

ljubezni do zaveznikov; Nemčija bode zahtevala najbolj-šega blaga. Mari ni opravičeno, če se za naše živinarstvo bojimo, ko se toliko živine in svežega mesa uže uvaža iz Amerike in Avstralije v Anglijo in Nemčijo? Zadnji čas je, da popolnimo svoje živinarstvo.

(Konec prih.)

Politični pregled.

Domače dežele.

Pri cesarji v Ischlu so se bavili te dni ministerski predsednik grof Taaffe, finančni minister dr. Steinbach in ogrski ministerski predsednik grof Szapary. Češki listi pišejo, da se je pri tej priliki določilo, da bode dne 26. septembra presvetli cesar obiskal češko razstavo.

C. kr. namestnik grof Thun, ki se je vrnil z Dunaja dne 26. t. m., pozval je k sebi načelnika razstavnega odbora grofa Zedwitza, podžupana Kanderta in policijskega ravnatelja vit. Stejskala, da se dogovori ž njimi glede vzprejema presvetlega cesarja, kateri pride v Prago 26. septembra.

Državni zbor se snide, kakor poročajo poljski listi, okolo 3. do 10. oktobra.

„Politik“, govoreč o „korekturah“ znanega Gautsch-evega ukaza iz leta 1887., trdi, da je baš ta ukaz, ko se je pokazal tako korenito nepraktičen, da so se morale obnoviti skoro vse srednje šole, katere so se vsled njega odpravile, mnogo pripomogel do mladočeške zmage, kajti češko ljudstvo se je na svoje stare zastopnike največ srdilo zato, ker niso zaprečili omenjenega ukaza. „Politik“ svari ministerskega predsednika, naj ne dela nepremišljenih ukrepov, ter mu priporoča Moltkejevo geslo: Erst wägen, dann wagen, t. j. najprej treba premisliti, potem šele poskusiti.

Vest o osnovi ministerstva za komunikacijske reči se je preklicala v uradnem časopisju. V političnih krogih se je prepisoval osnovi takega ministerstva v prvi vrsti političen pomen. Osnova ministerstva za komunikacijske reči ter imenovanje Poljaka za komunikacijskega ministra bi značilo premembo sisteme in zvezo Poljakov z nemško-liberalno stranko. Ker se pa to ni zgodilo, kaže, da ostane še nadalje pri stari vladni sistemi.

Ogrska. — Na željo sv. očeta se ne bode preložil sedež ogrskega primasa v Budimpešto.

Madjarska zastava v Gospiću. — Finančno oblastvo v Gospiću je na cesarjev rojstveni dan razobesilo na uradnem poslopji madjarsko zastavo. Ondotno občinsko poglavarstvo je pa proti temu kršenju postave protestovalo na pristojnem mestu. Ljudstvo je bilo jako razburjeno ter je snelo zastavo. Hrvatska vlada je baje započela preiskavo proti Gospiškemu občinskemu poglavarstvu. To je na Hrvaškem zopet podoben slučaj, kakršnen je bil leta 1883. zaradi dvojezičnih napisov pri

kraljevskih oblastvih na Hrvaškem, ki so se pa morali naposled umakniti samo hrvaškim napisom. Ta slučaj je pa toliko večega pomena, ker spada občinsko poglavarstva med privržence večine hrvaškega sabora, ki dosledno rada tako pleše, kakor jej godejo Madjari. To je veselo znamenje, ki kaže, da ni vender povsem zamrl narodni ponos med hrvaškim ljudstvom.

Vnanje države.

Nemčija. — Dne 22. t. m. sta se povrnila s potovanja v Berlin nemški cesar in cesarica.

Francoska. — V Parizu se govori o ženitvi rumunskega prestolnega naslednika s princezino Marijo, hčerjo vojvode Edinburškega.

Predsednik francoske republike Carnot je podelil srbskemu kralju Aleksandru veliki križ častne legije, kralj Aleksander pa Carnotu veliki križ belega orla.

Angleška. — Prijazni in slovesni vzprejem francoskega brodovja v Portsmouthu dela zdaj posebno preglavico nemškemu časopisju. „N. Fr. Pr.“, ki je do zdaj smatrala Angleško za četrto zaveznico trojne zveze brez pismene pogodbe, postala je drugega mnenja.

Črna Gora. — Črnogorska kneginja se je vrnila te dni skozi Dunaj iz Heidelberga popolnoma zdrava.

Turčija. — „Narodnym listom“ se poroča iz Belega Grada, da je sultan voljan odstopiti Rusiji kos Novoga Bazarja za povračilo vojnih stroškov v znesku 2½ milijona rubljev ter da misli Rusija razdeliti ta del dežele med Črno Goro in Srbijo.

Na Kitajskem še vedno preganjajo kristijane. Zastopniki evropskih držav zahtevajo sicer z vso odločnostjo od vlade, da prepreči preganjanja, ali je, kakor se kaže, nezmožna ter je njena avtoriteta brez posebnega ugleda pri uradništvu in pri vojski. Kitajska vlada se boji občnega vstanka. Najbrže bodo morale evropske države same poseči v kitajske reči s skupno akcijo na morji.

Narodno gospodarstvo.

Sadno vino.

I.

Po mnogih pokrajinah naše slovenske zemlje imeli bodo letos dokaj obilno sadno letino, in ker je po onih deželah, po katerih se je že okoreninilo sadno vino, tudi bogata sadna letina, ne bo kaj prida kupčije za naše sadje. „Novice“ so že veliko prav poučnih spisov, razpravljajočih naše sadjarstvo, prinesle in gotovo bodo tudi za naprej vedno z enako skrbnostjo skušale pospeševati naše sadjarstvo, katero more še mnogoterim kmetskim gospodarjem pomagati k boljšemu stanju. Da pa se sadjereja po naših zemljah res vsestransko razširi, treba je vplivati na to, da bi naši sadjarji redno in vedno

ta božji dar mogli tudi spraviti v denar. Dosedaj je marsikateri gospodar rekel, kaj bom zasajal sadno drevje, saj neredno obrodi, kedar pa bogato obrodi, pa nima nikake cene. Taki ugovori so vsakako neopravičeni, ker skrben gospodar spravlja o bogati letini zaklad za poznejše slabe letine, in kedo bi pač mogel tajiti, da ni prav sadje (suho) že marsikateri gospodinji bilo zlasti ob slabih letinah velika podpora za kuhinjo ter ni pomoglo, da so se ljudje obranili stradanja. „Novice“ so pred leti dokaj pisale in poučevale, kako naj se sadje suši, in prav njim gre tudi zasluga, da se je pri nas marsikateri gospodar omislil pravilneje uravnane sušilnice. O sušenju sadja pisati ni danes namen, ker dozdeva se drug način izkoriščenja sadja dokaj zdatnejše in važnejše sredstvo v prospeh našega sadjarstva; menimo namreč podelovanje sadja v vino. Sadno vino ima osobito danes, ko je cena trtnemu vinu precej visoka, veliko važnost in žal da jo bode vedno več dobivalo, ker trtna uš pustoši naše slovenske gorice če dalje huje, tako da se je bati, da bo marsikateri vinograd izginil.

Mnogo je takih vinogradnih parcel v lasti res ubogih ljudi, ki pač ne bodo več obnovili nasada, deloma ker so presiromašni, da bi zmogli nemale stroške za nov trtni nasad, deloma ker zarad slabe lege nimajo upanja, da bi jim kedo na tak svet posodil kaj prida denarja. Te pa bo kaj dobro kazalo zasaditi s plemenitim sadnim drejem. Ugovarjal bi lehkó kedo, kam pa bomo šli potem s sadjem?! Že sedaj ne vemo o bogatih letinah kam z njim, kaj pa bo šele, ko bi se po želji „Novic“ in kmetijske družbe po celej deželi res nasadilo na tisoče, stotisoče sadnih dreves. — Nam se bi to zdela prava sreča za naše kmetovalce, ker s tem bi se zdaten vir blagostanja odprl ali dosegel. Precej imamo sadnih dreves, seveda bi želeli, da bi jih bilo več žlahtnih vrst, in po kmetijski družbi razširjajo se na leto tisoči sadnih drevesc najboljših plemen, in če bo tako se nadaljevalo, če bodo sadjarji le od teh plemen jemali cepiče za precepljanje domačih divjakov, upati smemo, da bode naša dežela zaslovela po svoji sadjereji. Naloga je pa sedaj, da razširimo med narod tudi vsestranski pouk, kako naj ravnajo s sadjem, da iz njega napravijo res dobro vino. So posamesne pokrajine, osobito po Gorenjskem, za Savo, v Moravški dolini in drugod, katere imajo v navadi sadno vino, katero imenujejo tolkovec, ki je priljubljena ter zdrava pijača, in ni dvomiti, da se posreči razširiti med ljudstvom porabo sadnega vina. Le dobro in stanovitno mora biti tako vino, in ni dvomiti, da se ga bo ljudstvo splošno poprijelo. Saj nam kaže razkošni Pariz, kako naglo se je ondi udomačila poraba sadnega vina. L. 1870. použili so v Parizu le 50 tisoč hektolitrov sadnega vina, v l. 1890. pa že 300 tisoč hektolitrov; v 2 desetletjih torej se je šestokrat pomnožil konsum sadnega vina v Parizu. Na Francoskem sploh porabijo sedaj na leto blizo 20 milijonov hektolitrov sadnega vina; 6 do 8 milijonov hektolitrov ga sadjarji porabijo za domače potrebe, 12 milijonov pa ga razprodajo ter zanj blizo

sto milijonov frankov skupijo. Kaka lepa pomoč za francoske gospodarje, za deželo sploh. In Francoska, ki je bila pred invazijo trtne uši prva gledé vinskega pridelka v Evropi, ni zanemarjala sadjereje, iz katere sedaj dobiva tolikih dohodkov. Pa tudi na Angleškem širi se poraba sadnega vina vedno bolj, osobito pa v Nemčiji. In kako udomačena je uporaba sadnega vina, smo se pač imeli priliko že tudi mi prepričati, ko je šlo na sto in sto vagonov našega sadja v daljne nemške dežele, na Vrttembergsko i. d., koder so imeli takrat slabo sadno letino in so hiteli iskat v daljne kraje sadja, kar jih je vsakako veliko stalo, ker že transport, vožnja je bila dokaj draga, le da so zopet imeli dovolj sadnega vina v deželi, da so mogli zadostiti naročnikom z dobrim sadnim vinom. In prav tako se bo tudi po naši domovini in po sosednih deželah udomačila poraba sadnega vina, tako da bo ljudstvo ob slabih sadnih letinah zelo pogrešalo dobre in zdrave pijače, sadnega vina, katero ima tudi važno nalogo, ne le pomnožiti vir dohodkov gospodarjem, ampak tudi omejiti porabo in uživanje nesrečnega žganja ali špirita, ki mori duh in telo našega naroda. Ni bati se torej, da ne bi mogli spečati pridelka v denar. Treba le skrbeti za to, da se splošno razširi umno ter pravilno kletarstvo s sadnim moštom. Ako bo sadno vino dobro in trajno, bodo kmalo našli se kupci, in ako bo vlada primerno znižala konsumni davek od sadnega vina, katero se bo točilo po krčmah, ni dvomiti, da se splošno njega poraba razširi. Da si dandanašnji sadni tolkovec ne more najti kupcev, ni čuda, ker navadno je kaj slabo napravljen in pogostoma tako slabo ohranjen, da je skoro neužiten. Zato hočemo tu podati jasno navodilo, kako ravnati s sadjem, da iz njega dobimo dobro, prijetno in trajno ali stanovitno vino.

Kakor je zavisno tudi pri vinu, da je grozdje dobro, sladko, torej dobro dozorelo, tako tudi pri sadnem vinu. Iz slabega, piškavega, kislega sadja ne moremo pričakovati dobrega sadnega vina. Zato treba, da se zbira le dobro, dozorelo in zdravo sadje, in že pri nasajanju sadnih vrst treba ozirati se na ona plemena, katera so najbolj sposobna za napravo mošta.

Iz vrste jabolk so naj primernejše sledeče vrste: tafelček, šampanjska rejneta, Baumanova rejneta, kosmač ali siva jesenska rejneta, veliki kalvil, bela voščenska, zimska zlata parmena, paradižnik.

Iz vrste hrušk: tepka, moravščica, volkulja, Švicka vodenka.

Nekateri napravljajo sadni mošt le iz jabolk, drugi le iz hrušk; oboje je dobro, prav umno pa je, da pomešavamo jabolka in hruške, ker prva dajo več sladorja, iz hrušk pa dobi mošt potrebno zagatnost, ker imajo kožice hrušk precej tanina v sebi.

(Dalje prihodnjič.)

Chille. — Vojska, ki je trajala 8 mesecev, je vender le končana. Ustaši ali pa takozvani kongresniki, vzeli so po hudi bitki Valparaiso, potem pa še San Jago. Predsednik Balmaceda je ubežal brez denarja in brez vojaštva. Ljudstvo se zbira pod ustaško zastavo.

Narodno gospodarstvo.

Trgovska in obrtniška zbornica.

X. Zbornični tajnik naznanja, da je zbornica po predlogu gospoda zborničnega svetnika Ivana Baumgartnerja predložila visoki poslanski zbornici in visokemu c. kr. trgovinskemu ministerstvu peticijo, ki ima namen povzdigniti pomorski promet. Ker je poročevalec gospod Baumgartner zadržan, poroča zbornični tajnik o peticiji, ki slove:

Najudaneje podpisana trgovska in obrtniška zbornica za Kranjsko kot zastopnica trgovine, industrije in obrta prve dežele v ozadju Trsta sledila je z živim zanimanjem v javnih listih objavljenim poročilom o korakih, katere so različna društva in korporacije storile v povzdigo pomorskega prometa povodom odprave proste luke Tržaške, kakor tudi ukrepom in naredbam, katere je visoka vlada pri tej priložnosti že izdala.

Ako se zbornica o tem za Trst in za promet v Trst in iz Trsta jako važnem vprašanju obrača do visokega c. kr. trgovskega ministerstva, zgodi se to, ker je tudi Kranjski glede industrije in trgovine zelo do tega, da procvita uvozna in izvozna trgovina, posebno ker je na Kranjskem prekomorska kupčija mogoča le preko Trsta in Reke, bolj severnim deželam pa je prikladnejša izvozna in uvozna pot po suhem, in sicer čez Nemčijo, in to tembolj, ker so n. pr. uvozni stroški, ako se kombinuje jako cenena pomorska vožnja v Hamburg z ne manj ugodnim prometom po Labi in železnici iz Hamburga na Dunaj, v mnogih slučajih veliko manjši, nego pa na veliko krajši progi čez Trst na Dunaj.

Kar so tem povodom storili c. kr. avstrijski trgovski muzej, avstrijsko-ogrsko izvozno društvo, nižeavstrijsko obrtniško društvo, Tržaška trgovska in obrtniška zbornica, oziroma Tržaška borzna deputacija, temu zbornica ne pritruje samo, temveč tudi hvaležno priznava, da se je visoka vlada na to ozirala.

Ako zbornica naredbe, katere je visoka vlada o tej reči izdala, preudarja, kakor:

1.) v visoki poslanski zbornici prodloženo vladno predlogo, ki ima namen, diferencijalne carinske postavke za nekaj predmetov pomnožiti;

2.) izdatno zvišano podporo, katero naj bi dobival avstrijski Lloyd;

3.) dobrohotno zanimanje za ustanovitev tarifne kombinacije, ki naj bi bila v ravnotežju z nemško-levant-skimi tarifnimi konstelacijami;

4.) dobrotnost, katero visoka vlada naklanja pomnožitvi železnic iz Trsta v notranje dežele, kateri

ukrepi in naredbe so za nastopno novo dobo Trsta pred vsem potrebni;

5.) dosedanje ukrepe glede uravnave valute; — mora reči, da ti faktorji po njenem prepričanju v resnici kažejo izvozu in uvozu Trstu boljšo prihodnost.

Podpisana zbornica smatra sicer vsa ta fakta za poročstvo, da se žalostne razmere Tržaške zboljšajo; vender si pa usoja visoko c. kr. trgovinsko ministerstvo opozoriti na neko oviro, katere odprava bi nič manj nego vsi prej omenjeni ukrepi tudi izdatno pospešila izvoz in uvoz. To bi se zgodilo s postavnim določilom, po katerem bi bili, kakor so po zakonu z dne 19. junija 1890. l. drž. zak. št. 130. za dobo petnajstih let oproščeni pridobitnine in dohodnine oni jadrniki, ki se narejeni le iz domačega železa ali jekla, ravno tako oproščeni tega davka že obstoječi leseni jadrniki in tisti, kateri se bodo do gotove dobe še zgradili.

Dalje naj bi se postavnim potom odredilo, da se v korist lastnika ladije premuje vsaka tona iz Amerike, zahodne Indije, zahodne in severne Afrike došlega blaga s 50 kr. v zlatu, vsaka tona iz francoskih, nemških in angleških luk došlega blaga pa s 25 kr. v zlatu, in to naj bi veljalo za vse blago razen premoga in oglja.

Kak vpliv bi imelo to, da bi bili jadrniki davka oproščeni in da bi se premovali, na pomorski promet Trsta, hoče zbornica v sledečem razjasniti:

S tem, da se s povišano podporo Lloyd namerava pomnožiti vožnja, s čimer naj se promet s parniki z avstrijskim Primorjem, z Indijo in Ameriko povzdigne, zgodilo se ni prav nič za pomnožitev prevažanja blaga iz Amerike in v Ameriko in v zahodno Indijo, in sicer blaga, ki tovorni voznini parnikov, ki je vedno večja od jadrnikov.

Da bi se izvoz in uvoz izdatno povzdignila, treba je po mislih zbornice narodno brodarstvo z jadrniki, pri katerem jedinem se da pri prevažanju kaj prihraniti, krepko podpirati in pospeševati. Uvoz barvanega lesa, kolofonija, bombažnega olja in terpentina, kakor tudi izvoz žita, železa, lesa in moke preko Trsta se bosta le tedaj povzdignila, ako se brodarstvo z jadrniki zadosti pomnoži. To je pa le mogoče, ako se jadrniki oproste davka in se jim z uvozno premijo nakloni podpora, da je pomorski promet Trsta manjši, krivo je zelo tudi to. Da se je v zadnjih 10 letih veliko jadrnikov potopilo. Da so jih zaradi slabih dohodkov veliko prodali in da niso skoro nič novih zgradili ali jih iz inozemstva naročili.

Sadno vino.

II.

Najvažnejši sestavni deli v sadnem moštu so: slador, kislina in zagatnost; od teh treh snovi je dobrota vina odvisna. Slador spreminja se v alkohol, ki daje vinu moč; kolikor več sladorja je imelo sadje v sebi,

toliko močnejše sadno vino bomo dobili. Dober sadni mošt ima po 8 do 12 odstotkov sladorja.

Kislina pa ima sadno vino navadno le malo k večjemu 4 tisočinke v sebi, navadno le 1 do 2 tisočinki. Ker pa je prav kislina, ki dela vino prijetno, zato prav storimo, da pridevamo tudi takih jabolk, katera so kiselata po svoji naravi, ter po njih pridobi sadni mošt ono potrebno kislino, katera dela vino še prijetnejše in okusnejše. Zato pa svetujemo osobito onim gospodarjem, ki imajo tudi vinograde, ali vsaj kako brajdo pri domu, da zmastijo grozdje in pomešajo med stolčeno sadje, da pri vrenju dobi sadni mošt nekaj vinske kisline iz dodejanega zmaščenega grozdja. Tudi vinske tropine sploh so zato kaj dobre, da se na nje zmaščeni sadni mošt naliže in do 48 ur pusti, paziti je treba le, da so tropine še presne, ne zgrote, ker osobito v gorki jeseni se kaj naglo v tropinah razvija cik ali ocet.

Zagatnost ali tanin pa pripomore, da se mošt hitreje čisti, da postaja vino stanovitno.

Splošno imajo bruske več sladorja in zagatnosti, jabolka pa več kisline, zato je pomešavanje obeh prav umno in koristno. Kakor so pa razne grozdne sorte različne po kakovosti, po množini sladorja in kisline, tako je tudi s sadjem. V isti legi in zemlji zasajene trte rode raznovrstno grozdje; zelenika da mošt, ki ima komaj 14 odstotkov sladorja, mošt iz poleg nje rastoče trte „burgundec“ pa ima 20 odstotkov sladorja. Prav tako je s sadjem, zato treba, da preudarimo in pomešavamo taka sadna plemena, da dobimo res harmonično vino, to je, da se glavne snovi v pravi množini nahajajo v moštu. Sploh je svetovati, da se sadnemu moštu, osobito onemu, ki je zelo sladek in le malo kiselat, primeša takega sadja, katero ima mnogo zagatnosti. Najbolj primerna je mešanica 75 % sladkega sadja in 25 % zagatnega sadja.

Zelo velike važnosti za kakovost in stanovitnost sadnega vina je, da se sadje o pravem času in pravilno otrese. Iz nezrelega sadja dobi se mošt, ki ima le malo sladorja, pač pa primeroma preveč kisline. Da se sadje ne obije, vsaj ne prehudo, dobro storimo, da pod drevo položimo kaj slame in da sproti poberimo natreseno sadje, da se ne bije sad ob sad. Prav graje vredno pa je otepavanje sadja, ker pri tem zelo trpijo veje in celo drevo. Ako je sadje zelo trdo, kakeršno je posebno jesensko ali zimsko, katero se komaj do božiča omiladi, svetovati je, da se spravi na kupe, da se mladi, pri tem pa še dozoreva in sladkor izdeluje. V stanicah vrši se preosnova tvarin, vsled katere se zmanjšuje množina vode ter tudi kisline. Saj je obče znano, kako neokusno je nekatero jabolko, ko se vzame z drevesa, ko pa je nekaj časa se mladilo, postane zelo okusno in prijetno. V kupih pa se vrši dozorevanje toliko hitreje, kolikor topleje je v kupu, kar zapazimo lahko, da se sadje v kupu zgreje in poti.

Dobro zrelo, že mehko sadje pa naj se takoj podela. Predno pa se podela, mora se lepo odbrati, nagnilo

naj se loči in porabi ali za ocet, ali za domačo porabo. Ako je sadje prašno, blatno, svetujemo, da se tudi v čisti vodi opere, ker vedno nam mora biti vodilo pri napravi mošta največja snažnost v blagu in v posodah.

Sadje se potem zmasti ali v posebnih mlinih, ali pa se stolče, odtod ime „tolkovec“.

Ne bomo zametavali stare navade tolčenja, priporočamo pa tako zvane mline, ki sadje stržejo, drobce ter maste kaj dobro in hitro delajo. Take mline lahko izdelata tudi domač rokodelce; le paziti je, da se železni deli s pločevino (plehom) dobro zadelajo, ker železo rjavi v mokroti in od rje je potem tudi mošt neprijetne, grde rjave barve. S takim mlinom podelata ali zmastita dva moža v eni uri čez 1000 litrov sadja. Zmaščeno sadje naj v vrelnih badnjih ali kađeh potem ostane nekaj časa. Kolikor hladneje je, toliko dalje sme ostati, kolikor gorkeje, toliko manj časa. Ob hladnih dneh sme ostati tri dni, sicer le eden do dva dni. Zmaščeno sadje se pusti 1 do 3 dni v kadi zato, da se ogreje ter da iz lupinic nategne aromatičnih snovi, ki se le v kožicah ali lupinicah nahajajo in ki dajo potem moštu lep duh. Osobito pa ob gorkejših dneh pripeti se lahko, da se uže prvi dan vname vrenje. Zato je svetovati, da ima kad dvojen pokrov, in sicer bodi dobro pod pod zgornjim pokrovom, ki ima navadna vratca ali veho, utrjen drug pokrov, ki je luknjičast, to pa zato, da tišči pri vrenji vzdigajočo se zdrozgo navzdol, da je vedno v tekočini vtopljen, skozi luknjice pa da odhaja pri vrenji mošta razvijajoča se ogljenčeva kislina. V veho zgornjega pokrova vstavi se vrelna cev, da more skozi njo odhajati ogljenčevo kislino. Ta vrelna cev je ali iz kositarja, ali pa lončena. Napravljena je tako, da je čez glavno cev zvrnena druga, cilindru podobna posoda, ki sega v glavno posodo, katera je napolnjena z vodo. Tako je pot zaprta zraku do vrelega mošta ter zabranjeno, da mošt ne cikne ali da se ne skisa; ogljen čeva kislina, ker je krepkejša od navadnega zraka, pa prodira skozi vodo in po cevi od tod naprej v zrak.

(Konec prih.)

Poučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

233.

Dobre in slabe strani kokove. Sestavina kokovega perja.

(Konec.)

Posebno se prilega koka na potovanju na gorskih obronkih, ker olajšuje dihanje. Mej mestoma Paz in Takna nosi pešec pošto po štirikrat na mesec. Pot vodi preko visokih gora in prelazi na enem mestu goro od 13000 črevljev višine, a poštar ga v petih dneh prevale s težo 15 kg. In na tem potu ne je nič drugega kakor pečeno

„Visoka poslanska zbornica naj blagovoli, ozirajoč se na to, kar se je navelo, skleniti zakon, s katerim se obrat pomorskega brodarstva z jadrniki začasno oprošča pridobitnine in dohodnine in se vsem v Trst dohajajočim jadrnikom naklanja premija, ali pa, če bi to iz katerega koli razloga ne bilo mogoče, prošnjo podpirati in visoki vladi odstopiti“ — predlaga nastopno prošnjo:

Visoko c. kr. trgovinsko ministerstvo blagovoli, ozirajoč se na ne navedeno, na to delovat:

1.) da se izda zakon, po katerem bode pomorsko brodarstvo z lesenimi jadrniki začasno oproščeno pridobitnine in dohodnine;

2.) da se z zakonom določi premija vsem v Trst prihajajočim jadrnikom;

3.) da se jadrnikom dodeli v Tržaškem pristanišči enak prostor, kakoršen parnikom;

4.) da se skladiška najemščina v Tržaških skladiščih primerno zniža.

Poročevalec stavi potem v imenu odseka sledeča predloga: 1.) Častita zbornica naj te peticiji odobri; 2.) peticija naj se pošlje zbornicam posestrimam s prošnjo, da jo podpirajo. — Oba predloga sta bila vzprejeta

Sadno vino.

III.

Tako se ni bati, da bi se mošt uže pri glavnem vrenji pokvaril. Ako vidimo, da se je vrenje uže precej vnelo, kar zapazimo drugi, ob hladnem vremenu šele tretji ali četrti dan, presnamemo mošt in ga spravimo v sode, da v njih svoje pravo, burno vrenje izvrši. Dobro je, da se naliže v sode, pa ne prav do vrha, ter se kakor ravnokar omenjeno, nastavijo vrelni cevi. V takih sodih mošt lahko mirno ter trajno vre, ter se ni bati, da bi se ga lotil cik, ki se pogostoma uže v njem razvija pokaže se pa šele na poletje, ker jeseni postaja vedno hladneje, za razvoj kisa ali cika pa treba vsaj 15. stop. topline.

Sicer pa je vrenje v odprtih sodih tudi dobro, le paziti je treba, in sicer skrbno, da so sodi vedno polni. Vedno treba dolivati, dokler se vrenje vrši, da ni nobene praznega prostora v sodu, da ne more prihajati zrak do vrelega mošta, v katerem se lahko vsled precejšnje topline pričinja razvijati kis, ker zrak nosi v sebi vedno trose ali kali male glivice, ki povzročujejo kisanje ter v moštu iz sladkorja nastavši alkohol takoj spreminjajo v kis. Posebno, kadar se vrši vrenje še ob gorkem vremenu, je toliko bolj skrbeti, da, vedno doliva v sode, in če se prav skrbno doliva, je tako vrenje kaj dobro, ker veliko droži iz sebe izmeče; in vina, ki so tako izvršila svoje glavno vrenje, čistijo se hitro, saj so mnoge nesnage, beljakovin in droži iz sebe pri burnem vrenji iz metala.

Poudarjamo še eden pot, da je ta način drenja dober, vendar pa je nevaren, osobito ako se skrbno ne

pazi na dolivanje. Kdor nima časa, da bi vedno nadzoroval, vrenje in vedno dolival, ta naj rajši nastavi, vrelni cev na veho. Pač pa mora takoj po dovršenem burnem vrenji mlado vino presneti v drug čeden sod, da loči vino od obilne nesnage, beljakovin, pen in droži, ki so se pri burnem vrenji vse zbrale na dnu vrelni kadi.

Treba še o stiskanji sadnih tropin nekoliko omeniti. Za to služijo dober domače stiskalnice. Imajo tudi posebne stiskalne stroje, ki so že zaradi tega hvale vredni, ker se lahko prenašajo in se jih lahko več gospodarjev poslužuje. Bodisi pa že stroj, bodisi domača stiskalnica, paziti je na to, da se tropine ali zdrozgano sadje takoj, iztisne, ker osobito ob gorkih dneh se kaj naglo skisajo tropine. V njih se nahaja vedno nekaj vina, oziroma že iz sladkorja nastalega alkohola, ki se spremeni v kis, in ako take tropine potem stiskamo in iztisneno tekočino prilijemo v mošt, damo moštu ob enem strupa ali kali poznejšega kisanja. Zato svarimo posebno pred maloskrbnostjo pri stiskanji.

Ko je mošt povrel, začenja se čistiti, ker usedajo se vedno bolj droži na dno, kjer se zbirajo. Zato pa treba sedaj mlado vino pretočiti takoj po burnem vrenji, da ločimo čisto tekočino od nesnage, to je od droži, katere se kaj rade pokvarijo, in večina vinskih bolezni izvira odtod, ker se v drožeh vršé razni razkroji. O pretakanji ali presnemanji in o nadaljnjem oskrbovanji mladega sadnega vina pa bomo v posebnem članku pisali, ker je o tem treba tudi temeljitega pouka. Za danes pa priporočamo po teh nasvetih ravnati s sadjem; osobito priporočamo snažnost tudi pri posodi, sodih, kebljih kadeh i. t. d.

Še na neko stvar opozarjamo gospodarje. Kedor želi imeti posebno tudi za kupčijo sposobno sadno vino, mora skrbno zbrati boljše sadje, katero ima mnogo sladkobe v sebi, da bo vino imelo tudi dovolj alkohola, ki dela vino močno, čvrsto in bolj stanovitno. Kedor želi natančno vedeti, koliko ima njegov sadni mošt sladkorja o sebi, naj si omisli Klosterneuburško moštno tehtnico, ki velja en forint in s katero bo prav lahko pozvedel, koliko sladkorja ima njegov mošt. Ako kaže tehtnica 10 odstotkov, dobil bo vino, ki bo imelo okoli 5 odstotkov alkohola, drugih pet odstotkov sladkorja razkroji se pri vrenji v ogljenčevo kislino. Ako pa pokaže tehtnica, da ima mošt le kakih 7 odstotkov sladkorja, vemo, da bomo dobili prav lahko vince. Zato prav storimo, ako na vsak hektoliter mošta dodenemo eden do dva kilo sladkorja. Iz enega kilo sladkorja postane potem z vrenjem pol odstotka alkohola, tako da bomo dobili vino s 4 % alkohola iz dveh kilo sladkorja pa en odstotek alkohola več, torej 4 1/2 %, in tako vince je že dokaj boljše in stanovitnejše. Koliko je francoski vladi do tega, da se vedno bolj razširja sadno vino, kaže pač njena odredba, po kateri dobivajo kmetovalci, ki napravljajo sadno vino, po postavni določbi za pomnožitev sladkorja v moštu potrebni sladkor po dokaj nižani ceni,

Ravnajmo torej skrbno ter umno, in kmalu se bo poprijel tudi meščan sadnega vina, katero mu bo gotovo bolj v zdravje, nego marsikatero židovsko vino, ali ono, katero je napravljeno hipoma iz ekstrakta, katerega priporoča tudi po slovenskih listih neki Filip Polak iz Prage!

Na konci podajemo še nekatere številke v pojasnilo. Za napravo hektolitra sadnega vina treba 120 do 150 kilo jabolk. Hektoliter dobrega sadnega vina bomo prodajali vsaj po 7 do 8 for., torej dobili za 100 kilo jabolk vsaj 5 for., in to je pač vredno truda in napora. Če to dosežemo zagotovimo si sleharni leto dovoljno porabo sadja in blagoslavlja bomo ta božji dar, ki nam pripomore do marsikaterog²ali stotaka, kojega smo gospodarji pri današnjih razmerah gotovo dokaj potrebni. Za trdno se smemo tudi nadejati, da se bode ako bomo res pravilno in dobro vino napravljali iz sadja, njegovo uživanje naglo razširilo. Tudi pivo se je polagoma udomačilo. Pred leti so ga pri nas le malo popili, sedaj je skoro ni tudi hribovske vasi, da bi v njej ne bilo krčme, v kateri se toči tudi pivo. Zakaj bi ne našlo kupcev tudi sadno vino, katero je od vseh zdravnikov priznано za zdravo in krepčalno pijačo, ki stori delavca čilega a ne tako zaspanega, kakor pivo. Pa tudi gospoda ga bode rada uživala, ker sadno vino ne dela tolšče, ki je v delež marsikateremu, ki pije veliko piva. Slednjič ne vzbuja sadno vino one zdražljivosti, ki n. pr. pri pitji piva vzbuja vedno večo žejo, in to bo tudi pripomoglo, da se omeji nesrečno pijančevanje.

Našim skrbnim kmečkim gospodarjem pa prav živo priporočamo, naj že to leto ravnajo po teh navodilih in napravijo dobro sadno vino, ter je rabijo za domače posle, kateri sedaj dobivajo le preveč žganja. Z dobrim sadnim vinom bo mogoče zatreti prehudo žganjepitje, in delavci bodo pri sadnem vinu tudi zdravejši.

Poučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

234.

Betel v Aziji in na oceanskem otočji. Palma areka in betelov oreh. Vzgoja betelovega poprovca. Gambir.

Mej sredstvi, s katerimi se človek razdražuje in omamlja, prišel je tobak v stari svet najpozneje, pa je vendar danes po svetu najbolj razširjen. Davno pred tobakom je imela Azija in Oceansko otočje svoja dražila, ali nobenemu se ni sponeslo, da bi se bilo tako zmogovito razširilo po svetu, kakor tobak. Edini opij je podjarmil mnoga azijska plemena, ali v Evropi ni mogel razširiti gospodstva. Vsa ostala dražila so preživela davno svojo slavo. Širila so se in držala, dokler ni

prišla evropska kultura, in od tega časa, ako se tudi niso izgubila, niso se vsaj več razširjala. Veliko je teh dražil, katera poznata Azija in oceansko otočje. Kamor koli je Evropec došel, nikjer ni našel ne zemlje ne otoka, kjer ne bi ljudje imeli razdražnega sredstva. Po vsem svetu je bil človek enak, nikjer se ni mogel zadovoljiti samo z vsakdanjo hrano, temveč povsodi je hrepenel tudi po takih stvareh, katere mu hočejo razbiti togo in ponesti ga v prijetne sanje. In on jih je res povsodi našel, zato pa je tudi mislil, da jih je priroda samo njemu na voljo ustvarila. Mej vsemi temi sredstvi zavzema „betel“ prvo mesto. Računajo, da je najmanjše 50, a neki velé, da tudi 100 milijonov ljudi, kateri betel žvekajo. Mej vsemi omamljivimi sredstvi ga edino tobak v razpostranjenji nadkriljuje, vsa ostala sredstva pa daleč za njim zaostajajo. Po vsej južni Aziji in po vsem azijskem otočji so ljudje tako privajeni žvekanju betela, da so brez njega skoro nesrečni.

Betel se od vseh ostalih dražil po svoji naravi in sestavi znamenito razlikuje. Prva je ta razlika, da se za betel jemljó dve ali tri različne rastline, a potem, da se betelu primešava še ena tvar, katera ni rastlinskega rodu, namreč živo apno.

Najglavnejša sestavina betelova je betelov oreh, a to je plod palme areke. Mej premnogimi palmami, katere lepšajo južno Azijo in azijsko otočje, je areka najnežnejša. Prekrasna ta palma vzdiga vitko deblo do 10 in 14 m, vis. a vršiček se jej ziblje kot kraljevska krona od nežnih peres. Južnemu podnebjju so palme ne samo najlepši kras, temveč tudi blagoslov božji. Palme hranijo premnoge narode, dajó jim kruha in ovočja, pa tudi ljubke pijače, katera razveseljuje srce človeku, kakor vino od trte. Hrana in opojna pijača sta dve potrebi, brez katerih človek ni hotel nikjer biti, dve sta to potrebi, kateri še ne podajeta človeku popolne sreče. Povsodi je človek iskal in tudi našel omamnih dražil, in tu na jugu je našel to dražilo v isti rastlinski familiji, katera ga prehranja in razveseljuje. Pod pernató krošnjo areke se razvijajo premnogi grozdi z betelovimi orehi, katere poslajajo življenje milijonom ljudi. Kjer ni samoraslih arek, tam jih sadé radi teh orehov. V vzhodni Indiji rahajamo areko po vsej zemlji samoraslo in vzgojeno. Na Cejlonu, po Malabaru in po vsej obali južne Azije se košaté silni nasadi vzgojene areke. In povsodi tod je vzgoja areke važna veja narodnega gospodarstva. Mlado in staro žveka betel, in zato je potrošek betelovih orehov neizmerno velik. Osobito v vzhodni Indiji se proizvaja in prodaje toliko orehov, da v trgovini imajo prvo mesto. Po Sundajskem otočji raste areka povsodi samorasla. Na Filipinskih otokih plačujejo delavce z betelovimi orehi, kakor jih po Singaporskih tvornicah plačujejo z opijem. Na Sumatri je betelov oreh gotovo najglavnejši gospodarski proizvod. Tu se vsakega leta naložé mnogi brodovi z orehi in izvozijo potem v Malako, Siam, Kokinkino, in ves izvoz računajo na več milijonov kilogramov.