

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 7. oktobra 1885.

Obseg: Našim deželnim in državnim poslancem v varstvo domače vinske trgovine. — Gospodarske izkušnje. — Vprašanja in odgovori. — Občinam, oziroma slavnim županstvom trnovsko-vremske doline v prevdarek. — Trgovinska in obrtna zbornica. (Dalje.) — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Iz državnega zbora. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Našim deželnim in državnim poslancem v varstvo domače vinske trgovine.

Spisal R. Doléne.

Od l. 1875. ni bilo v vipavski dolini količkaj izdatne vinske letine. Vrh tega zamore pa sleherni Vipavec konstatovati, da se vino, to malo, kar se ga z velikimi stroški pridelava, od leta do leta teže v denar spravlja in prodaja. Na Dolenjskem niso slabe vinske letine tako zaporedoma kakor v vipaski dolini, toda s prodajo vina gre Dolenjcem pa še bolj trda kakor Vipavcem. Tam se tudi primeri, da večji posestnik skozi celo leto nič vina ne proda, ker nihče po njem ne praša. Tako godilo se je na pr. po njegovi lastni izpovedi blagemu pokojnemu gosp. deželnemu poslancu Karolu Rudežu, in v tem gotovo ni bil osamljen, in bi ne bil še danes.

Premišljevanja vredno je pač, od kod to pride. V dotičnih razgovorih se je uže dostikrat marsikje povdarjalo, da so se pri nas bolj inteligentni konsumenti v kaj veliki meri na povžitek piva navadili; manj inteligentni pa — delavci — na povžitek šnopsa. To je žalibog! vse resnično, vendar ni tudi nič manj resnično, da še tisto vino, katero se pri nas dandanes v primeri k prošlosti v tako skrčeni meri povživa, ni domač pridelek, ampak ptuji. Le pojdimo, in to osobito v poletnem in jesenskem času, ko domačemu vinu cena navadno nekoliko poraste, v gostilnice na naše Gorenjsko, na Tolminsko, posebno pa na Notranjsko — na Pivko! — in prašajmo, kako vino da točijo? Odgovorili nam bodo v prevagljivi meri, da hrvatsko. No, proti temu, da se pri nas hrvatska vina točijo, bi ne mogli in ne smeli konečno nič ugovarjati, ako bi domačega pridelka ne bilo; ali toči se hrvatsko vino, ko je še čisto dovolj domačega pridelka v deželi. To je na prvi pogled pač čudno, ako se pa stvari bolj na dno pogleda, čisto naravno. Hrvatsko vino ni znabiti toliko boljši memo domačega, pač pa veliko bolj po ceni. Hrvatski vinski agent, ne producent! postavi na pr. vino v Postojno na kolodvor od 9 do 12 gold. hektoliter. Vrh tega ne zahteva on koj pla-

čila, ampak dá do šest mesecev obroka, in ako treba še več. To je pa našim gostilničarjem, osobito pa manjšim krčmarjem, jako po godu, kajti čemu vipavsko ali pa dolenjsko vino po 20 do 25 gold. v daljni kleti producenta plačevati, ako se tako po ceni brez vsega truda, brez vseh stroškov hrvatsko tako rekoč kar v hišo poslano dobi, in ako ubogi naš vinski konsument, delavec, nič po tem ne praša, od kod da je vino, ampak samo po tem, da je močno. Da bi hrvatska vina v naših gostilnah in krčmah pa tudi po ceni bila, to pa ni slučajno, kajti toči se po tako visoki ceni, po kakoršni bi se zamoglo tudi domače vino še vedno s prav poštenim lepim dobičkom točiti. In to je, kar našim gostilničarjem in krčmarjem nič manj ne ugaja, kakor prvotna nizka kupna cena hrvatskega vina. Privoščimo tudi našim gostilničarjem in krčmarjem lep dobiček, naj živijo tudi oni boljše ko mogoče, toda vprašanje nastane, ali je pa tudi gospodarsko mogoče, dobra hrvatska pridelana vina iz Zagreba noter v Postojno tako po ceni postaviti??? In na to vprašanje mora pač sleherni, kateri se s pridelovanjem vina peča odločno odgovoriti, da ne!! Na Hrvatskem ni bilo v poslednjih letih tako dobrih vinskih letin, da bi bilo vina toliko, da bi se ne vedelo, kam ž njim. Na Hrvatskem tudi niso vinogradski delalci toliko po ceni, da bi zamogli producenti vina taisto skoro zastonj dajati.

In kakor katalog družega vinskega somenja leta 1881. v Zagrebu kaže, razstavilo je 72 razstavljalcev nič manj kakor 199 raznih vin, pa med vsemi temi se nahaja le eno vino z ceno 10 gold. za hektoliter, in le tri z ceno 11 gold., vsa druga so v ceni dosti više bila. Od 1881. leta so pa še cene vin zaradi trtne uši, in slabih letin poskočile, od kod torej tista tako po ceni hrvatska vina, katera se v našo deželo uvažujejo? — Ni davno od tega, da se je neki gospod iz Ribnice na vodstvo deželne vinarske šole na Slapu z vprašanjem obrnil, bi li ne zamoglo ono neko sumljivo hrvatsko vino preiskati, ter o njem, to je o njegovi kakovosti certifikat dati. Na to vprašanje se je odgovorilo, da se želji uže lahko ustreže, in da naj se le dotičnega vina ena steklenica pošlje. Vino je res na Slap dospelo, pa kako vino je bilo to? — Po duhu ni bilo poznati, da bi v steklenici vino bilo, kajti duh spominjal je veliko bolj na „šnops“, kakor

pa na vino. Po okusu spominjalo je to talmivino pa tudi veliko bolj na sladčikasti šnops, kakor pa na pravo vino.

Duhu in okusu jako zvesto podobna, bila je pa tudi sestava vina sama, kajti preiskava je pokazala, da je imelo pri 10%, reci: desetih % alkohola, le 3‰, reci: le tri tisočinke kisline, ekstraktnih snovi pa ni bilo skora v njemu slutiti. Kdo le količ kaj v kletarstvu vešči ne bode na prvi mah spoznal, da je bila ta, hrvatsko vino imenovana tekočina le jako slabo narejeni „petiot“ ali pa v najboljšem slučaju z pomočjo slabega „galiziranja“ jako jako pomnoženi, toraj stanjšani prvotni pridelek? — In s takimi vini se naša dežela preplavuje, ko je še domačega pravega vina čisto dovolj v nji! O, da je mogoče taka vina po 9 do 12 forintov še z dobrim dobičkom iz Zagreba v Postojno postaviti, to je pa istina, kajti računimo vsaki procent alkohola v hektolitru po 60 kr. — tako drag je namreč kilogram finejšega špirta — in vse drugo, kar je zraven še treba, kakor tropine, glicerin, enantni eter pa 1 gold. na hektoliter — kar je odločno preveč — pride hektoliter še le na 7 forintov!

Da se sem ter tje tudi prav poštena fina hrvatska vina pri nas po gostilnah nahajajo, se ne dá tajiti, toda te ne delajo našemu poštemu domačemu pridelku nikakega kvara v trgovini, ker so ona ravno tako visoka, ali pa še viša v ceni kakor naša. No, nepoštenih „fabriških“ domačih vin se pa hvala Bogu pri nas še ne najde, kajti producenti vina se njih naprave na skrivnem zaradi kaj ojstre državne, pa le za Cislajtanijo veljavne postave iz dné 30. marca leta 1882. ne morejo lotiti — vsaj v količ kaj pomenljivi meri ne — očitne take fabriške tvrdke, pa naša trgovska in obrtniška zbornica v svojem zaznamku, tudi še nima zabeležene.

Kaka velikanska krivica, to je, škoda, da se s takim inportiranim hrvatskim „fabrikatom“ naši domači vinski kupčiji dela, je očitno; in zato bi bilo le želeči, da bi se naši p. n. gospodje deželni in državni poslanci rešenja tega vprašanja lotili. Zakaj naj bi ne veljala enaka postava, kakor za nas tudi za sosedno Hrvatsko? Ali pa ako nima za Hrvatsko veljati, zakaj se ona tudi za nas ne razveljavi; kaj je potrebno, da se „stara voda“ še le iz Hrvatskega k nam vpeljuje, ali bi je ne mogli doma dovolj najti? Letos bode marsikje na Kranjskem vino dosti prekislo, in več kakor pametno bi bilo, ga po pošteni poti zboljšati. Pa to nam postava od dne 30. marca 1882. leta prepoveduje, hrvatski „čifut“ sme pa delati v kleti, kar hoče in sme na Kranjsko izpeljati, kolikor le more — talmi-vina. Torej deželni in državni poslanci naši, gorko priporočeno naj Vam bode varstvo naše domače vinske trgovine.

Gospodarske izkušnje.

Madež od rije

se odpravi s citronovim sokom, kateremu se soli primeša. Ožmi srednje veliko citróno v porcelanasto skledico in prideni na majhni noževi špici soli.

S to zmesjo se madež drgne in v gorki vodi spere. Ako je blago tako, da se ne sme drgniti, briši z gobo. Če je blago pobarvano, je treba previdno ravnati. Najbolje je poprej v malem poskusiti, če kislina od citrone pobarvano blago prime ali ne, kajti v nasprotnem slučaju se madež ne odpravi, ampak še povekša.

Pod streho svoje hiše imam golobe. V temnem kotu zraven golobnjaka naredile so sove gnjezdo. V mesecu maju, ko je ona valila, prinašal ji je samec, miši, podgane, krte, a nikoli ne tiča. Golobje se niso nič plašili, čeravno je samec redno skozi lukno pri golobnjaku notri in ven letal. Na zraven stoječi cerkvi pa so našli pri popravi strehe med gnjezdi vrabcev, lastovic in šmarnic tudi gnjezdo sove. Razvidno je iz tega, da je sova koristna, naj se torej varuje.

Varstvo proti razletu petroleja.

Ker ima petrolej lastnost, da razletí, se je uže veliko ljudi pri nalivanju svetilnic ali na kak drug način ponesrečilo in tudi veliko blaga vničilo. Vsak bode torej z veseljem čul o sredstvu proti razletu petroleja. Dr. Laudon napravil je bel prah; ako se tega prahu na noževi špici petroleju primeša, se ne razleti. Smeš prižgati celi toht ali petrolej v svetilnici in ne bode se razpočila. Beli prah pa še petrolej zboljša, ukroti pline, kateri pri prižigu petroleja nastanejo, zmanjša vročino in naredi večjo svetlobo. Na en liter petroleja zadostuje $\frac{1}{2}$ grama omenjenega prahu. Dobi se v večjih lekarnah. Škatljica stane 48 krajc.

Lesna obrtnija.

Da les, ki se rabi za kolarska dela, ne razpoka in se ne zvije, dene se 8 dni v močno osoljeno vodo. Ako se enaki les potem porabi za kolesa ali druga vozna dela, smejo vozovi poletu in pozimi in na solnci ali dežju stati in nobeden del voza ne bode razpokal. Ker to sredstvo vsak kolar lahko porabi, zategadel svetujemo, kajti gospodarjem se prihrani mnogo dela, ko ni potreba vozov pokrivati. Da so enaka kola tudi bolj trpežna, je gotovo.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 41. Kako se dá sveži špeh nasoliti ter v čebru, bednji ali sodu dobro hraniti, ne da bi se pokvaril in kako se dá pokvarjeni špeh (slanina) popraviti? (J. G. na V.)

Odgovor. Pokvarjeni špeh ne dá se popraviti, zato je treba ž njim uže pri nasolenju in sušenju (ykajenju) tako ravnati, da se ni pokvarjenja bati. Špeh hraniti je čez zimo na dva načina, ali v celih kosih, ali pa razsekanega, to je, kot zaseko.

V kosih se špeh čez zimo tako-le ohrani: Špeh od zaklanega prešiča treba je ohladiti ter ga potem od vseh strani dobro obdrgniti s zmesjo iz soli in solitarja, katera zmes se potem še po špehu natrese. Špeh se potem položi na povšev ležeči plošč ali desko, da zamore vsa mokrota, ki se nabira, tudi takoj odteči. Ako ta mokrota ne odteče, se špeh gotovo pokvari. Na to pokrije se špeh z drugim ploščom ali desko, katera se s primerno težkim kamenjem obteži. Tako naj špeh 2 do 3 tedne leži in potem pa se posuši. Navadno sušijo špeh v dimu; najbolj fini špeh je pa oni, ki je bil samo na zraku na kakošnem suhem, zračnem prostoru na prepihu posušen.

Kako napravljati prav izvrstno zaseko, ki se nikdar ne pokvari, nam je pa sporočil gospod odbornik kmetijske družbe A. Brus, koji način v tem-le obstoji: Špeh se najprvo dobro skuha, in ko je enkrat popolnem ohlajen, se naj še le razseka ter dobro vsoljen v prstene ali kamnite posode natlači. Ta način na-