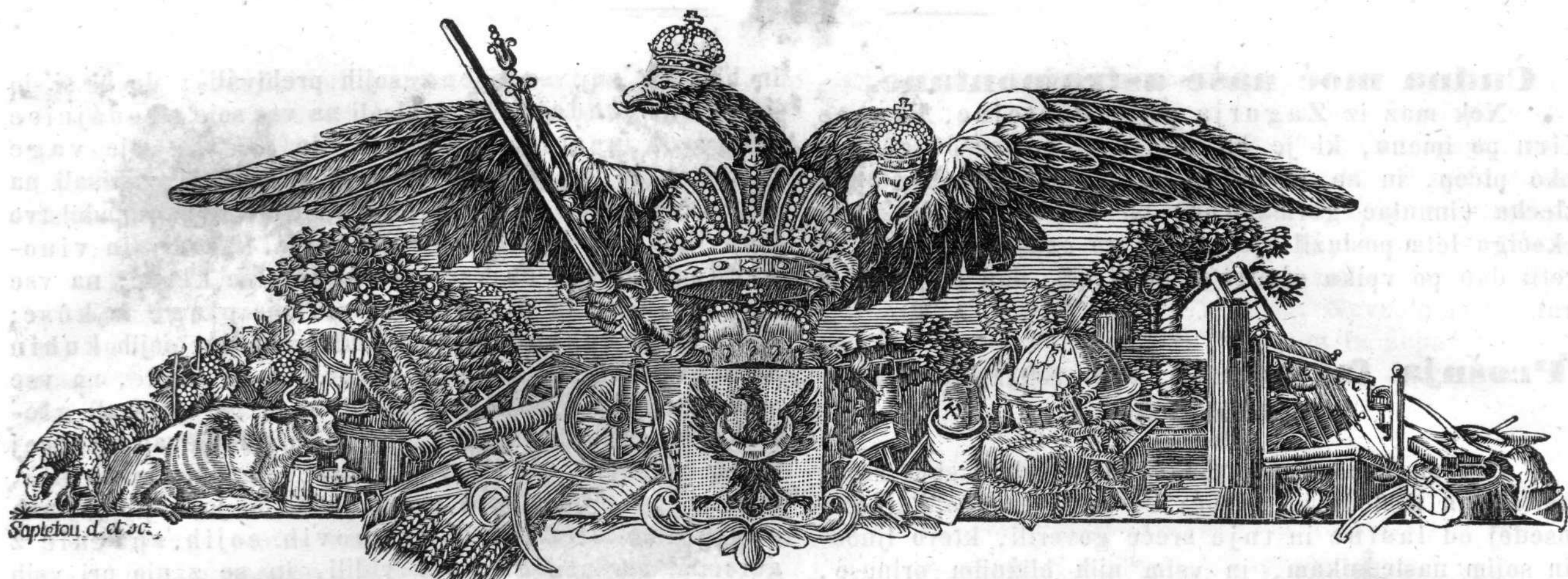




Kmetijske in rokodelske Novice.

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

Tečaj V.

V sredo 27. kozoperska 1847.

List 43.

Pót v toplejši deželo.

(Po nemškim barona Antona Klesheima.)

Se prèden zima se začne
Posvétvajo se ptičice,
Med sabo pravijo skrivaj:
»Podájmo se v toplejši kraj.«

In kadar v zimski sápicí
Že drévje listje vse zgubí,
Lej! ptičice iz gnjézd zleté,
Sledú za sabo ne pusté. —

Takó nam stárosti je čas,
De nam nadlego déla mraz,
U sercu léd, in snég na gláv'
Storí veliko nam težáv.

Zdaj prime smert nas za rokó,
V deželo pelje nas topló, —
In več sledú za nami ní,
Le kar ga v dobrim nam živí.

Malavašič.

Peč, v kateri se zamore apno večkrat žgati.

Ta peč, ktera je 2 štirjaška sežnja (Quadrat-klafter) visoka in ravno toliko široka, in v kateri se da na enkrat blizo 150 vaganov apna žgati, ima v sredi iz opeke (céгла) okroglo sozidano votlino, kamor se apnjenik déva, iz kteriga se apno žge. Mestêje imenovane peči so tudi iz opeke sozidane, in imajo iz vlitiga železa napravljene in na verigah pripete zapornice (vratica), ktere se, kadar je peč z dervmi napolnjena, sprožijo in peč zaprêjo, de vročina iz nje ne sili, in se, kadar je treba, zopet odprejo.

De se pa mestêje, iz opeke napravljene, preveč ne izližejo in ne razrinejo, so v njih 3 železni, okoli 70 funtov težki in po 9 čevljev dolgi drogi ali kôli takó napravljene, de se dajo med mestêje postaviti, po kterih dva delavca z železnima kolama derva v peč spravljata, in potem ko je peč nabasana, se drogi zopet nazaj potegnejo in peč z zapornicami varno zaprê, de vročina iz nje puhteti ne more.

Peč, v kateri se apno žge, je v dveh krajih

zvezana, de je vročina ne raznese, namreč čez sredo in pri verhu; razun tega ima pa tudi spodaj pri tleh 3 duške.

Apno se v ti peči v 4 dneh, če se mu le noč in dan pali, izžgè, pri kterim imata le dva delavca opraviti.

Zadej, mestêjam nasproti, ima ta peč 4 čevlje in pol visoko in 20 palcov široko votlino, skozi ktero se apnjenik za žganje v peč naklada, in dožgano apno iz peči jemlje. Takrat pa, kader se apno žgè, se mora imenovana luknja z opekami dobro zadelati in z ilovco zamazati, de vročina vùn ne more. V peči je 3 čevlje globoka in z opeko obzidana jama, kjer derva goré, s kterimi se nad njo zloženi apnjenik žgè.

Nad pečjo je lahka s škodljami (šinteljni) krita streha, ktera se na valjarjih sêmtertje premikovati da, to je, takrat kader se apno žgè, se naprej čez mestêje, kader je pa apno dožgano in kader se je peč ohladila, se zopet nazaj potegne, de v peč deževati ne more.

Janez Hočevar.

Vino obvarovati, de se ne spridi.

(Po triletni skušnji.)

Več je tacih krajev, kjer take vina pridelujejo, de se ne dajo dolgo časa dobre hraniti; tacim vinam naj se dene pozimi, kader se prelivajo ali pretakvajo, v sode, predin se z vinam nalijejo, pri vehi v 2 ali 3 redkih mrežah nekoliko bukoviga kovaškiga oglja, in sicer v tak sod, ki po 50 estrajskih veder derži, po 8 bokalov taciga oglja. De pa mrežice z ogljem napolnjene v sodih pri dnu ostanejo, naj se oglju tudi nekteri prodni kamni ali kremeni (Kieselsteine) priložijo.

Pri večih sodih pa ni potreba v vse z ogljem napolnjene mrežice kamnov devati, de bi oglje na dnu obderžali, ampak je dovelj, če se nekatere mrežice z ogljem napolnjene le k unim privežejo, ki so s kamnjem obložene, takó de plavajo po sredi soda in de ne pridejo do verha.

Od imenovaniga oglja ne dobí vino ne farbe ne duha, in po ti napravi se vino spridenja obvarje.

Janez Hočevar.