



# Kmetijske in rokodelske novice.

Na svetlobo dane od c. k. krajske kmetijske družbe.

Tečaj IV.

V sredo 1. Maliga serpana 1846.

List 26.

## Ozír v nebó.

(Glosa.)

Tjekaj gori se ozrimo,  
Kjer svetov ne zmer' okó:  
Jarma žulje preterpímo,  
Tam verige se razspó!  
M. Kasteljic.

**N**i britkéjši ure od take:  
Ko v nesreči se človeka  
Polasti obupnost neka,  
Svit merjè tolažbe vsake!  
Takrat glejmo nad oblake,  
Tam mirú, pomoči išimo,  
Vere, upa ne zgubímo;  
Nas je zemlja zapustila,  
Še žíví previdnost mila:  
Tjekaj gori se ozrimo!

Sledna tudi luč nam vgasni,  
Gor mirú in večne sréce  
Zvezda mila nam leskéce,  
Na nebá višavi jasni!  
Dnéva sončni žari krasni,  
Svitlo nam noči nebó  
Up, tolaž v sercé lijó:  
De vtihnili bodo jóki  
Na visókim gor obóki,  
Kjer svetov ne zmer' okó.

Torej, naj solzá nam lije,  
Naj nas céli svét zapuša,  
Sérčno térpi draga duša! —  
Sej v solzáh veselje klije!  
Sreče zor naj drugim sije;  
Témno mi stezó hodímo,  
V trudi britkim se potímo,  
Enkrat bo se razjasnilo,  
Nam tud' se nebó zvedrilo —  
Jarma žulje preterpímo!

Po popotvi dokončani  
Gor počili na zvezdiši  
V našiga očeta hiši,  
Mir vživali bomo zbrani.  
Stiski tukaj nam poslani,  
Skérb, in reve, ki nas tró,  
Moč za vselej tam zgubó;  
Tú tesnoba, zdetev slépa  
Nam teló in duh oklépa:  
Tam verige se razspó!

Oliban.

## Od kopriv.

Novice so že sto in sto reči za živinsko klajo priporočevale, zakaj od kopriv še niso nič govorile? Čeravno nekteri koprive zaničujejo in zaterajo, kér jih med plevel štejejo, vender niso zaničevanja, ampak pomnoženja in sejanja vredne, ker so za vsako živino prijetna in zdrava klaja.

Koprive se same rade zasejejo, in rastejo divje po neobdelanih krajih, per plotéh, zidovih, stenah, jezéh i. t. d. Rastejo na vsaki zemlji rade; tudi nezaničujejo nar bolj suhiga in nerodovitniga peska, ter rastejo na kamnitih in gorskih krajih, kjer nič družiga ne raste. Preterpijo vsako zimo in vsako vreme, in zaslužijo na gorskih krajih, kjer se oranje z veliko težavo opravlja, in kjer druga klaja rada ne raste, vsejane biti. So silno rodovitne in kjer so enkrat vsejane, so stanovitne in zmirej iz korenin poganjajo. Ni jim treba vsako leto gnojiti. Skušnje pričujejo, de je en oral zemlje s koprivami obsejan, vsako leto blizo 28 voz klaje dajál.

Dajo dobro klajo, ktero vsaka živina rada je, in ji je tečna. Živina ostane pri taki klaji zdrava, in prihaja bolj mesnata in debela. Koprive se živini dajejo mlade in zelene in med drugo klajo zmešane, ali z vrelo vodo poparjene. Če se koprive poparijo, se njih moč tudi v vodi razdeli, in da dobro rumenkasto pijačo, ktera je živini prijetna, poparjene mehke koprive pa laglej živina je. Posebno se prileže koprivna klaja dojivni živini. S koprivami rejene krave dajo več mleka, kakor per vsaki drugi klaji. Mleko da veliko smetene (poverhnje), in iz nje narejeno srovo maslo (puter) je dobriga prijetniga okusa in po zimi prav lepo rumene farbe, kakoršno sicer le poleti ima.

Za senó ali suho kermo so tudi koprive perpravne, kér dajo veliko dobre in zdrave suhe klaje za živino. Se pokosijo pet- ali šestkrat na leto, ko so kake 3 čevlje visoke zrastle, kakor druga kerma, in se ravno takó z njimi ravná. Le na tó je treba gledati, de premočne ali prestare ne posta-



nejo, kér debelih stebel živina lahko zgristi nemore, in takim tudi spodnjo perje odpade. Naglo po košnji ali žetvi zopet zrastejo. Predenj se spomladi za živino kaj druge klaje perdobí, so koprive že velike zrastle, in se dajo pokositi. Zavalj tega so imenitniši od vsake druge klaje.

Zunaj tega hasna dajo koprive še mnogoteri drugi dobiček. Práv mlade in sosekane dajo za kuretnino zdravo pičo. Če se kokošim zrelega koprivniga semena med zobanje daje, tudi pozimi pridno jajca nesó. — Tudi za živež ljudem so koprive dobre in zdrave, če se sosekljajo in kakor špinača skuhajo. Skušnje tudi učijo, de se práv terdo mesó s koprivami kuhano, lahko v mehko skuha, in de se sirovo mesó poleti med koprivno perje postavljeno dolgo dobro obderži. Zdravniki pravijo, de so koprive dobro zdravilo v mnogoterih boleznih in jim perpisujejo posebno moč, kri čistiti in na vodo gnati; iz mladih in stolčenih kopriv ožeti sok je ozdravljivi perpomoček zoper pljučno sušico in pljuvanje kervi. — Konjski tergovci mešajo koprivno seme med oves, kteriga konjem dajejo, de bolj svetlo dlako dobijo.

Koprive dajo tudi predivo. Koprivno predivo je v drugih deželah že davnaj znano. V ta namen se zrele stebela kopriv mesca Velikiga serpana ali Kimovca porežejo. Prava zrelost se pozná, kadar so debela rumenkaste ali rujavkaste, perje se nagne in doli visi, in se seme lahko osuje. Ko se porezane ali požete koprive naberejo, se po travniku razgernejo, de se per lepim vremenu neke dni dobro posušijo, de perje od stebel laglej odpade. Potem se godijo kakor lan ali konoplja. Nar bolj navadno godenje je v vodi, to je, se zvežejo v zvezike ali snopičke, in se pustijo 6 ali 7 dni, kakor je vreme, v čisti tekoči ali bajarski vodi ležati, de se ličovje bolj od lesenih stebel odloči. Potem se kakor lan ali konoplja posušijo, ki se na peč ali na sušivnico denejo in terejo. De se laglej tretji dajo, nej se poprej stebela z lesenim bétam tolčejo.

V nekterih deželah delajo iz koprivniga ličja ali prediva jadra, verví (štrike) in mreže za ribe i. t. d. Tudi se da platnina narediti, če se vzame iz koprivne preje votik, osnutik pa iz navadne preje.

Iz tega se vidi, de je kopriva koristno zeliše, in de se iz nje veliko dobička perpraviti da. Ni práv ne, jih zaničevati, kakor jih nekteri zaničujejo, ki se na njih opečejo. Vsaka reč se zamore v dober hasen obrniti, če ga ljudjé le spoznajo.

Z—c.

## Nekaj kemije (ločbe) kmetovavcam.

(Nadalje.)

### 25. §. Lugaste in druge soli.

Obertnikov, rokodelcov in gospodinj je brez števila, ki lugastih solí pogostama vpotrebujejo. Če navaden pepel zlužiš, čist lug ocediš, in ga na ognji posušiš, ti ostane v kotlu lugasta sol, káli ali potašelj imenovana; če pa s pepelam nekkih prek morjá rastečih rastlin takó storiš, dobiš drugo lugasto sol, ki ji pravijo nátron. Vsaka teh dveh obstoji iz nekiga svojiga posebniga ruda in iz kislica. Tretja lugasta sol je amoniják, obstoječ iz gnjilica in vodenca, in se čist le ko gáz pokaže; pri gorkim južnim vremenu ti kakšenkrat v straniših ne tolikanj smerdeč, ampak bolj zbodeč v nos vdari. Amoniják se odločva pri vsacim gnjijenju; kemikarji ga, kostí ali druge živaljske dele v kotlih kakor vinocvet žgaje, narejajo.

Lugaste terde soli nič ne diše, so lastniga, žgečiga in sklijočiga slaja, in razjedljive; višnjeve rastlinske sóke obernejo vse lugaste soli na zeleno, in rumeno na rijavo, v vodah se raztopijo; z oljem in družimi mastmi dajejo te terde mjilo (žajfo), s kremenam pa ali kresivnim kamnam stopljene dajo steklo (glažovno). V sto funtih nar terjiga kamna, ki je nekđaj stopljena ruda bil, se najde 6 do 7 funtov kálíja, ravno po toliko tudi nátrona; tako kamnje v visocih gorah je sčasama po verhi sperstelo, potópi so gore sprali, takó perst raznesli, de je ni zemlje na sveti, de bi se teh dveh lugastih solí v nji ne našlo, ki ste potrebni živež živalim in rastlinam, in tedaj njih obstojni deli.

Káli in nátron sta v več lastnostih enaka, v družih pa vender razločna; zakaj z enako kislobo zedinjena ne dasta enake soli, takó tudi z mnogo drugo rudo zvezana dasta razločne reči. Če se zediní lugasta sol s kako kislobo, zgubi svojo žgečnost in sklijočnost, kisloba pa svojo preveliko kislost, razjedljivost in strupenost; eno pokrotí tedaj drugo, de sol iz obeh je prijetniga slaja in zdrava; torej pravijo kemikarji vsim lugastim, s kislobami zedinjenim solem: vkrotene soli (Neutralsalze). Tacih solí je pri velicim številu kislob in pri več lugastih soleh clo dosti, najdejo se malokđaj čiste, ampak veči del s perstmi in drugimi rudami zmešane.

Kislobe z rudnimi okisanci dajo rudne soli, s perstmi pa, ki so že okisanci, perstene soli; takó je zelen vitrijol žeplenokislo žezezo; višnje v vitrijol je žeplenokisla kotlovina; takó je apnjenik perstena sol, apno je kalcium zedinjeno s kislicam, tedaj okisanc, in je še združeno in nasiteno z vogelnokislobo; golun je žeplenokisla ilovna zemlja i. t. d.

Nar bolj navadna, znana in potrebna je kuhinska sol; ta obstoji iz nátrona in solnokislobe, solnokisloba pa; kakor je že povedano bilo, iz klóra in vodenca. Desiravno je okoli po svetu veliko močno različnih solí v rudah, zemljah, ali raztopljenih v vodah, posebno v topličnih studencih in v morjih; je vender v nar večí meri kuhinske soli, in sicer takó po svetu razdeljene, de vsi narodi — če še takó divji, vender vsi soli želni — se lahko za vse svoje potrebe, in tudi svojo živino, ki zlo po nji hrepení, previdijo.

Morje, ki ga je dvakrat več kot suhiga, je čez in čez, in sicer kolikor bolj pod sonce seže, toliko bolj tudi slano; če v zlo vročih deželah kdaj hudi viharji kake morske valove v jarčkaste ravnine pahnejo, de se tam posušé, ostane sol na tleh, de jo ljudjé v svoj prid spravljajo. To je ljudí navadilo na ravninah take jarčke ali predale narejati, de morsko vodo va-nje spušavši, jo v njih posušé, in potem sol poberajo. Vsi primorci, in sploh vsi Ilirci dobivajo le tako morsko sol. Na Ruskim dajo morsko vodo zmèrzniti; zlečik pa ali slanico, ki se iz ledú odloči in ne zmèrzne, v ponvah sparijo, de dobijo čiste soli.

Najdejo se pa nad in pod zemljo tudi celo práv velike lege čiste in terde soli; taka je bela, siva, kdaj tudi rudečkasta, zelenkasta i. t. d. Pri Kordóni, 15 milj od mesta Barcelóne na Špánskím je kos svetá na prostor 80 oralov same čiste kamnate soli v podobi večih in manjših gričkov; tukaj jo lomijo s strelam kot kamnje na dnevi, in bi lahko celo Evrópo z njo previdili, zakaj po velikim in dragim prizadevanji niso še mogli zvediti, kakó