

ako je pridelek uničen vsled slane, suše, deževja, mrčesa, miši, strupene rose na vinski trti in vsled grozdne gnilobe.

Ako se oziramo na to, da so poročila o škodi po toči zelo mnogobrojna, in da se vse take in enake škode utegnejo v prav kratkem času zopet ponavljati, potem je kmetovalcu dolžnost, da se pouči o vsem kar mu more koristiti ob taki nesreči. Po škodi mora kmetovalec precej naznaniti svoje zahteve. Navadno je prizadetih več posestnikov, cele občine ali pokrajine, zato je dobro skupno in enotno postopanje.

Ob vsaki škodi naredi v osmih dneh, še bolje pa je, če poprej, naznanilo o škodi do pristojnega okrajnega glavarstva ali lokalne davčne komisije. Ako pozneje naznaniš, zapade ti pravica do odškodovanja. Pri pismenih naznanilih ne štejejo prejemnega dneva. Ako je prizadetih več posestnikov, potem morejo naznaniti škodo skupno po zastopniku, kateri pa mora imeti pooblastilo od vseh v ta namen. Tega pooblastila ni kolkovati. Pa tudi občinski predstojnik lahko naredi naznanilo in sicer brez pooblastila, ker njega itako zmatrajo za občinskega zastopnika.

Toliko na znanje bralcem tega lista o tej novi postavi.

Kadar je naznanilo uže odposlano, potem vrši nadaljnjo obravnave dotična gosposka, kakor ta postava veleva. Važno je, da naznanite vsako škodo ob pravem času in na prav način. Samo ob sebi se ume, da naj se razumni in pametni kmetovalci izkušajo postaviti okoristiti kolikor mogoče, ker postava je narejena na korist kmetovalcu, ne pa na korist davčnega urada.

„Der Praktische Landwirth“.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

84.

Opis, obiranje in pripravljanje čaja.

(Dalje.)

Vsak grm po štirikrat oberó, če je deževno leto tudi petkrat. Oberači oberó vsak dan po toliko perja, po kolikor ga morejo istega dne pripraviti, ker se sveže in nepripravljeno perje ne drži dolgo. Prva bratev se začne sredi aprila, ter traje do konca maja. Obirajo ne samo mlado perje, ampak tudi popke. Najfinejši čaj od prve bratve se dobiva od najnežnejšega perja in popkov, kateri se še niso popolnoma razvili, in nazivajo ga cesarski ali cvetni čaj. Ta vrsta ne prihaja gotovo nikdar v trgovino, ker ga potrošijo samo na cesarskem dvoru. Obera se to perje samo z najboljših grmov, in samo delo nadzorujejo cele čete cesarskih uradnikov. Funt takega čaja stane sam dvor, do 200 gld. Druga bratev je julija mesca, ki daje uže slabejše vrste čaj, a tretja bratev je avgusta, ki je še slabejša. Zadnja

bratev je najslabejša. Obrano perje nima niti onega okusa niti vonja, ki nam pri čaju ugaja.

V trgovino dohajajo razne vrste čaja, katere se razlikujejo ne samo po boji nego tudi po okusu in vonju. Človek bi menil, da te različne vrste so od raznih vrst čajevega grma, ali v obče ni tako. Dobrota čaja je zavisna najprej od tega, ali je obrano perje mlado in sočno ali ne. Starejše in trje perje daje vselej slabjši čaj. Kakor se perje v različnem času in v različnej veličini obera, tako daje tudi vselej drugo vrsto. Pa tudi pripravljanje perja more zopet znamenito delovati na dobroto čaja. Glavni dve vrsti čaja, črni in zeleni, ki v trgovino dohajate, dobivajo od ene in iste biline, razlikujete se samo z razno pripravo. Črni in zeleni čaj bi mogli napraviti od jednega ter istega perja, no navadno gospodarstvo proizvaja samo eno ali drugo vrsto.

Črni čaj dobiva svojo temno bojo pri sušenju. Obrano perje se razgrne na bambusove sage, pa tu leži celi dan. Nato delavec grabi perje z rokama, gnjete in meče v viš. Delo to se opravlja toliko časa, da se perje popolnoma omehča in zvene, potem se pograbi na kup in pusti kake ure na miru. Na kupu začne perje samo od sebe toplino razvijati, in ker počasi vrè, postane temne boje in začne razvilati ugodno vonjavo. Za to delo treba, da je delavec osobito izkušen, vešč in pazljiv. Kedar je perje dovoljno povrelo, gré na mize, kjer je delavci gnjetó in zvijajo. Vsaki vzame toliko, kolikor z roko zagrabit more, pa to na mizi stiska in zvija, razvija in zopet zvija. Nadzornik pazi, da se delo dobro opravlja. Tako perje pride potem v železne ponve in se na ognju pet minut prži, potem zopet na mizi gnjete in zvija, in zopet tri do štiri minute v ponvi prži. Nazadnje se perje v posebnih košarah nad žerjavico susi in meša, dokler popolnoma počrni. V nepokvarjenem čaju mora ta črna boja biti naravna. Črni čaj je vselej slabejši od zelenega, ker pri vrenju nekoliko svoje moči zgubi. Črni čaj pripravljajo poglavito v pokrajini Fukien in Kanton,

Zeleni čaj se pripravlja tako, da ne leži dolgo, temveč da tem preje gré v ponve. Obrano perje ostane samo dve uri na sagih razprostrto, a potem gré v ponve, in se na ognju pet minut prži, pri čemur ga delavci neprestano z rokami mešajo. Iz ponve stresejo perje na mize, pa je gnjeto in zvijajo. Sedaj gré perje vdrugič v ponve, in se na slabem ognju do poldruge ure prži. V ponvi se tudi še meša in gnjete, pri čemur delavec pazi, ali je toplina dovoljna ali ni. Pri tem prženju se začne s perja razvijati aromatiško olje in zrak se napolni z vrlo ugodno vonjavo. Perje postane sedaj popolnoma suho in temnozeleno boje, in ni se več bati, da pozneje počrni. Samo treba sedaj perje prečistiti in presejati, pa je čaj gotov.

Zeleni čaj se navadno pri prženju še tudi barva. Jemljó v ta namen berolinsko modrilo in sežgani gips, pa s tem prahom potresejo perje, dokler je še v ponvi, Mesto berolinskega modrila jemljó tudi indigo. Od te-

ga postane perje modrikasto, ali sivkasto zelene boje. Kitajci ne jemljó za svojo uporabo nikdar pobarvanega čaja, a barvajo ga samo za zunajno trgovino, ker tuji trgovci ne samo da iščejo, temveč tudi draže plačujejo pobarvani čaj. Trgovci menijo, da takov čaj na potu preko morja ne potegne vlage náse, ker ga gips tega čuva. Kedar je črni ali zeleni čaj posušen, tedaj ga še v roko ali na situ preberó, pa s tem razdelé v debelejše in drobnejše vrste.

Najfinejši prah, potem pokvarjeno perje in druge odpadke poberó skrbno, in s tega napravljajo nobličeni čaj, ali kakor ga Némci nazivajo „Ziegelthee“. Dodajo temu navadno še perje raznih drugih dreves, in ume-sijo z volovsko ali ovčjo krvjo testo, ki je potem nobličijo, ter v peči ali na solncu posušé. Čaj ta se v Kitaju nikdar ne kuha, navadno ga pokupijo sibirski trgovci, ki ga potem v Mongolskeji in na Sibiru prodajajo. Ljudje ga tam vrlo radi kupujejo, ker brz njega ne bi mogli pokvarjene vode na pustarah piti. Mobličene ploče jemljó v teh krajih za novéc. Ž njimi kitajski cesar plačuje svojo mongolsko vojno.

Kedar dojde čaj za izvoz v morske luke, tedaj dobi se eno primes, od katere prejme prijetni duh. V ta namen mečejo v čaj razno vonjavo cvetje, osobito cvetje, od čemina (Jasminum). Čaj potegne vonjavo od cvetja náse še le v nekoliko tednih, a obdrží jo potem do šest let.

(Dalje prihodnjič.)

Nasledki „šnopsa“.

(Dalje.)

Na drugem koncu hiše imela je tudi oženjenega gostača z malo družinico v stanovanji.

Ko bi Žvanov Šimen ravno ob tem časi ne bil šel od svojih opravkov na dom mimo Pripotokarjevih, bili bi Pripotokarica, njeni trije otroci in tudi cela gostaška družina storili strašno smrt v ognji, a Šimen jih je, ko je bilo celo podstrešje uže v ognji, še o pravem času zbudil in tako gotove smrti otel. Zgorelo jim je vse, le življenje in kar so ravno na životu imeli odnesli so.

Pripotokarica je na to popolno zblaznela in v norišnici umrla. Starejša hči sklatila se je nekam po svetu, kjer se z grešnim življenjem preživlja; mlajša dva otroka je Bog k sebi vzel, a Pripotokovše bilo je po javni dražbi na drobne kose prodano; skupilo se pa še za-nj toliko ni, da bi bili upniki pokriti. Vse to zakrivil je „š n o p s“.

Par volov za en večer.

Cestarjev dom nahaja se v Zalesji pod prijetnim hribcem. Temu domu bil je pred nekoliko leti Anton Pristopnik uzoren in izgleden gospodar. Lepo pozidana poslopja trdne strehe, red in snaga po dvorišči, dobro

obdelano njive, pošteno oskrbovani travniki, snažna in lepo rejena živina, katere je bil prostorni hlev polen, kazalo je očitno vse, da gospodari pri Cestarji mož, ki je v vsakem obziru popolno na svojem mestu. Da, prava sreča, mirno bogoljubno krščansko življenje in očiten blagoslov božji bili so pri cestarju tako rekoč doma. Srečna hiša bila je to! Pa, bodi Bogu potoženo; tudi Anton Pristopnik bil je eden izmed onih bolj lahkomisljenih mož v Zalesji, kateri se je dal Plahtaču in njegovi Beti polagoma vzeti v mreže, iz katerih se nikoli več oprostil ni. Privadil se je čemdalje, tem bolj in huje peklenskemu „šnopsu“; zahajal je vedno pogosteje h Plataču na „frakeljček“. Nasrkal se ga je večkrat tako, da je bil ob njem kar ves trd. Tudi v drugem pomenu bila je Beta Pristopnika popolno na svojo stran pridobila. Izneveril se je Tonče svojemu domačemu družinskemu življenju do čistega. Vsaka pot vodila ga je v šnopsarijo k grdi baburi. Tu je kaj marljivo zapravljaj premoženje, čas in dobro ime svoje. Večkrat je pri Plahtački po cele dneve brez presledka prešnopsal. Preje veren in vesten mož ter dober in skrben gopodar, zapravil je slednjič pri Plahtaču in s Plahtačko vse té lepe čednosti pravega poštenega slovenskega kmetovalca popolno. Pogreznil se je v propad grdih in ostudnih strastij.

Takim ravnanjem postal je preje uzorni Pristopnik pravi izvržek poštene družbe človeške in grda maroga domačemu kraju. Šnopsa navzet je ob prilikah, ko ni bilo v žepu več okroglega, navadno nad domačimi divjaško razsajal, jih proklinjal, vragu izdajal in neusmiljeno pretepal. Solze, jok, prošnje in zdihtovanje dobre žene njegove pri njem ni več izdalo ni; bilo je vse zaman.

Kot strasten „šnopsar“ zanemarjal je svoje gospodarstvo čem dalje, tem bolj; prodal je sedaj to, sedaj zopet ono potrebno reč od svojega gospodarstva. Slednjič lotil se je živine, tega živega kapitala, bres katerega se pošteno kmetsko gospodarstvo niti misliti ne more. Rep za repom zgineval je polagoma za slepo ceno iz hleva; da se je le za prokleti „šnops“ in vražjo Plahtačko kaj okroglega dobilo, pa je bilo dobro; vsega drugega Pristopniku tako več mar bilo ni.

Nekega dné, ko je bil v bližnjem mestu somenj za živino, ter je Pristopnika davkarija za zavstale davke uže hudo privijala, spravi se Pristopnik še na par velikih, krepkih volov; odveže ju in žene na sejm, kjer jih za okroglih 400 gl. prodá. Dobra žena ga je na vso moč prosila in ga rotala, da naj vsaj volom prizanese ter potrebni denar za davke po kaki drngi poti dobi, ker brez volov ne bode več moč težavnih vožnjih in drugih kmetskih del opravljati; v plačilo za tako dobrohotno opominjevanje bila je reva od zgubljenega moža svojega prav občutno našeškana.

Pristopnik vračaje se iz sejma na dom, zavije jo s pritrženim stotaki naravnost h Plahtaču. Tu se pohvali svoje dobre kupčije; razmeče denar pred Plahtačko po mizi in reče „Za en čas bodeva uže zopet imela“. V