

# NOVICE

## kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani  
vsak teden dvakrat, nam-  
reč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

Veljajo za celo leto po pošti  
4 fl., scer 3 fl., za pol leta  
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

**Tečaj XI.**

**V sredo 9. februaria 1853.**

**List 12.**

### Kako naj se češplje ali slive suše.

Suhe češplje (slive) se lahko prodajajo, in po tolikanj višji ceni, kolikor boljše so bile posušene. V dokaz tega omenimo, da g. Hirs in drugi horvaški trgovci, ki se pečajo z nakupovanjem in prodajanjem češpelj, so naznanili kmetijskemu društvu v Zagrebu: da češplje, ki se na Horvaškem suše, so v ceni skoraj vedno za kaka 2 forinta nižji, kakor tiste, ktere trgovci v Bosni kupujejo. In vzrok te nižje cene, pravijo oni, je le ta, ker se na Horvaškem češplje na dimu, v Bosni pa brez dima suše. Sušivnice v Bosni niso kakor na Horvaškem zgorej odperete in samo z lesu, na kateri se češplje v dimu suše, pokrite, ampak v Bosni so sušivnice zgorej, kjer češplje leže, čisto zaperte, da dim skoz ne more. Sicer se te sušivnice še v tem razločijo, da imajo razun tiste luknje, kjer se kuri, še drugo luknjo za odušek in za dim.

Take peči za sušenje češpelj — pravi glavni odbor Horvaške kmetijske družbe v 1. listu „Gospodarskih novin“ — se prav lahko popravijo: „le spodej v zidu naj se luknja za dim predre, in zgorej tista lesa, na kateri češplje leže, za tri perste debelo z ilovico namaže, da dim skoz ne more. Samo po sebi se pa razume, da ilovica iz začetka razpoka; zato je potreba, preden se začnejo češplje sušiti, da se namazana ilovica nekoliko dni na zraku in solncu dobro presuši, da se potem malo po malem kuri, da se peč tako počasi kakor kost uterdi. Tiste pokline, ki se pri sušenju napravijo, se morajo dobro zamazati in presušiti. Tedaj je peč za sušenje dobra in nič več ni potreba, kakor se 2 ali 3 lese napraviti, na ktere se češplje posuvajo in na peč postavljajo, spet doli jemljejo in hladé. Te lese pa ne smejo biti iz sirovega lesa, ampak iz dobro posušenega, preden se na nje češplje raztresejo, ker sicer duh od sirovega lesa dobé. Še na to je treba paziti, da se češplje, dokler so še gorke in sočne, ne smejo v posode davati, ampak treba je, da se popred malo v zraku presuše“.

Čeravno pri nas češplje zlo v pečeh suše, zna vendar biti, da tiste napčenosti, ki se najdejo pri sušivnicah na Horvaškem, se najdejo tudi pri nas; zato smo iz „gospodarskih novin“ vzeli dober svet, ki zamore tudi našim kmetovavcem na dobro priti, ker je gotovo, da dobro napravljene in z oduški previde sušivnice so veliko boljše od navadnih peči.

Al s sušenjem ni še vse opravljeno; treba je, kakor časnik Dunajske kmetijske družbe \*) svetje, o sušenju češpelj še sledeče pomniti:

1. Češplje, ki se suše, morajo do dobrega zrele biti, preden se potergajo ali otresejo; potergati je bolje, kot tresti jih, (Francozi, Lahi, Angleži jih tergajo, ne pa tresejo). Tergajo ali tresejo naj se pa le o lepem suhem vremenu. Kar je nagnjatih ali ne popolnoma zrelih ali prav drobnih, naj se odločijo za drugo rabo, za žganjarije itd., le za sušiti ne. Domu naj se pa spravijo v bolj plošnjatih ne preglobokih košarah.

2. Domu pripeljane češplje naj se spravijo na zračni kraj in ne smejo na kupu ležati; vse gnjile naj se mečejo proč. Če je vreme lepo, in če se morajo češplje vsak dan na sonce djati, da zvenejo, naj se to stori, ker se take češplje lože posušijo in veliko derv prihrani. Če zmerzuje, naj se položi slame po njih; do dobrega zrele ne zmerznejo; v zakurjene shrambe naj se nikar ne devajo.

3. Dobro napravljene sušivnice so veliko bolji kot navadne peči. Do dobrega zrele češplje se posuše, če so pred zvenile na zraku, o 22 do 25 urah.

4. Po tem, ko so češplje iz peči ali sušivnice vzete bile, je treba jih 6 do 8 dni na rjuhe na zračnem kraju še sušiti djati.

5. Suhe češplje naj se v žakljih pod streho obesijo.

Tudi pisatelj v omenjenem nemškem časniku toži, da so češplje iz nemških dežel manjši vrednosti kakor francoske, zato ker so preveč posušene in okajene.

### Našim rojakom, ki teleta v Terst vozijo!

Smiliti se mora človeku, ki ni sirovega serca, ako vidi teleta ali prešiče na vozovih privezane, da jim glave vse zabuhle in oči s kervjo zalite čez lestvice visijo in se celò dostikrat po kolesih brusijo. Taka voznja je grozovito terpinčenje žival, kterega bi se človek nikdar vkričičiti ne smel; pa tudi živini na to vižo delj časa terpinčeni, se spridi kri, zbolijo možgani, pljuča, serce, jetra in vranica in potem tudi meso, da je slabo ali znabiti celò človeškemu zdravju škodljivo.

Hvale vredna je tedaj prepoved, ki jo je c. k. deželno poglavarstvo v Terstu unidan na znanje dalo; prav bi bilo, da bi taka prepoved povsod obveljala, ki se takole glasi:

„Ker meso take živine, ki se z zvezanimi nogami leže od enega kraja do drugega vozi, gotovo slabše in manj zdravo postane, in ker tudi človeštvo veleva, da se tako terpinčenje prešičev in telet ne dopusti, prepove deželno poglavar-

\*) »Allg. Land- und Forstw. Zeit.«

stvo tako vožnjo in opomni, da vsakdo, naj bo mesár, voznik, kmetovavec ali pa kupčevavec z živino, ki po 1. aprilu tega leta (to je po veliki noči) na imenovano grozovito vižo teleta ali prešiče tako vozi, bo moral brez usmiljenja od vsake tako peljane živine 2 gold. kazni plačati; iz tacih kazin nabrani denar steka v ubožnišnico tiste občine (soseske), kjer je bila taka vožnja zasačena.

Naj bi se razlegla ta prepoved po vsem Slovenskem, da se povsod odpravi gerdo in človeku škodljivo terpinčenje živine, kar se tudi lahko zgodi, ako se vozovi za tako vožnjo napravijo prostorni in visoki, od vsih strani zapazeni, da živina ali na slami prosta leži ali stoji. Zvedli smo, da vozniki, ki teleta od daljnih krajev v Terst vozijo, opoldne, kjer ostanejo, vsacemu teletu kaki dve sirovi jajci v gobcu zmečkajo, ki ju lačna in žejna žival kaj rada povžije. To je prav, ker jajca so tečin živež, al uno terpinčenje zasluži, da je deželno poglavarstvo ojstro kazen izgovorilo.

## Potovanje po okrajnih natoroznanstva.

### *Kemija — in kuhinska sol.*

(Dalje.)

Kakor po studencih iz podzemeljskih jam sol na dan priteka, tako je natora nezmerne zaklade soli v morjih shranila.

Morska voda ima v sto bokalih vode blizo tri bokale kuhinske soli. Če bi tedaj mogoče bilo, da bi vse morja svoje vodne dele izhlapele in da bi se sol, ki je v morski vodi, vledenila (kristalizirala), bi pokrivala sol za 2500 čevljev na debelo celo zemljo.

V mnogih deželah, kjer druge soli manjka, morska sol, čeravno nekoliko grenkljata zavolj primešanih grenjko-zemljatih soli, nadomestuje veliko boljši kamnito in studenčno sol.

Napravlja se pa v vročih deželah taka sol lahko, ker nič drugzega ni potreba, kakor vodo iz morja napeljevati v bazarje, da po sončni gorkoti izpuhtijo vodni deli in sol sama ostane. Prav po naravni poti se je na to vižo v mnogih krajih taka sol sama naredila, kjer se je v starodavnih časih morje posušilo. Ni tedaj čuda, ako po veličanskih štepanh poleg Hvalinskega (Kaspiškega) morja in Aralskega jezera se vidi še zmiraj dosti soli, ki se prikaže, kadar poveršina zemlje razpade, in da v Dankali na Abisinskem je svet 4 dni hoda čez in čez s soljo kakor s snegom pokrit. Na bregovih jezera Mingo imenovanem v zedinjenih Meksikanskih državah Amerike je zemlja s tako debelo in močno skorjo soli pokrita, da jo lomijo v velicah kladah.

Al ne voda sama, tudi oginj nam daruje soli; najdemo jo v izmečkih tistih gor, ki oginj bljuvajo in se zovejo vulkani. Razpokljine Vezuva so mnogokrat čez in čez pokrite s solno poveršino, katero nabera revno ljudstvo in si s tem živež služi. Ko je gora Hekla na Islandskem oginj bljuvala, so vozili cele vozove vulkanske soli iz okolice ognjene gore.

Iz vode in zemlje pa gre kuhinska sol v rastljinje, živino in človeka, in to ji dá nar večji važnost, ker je vsim neobhodno potreben življe.

Ni ne res, da bi se bilo le primerilo, da je sol pot našla na ognjiše divjih ljudstev ravno tako, kakor v kuhinje omikanih Evropejcov; — natora sama ji je odločila visoko pomembo za stvari na svetu, in naloga vednosti je, razumeti to važno pomembo.

V ti cilj in konec pa je treba, da spremimo kemikarja po tistih spreminih, po katerih on kuhinsko sol pelje, ki jo je dobil ali iz zemlje skopano, ali iz studenčnice skuhan, ali iz morja zajeto.

V vsih teh spreminih se bo očividno razodelo, kaj kemijska vednost zamore. (Dalje sledi.)

## Ozir po svetu.

### *Od kod začetek vojske Černogorsko-turške.*

Vojska, ki se je med Černogorci in Turki vnela, je sedaj tako važnost dosegla, da oči celega sveta so obernjene na deželico, ktera je pred tem le malo porajtana bila.

Ni tedaj čuda, ker se iskrica ni porajtala, da sedaj o plamenu marsikdo vpraša: zakaj prav za prav, in kako se je vnela sedaj toliko važna vojska?

Nekimeniten Serbljan je popisal unidan v nemškem časniku „Allg. Zeit.“ izvirek Černogorsko-turške bitve, iz kterega, v porazumljenje te prigodbe, povzamemo važniši zadeve.

Takole se je vojska začela:

Vojska Černogorcov zoper Turke ni nova reč. Od nekdanj so se Černogorci imeli zoper turškega pašata v Skadru bojevati, ki si ni dal vzeti, da so Černogorci podložniki Turškega carstva in da so se mu le kot puntarji odtegnili. Vladiki Černogorski pa spoznajo Černogoro za samostojno od tistih starodavnih časov, ko so jarm Turški otresli, in vsled pravic, ki jim jih je nekdanji patriarh iz Ipeka celo v pismu podal, gré vladiku Černogorskemu naslov (imé) metropolit Černogore, Skenderije (Skadarske okolice) in Primorja.

Drugi vzrok mnogokrat ponovljenega prepira je bilo Skadarsko jezero; paša Skadarski pravi, da je to jezero Turško, Černogorci pa terdijo, da je jezero zavolj njim neobhodno potrebnega ribstva deloma tudi njih.

Tretji vzrok večkratnega prepira je različnost narodstva in vére. Razun malo katolicánov v Albaniji je veči del Mahomedánov (turške vére), — Černogorci so staroverci. Albanci kakor Černogorci so vojskoželjni, hrabri in ropu udani. Vediti je tudi, da okrajne okoli Skadarskega jezera so sila rodovitne, tedaj vabijo Černogorce, da pridejo s svojih nerodovitnih gorá radi si kaj živeža iskat; od druge strani pa sela Černogorcov iz nahije Rječke, Lješanske in Bjeloplavičke tako leže, da ne morejo Albanci tako lahko do njih, kakor do družih nahij bosniški in hercegovinski Turki.

Ni tedaj čuda, da po vsem tem so Černogorci in Turki vedno v prepiru bili. Poslednji čas je stara razpartija lahko švignila v hujsi plamen, ker sedanji knez Černogorski in paša Skadarski Osman Paša sta si nasprot stopila.

Knez Danilo je scer še mlad (še le 24 let star), pa je hraber junak, vés nadušen za srečo svojih Černogorcov in terdne, nepremakljive volje; narod njegov ga ljubi s nepopisljivo iskrenostjo, ki je Černogorcem lastna, in ga spoštuje čez vse. Pripoveduje se od njega, da enega dne, ko je več Černogorcev pod košatem drevsom okoli njega kakor otroci okoli očeta ležalo, je k njim takole govoril: „lejte! kako majhen (Danilo je majhne postave) med vami stojim; če me pa ne ubogate, vam bom velik in težji postal kakor je Lovčen (Lovčen je visoka gora med Černogoro in austrijskem primorjem); ako mi branite slavo doseči z dobro, jo bom dosegel z oštrostjo“.

Vezir Skadarski Osman Paša pa ni ne prav Turk ne prav Albanec, ampak Bosnjak turške vére; on je sin tistega v Serbiji po kervoločnosti glasovitega pašata Skopljaka, ki je med družimi grozovitostmi 5. grudnia 1814 pred četverimi vratami Beligrada 150 Serbov obešiti dal. Kakih 10 let je Osman Paša že vezir v Skadru; celi čas pa hujska Černogorce zoper Černogorce, bolj kot vsi njegovi predniki, kar mu je tolikanj lože,