoma posušé. Po tem goré, da se ne kadé in ne smerdé.

(Šurke prežene le-ta štupa gotovo): zmešaj 2 dela zmletega boraks-a, ki se v apoteki dobi, z 1 delom moke in 1 delom cukra. To štupo potrosi na tiste kraje, kamor šurki zahajajo in gotovo jih bodeš pregnal.

(Različna tečnost mesa). Gosp. Marehal v Kalpi je dolgo skušal zvediti: ktero meso ima več redivnega v sebi ter je po teh skušnjah zvedil: da naj bolj tečno je goveje, po tem piščetno, za tem svinsko, po tem kostrunovo in za tem telečje.

(Razložek med sreberno in kositreno žlico). Položi sreberno in kositreno ali železno pokositreno žlico v kumarovo salato. Kakošen razložek bodeš zapazil v 24 urah! Sreberna žlica je čez in čez polna strupenega zelenca (Grünspan), ki se je napravil iz razkrojene kotlovine, s katero je srebro zmešano, — kositrena žlica pa je čista, kakor je bila. Naj si zapomni to vsaka gospodinja!

### Zgodovinski pogovor.

Dragi prijatelj!

Vprašate me: kako bi Vam jez gèrb (Wappen) ljubanskega mesta — draka na stolpu sedečega — razložil in jeli nima ta gerb kakošen zgodovinski pomen. Serčno me veseli, da Vam je mar za domače starinstvo. Znal bi tudi kdo staro to znamje slovenskosti mesta Ljublane pofrankovati, zato se ne mudim z odgovorom.

Znano Vam je, da je indoslavensko božanstvo Živa imelo dvojno stran: dobro in zlo — belo in černo. Kot černo božanstvo so ga častili Indi, in Slovenci