

Samo lesno oglje se za jedno delo več toliko ne rabi, kot se je nekdanj. Pri pridobivanju železa se sedaj rabi premog namesto lesnega oglja. Dvomiti pa ni, da se s povzdigo kemične industrije znatno povzdigne porabo lesa, tako da to zasluži pozornost posestnikov večjih gozdov, posebno ker se bodo dali porabiti tudi odpadki. Celó govori se, da se bodeta v bodoče kis in špirit delala samo iz lesa.

Če se razbeli les v zaprtem prostoru, se naredi več hlapečih stvari, ostane pa olje. Hlapeči proizvodi se dajo deloma zgostiti v lesni kis in kotran, ali se pa porabijo kot lesni plin za svečavo in kurjavo. Teh proizvodov se dobi več ali manj, potem, kakeršne priprave se rabijo, kolikor časa se les razgreva in pri kakeršni vročini. Največkrat se zadovoljimo s pridobivanjem oglja in kotrana, druge snovi pustimo izhlapiti. Za popolno umno porabo lesa je pa treba družih naprav, kakeršnih posestniki malih gozdov napraviti ne morejo in bi se tudi ne izplačalo jih napravljati, ako ni lesa, ki bi se vse leto podeloval.

Čim večja je gorkota, pri kateri napravljamo oglje, tem črnejša in težje je in tem več gorkote daje pri kurjavi. Oglje, ki se napravi pri hitrem in živem ognju je ložje, kakor oglje, ki se napravi pri počasnem gorenju. Za oglje se mora rabiti le popolnoma zdrav in popolnoma na zraku posušen les.

Pri zogljenenju se pomanjša množina lesa; 100 delov lesa daje 42 do 68 delov oglja po obsegu, 20 do 26 delov pa po teži. Največ oglja se dobi iz bukovega, hrastovega, brezovega, borovčevega in smrekovega lesa. Pri stalnih kopah se več oglja dobi, kakor pri premikajočih. Vejevje daje slabše oglje, kakor deblo.

Kope, kjer se ogljeni največ jelovina, morajo se postaviti na zidano podlago, ki ima globino, pokrito z omrežjem in preskrbljeno z odtekajočim kanalom. Ko se les zažge, se smola razgreje, da teče in se počasi pomika proti dnu. Čim počasneje se kuri, tem več kotrana se dobi.

Če se rabijo za izogljenenje zaprte posode, se les vse bolje izkoristi, kajti dobi se ne samo oglje in kotran, temveč tudi lesni kis in plin. Če se počasi les ogreva dobi se oglje, lesni kis in kotran, plina pa malo, če se pa hitro les razgreje, kar se zlasti s tem doseže, da se drobno razcepljen les dene v razbeljeno rekortc, dobi se največ lesni plin in kotran, a malo lesnega kisa. Vidi se, da se mora različno postopati po tem, kar je glavni namen porabi lesa.

Kmetijstvo.

Vpliv grašice in ovsene slame na mlečnost krav.

Skušnje so pokazale, da krave zgublajo mleko, ako se jim daje grašica. Poleg tega je pa surovo maslo jako trdo po grašici. Grašica naj se daje kravam samo kadar jih hočemo debeliti in se torej želi, da zgube

mleko. Pa ne le grašično seme, temveč tudi grašična slama prouzročuje, da krave zgublajo mleko, ako se daje v veliki množini.

Mislilo se je tudi, da ima ovsena slama ravno tak vpliv, a skušnje so pa pokazale, da temu ni tako. Tudi ni res, da bi mleko in surovo maslo bilo grenko, ako se daje kravam ovsena slama. V Šlezviku dajo kravam veliko ovsene slame, a vendar dobivajo jako okusno surovo maslo.

Zato se pa ovsena slama brez skrbi daje kravam. Samo če se je ovsena slama mokra spravila in vsled tega ugrela, utegne potem imeti mleko zoprni okus. Tudi teleta dobe drisko, če se jim daje tako sprijeno slamo. Sicer pa to ne velja samo za ovseno slamo, temveč za slamo sploh.

Tudi po krivici dolže ovseno slamo, da nareja surovo maslo „lojasto“. Tako na loj spominjajoče surovo maslo dobimo vselej, če kravam dajemo preveč slame, bodi si že katerega koli žita, a malo druge krme. Temu nedostatku se lahko opomore, če se kravam daje debelo zmleti oves, pšenične otrobe, goršične preše itd.

Zdrava pa za živino ni ovsena slama, ako je oves bila napala rja ali snet. Slama naj se v taci slučajih ne daje kravam drugače, da se zreže in popari, kajti drugače bi utegnila spriditi mleko. To pa zopet ne velja samo za ovseno slamo, temveč za vsako drugačno slamo, ako je bilo žito snetljivo ali jo je bila napala rja.

Kar se tiče ovsene slame, je omeniti, da jo navadna živina rajše je, kakor drugo, in je zlasti zdravejša, kakor ječmenova. Zato je noben umen gospodar ne bode zametal, temveč le gledal, da zdravo in suho spravi. Mnoge slabe lastnosti mleka, ki se je pripisovati ovseni slami, pa ima vse druge uzroke, večkrat tudi v raznih boleznih.

Poučni in zabavni del.

Krištof Kolumb.

(Zgodovinski roman. Ruski spisal E. Šreknik.)

(Dalje.)

Petindvajseto poglavje.

V verigah.

Kolumb se je z veliko gorečnostjo poprijel priprav za tretjo ekspedicijo, a povsod je našel skrivno nasprotovanje, ali pa tudi odkrito sovražnost kraljevih uradnikov. Povsod se je kazal vpliv patra Bojla in gospoda Margarita, kajti oba sta imela zveze v vseh slojih prebivalstva in si prizadevala oborožiti proti Kolumbu vse, kar sta le mogla. To, kar so sprva klepetali mornarji, se je kmalu ponavljalo povsod. Življenje v deželi prevar opisovalo se je v najtemnejših barvah. Pri taci razmerah je bilo jako težko nabrati zadostno število naselnicov za osnovo nove naselbine na Hajitiju. Tedaj je Kolumbu prišla v