

## Jedna o pepeljarenju.

Piše **Josip** Ettinger, kr. kat. šum. nadzornik.

Godine 1861. proizvadjaše se u šumi „Garjavici”, spadajućoj za onda mojoj šumariji; iz u istoj gori nagomilane ležeće i prastare bukovine, koja se inače sbog pomanjkanja nužnih prometila nemogaše unovčiti — u veliko pepeljika. Ukupna u tu svrhu prodana drvna gromada, ocijenjena bje — na koliko se sjećam na kojih 1.800 kub. hvati drva.

Paljenje pepeljike započelo je u proljeću g. 1864. Mjeseca kolovoza pako iste godine uzeh priliku, da obidjem i rečenu šumu, za da se pri tom uputim na licu mjesta, kako li se pepeljika proizvadja, što do onda još neimah prilike vidjeti.

Došavši do pepeljare, smještene daleko u gori tik potoka, nadjoh tamo majstora ili nadpepeljara s jednini radnikom kako kuhaše lug, dočim je inih pet radnika diljem šume palilo bukve, te skupljalo pepeo.

Odmoriv se od napornoga višesatnoga hoda, stao sam pregledavati posao.

Pepeljara t. j. koliba, gdje se je u kotlovih lužio pepeo, a dobivena nečista pepeljika dalje palila ili kalcinirala, bijaše jednostavna na oblik suše sa gradjena sgrada, 8–10 hvatih dugačka, te sagradjena iz bukovine. Osim te pepeljare, bijaše nedaleko još i druga koliba smještena, u kojoj se iz šume donesen pepeo natovarivao, vodom škropio i nabijao, dok se nije lužio, a isto tako imao je i „majstor“ posebni svoj stanac, u kojem je prebivao te nuždnu hranu za se i svoju čeljad spravljati mogao.

Majstor bijaše rodom Istranin, a radio je kako reče u tom poslu jur od djetinstva po Bosnoj, Hrvatskoj i Slavoniji, a ja upotrebih sgodu, da ga popitam o koječem što se na samo proizvadjanje pepeljike odnosi, a znajući nadalje, da o tom u nas još ništa pisano nije, pokušat ću da u slijedećem u kratko koju o toj šumskoj obrti ovdje iztaknem.

Najbolja se pepeljika dobiva iz bukovine, a najviše pepela daje ono bukovo drvo, koje je prhnulo t. j. natrulo drvo, koje se već neda kalati, već se kod ciepanja lomi, koje je iznutra mramorasto. Zdravo, jedro drvo, daje malo pepela, jer ono u vatri izbukti.

Kada se je kod izpaljivanja kladah u šumi dobiveni pepeo ohladnio, tad ga pepeljar malenom lopaticom i metijicom na hrpe sgrće, te u brente sgnjeći i ovako do pepeljare snese. Tamo dolazi u prije spomenutu sušu, gdje se dobro poškropi vodom i nabije. Pojedini radnik donaša popriječno na dan do dvie takove brente pepela do pepeljara, posao doista mučan i tegotan, uzme li se na um da u takovu brentu često i preko jedne cente pepela natrpano, a da ga radnik i po sate daleko prinašati mora do pepeljare.

Kada je dovoljno pepela nabrano, tad započeme posao luženja. U tu svrhu se rabe posebne kace (kotlovi) načinjene iz bukovih dužica, iste su po 1 m.

visoke, a gore širje od 1 m., a dolje uže. Na dno kace pomeće se sitnoga granja ili papradi, a na tu naslagu onda dolazi drugo dno od daščica, dočim je pri dnu kace pipac, kojim se lužija spušća. U te se kace dakle pomeće pepeo, sve do na jedan pedalj od vrha, a tad se iste napune hladnom vodom, te pepelj sve dotle luži, dok lužija neposlane bledia. Pod svakom bje kacom podmetnut škaf, u koji se lužina skupljala, te onda lievala u kotao, i dalje lužila nad vatrom.

Za kuhanje te lužnice služe obično dva kotla, od debeloga tuča, od kojih svaki po 15—20 centi teži, dočim mu je objam na 3—4 vedra.

Kotlovi su ti uzidani tako, da se izpod njih dobro ložiti može. To kuhanje lužine traje bez prestanka po više dana, a kotlovi se svedj iznova lužinom pune, a lužina željeznom lopatom mješa, dok se nesgustne.

Kad je lužina već prilično gusta, prestaje se nadoljevanjem, nu kuhanje se samo nastavlja, sve dok se pepeljika podpuno nesgusti. Tad se prestaje ložiti, nu lužija se ipak mješa dok se god neohladi, a onda se tek povadi, te pomeće u posebnu burad, za da se kašnje izzeže (kalcinira). Kuhanje lužine se sveudilj nastavlja, dok se god sva zaliha nekuvu,

Ovako dobivena pepeljika smedjaste je boje, te se mora tek u peći izžariti, da postane biela i time za trgovinu prikladna.

Peć, u kojoj se ta pepeljika žari, obična je sazidana peć, u obliku naših seljačkih krušnih pećih 1 hvat dugačka i 3—4 stope široka. S prieda je zjalo, odkuda se loži tako, da plamen u peći prieko ciele, pepeljike žari. U takovu se peć pomeće po više centi prije spomenute pepeljike, koja se onda za samoga žeženja dugačkom željeznom motkom od vremena do vremena prevrće, dok sva nepobieli. Posao taj traje 4—5 satih, a zove se „kalciniranjem“ pepeljike.

Nakon toga se pepeljika sgrće u drvena korita, dok se izhladi, a zatim dolazi i opet u pripravljene bačve, za daljni izvoz.

Na taj se način producira prva vrstnoća pepeljike iz bukovine.

Količina dobivene pepeljike ovisna je od vrstnoće drva iz kojega smo pepeljiku proizvadjali, zdravo drvo daje najmanje pepela, prhko i nagnjilo drvo najbolje je, isto tako i ono što je iznutra crno, tako da izgleda mramorasto, a da nije odviše vlažno. Za proizvesti jednu centu pepeljike, treba popriječno 9 do 10 običnih hvati bukova drva. Od briestovoga i cerovoga drva treba 7—8 hvati drva, za proizvesti jednu centu pepeljike. Naročito je pako kora ovih vrsti drveća, koja mnogo pepela daje. Pepeljika dobivena od briesta ili cera, plavkaste je boje, te manje vriedna od posve biele, dobivene iz bukovine. Na jednu centu pepeljike računa se do 7 brenta pepela (1 brenta = 2 kub. stope), iliti oko  $1\frac{1}{4}$  hvati bukova drva.

Majstor pepeljar, dobivao je u ono vrieme od poduzetnika na licu mjesta u šumi, za jednu centu posve gotove pepeljike 5 for. Orudje i sprave potrebne za proizvadjanje nabavlja sam poduzetnik o svom trošku. Za pepeljarstvo dan danas već je vrlo mučno dobiti vješte radnike, jer ne samo da je zaslужba dosta slaba, nu posao sam je vanredno tegutan, tako da medju timi ljudini imade i

pobjeglica vojničkih, tata i tomu sličnih individua — koji imadu manje više uzroka izbjegavati ljudsko družtvo.

Kod izbiranja bukva za paljenje, paze pepeljari, da li drvo natrulo, prhlo vrhosuho, žutkastoga lista, ima li trud i gljiva po njem, da li šuplja i t. d. a tad ju tek obori, oklaštri joj grane, te ju ostavi ležeć, dok se ponješto osuši, što često i na mjesecce traje, tako oborena debla, onda s oba kraja, kao i u sredini podpali: Okoliš zapaljenih debala se pročisti, za da se u velikoj suši, vatra neuhvati i okolišne šume. Zapaljeno drvo nebukti plamenom, već samo tinja, a izgori često već i preko noći. Pepeljar zapali tako po više klada najedanput, a čim koja dogori ono skupi pepeo u hrpu, dok ga neodnese prije spomenutim načinom do pepeljare.

Gdje jednom pepeljari u šumi pališe, tuj se od godine na godinu množi broj sušaka, jer su bukve na vatru jako osjetljive, i tako ne samo da uslijed toga paljenja, vrućine i dima brzo ginu, no već i tim što se takove šume sve redje, što i opet bukvici nepodnašaju, i tako i opet propadaju. . ,

U prenavedenoj šumi proizvelo se rečene godine ukupno do 180 centih pepeljike, uz šumsku takstu po centu gotove robe od 7 for., tako da se uz potrošbu od prodanih u tu svrhu 1800 kub. hvatih leževine, pokazuje unovči-vost po kub. hvat drva na panju sa 70 novč.

Ciena, koja se za onaj šumski kompleks u ono doba dosta povoljnog označiti može. Ukupna proizvodnja 1 cente pepeljike stajaše sveukupno t. j. jedno sa dovozom do Siska oko 15 for., plaćaše se pako centa pepeljike u Pešti, za onda sa 16—19 for.

Danas je ciena pepeljiki u Beču — za ilirsku robu (po 100 klgm.) 33—36 for. za bielu ugarsku u komadih 28—30 for.

Ma sve da se i dan danas još u Hrvatskoj i Slavoniji oko 500 centi pepeljike sveukupno i poprečno na godinu proizvadja, ono ipak sada već neima šuma u nas, u kojih bi to izključiva vrst unovčenja drva bila, kako to u istinu još do nedavna u gdje kojih stranah domovine naše bijaše, tako se n. p. još u prvih decenijah ovoga stoljeća moguće slavonske šume upotrebiti skoro jedino za proizvadjanje pepeljike, a proizvadjalo se ove robe tamo do 15.000 bečkih centi na godinu. Osobito pako bijaše u trgovini poznata dvostruko kal-cinirana slavonska pepeljika. U istoj mjeri, kako se razvijala industrija drva, tako je naravno propadalo i proizvadjanje pepeljike. Godine 1860. proizvedeno je u Slavoniji samo još 1500 bečkih centi. Gori opisani način proizvadjanja pepeljike najprimitivniji je način, a samo se sobom razumjeva, da danas već i kud i kamo savršenijih načina proizvadjanje poznato, dapače imade već i posebnih tvornica bavećih se proizvodnjom pepeljike a isto tako proizvadaju i naše tvornice stakla za vlastitu porabu potrebnu pepeljiku, od koje medjutim vrlo malo dolazi u trgovinu. — Od kada je potrošak drva ponarasao, padalo je proizvadjanje pepeljike u obće, te ima slabe nade, da će se ta obrt ikad opet podići do prijašnjega stepena. — Za nas Hrvate ipak ostaje gori rečeno, bar s historičnoga stanovišta spomena vriedno.