

# NOVICE

## kmetijskih, obrtnijskih in narodskih rečí.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

Tecaj X.

V sredo 13. oktobra (sredojesna) 1852.

List 82.

### Hebrejske melodije.

Po angleškem L. Byron-a, poslovenil Jeriša.

XII.

#### Savlova pesem pred zadnjo bitvo.

Vojni i vodniki! če jekla me zlo  
Usmerti, ko vodim Gospoda vojskó —  
Ne glejte na mé, ako padem na tla:  
V Gadova meče vtopite serca!

Ti pa, ki nosiš mi lok ino ščit,  
Če znali bi vojni se v beg mi spustit',  
Vmig me poderi kervav'ga na tla:  
Moj bodi urok, k' so branili se ga!

Z Bogom, vi! — Midva ne ločiva se,  
Krone mje dedič, sin duše mojè!  
Brezmejna oblast je, i venec krasán —  
Smert pa kraljéva današnji je dan!

### Gospodarske skušnje.

(Gnjilo vodo za pitje pripravno narediti). Vživanje gnjile vode zamore zdravju ljudi in živine sila škodovati. Da postane voda zopet neškodljiva in dobra za piti, ni druga treba, kakor jo skozi lego ogljeniga praha in čistiga peska precediti. — Tudi je že zadosti, gnjilo vodo le z ogljenim praham zmešati in prav dobro nekoliko minut potresti, in neprijetni duh bo v enim trenutku zginil. Lahko se potem voda od ogljeniga praha odloči, tudi če je veliko gnjile vode za popraviti bilo.

(Jabelčnik, hruškovnico in rinski mošt dolgo časa sladke ohraniti. Napolni se mošt le v dolgovratne steklenice, ter vlije se en perst visoko laškiga olja na verh, da kislic zvunajnega zraka ne zamore noter vsiliti. Tako ostane mošt za domačo porabo dolgo časa sladek in vžiten.

(Jabelka do prihodnje spomladi dobre ohraniti). Navada je sploh, jabelka, ktere se mesca oktobra natergajo ali natresejo, na izbi ali kje drugod po tleh ali odrih nasuti in pravijo, da se tako jabelka, ker se nekoliko sušé, nekoliko dalj ohranijo. To je pa zmota. Ker so se jabelka tako dolgo na jablanah pustile, dokler ni zmerzovalo, naj se v zaperte sode spravijo in kolikor mogoče na suho in merzlo denejo. Ako več tednov na tleh na izbi ležé, zvenejo in zgubé duh in okus brez da bi se zavolj tega dalje ohranile. Nar bolji je, da se do prihodnje spomladi ohranijo, če se v suho sipo položé, ko se natergajo. Taka sipa pa naj se poleti v vročini na soncu posuši in pozneje mesca oktobra se denejo jabelka v sode v tako sipo tako, da so povsod zasute. Sipa varje jabelka zraka, kar je bistvena potreba, da se dolgo ohranijo, pa tudi

ne pusti, da bi hlapeli; tako ohranijo duh in okus in pot pa suha sipa naglo poserka tako, da so jabelka vedno suhe. Take jabelka so mesca maja ali junija tako dobre, kakor da bi se bile še letargale, celò repki se niso posušili.

### Namestnik živinskiga gnoja.

(Dalje in konec.)

#### IV. Mešanec.

Imenuje se zavolj tega tako, ker se napravi, če se razne reči, ki gnoje, z dobro zemljo zmesajo. Z mešancem si zamore gospodar svoj gnoj obilo pomnožiti.

Kdor si hoče dobriga mešanca napraviti, mora posebno na troje gledati; mora vzeti:

1. Za mešanec kako reč, ki se rada zgnoji, iz živalstva ali rastlinstva: smeti, žganja, šote itd.

2. Kako reč, ki gnjilobo pospeši, posebno pri tacih rečeh, ki se bolj počasi gnojé. Take reči so pa, postavim, ugašeno apno in molter, pepél, lug in druge.

3. Kako reč, s ktero se te reči zmesajo, kakor ilovce, peska, lužniga ali cestniga blata, rušnje in druge dobre persti. Tak mešanec se zamore na dvojno vižo napraviti, in sicer:

1. Da se imenovane reči ena čez drugo nasejejo in tako kup napravi. Nar spodej se dene lega dobre rušnje ali persti in se naredi 5 ali 6 čevljev širokeji, kakor ima kup biti. Na to se dene lega živinskiga gnoja, za čevlj na debelo, ki je nar bolji, če se vzame še gorak iz hleva. Na to se zopet dene lega rušnje ali dobre persti. Na rušnjo se položé potem druge reči, ki rade gnijijo. Na to se dene zopet živinskega gnoja itd., da je kup kakih 6 čevljev visok, in potem se zopet z zemljo pokrije. Večkrat se takimu kupu tudi živila apna primeša; pa pri tem je treba na to paziti, da živo apno ne pride v neposredno dotiko z živinskim gnojem, ker bi ga prehitro razkrojil, ampak dene naj se med dvé legi persti, ali med perst in druge gnjilobne reči, kakor med listje ali steljo. Ko se tako kup napravi, naj se pustí, da se začne greti. Ko se je segrel (kar se na tem spozná, da znotraj ni več gorak) se preverže in sicer tako, da to, kar je bilo zgorej, pride spodej, in kar je bilo zunej, pride znotraj. Večkrat ga prevreči je vedno dobro, vendar še je potem, ko se je kup že posušil.

2. Da se vzete reči koj ena z drugo zmesajo. Da se to storí, naj se vse reči posebej krog kraja, kjer se ima kup napraviti, znesajo ali zvozijo. Na sredi se iz persti lega napravi in k vsacemu kupu naj se delavec z lopato postavi, ki vsi ob enim iz