

povedati, ker je odvisen od težave obdelovanja, od večje ali manjše dnine, od obilnosti ali pomanjkanja gnoja itd., to vse so reči, ki niso v dveh krajih enake.

Čisti dohodek si more toraj vsak kmetovalec za se po danih okoliščinah izračunati. Nečisti dohodek pa lahko precej prevdarimo. Recimo, da se pridela na oralu (johu) do 25 centov suhih stebel; to se lahko doseže; in ta bi se v izdelalnico po 2 gold. in pol prodala; to znese 62 goldinarjev. Dalje se sme še kakih 5 vaganov ali 10 mernikov semena po 6 gold. v račun djati, to zopet 30 gold. znese; toraj znaša celi nečisti dohodek 92 goldinarjev od enega orala. Opaziti pa moram, da je mogoče tudi 30 centov stebel na oralu pridelati, in se vé da toliko več tudi semena, in da se odlična stebila tudi po 3 gold. lahko plačajo.

Čisti dohodek izdelalnic se pa še manj dá na tanko izračunati, vendar se hočem držati številek, ktere sem si v neki na delnice osnovani izdelalnici na Šlezkem napisal, in reči, da bi znal cent dovršenega prediva kakih 16 gold. stati. Predilnice na Moravskem pa plačujejo lepo in dobro predivo po 20 do 40 gold. cent in še više. Res je, da vožnja prediva v tuje dežele stane dosti denarja; al dokler se ne ustanové v deželi sami predilnice, treba je že pri tem ostati.

Osnovanje predivnih delalnic po deželi je toraj tretje sredstvo, po mojem mnenji neobhodno potrebno sredstvo za povzdigo našega predivstva. Velika važnost tega sredstva me opravičuje, ako ga slav. družbi prav živo v podporo priporočam.

Ponavljam končno še enkrat vse tri predloge: 1) Sl. kmetijska družba naj si izvirnega ruskega in holandskega semena naroči, 2) naj se predivstvu potrebne bukvice in popotni učitelji med kmete razpošljejo, 3) naj sl. društvo osnovanje izdelalnic po mogočnosti podpira.

O mlekarstvu in sirarstvu

s posebnim ozirom na razne razmere.

Govoril v deželni goriški dvorani 6. decembra 1869. l. učitelj kmetijstva Fr. Povše. *)

Častna naloga mi je došla, da stopim na javni oder govorstva tukaj v Gorici sè slovensko besedo.

Izvolil sem si govoriti o mlekarstvu in sirarstvu.

Ker pa bodem govoril o mleku in posebno o izdelovanju mleka v maslo in sir, zato se mi zdi primerno, da najprej nekoliko preiskujemo mleko, to je, njega obstojne dele.

Mleko obstaja iz mlečne vode (Milchwasser), v kateri so mlečne obličice ali kroglice (Milchkügelchen) specifično bolj lahke od mlečne vode; one se toraj lahko zberejo na vrhu, in to zbirko imenujemo smetano; v smetani toraj je posebno veliko mlečnih obličic. Te mlečne obličice imajo v sebi maselnino (Butyrin), katero obdaja kožica (Hülle), ki je sirnina (Casein). Mlečna voda ima v sebi že raztopljeno sirnino, mlečni sladkor, neorganične soli in izlečke (Extraktivstoffe). Ako stoji mleko delj časa na zraku, spremeni se mlečni sladkor v mlečno kislino (Milchsäure), ktera s pomočjo gorkote stori to, da se mleko zagriže.

Kader smetano medemo, raztrgamo toraj kožice, ktere obdajajo maselnino in ona se zbira pri primerni gorkoti v večje kupe. Pri napravi smetane moramo paziti, da mleko ima primerno gorkoto, kajti če je gorkota prevelika, se mleko prehitro strdi in skisa in

maselnina ne more kviško; v prenizki gorkoti pa zastane maslo v mleku in ne more do čistega iti na vrh.

V sirovem maslu (putru) toraj je maselnina, potem nekoliko sirnina in pa voda; v dobrem sirovem maslu je še vedno 16 do 20 odstotkov vode. Sirnina, ktera je ostala še v sirovem maslu, dela to, da je maslo okusno; al ravno ona je sčasoma kriva, da postane maslo žaltavo.

Prav tako, kakor se v posodi loči mast na vrh iz mleka, tako se tudi že v vimenu enako godi; skušnje kažejo, da zadnji del, tedaj z vrha vimena pomolzenega mleka je najmastnejši. Skušnje pa tudi spričujejo, da mleko, katero je prav dolgo časa v vimenu ostalo, ni več tako mastno; ono zgubiva mast, iz tega vzroka se toraj priporoča trikratna vsakdanja molža. Poglavitno je pa, da se izmolzuje popolnoma, prav do zadnjega kančeka, ker vrh tega, da je vedno zadnji del pomolzenega mleka najmastnejši, je še to, da zastalo mleko vime vname in nastane tako imenovani „ovčeč“ ali „sajovec“ na vimenu. Nemarnost pri molži je velikokrat kriva ovčica, kterege neumni ljudje iščejo v copernici ali hudobni sosedini.

Na podlagi teh opomb bomo zdaj dalje govorili o mleku.

Kakor pri vsaki stvari, pri vsakem gospodarstvu, tako je tudi pri živinoreji poglavitna reč to, da moremo pridelke, to je, mleko dobro spečati. Pri mleku dosežemo to, da mleko prodamo, ako je priložnost, na pr. v mesta in trge, kjer biva mnogo ljudi, kateri vsaki dan potrebujejo veliko mleka za živež. Po tej poti prodati mleko, gotovo je najkrajša pot in najboljša.

Večini mlekarjev pa ni mogoče po tej poti spečati svoje mleko, in tem toraj treba, da mleko podelajo v maslo ali sir. Ravno v taci krajih, kjer je reja goveje živine ali pa ovac domá, mora se skrbeti za to, da se povzdigne mlekarstvo in sirarstvo v velik prid deželanom taci okrajev, in nadjam se tudi, da vam bode mar posluževati se mojih podukov in dobrohotečih svetov, zagotavlja vas, da bode mi vedno jako ljubo, pospeševati vašo živinorejo, oziroma vaše mlekarstvo in sirarstvo.

Pri vseh opraviilih mlekarstva priporočam najprvo snažnost, čedne in pripravne posode.

Ako pošiljamo mleko prav daleč, potrebno je, da poleti mleko za tako daljno pot pripravno storimo. Za to delo je prav koristna ona dobra naprava, ktera se imenuje hladilnica za mleko (Milchkühl-Apparat), ktera ni družega, ko štirivoglati zaboj (kišta), v katerem leže bakrene (kufrene) znotraj pocinjene kljukasto-zvite cevi. Zaboj ta je napolnjen z mrzlo vodo, ktera od spodej vedno doteka, od zgorej pa odteka; da je voda bolj mrzla, dodane se nekoliko leda. Po cevih pa se razteka mleko, katero se po tem takem ohladi na 6 stopinj gorkote (po Reomirjevem gorkomeru); to naredi mleko pripravno za daljne poti tudi v veliki vročini.

Naj omenim pri tej priliki veliko kmetijo v oger-skem Štarem gradu nadvojvode Albrehta, ktera je od Beča celih 32 ur daleč, in vendar vsaki dan več sto bokalov mleka v oddaljeni Beč (Dunaj) pošilja po železnici. Ondi ga najpred ohladijo v ravno omenjenih hladilnicah, a potem ga v lesene sodčke nalijejo in po železnici pošiljajo v Beč. To pa omenjam le v dokaz temu, da je tudi bolj oddaljenim posestnikom mogoče mleko v mesto pošiljati, ako jim je pri rokah železnica, po kateri hitro in tudi prav po nizki ceni mleko lahko pošiljajo v mesta. *) (Dal. prih.)

*) Častitemu gosp. govorniku se lepo zahvalujemo, da je „Novicam“ poslal tehtni svoj govor, o katerem smo slišali, da je bil z veliko pohvalo sprejet od obilo zbranih poslušalcev.

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 12. januarja 1870. ~

Gospodarske stvari.

O mlekarstvu in sirarstvu

s posebnim ozirom na razne razmere.

Govoril v deželni goriški dvorani 6. decembra 1869. l. učitelj kmetijstva Fr. Povše.

(Dalje.)

Ako pa nam ni mogoče mleka prodati, ostaja nam druga pot, to je, mleko podelati v maslo in sir.

Maslarstvo je v našem cesarstvu na dobrem glasu; brez tega, da se ga mnogo porabi v domači deželi, se masla iz Avstrije izvozi v tuje dežele veliko in le prav malo ga dohaja iz drugih dežel v naše cesarstvo. V natančni dokaz temu naj bodo sledeče številke, posnete iz uradnih zapisnikov. Leta 1866 vpeljalo se je v Avstrijo masla 1088, izpeljalo pa iz Avstrije 109.076 centov; toraj je izvoznja večja bila za 107.988 centov. To maslo gré večidel čez Trst na morje v jutrove dežele. Res velike so te številke in ponosni smeli bi misliti, da v tem oziru stoji naše mlekarstvo na visoki stopinji. Vendar je treba, da preiskujemo bolj na tanko to reč. Tem velikim številkam v večini pripomorejo dežela moravska, pemska, avstrijska in šlezka, in le prav malo jim dodajo na pašnikih bogate planinske dežele. Ali ni to bitko, ako premislimo, da ostajajo v tem ravno planinske dežele, katerim narava ponuja obilo priliko izvrstne živinoreje in po njej velike naprave masla? Leta 1865. je šlo v Trstu na ladije 163.344 centov masla v jutrove dežele, in skoro polovica tega masla bila je iz nemških dežel. Ali se nam ne sili hoté ali nehoté resna misel, dá! celó tiho očitaje, da zaostajamo v teh zahtevah, akoravno nam bi mogoče bilo jim zadostovati? Ali nam ni mogoče živo skrbeti za to, da mi avstrijski živinorejci, posebno planinci, oskrbujemo trg Tržaški z maslom popolnoma in si lepe dohodke pridobimo? Važna je ta stvar v narodno-gospodarstvenem oziru in gotovo je treba, da se tudi pospešuje planinarstvo, živinoreja in mlekarstvo.

Če dalje preiskujemo, ne ostane nam skrito, da naše maslo je manjše vrednosti v kupčiji kot ono drugih dežel.

Prvi vzrok temu je gotovo naša zdaj še revna živinoreja, ktero izboljšati mora nam biti poglavna skrb. Imel bom priložnost o tem prav obširno in na tanko govoriti, toraj danes le željo izrekujem, da bi vsi gospodarji spoznati hoteli, da mora se naša živinoreja predrugačiti, to je, izboljšati.

Da je naše maslo manj okusno, krivo je to, da pri napravi masla slabo ravnamo, in na snažnost premalo pazimo. Posode za mleko morajo biti prav čedne in

popolnoma očiščene; ako se le nekoliko z mrzlo vodo splahnejo, in med stikami v lesenih posodah zaostane mleko, se v vročini zagriže, skisa, in to je krivo potem, da se vse drugo mleko pokvari. Tudi se le slabo skrbi pri napravi smetane; hrami, mlečnice naj bodo proti severu in v njih naj bode gorkota od 10 do 12 stopinj R. Tudi ti hrami morajo biti snažni. V 36 do 48 urah se loči maselnina od mleka na vrhu, in to je smetana. Posode, v ktere vlijemo mleko, da se naredi smetana, naj so plitve, široke, da je mlečnim obličicam lože dospeti na vrh. Posebno napčno pa je to, da se smetana hrani več dni, celó 14 dni, tako da plesnoba prerase smetano. Res, da je neprilčno posebno ondi, kjer je le malo mleka, mesti prav pogostoma; al vendar je boljše, pogostoma mesti kakor pa imeti plesnjivo smetano, ktera potem ovira medenje.

Mede se navadno v pinjah, pa tudi v čapah, latvicah. Pinje so raznih naprav, tako angleška, ameriška itd. One so ali lesene ali kositarjeve. Naj so take ali take, vselej je treba paziti na primerno gorkoto, ktera je najboljša od 10 do 12 stopinj R. in dalje na to, da dobro izpravimo iz sirovega masla (putra) še zaostalo mleko in vodene reči, in to moramo tako dolgo delati, da, kolikor je moč, ostane samo sirovo maslo. To dosežemo, ako na tanko gnetemo, premetamo in stiskamo, a ne, da bi z vodo izpirali. Tako delajo slavni maslarji Holštajnski. Potem se maslo vsolí; treba je na funt (libro) masla 1 do 1½ lota solí; sol izleče zaostalo mleko iz masla in naredi maslo stanoovitno. Potem ga spravijo v posode. Pri nas pa ga na ognji raztopimo; ter dobimo pravo maslo in tropine.

V 10 do 12 bokalih mleka je navadno 1 funt masla. Če je pa mleko od slabo rejenih krav, katerim se klade slama, treba je 15, tudi celó še več bokalov mleka. Zmirom pa veljá skušnja, da dobro redivna klaja ne daje le več mleka, temuč tudi mastnejše mleko.

(Dalje prihodnjič.)

Iz šneperške gozdarske šole.

Dandanes se pogostoma čujejo zdihljeji, kaj bomo jedli, kako se oblačili, kako davke plačevali? — Ker bo marsikdo iz Ložkega okraja bral ta spis, zato sem si izvolil nekako bolj držati se tega okraja, vendar pa zadeva tudi posestnike drugod. Pri nekterih hišah je res taka revščina, da nimajo niti za sol niti za druge potrebe denarja. Dobro vemo, da ni vsak gospodar svoje nesreče kriv; mnogo pa jih je vendar taci, kateri slabo gospodarijo, bodi si na polji bodi si v gozdu. Nekteri so prišli na siromaško palico ali so pa tako oslabei, da si niso v stanu dalje pomagati — ravno le z leseno kupčijo.

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrť leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrť leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 19. januarja 1870. ~

Gospodarske stvari.

Kako ravnati z gozdnim drevjem,
ki ga je sneg poškodoval.

Glas iz gozdarske šole v Šneperku.

Ker je prezgodnji letošnji sneg pokončal veliko drevja v gozdih in vrtih, tem večo škodo pa je še naredil zato, ker sta zraven snega tudi ivje in gololed nastopovala, zato naj naši gospodarji izvedó nekoliko poduka, kaj storiti po tej nesreči.

Sneg, ki je letos tako zgodaj pokril gozde, polje in vrte, našel je še veliko drevja z listjem. Lastnost snega pa je, da se prav rad prime perja in na njem obvisi. Teža njegova nazadnje drevo polomi, temveč pa še, če je vreme brezveterno in južno; njegova teža prihaja naposled taka, da se celo drevo s korenino izruje. Mnogokrat ta uima cele gozde pokončá ali jih saj tako zdela, da veliko zgubo trpé.

Ivje in gololed sta zraven snega gozdom škodljiva. Kako se napravlja ivje, je znano, — kako pa gololed? Najraje se napravi gololed, ako je vreme premenljivo, da zdaj dežuje, zdaj pa sneží, in po dnevu južno, po noči pa mrzlo vreme nastaja. Ponoči zmrzne tista tekočina po drevji, ki jo je po dnevu naredil dež, in to je gololed. Gololed drevesom kožo oljupi tako, da se kmalu posušé.

Kako se tedaj ima gospodar gozda vesti, ako ga ta nadloga zadene?

Prvo je, da gospodar dobro pazi, kakošno vreme je in ali se sneg prijemlje drevja. Če to zapazi, naj vzame prekljo in sneg z drevja otepe. Po tej poti en sam človek v enem dnevu veliko število dreves pogina reši.

Drugače je, če sneg ponoči pade, da gospodar ni mogel brž pomagati. Zdaj je treba drugih pripomočkov, ktere mora vsak gospodar dobro znati, da se vé potem ravnati in kolikor moč škodo odvrniti.

Znano je, da razločujemo šilovino in listnato drevje.

Če je poškodovana šilovina, mora se dobro paziti, koliko je drevo ranjeno. Ako je odlomljen vrh in ima hudo rano, naj se poseka, in če je le mogoče, do spomladi iz gozda spravi in les kakor koli sporabi. Po tej poti se obvaruje gozd velike škode, gospodar pa les lahko za kaj porabi, saj vemo, da ranjeno drevo čedalje bolj gnije in da se v njem zarejajo mrčesi*), ki so gozdu sila nevarni. — Ako so pa le

posamesne veje poškodovane, naj se rane s kakošnim orodjem dobro ogladijo in s smolo ali z drevesnim vozkom zamažejo, potem ovežejo, da zrak in mokrota do rane ne more. — To morejo pa le manji posestniki storiti, veči ne morejo vsemu v okom priti in le boljša drevesa naj na ta način ozdravljajo, da se ognejo velikih stroškov in velikega dela.

Manji veje, ki niso popolnoma odlomljene, vendar pa visé, naj se s žago, za to delo pripravno, odžagajo. Da pa ni treba na drevo lesti, naj se žaga na močno in dosti dolgo prekljo priveže in od tal delo opravlja. — To je zarad šilovja opomniti.

Listnatega drevja pa ni treba posekati, če stoji na takem kraji, da bi se potem luknja v gozd napravila, ampak le veje naj se gladko obsekajo, ali pa porobek pustí, kmalu potem poženejo mladike. Če pa poškodovano drevo na takem kraji stoji, da se ne naredí dosti škode, ako se poseka, naj ga gospodar kar le poseka.

Če je pa velik kos gozda skoro popolnoma pokončan tako, da le nektera drevesa še stojijo, naj še tista in polomljena domú pelje, spomladi pa naj prostor ali s sajenkami zasadi ali pa s semenom poseje.

Gospodarji pa morajo dobro paziti na to, da ne delajo preseka ali planot v gozdih, ker potem ima sneg na posamesna drevesa veliko več moči, da so potem izpostavljena tudi vsem drugim nevarnostim.

Po nekterih krajih napravlajo umetno lesorejo. Pri takem delu je treba dobro paziti, da gozdi preveč gosti ne postanejo, ker na goste gozde imajo sneg in druge uime večí upliv nego na redko nasajena drevesa.

Kako se mora ravnati s sadnimi drevesi, to je izvrstno povedano v 45. listu lanských „Novic“. Naj gospodarji pazljivo berejo, kar je ondi rečeno, in tako ravnajo. Franjo Padar.

O mlekarstvu in sirarstvu

s posebnim ozirom na razne razmere.

Govoril v deželni goriški dvorani 6. decembra 1869. l. učitelj kmetijstva Fr. Povše.

(Dalje.)

Druga pot mleko obrniti na dobiček gospodarstvu je ta, da se napravlja sir.

Sirarstvo je gotovo posebno važno ter ima še veliko prihodnost, zato hočemo se o tem nekoliko podučiti. Pred vsem pa rečem to, da bom vedno švicarsko deželo vam pred oči stavil, kajti ona o sirarstvu jako sloví, in v njej se vsako leto več sto tisuč centov sira naredí. Leta 1865. je švicarska dežela izpeljala in prodala v druge dežele 225.770 centov sira, za ktereja je skupila blizo 6 milijonov gold.

*) Najhuji sovražnik gozdom je smrekin kuček, knaver ali zakažni črv (Borkenkäfer), ktereja so „Novice“ 1868. leta v listu 23. na tanko popisale in s podobo rassnile.

Poglejmo v Avstrijo in našli bomo, da je bilo iz Avstrije izpeljanega sira 14.865 centov, vpeljalo pa se ga je 13.387 centov, toraj le 1487 centov ga je več izpeljala. Te številke jasno kažejo, kako sirarstvo v Avstriji revno hira — v Avstriji, pravim, ktera ima toliko planinskih dežel in izvrstnih pašnikov. Samo Tirolsko kaže napredek v sirarstvu, ker ga izbuja sosedna švicarska dežela. Drugej pa je le malo sirarstva. Nadjam se pa, da kmalu tudi v naših krajih, kjer se je že nekoliko pričelo, bode se širilo sirarstvo, ktero dobiva vedno večjo veljavo in ceno.

Ker je švicarski sir najbolj sloveč, ki je v podobi hlebca, naj o njem najprvo govorim.

Ako hočemo napravljati sir po švicarski šegi, treba nam je pripravnih poslopij in potrebnega orodja, to je, sirarne kuhinje, v kateri je sirarni kotel, in stiskalnice (preše), — dalje je treba sirarne izbe, v kateri je miza pripravljena za soljenje, in les (police) za hranitev sira, — mlekarnice, v kateri so mize in police, na ktere stavimo latvice, da se na mleku napravi smetana itd.

Kar se tiče sirarnega kotla, mora biti tak, da ga lahko od ognja vzamemo, brž ko mleko v njem doseže potrebno gorkoto. Po navadi visi kotel na obračljivi tramovi klampi nad ognjem. Kotel visi toraj prosto nad ognjem, gotovo toraj veliko drv pogorí. Boljše in umnejše je toraj, ako je pozadje kotla obdano z zidom, kakor je v planinskih sirarijah navadno. Najboljše je pa, ako je naprava taka, da je kotel popolnoma obzidan; tu je pa potrebna naprava taka, ktera dopušča, da se najprvo more vzdigniti kotel iz obzidja in da ga je potem na stran potegniti mogoče. Ker je to težavno, posebno pri velikih kotlih, priporoča se naprava sledeča: kotel naj je obzidan le od zadej, od spredej pa naj nadomestujejo obzidje železna vrata z dvema vratnicama ali dvekrilna vrata. Ko je treba kotel od ognja odmakniti, odprejo se duri; gotovo je, da se prihrani pri tej napravi mnogo drv, in to je tudi prevdarka vredno. Kotel, kteri mora imeti lesen pokrov, je bakren (kufren).

Stiskalnica je navadna preša z zvodom (hebel).

Sirarne izbe (hrama) lega naj je proti severju, sploh naj ima hladno lego, dovelj oken in potrebnih naprav za prezračevanje hrama; v njej naj je tudi prostorna miza, ktera mora imeti vreze, po katerih more odtekat sirna voda, siratka. Tudi morejo biti v tej izbi police, na ktere se polagajo sirni hlebi.

Mlekarna izba (hram) naj ima tudi lego proti severju. Sicer more imeti sirar razne naprave in orodja, na pr. latvice, žlice za posnemanje smetane, sirne kolce, sirna tvorila, obroče, sirne prte, vago za vaganje mleka in sira, in gorkomér; gorkomér mora imeti vsak sirar, ker le z gorkomerom je mogoče pravo stopinjo gorkote spoznati, na kateri je veliko ležeče; na tanko z roko spoznati gorkoto, kakor navadno sirarji delajo, zdi se se mi nemogoče.

Na Švicarskem delajo ali ementalški ali grojski sir. Hlebi ementalški so večji, tehtajo po 2, tudi 3 cente; grojski so manjši po 30—50 funtov. Lastnosti teh sirov so si zelo enake in tudi njih naprava ni različna.

Sir je ali tolst ali na pol tolst, ali pust.

Tolsti siri se napravijo iz mleka frišnega, to je, neposnetega; za napravo na pol tolstega sira vzame se polovica posnetega, polovica frišnega; pusti sir pa se izdeluje iz čisto posnetega mleka. — Za posebno tolste sire se dodene frišnemu mleku še nekoliko smetane.

V velikih sirarijah, kjer imajo veliko mleka, sirijo vsaki dan dvakrat, v manjših po navadi zjutraj po molži, in vzamejo tudi večerno mleko prejšnjega dne. Ker se je že nekoliko ločila smetana na večernem mleku, treba je skrbeti, da pride enakomerno razde-

ljena ta smetana, ako nameravamo napraviti tolsti sir. Ta smetana se vlije z nekoliko mleka v kotel in se podneti pod kotlom tako, da postane 50 stopinj R. gorkote, smetana se raztopi in enakomerno razdeli v mleku. Ko je to ohlajeno, prilije se vse drugo mleko. Zdaj je treba kotel zopet postaviti nad ogenj, da pride gorkota od 24 do 27 R. stopinj v kotlu. Ko je ta gorkota dovršena, treba je kotel od ognja vzeti.

Zdaj pride čas, sirilo dodjati. Sirilo, tudi „laba“ imenovano, je s telečjim želodčekom skisana voda. To sirilo se napravi, če vzamemo sirovi, prekajeni, vsoljeni telečji želodček, ktere ga na drobno razrežemo in s siratko in soljo vgnjetemo kot testo, in to testo spravimo v mehur, ktere ga dobro zavežemo in v dimu posušiti damo. Kolikorkrat je treba, se ga nekoliko vselej odreže in s siratko polije, da se ne stopi; drugi dan lahko se rabi to sirilo. Ko je dodjano sirilo, treba je kotel pokriti in zdaj naj stoji kotel pri miru dobre pol ure, da se v tem času vsiri vse mleko.

Čez pol ure premeša sirar vso plojdro. Zdaj je treba zopet kotel nad ogenj postaviti, in sirar mora vedno s sirnim kolcem hitro mešati; v pol uri se zgreje mleko na 44 do 47 stopinj R., in ko je ta gorkota dovršena, vzame sirar kotel od ognja in zdaj meša nekoliko časa s kolcem, ki ima na koncu okrožek, da ves sir popolnoma podela. To se spozná, ako zgrabiš nekoliko sirne tvarine, jo stisneš in kviško vržeš; vjemši jo na dlan roke, mora lepo razpasti se v dva kosa. Potem vzame sirar prt, ga urno pod sirom na dnu kotla prepelje in tako zasači vso sirno tvarino iz kotla, in dene to s prstom vred v lesen obod, ter stisne obod in postavi sir pod stiskalnico. V četrť uri ga zopet izpod stiskalnice vzame, ga obrne in v drugi prt zavije in zopet pod stiskalnico postavi, kar v 24 urah še 6krat ponavlja; drugi dan ga postavi v sirarnico (sirarni hram), kjer ostane še v obodu pa brez prta še 2 dni.

(Konec prihodnjič.)

Národno-gospodarske stvari.

Sedanje stanje „Slavije“.

V preteklem letu je bila osoda „Slaviji“ nemila. Imela je sovražnikov, ki so jo grdili in črnili na vse strani. Eni so djali, da bo zaspala prej, ko začne delati, drugi so rekli, da je to samo goljufija in da bode uradnike noč pojedla, da le kaj denarja naberó, da! še taki so bili, ki so se rotili, da bodo njen napis s hiše vrgli.

Vkljub vsemu temu še diše in se razvija, od kraja se vé da počasi, in nadjamo se, da bode prekosila v kratkem vsa druga tukaj namestovana društva (v Ljubljani jih je samo — 28, beri osem in dvajset). Zdaj so ti „črnuhi“ nekaj potihnili — kakor pravijo Dežmanov stric, ker vidijo, da nič ne opravijo.

Do 20. decembra 1869. leta je bilo vpisanih 6404 udov z vpisanim kapitalom 3 milijone in 954.650 gold., dohodkov je imela 39.961 gold. — Ako primerimo ta števila s števili družih starejših društev, videli bomo, da bo brž ko ne marsiktero drugo društvo prej zaspalo ko „Slavija“.

„Slaviji“ so za slovenske dežele naslednji uradniki oziroma popotniki: Jan. Lad. Černy, glavni zastopnik, Jan. Jereb in Ljud. Treo, uradniki v Ljubljani. Jan. Železnikar, nadzornik in organizator, Jože Kristan, Luka Držečnik in Ivan Hauzenbihler potujoči zastopniki. Okrajni zastopniki so: Franjo Rapoc v Mariboru, Franjo Kapus v Celji, Jakob Vodnik v Zalogu, Jože Karlinger v Zatičini, Ivan Mandlin v Trebnjem, Anton Kraj-

valce. — Razvidi se toraj iz tega, da velikih zajcev majhina podlasica umoriti ne more.

Povsod, bodi-si v gozdu ali na polji, kjer miši škodo delajo, naj se tedaj nedolžna podlasica ne preganja.

Drugače je pa pri drugi vrsti podlasic: pri tako imenovani beli podlasi (Mustela erminea), ktera le takrat miši lovi, kader drugih živali dobiti ne more. Zatega del je ni tako škoda, ako se preganja in mori.

Da je tudi dihur hud preganjavec miši, to je res, kajti njemu tudi vodne in sive podgane niso kos, vendar pa manjšim lovskim živalim ne prizanese, ampak jih neusmiljeno davi.

Zastran pokončevanja miši je tudi sôva spomina vredna. Nek gozdinar je našel v otlem drevesu 9 lepo razkosanih miši. Sova je tu imela mlade, in razkosane miši so jim služile v živež. Znano je tudi, da zajcem ne prizanese; al za pokončevanje roparskih miši toliko stori, da jo z vsemi njenimi vrstami priporočam varstvu; samo bubuj ali hostna sova ne more se priporočati.

Iz ravno teh vzrokov tudi ne preganjajte roparske kanje (Falco buteo, Falco lagopus).

Izmed gavranov zaslužite varovani biti: kavka (Corvus monedula) in navadna vrana (Corvus frugilegus).

Da te dve vrani pobirate hrošče in črve hroščev, tega se v kebrovem letu vsak do dobrega lahko prepriča. Tudi siva vrana (Corvus cornix) je ravno v tem smislu hvalevredna. Gorjé pa drugim tičem, posebno ako te vrane v veliki trumi v gostem gozdu živé. Ondi te vrane več kakor 20 do 50 odstotkov tičev družih vrst podavijo. Sam sem bil vpričo, ko so sive vrane združene napadle fazana na jajcih sedečega, ga odpodile in jajca vzele.

Kjer tedaj hočejo fazane, zajce in jerebice rediti, ondi se morajo te baže vrane, namreč siva in njej sorodna črna vrana (Cornix nigra) preganjati in moriti. Ravno tako tudi sraka (Corvus pica).

Tudi šoja (Corvus glandarius) se mora trebiti, ker je, kakor sraka, siva in črna vrana mnogim manjšim tičem škodljiva, čeravno nekoliko tudi črve in miši pobira. V izgled bodi naj to: V nekem delu gozda smo nasejali seme mladih hrastičev. Zima je bila ugodna, snega je padlo malo, in tako je vsejano seme pognalo. Al pripodi se kopa teh tic. Nismo jih mogli odgnati niti s streljanjem niti kako drugače. Toraj so nam skoro vse snedle, le 50 hrastičev je ostalo na velikem prostoru.

Od omenjenih vranov so pa najškodljiviši: Siva vrana, črni vran, sraka in včasih tudi šoja.

0 mlekarstvu in sirarstvu

s posebnim ozirom na razne razmere.

Govoril v deželni goriški dvorani 6. decembra 1869. l. učitelj kmetijstva Fr. Povše.

(Dalje.)

Potem se prične sir soliti. To delo je posebno važno, ker to pospešuje dobroto sira. Soli se po vrhu in krog in krog, da se drgne s solno vodo. V 24 urah se sol po vrhu hleba raztopi in potem vzame sirar ščet in po vrhu raztopljeno sol dobro vriba v sir; potem obrne sir in ga zopet na drugi strani po vrhu osoli.

V začetku soli vsaki dan, potem vsaki drugi dan itd. to delo traja več mesecev, ali celo leto pri prav velikih hlebih. Sploh velja to, da se more soliti toliko časa, da se pokaže sir ves s soljo navdan. S tem, da se polagoma soli, sir vedno lepo zori, in da mnogo let ostane zdrav. To skušnja spričuje, kajti nahajajo se

siri po 50 let stari, ki so pri vsem tem prav izvrstno okusni.

V siratki, ktera v kotlu ostane, je še nekoliko maselnine, nekoliko sira in mlečnega sladkorja. To siratko lahko porabimo, zgrejemo jo na 72 stop. R., in naredijo se pene, v katerih je zbrana skor vsa v siratki zaostala mast. Te pene pograbimo v latvice, ktere stavimo v mlečnico in v 24 urah se zbere na vrhu smetana, ktera čeravno ni popolnoma enaka pravi smetani, je vendar dobra, da jo lahko porabimo za napravo masla ali jo porabimo pri napravljanji pretolstega sira.

Pa tudi v tej siratki je nekoliko sira in lahko iz nje napravimo skuto, vzemčič (Ziegenkäse). Treba je tej siratki dodajati nekoliko kisline, sirila, in treba je, siratko v kotlu tako zgreti, da jame vreti. Sirna stvar se v siratki vsiri in ti sirni svalki pridejo na dno kotla, ktere potem pobereмо iz kotla in iz njih majhene sirne hlebčke napravimo in potem posušimo. Tak sir je dober in za domače potrebe pripraven. Ostala siratka je dobra piča za svinje.

V tej siratki je pa še mlečni sladkor, ktereга dobimo, ako siratko tako dolgo prekuhujemo, da se vsa vodena reč shlapí in le sladkor ostane. K temu je pa treba veliko drv, in to je vzrok, da ne izdelujejo iz siratke mlečnega sladkora. Iz te zadnje siratke nekteri napravljajo tudi žganje, ktero nekteri zeló hvalijo.

Tam, kjer imajo le malo mleka, delajo iz mleka tako imenovani sir opékni (Backsteinkäse), tako imenovan po podobi opeke (cegla); tak sir je limburški itd. Pri napravi takih sirov je poglavitno to, da ni treba mleko segreti nad ognjem, ampak ravno pomolzeno mleko (mleko spod krave), ktero je toplo, se vlije v posode (brete) in zdaj se hitro dodá sirilo ter pusti se vse mirno stati eno uro. V tem času se vse mleko vsiri. Po tem se pobere sir iz posode in se vlije v tvorila, ktera ležijo na nekoliko viseči mizi, ktera ima vreze za odtekanje siratke. Tvorila so narejena iz pol palca debelih desk v podobi opeke, toraj štirivoglata, dno pa in stranice imajo mnogo luknjic, skoz ktere se odteka siratka. V 4 urah je treba iz tvoril vzeti sire, ktere stavimo na mizo. Siri ležé na slamnatih bilkah, da vedno lahko odteka vodena stvar, drug pri drugem, in deske, vprte druga proti drugi, nekoliko stiskavajo sire. To traja 4 dni; med temi 4 dnevi pa je treba sire večkrat obračati. Potem sire, kakor hitro so nekoliko trdi postali, postavimo v sirarno izbo, treba jih je pa vsoliti, in sicer se vzame na 20 funtov sira 1 funt soli. Ko so siri v sirarni izbi, treba je, da jih vsaki dan obračamo in s solno vodo peremo in vribamo. V sirarni izbi mora biti gorkota 12 do 15 stopinj in največa snažnost. V 6 tednih dozori siri, kteri so prav okusni. Mleko v tak sir podelavati, je prav koristno, ker prihranijo se drva, in ni treba dragega kotla in drazih naprav, ktere so potrebne pri izdelovanji švicarskih sirov. V kratkem času dozore taki siri za prodaj. Vendar treba je vedeti že pred in za gotovo, kam bo mogoče tak sir prodati, kajti on ne trpi dolgo časa in se prav rad pokvari.

Izdelujejo pa še drugačne sire in skor v vsaki deželi imajo nektore posebnosti; al poglavitni šegi, sire izdelovati, ste gotovo ravno te dve šegi, to je, švicarski sir in opekni sir ali tudi limburški sir imenovan. Ker pride v kratkem na svetlo knjižica o raznih sirih, tedaj lahko opustimo pogovor v raznih sirih. Ravno tako je tudi ovčje in kozje mleko za napravo sirov prav dobro. Naprava sirov iz takega mleka je enaka kakor pri izdelovanji iz kravjega mleka.

(Konec prihodnjič.)

Da je pa sklep veljaven, morajo zraven predsednika saj še 4 udje pričujoči biti.

Če je 7 udov pričujočih in pa predsednik, tedaj skupaj 8, in če 4 glasujejo tako, 4 pa drugače, velja tisto, za kar predsednik glasuje.

Če bi se primerilo, da je 8 udov pričujočih in pa predsednik, in 3 bi glasovali za viši davek, eden za manj visokega, dva za srednjega, trije pa za prav nizkega, bi po takem na nobeno stran ne bilo 5 glasov, tedaj nikjer čezpolovičnega števila glasov; — v takem primerljivi se pride do sklepa tako-le, da se 3 glasovi za najviši davek prištejejo 1 glas za manj visokega, — to pa stori še le 4 glasove, tedaj še premalo za čezpolovičnico, po takem se ti 4 glasovi morajo došteti bližnjima 2 glasovoma, ki sta glasovala za srednjega, in tako se le še dobí potrebno čezpolovično število glasov.

Ta stvar o glasovanju je silno važna; dobro je paziti na-njo, kajti vidi se, da se lahko primeri, da en sam glas odloči zoper voljo vseh. Naj to pokažem v izgledu: Če 2 uda komisije glasujeta za 20 gold., 2 za 15 gold., 1 za 10 gold., 4 za 8 gold., tedaj bo edini glas za 10 gold. odločil večino!

Naj tedaj komisijni udje, predno od svoje prve misli in glasú odstopijo, dobro prevdarijo, kaj pride iz tega in ali potem ne obvelja sklep, ki se jim ne zdi pravičen.

Komisija se mora držati 10 vrst, na ktere so vsa zemljišča razdeljena tako, kakor §. 16. razločuje in potem vsako zemljišče postaviti v dotično vrsto.

Zdaj se čisti dohodek za vsako vrsto pozvé. Poročevalec mora v ta cilj in konec vse potrebne reči pripraviti, kakor jih §§. 22. in 23. ukažeta; iz teh priprav se naredita dva načrta tarife (§. 25.); en načrt naredí poročevalec, drugi načrt pa odsek, ki se izmed cele komisije voli. Ta dva tarifna načrta preišče in pretrese cela komisija, potem pa, ko je šla še vseh zemljišč svojega okraja ogledat in jih je primerjala s zemljišči sosednega okraja (§. 28.), izreče za njen okraj veljavno tarifo.

Pri tem je še na to paziti, da čisti dohodek ali tarifa srednje vrste je, kar najbolj mogoče, tudi prečni dohodek vsega okraja.

Tako narejeno tarifo pošlje (§. 30.) okrajna cenilna komisija z vsemi dokladami deželni komisiji (§. 8.) v razsodbo; ona preišče vse cenitve celega okraja in jih primerja med seboj, tu in tam kaj poravná itd., in tako popravljene tarife natisniti dá in razglasi. To se (§. 31.) zgodi zato, da se pritožbe v 6 tednih pošljejo deželni komisiji; ona te pritožbe prevdari; če so veljavne, jih sprejme, če ne, jih zavrže, in potem se more po celi deželi v cenitev posamesnih zemljišč pričeti. Vsak kos (parcela) zemljišča se mora namreč v eno odločenih rubrik dodelane tarife vvrstiti, zato jo morata dva uda okrajne cenilne komisije vpričo poročevalca ogledati in jo v dotično rubriko zapisati, to je, v ceniti.

Pritožba (reklamacija) je (po §. 37.) vsacemu, kdor davek plačuje, v teku 6 tednov potem, ko se je cenilni register županiji izročil, brž pripuščena, in ta pritožba pride potem v presojo okrajni in deželni komisiji. Deželni komisiji se pa pritožba more le tedaj in v končno-veljavno razsodbo predložiti, ako okrajna komisija pritožbe ni enoglasno zavrgla (§. 37.)

Kader okrajna komisija pritožbo enoglasno zavrne, takrat ni nobena druga pritožba mogoča, kajti dunajska najviša komisija je le za to, da pretresa predloge vseh deželnih komisij, da jih primerja med seboj in napake odstrani, in da nove komisije voli, ako je nove vcenitve treba. —

In zdaj, dragi gospodarji, sodite sami, ali ni največ ležeže na okrajnih komisijah, in da vidite, kako važne so volitve cenilnih mož.

O mlekarstvu in sirarstvu

s posebnim ozirom na razne razmere.

Govoril v deželni goriški dvorani 6. decembra 1869. l. učitelj kmetijstva Fr. Povše.

(Konec.)

Pri tej priložnosti naj mi bo tudi dovoljeno govoriti o sirarnih družbah, ktero so jako važne, posebno za planinske kraje, ker le s tem, da se osnujejo sirarne družbe, kakor v Švajci, bode mogoče, da se sirarstvo v naših deželah vsestransko razširi.

Kakor smo omenili, najbolje je napravljati tolsti sir po šegi švicarskega sira, kateri dolgo trpi.

Vendar k temu je treba veliko mleka, in le malo-kter posestnik ima toliko krav, da bi mogel to storiti; čeravno napravimo sirne hlebe le 20 funtov težke, vendar je treba 90 bokalov mleka, toraj blizo 25 krav, imeti, da dobimo vsaki dan toliko mleka. Toraj le tam, kjer je dovolj mleka, je mogoče izdelavati izvrstni sir po švicarski šegi. V Švajci so sirarije, ktere vsaki dan po 1000 bokalov mleka podelajo v sir; za to pa je treba 300—400 krav. Toliko krav pa gotovo nima en sam posestnik, posebno ne v planinskih deželah, kjer niso velika posestva. Take velike sirarije so toraj družbine sirarije ali sirarije od podvzetnikov, kateri tako rekoč kupčujejo z mlekom, to je, kateri v celem okraji kupujejo mleko od kmetov, in ga v sir podelavajo. Ker so na Švicarskem take sirarne družbe jako koristne in vspešne, smemo se tedaj tudi pri nas enakega vspeha nadjati. Zato nekoliko besedi tudi o njih. Ako je v eni srenji ali veči vasi nekoliko gospodarjev, kateri iz mleka napravljajo sir, bodo dobro zadeli, da se ti gospodarji zedinijo in ustanovijo sirarno družbo. Take družbe vdeleži se lahko 40 in več udov, kateri se zavežejo, vsaki dan v družbino sirarnico vse mleko pošiljati.

Družbeniki volijo si svojega ravnatelja, kateri nadzoruje sirarja, sploh vsa opravila, in kateri vodi računstvo.

Druga gotova poglobitna skrb družbenikov je ta, da dobijo izvrstnega sirarja, kteremu se odloči plačilo, in v spodbadanje posebne marljivosti se mu zagotovi nekoliko odstotkov čistega dobička.

Potem je treba oskrbeti potrebno primerno poslopje, v katerem so sirarna kuhinja, sirarne izbe, mlekarne izbe, z vsemi potrebnimi opravami.

Ko je vse to preskrbljeno, prične se delovanje, in družbeniki pošiljajo potem redno po vsaki molži mleko v sirarnico. Sirar mleko vsakterega meri in zapiše v glavno knjigo družbenika, koliko mleka je ta poslal. Sirar potem izdeluje mleko v sir, kakor sklene družbeni zbor z večino glasov.

Družbeni ravnatelj naj skrbno vse delovanje sirarja nadzoruje in vsako četrto leta naj se skliče občni družbeni zbor, da ravnatelj predlaga družbenikom račun, kterega oni pregledavajo in potrdijo; potem se med družbenike razdelijo prihodki v primeri, kolikor je ta ali uni poslal mleka.

Prodaja sira naj se izroči posebnemu odseku, kateri skrbi, da se sir prodá v najugodnejši priliki. Siratko, skuto itd. prodajati, naj se pooblasti ravnatelj.

Vsakemu družbeniku naj bode mar in sveta družbena dolžnost, da pošilja dobro, zdravo in nepokvarjeno mleko, in kdor je nečimern v tem, naj se izključi iz družbe.

Na prvi pogled že vidimo veliko korist takih dru-

žeb, in gotovo tudi veljá pregovor: „z združenimi močmi“.

Najprvo je to, da je mogoče pridelovati izvrstni sir, kateri ima več ceno, kar pri posamnem mlekarstvu ni mogoče. Veliko se po takem prihrani sob, veliko kotlov, stiskavnic, pinj in drv za kurjavo itd., veliko je že s tem prihranjeno, da je en sam sirar, kateri pa gotovo tudi dobro in popolnoma razumeva sirarstvo.

Kakor pa vsaka nova reč, tako bodo tudi sirarne družbe v začetku nekteri ostro in čudno presojevali; al ravno tako gotovo je, da tudi one se bodo sčasoma oživele in ustanovile v velik dobiček marsikterim plancem.

Da tudi vlada resno skrbi za povzdigo sirarstva, to priča razpis daril visokega c. k. ministerstva za kmetijstvo.

Politične stvari.

Govor dr. L. Tomana

v državnem zboru 19. januarja.

Po stenografičnem zapisniku.

(Konec.)

Njih Veličanstvo je to misel v prestolnem govoru, kakor nam je znano, in v ministerskem zboru 10. decembra s tem izreklo, da je vsem nazočim ministrom zaukazalo o božičnicah pozitiven predlog izdelati o tem, kako bi se storil mir; temu se ni od nobene strani v ministerstvu ugovarjalo. Pa kaj je sedanje zmagonosno ministerstvo osmi dan potem odgovorilo? — „Da se mora strogo vzdržati decemberska ustava, da se morajo zatreti nasprotné moči, polomiti opozicija, in da je treba potrpeti, in vse bo šlo“. — Tako se svetuje vladarju v trenutku, ko je sam v prestolnem govoru in ministerskem zboru čisto drugačo avstrijsko mnenje izrekel, in tako se ometava njegov prestolni govor!

Imeli bomo kmalu novo ministerstvo, katero bo po teh načelih vladalo. Neslišano in brezštevilno obsojanje časnikov na Českem in sploh v slovanskih deželah, kakoršno se nikjer drugod ne nahaja v ustavnem življenju, — izjemno stanje na Českem in v Dalmaciji, skrbno odstranjevanje amnestije na Českem, strahovanje postavne opozicije, ki se bori na legalni poti v deželnih zborih in zunaj njih, vsakovrstno upljičanje vladinih organov, umetno hujskanje nad vse, ki niso prijatelji ministrom, odtegotanje vseh pravic národom, ki jim gredó ali po §. 19. ali pa po društvenem in zborovalnem pravu — vse to kaže svobodoumnost sedanjih ministrov! Al ni ta ministerski absolutizem, ta ministerska svoboda, katero hujše čutimo nego cesarski absolutizem in ktere ne moremo prenašati, kajti ona hoče národnosti, pravice posamesnih kraljevin in dežel parlamentarnemu ministerskemu absolutizmu podvreči, ali ni ves ta liberalni aparat že vrhunec nesvobodne vladije!? Je mar to še le mala poskušnjica? Dobro! gospôda moja, le naprej s takošno silovitostjo!

Odbor sam pravi v adresi, da bo slavní zbor program ministerski podpiral. Saj imamo še bajonete in drage iglenke, ki še niso svoje dobrodejnosti dokazale na prsih vseh Avstrijancev. (Dobro! na desni. — Sikanje in nemir na levici in v sredini.)

Predsednik: Prosim g. govornika, naj zmerneje govori in naj nikar ne budi zborove nevolje.

Dr. Toman: Prosim, stavka še nisem skončal (nadaljuje): Mi imamo še ječe in zapore, ki še niso polni inteligencije (veselost in smeh na levici), saj imamo denarjev še na kupe, da si zidamo novih (smeh na levi). Prosim, gospod predsednik mirú, da moram govoriti.

Predsednik: Nemir ne izhaja iz zbornice, temveč od govornika.

Dr. Toman: Prosim, da izgovorim.

Predsednik: Če je govor bolj zmeren, se v zboru ne bo tako očitna nevolja čula. Na g. govorniku je tedaj ležeče, da se jej ogne. (Klici na desni: Svoboda v govorjenji!)

Dr. Toman: Naj slavní zbor dalje izreče, ali smem dalje govoriti? Če ne, brž omolknem! (Govorite! klici na desni.)

Predsednik: Prosim, govorite dalje!

Dr. Toman: Nadaljeval bom svoj stavek, ker ne morem celote misel prestriči, to pa pod tem pogojem, če mi g. predsednik dá svobodni govor. Ako pa g. predsednik mi ne dá govoriti, naj le pové. Jaz se raje besede odpovem, kakor da bi me v vsakem stavku motili.

Predsednik: Jaz nikakor ne mislim g. govorniku besede kratiti. Samo na pravi obliki besede je ležeče, v kateri se kaj pové, sicer se smé vse govoriti. Prosim, nadaljujte!

Dr. Toman: Saj še nismo vseh svoboščin, pravice zborovanja in združevanja, porotnih sodnij opoziciji odvzeli; nezadovoljni národi ne smejo teh pravic imeti, kakor mi, ki smo prijatelji ministrom in liberalci; mi nismo še po vsej Avstriji vpeljali obsednega stanú in ní bilo še povsod krvavih tal, kakor v Dalmaciji. S temi besedami se morebiti, gospôda moja, tolažite vi in pravite: „s trpežem in stanovitnostjo bo vže šlo; takóšen recept gotovo ustanóvi ustavo in svobode v Avstriji“.

Jaz pa vam pravim, da bo tak recept svobodo in ustavo v nič djal“. (Dobro! na desni). Slavní zbor razvida, da govorim prav v njegovem smislu, in vendar me je popred v govoru motil. Govoril sem v duhu svobode; kajti prepričan sem, da pravi nemški zastopnik ne more takemu ministerskemu programu pritrditi. Tak recept bi gotovo predstavljal čuda krepko ustavno vlado, pa pokopal bode svobodo Avstrije in nemškega národa ter nikdar nikoli ustvaril podlage prave ustavnosti. Tak program pa gotovo tičí v izrekih „ostati strogo pri ustavi“ in „s silo jo izpeljevati“. Sredstva sile, ki sem jih gori naštel, so edina, ki vam še ostanejo. In zadnje dve leti, ko je ministerstvo po svoji volji gospodovalo, se jih je že posluževalo, in nasledek kaj je? — sedanja srditost in razkačenost avstrijskih národov.

Slišim glasove, ki pravijo: Poglejte na angleško ustavo; 300 let se je razvijala. Da! razvijala se je 300 let, a to ravno kaže, da ostala ni stanovitna. Ozrite se na angleško ustavo pred 300 leti od danes nazaj, in najdlí bote v njeni zgodovini dokaze, da se vsaka ustava spreminja. Ustava mora biti živeča stvar, a ne mrtva črka; kajti potrebe narodov se spreminjajo, spreminjajo se razmere držav in po teh se mora ravnati ustava. Ali je ustava le samo zato, da je ustava? Ne! Ona mora služnica biti potrebam državnim; naše države cilj in konec je pa obstanek Avstrije, svoboda za vse kraljevine in dežele, svoboda za vse národe.

Vpeljati hočete tu neposredne volitve, ki so v protiglasji z oktobersko diplomó in z deželno samoupravo, in s tem hočete posekati cveteče drevo deželne avtonomije. Ali ni tako, gospôda moja? — Gospod minister notranjih zadev naj mi odpusti, če mu povem — kajti tukaj ne pomagajo same besede, tukaj se mora na tanko razumeti, zvedeti se mora misel drug družega ter po moči pomagati državi — da dobro vem, da so časniki prav imeli, ko so trdili, da je on izrekel: „Z deželnimi zbori ne morem vladati, deželni zbori