

trgovino, četudi pri trgovini dostojanstvo vajenca ni posebno vabljivo. Naraščaj rokodelcev rekrutuje se torej izključno le iz kmetijskih fantov, ki so ljudske dve ali štirirazrednice pohajali do 13.—14. leta. Temu rokodelskemu naraščaju očividno primankuje višjih zmožnostij, katere mora imeti dandanes vsaki rokodelec, če hoče obstajati. In navzlic taki mizeriji, ki je v obče znana, ne stori se faktilčno ničesar, da bi se temu opomoglo. Jedin, učni zavod za trgovstvo je nemška, sicer dobra Mahrova šola. Kot zaseben zavod pa ni le draga, marveč tudi nepristopna za dečke, ki niso z nemščino popolnoma na trdnem. Rokodelske šole v pravem pomenu te besede pa na Kranjskem sploh nimamo.

Kam naj se torej obrne slovenski mladenič, da d. b. višjo sposobnost, kakor je tista, ki se mu ponudi v vajenstvu pri kupčiji ali pri rokodelstvu? Odgovora na to vprašanje ni! In v očigled tacemu nedostatku hočemo napredovati in s tujci tekrovati? Sama inteligenca z visokih šol naroda ne bo rešila, in to tem manj, ker se tudi ta istih praktičnih strok, katere se narodom ponuja v tehniki, ne poprime. Če narod potrebuje jurista, ima jih na izbero, če pa potrebuje inženere, razpisovati mora službe v izvendeželnih listih. Na ta način narodu seveda ni pomoči. Industrija potrebuje izurjenih veščakov, s samouki ne gre več v današnje n času. Podjeten je le veščak, kojega obzorje sega preko domače vasi. V industrijskih in celo v malorokodelskih podjetjih napreduje dandanes le tisti, ki ima zadostno teoretično in praktično strokovno znanje, a poleg tega še tudi zadostno mrvice kupčiskih ved, kajti tudi brez teh nobeno podjetje ne more uspevati. Je-li čuda, da se vsa naša podjetnost koncentruje v barantiji? Kdor nima družega posla, postane branjevec ali kaj podobnega. Vsak skuša le prodajati, da se kruh prisluži tudi pri proizvajanju, za to se ne brigamo. Ker pa v domači deželi industrije nimamo, pošiljajo ti naši podjetniki denar iz dežele in mi, ki sicer narod nad vse ljubimo, polnimo žepe nasprotnikom, katere sicer pobijamo. Marsikdo utegne reči, to so stare fraze, in prav ima! Odkar se naš narod zaveda, imel je vedno nekaj, a žalibog premalo mož, ki so to, sedaj že staro pesem peli. Tu in tam našel se je mož, ki je narod spominjal k delu za njegov gmotni razvoj, ki je uvidel, da nam poljedelstvo samo več ne zadostuje, a vsi taki glasovi izgubili so se v puščavi. Tekali smo za učenostjo in za ideali, prebirali klasike in romane, a na to, kako bodo bili boj za življenje naši sinovi v napredujočem veku, zato nismo imeli smisla. Ostali smo tam, kjer smo bili pred tridesetimi leti.

Kakor je resnica, da v istem času slovenskemu fantiču ni bilo mogoče dobiti prilike za višjo tehniško naobrazbo, istotako je resnica, da te prilike tudi danes še nima. Na programih naših strank blišči se sicer mej drugimi točkami, tudi točka o „povzdigi industrije.“ A ti dve besedi sta tudi vse, kar v tem oziru premoremo. Neznatni poskusi v izboljšanje teh razmer vršijo se še vedno brez pravega cilja in brez programa. Vzlic nebroju

naših posojilnic, ni mogoče dobiti obrtniku najmanjšega kredita, če nima zemljišča ali hiše. Kdor se izmei naših domačih rokodelcev hoče le nekoliko višje povspeti, iskati mora denarnih sredstev pri narodnih neprijateljih, kajt edino obrtnikom prikladni denarni zavod nahaja se tudi v nemških rokah pri Kranjski hranilnici.

Občudujemo Čehe, hvalimo njihovo podjetnost in delavnost, a na to ne mislimo, da Čehom podjetnost in delavnost ni kar izpod palca prišla. Ne oziramo se na dejstva, da imajo Čehi razna izvrstna učilišča za praktične stroke, in da porabljajo vsa novodobna učila v svojo naobrazbo. Češki mladenič, ki ima Nemčijo z njenimi šolami mnogo bližje nego mi, izobrazil se vender-le v vseh strokah lahko tudi v materinem jeziku. Ni nam sicer mogoče Čehe v vsem posnemati, to tudi potreba ni, a pri nas se niti to ne izvrši, kar bi se lahko storilo. Vsaj doslej niti temeljna takemu delovanju nismo položili, kaj še, da bi bili jedini v tem, kaj in kako nam je treba pričeti. Marsikdo je že propagiral, da pričnimo kar na mah kako veliko industrijo, a ni pomislil, da to ni prava pot za pričetnike. Velika industrija razvila se je povsod naravnim potom le iz malih podjetij. Kjer je to drugače bilo, tam je uplivala le denarna špekulacija, ki pa je le ondu mogoča, kjer je toliko kapitala, da mora iskati tal v industrijskih špekulacijah. Da mi še nismo v tem položaju, to menda ni treba dokazovati, saj jasno vidimo, da stvar pri najboljši volji nekaternikov ne gre.

Če ima izrek, „kamen do kamena palača“ zrno do zrna pogača“, kje kaj pomena, velja to pri skrbi za razvoj industrije in podjetnosti v prvi vrsti. Najmanjša industrijska podjetnost ni brez pomena, boren rokodelec lahko postane tovarnar in bogatin, a dajati mu moramo tudi priliko v to, nikakor ga pa ne smemo še ovirati ali prezirati, če želimo vstvariti si tudi velika podjetja. Dokler bodemo pa mnenja, da je slovenski obrtnik in rokodelec le vstvarjen za trpina, dokler bodemo prezirali male pričetke narodnih talentiranih revežev, toliko časa bodemo zaman vzdihovali po slovenski industriji!

(Dalje sledi.)



Čiščenje vina.

Kadar se vino naravnim potom, torej samo po sebi, neče izčistiti, takrat moramo poskusiti, da ga izčistimo umetnim potom. Po umetni poti se pa mora tako vino izčistiti, prvič zaradi tega, ker je nečisto, kalno vino za vžitek neprijetno, to je, nikomur ne gre posebno v slast, po umetni poti, sčistiti se mora kalno vino pa tudi še zaradi tega, ker se sicer prav rado pokvari.

Sredstva, s kakoršnimi kalna vina po umetni poti lahko sčistimo, imenujemo čistila. Najnavadnejša čistila so: 1. jajčji beljak, 2. želatina, 3. kaolin.

Prvo čistilo, namreč jajčji beljak, je, dasi odločno najstarejše čistilo, še vedno priporočljivo.

Jajčji beljak je zaradi tega vreden priporočila, ker se ga povsod na kmetih lahko dobi in ker ima najizdatnejšo čistilno moč v sebi. Čisti se pa vino z jajčjim beljakom tako-le: Ako je vino prav močno kalno, tako da je popolnoma neprozorno, potem se vzameta na hektoliter vina dva beljaka. Ako je pa vino samo nekoliko kalno, da je slabo prozorno, potem se vzame na vsak hektoliter le jeden beljak. Rumenjaka se ne sme nič rabiti. Določeno število beljakov dene se v kako prav čisto posodo, najboljšo v kako skledo. V skledi se beljake prav malo osoli. Na vsak beljak vzame se ščepec fino stolčene soli. Tako osoljene beljake se potem s kako čisto metlico toliko časa tepe, dokler se ne spremene v takozvani sneg, kateri celo skledo napolni. Zadobljeni sneg spravi se s spomočjo žlice v sod, v katerem se ščičenju namenjeno vino nahaja. Da pa ima sneg v sodu dovolj prostora, odtočiti se mora iz njega, ako je prav poln, še pred dodajanjem snega toliko litrov vina, kolikor se misli, da je za sneg praznega prostora potreba. Ko je ves sneg v sodu, premešava se vino s kakim čistim kolom prav silno na vse strani, vsaj 5 minut. Končno se sod zopet napolni in zabije in 8 do 14 dni prav na miru pusti. Po preteku tega časa pretoči se pa v drugo posodo in na vampu soda nastalo dnišče se odstrani.

Ker je spravljanje snega v sod jako težavno in zamudno delo, postopa se osobito pri čiščenju prav velikih množin vina z beljakom tudi lahko tako-le: Stepe se potrebno množino snega. Namesto pa da bi se ta kar naravnost v sod spravil, zlije oziroma vrže se ga v kak zadosti velik škaf, brento ali hektoliter in se mu prav v drobnem curku doliva ščičenju namenjenega vina. Najbolje se to zgodi po drobnih kavčukovi cevi in med dolivanjem se sneg in vino s pomočjo prav čistega kola vedno urno ter močno meša.

Ko postane škaf oziroma [brenta ali hektoliter že zlo poln, zlije se vse skupaj v čiščenju namenjeni sod, kjer se zopet s kolom vinu prav dobro primeša. Vse drugo delo se izvrši tako, kakor je že bilo povedano.

Z želatino, kakoršno se v vsaki prodajalnici jestvin lahko kupi, čisti se pa vino takole:

Na prav močno kalno, torej neprozorno vino, vzame se jedno celo tablico želatine, na manj kalno, pa le pol tablice. Določeno množico tablic stolče se v možnarju na drobne koščke, ne pa v prah. Stolčeno želatino kuha se potem v čistem loncu v tolikih litrih vode, kolikor se je tablic želatine vzelo in toliko časa, da se popolnoma razpusti. Razpusteno želatino pusti se ohladiti. Z ohlajeno želatino postopa se pa dalje popolnoma tako, ko je bilo to povedano o jajčjem beljaku, katerega se ne spravi naravnost v sod, ampak kateremu se še poprej v kaki posodi (škafu, brenti ali hektolitru) vino doliva ter meša.

S kaolinom, to je z ilovico, iz katere se porcelanasta posoda napravlja, sčisti se pa vino tako-le:

Kaolina vzame se na vsak hektoliter po jedno veliko pergišče, kar je od kalnosti vina odvisno. Tega se vsuho v škaf, v brento ali v hektoliter in doda se mu toliko vina, katerega se misli čistiti, kolikor ga je potreba, da se kaolin popolnoma razpusti ter se tako v gosti belež razpusti, kakoršnega zidarji za beljenje sten potrebujejo. Tak belež zlije se v sod, kjer se ga s kolom prav dobro vino promeša. Vse dalino postopanje ostane isto, kakor pri čiščenju z beljakom ali z želatino.

Opozoriti moramo pa še na to-le: Marsikatero vino je glede čistila, katero sprejme, jako muhavo. Jedno sprejme beljak, pa želatine ne, drugo ne prejme beljaka pa želatino, tretje sprejme kaolin in ne beljaka, ne želatine. Vsak previden človek postopal bode torej glede izvršila čistila pač tako-le. Prej ko se bode lotil celi sod vina ščistiti, poskušal bode v majhni meri, v četrto litra, kako čistilo, da vino sprejme in tisto, katero sprejme, tisto bode potem rabil. Dostikrat noče vino nikakega čistila sprejeti, že celo pa ne beljaka in ne želatine. V takem slučaju dodati se mora na vsak hektoliter vina še pred čiščenjem pet gramov tanina. Tanin se kupi v lekarni in je nek rumen prah. Tanin dodaja se pa vinu tako-le: Vsuje se ga v škaf, v katerem se med vednim mešanjem toliko vina doliva, da se popolnoma razstopi. Raztoplino vlije se sod, v katerem se prav dobro pomeša in potem se šele z beljakom ali z želatino čisti.

Kmetijski drobiž.

Kako se obvarujejo sejane peške mišij? Da ne pridejo mišij k peškam, ki so bile jeseni vsajene, naj se zemlja dva čevlja (65 centimetrov) globoko nastelje in pomeša z razsekanim trnjem ali brinjem. Prav tako naj se tudi po vrhu zemlje trnje ali brinje razpostavi, da se tako zapre mišim uhod do zrnja. Tudi cunjice, trpentinovemu olju namočene in okoli grede naložene, preženo miši, kajti tak duh je mišim zelo zoprn. Vsakih 14 dni naj se cunjice z nova pomočijo. Najbolje pa je, ako se zrne v žganem apnu in potem v pepelu povalja. To miši popolnoma odžene. Vrh tega sta apno in pepel za mlado rastlino dober gnoj. Ako se peške sejejo spomladi, naj se to stori precej, ko se je zemlja nekoliko ogrela.

O konjskih svojstvih. Konja štejemo k kopitarjem. Razločuje se od druge živine s tem, da ima kopita. Konj ima enojen želodec, ki je v primeri z njegovo telesno velikostjo majhen, čreva mehurja konj nima. Konj ne prežvekuje in želodec mu hitreje prebavlja. Ker ima le majhen želodec, dajaj konju take klaje, katera že v malem mnogo zaleže. Kobila ima dva sesca in stori navadno po jedno žrebe. Konj prebije več vročine in mraza nego govedo. Konj je živahnejši, gibkejši in hitrejši, kakor vsaka druga žival, ki se rabi za vprego. Konj učaka navadno 30 let, včasih pa tudi več. Ker je konj tako koristna žival, razprostranil ga je človek skoraj po vsem svetu.

C. in kr. vojaška oskrbovalnica je poslala trgovinski in obrtniški zbornici izkaz, koliko otrobov se bode v Gradcu, Mariboru in Celovcu pri dotičnih oskrbovalnicah leta 1899 lahko kupilo. Natančnejši podatki se lahko vpogledajo v pisarni trgovske in obrtniške zbornice v Ljubljani.