

bi bilo, ker niso naša in nimamo od njih drugčega, kakor k večjemu pokvarjene želodce.

## Kmetijstvo.

### Ponarejanje živil.

Zdaj, ko se na Slovenskem dosti o konsumskih štacurah govori, bo umestno, da našim bralcem podamo sliko onega kmetijskega obrta na veleposestvih v onih gospodarsko in drugače naprednih deželah, ki svoje poljske pridelke za trg predelajo.

Krompir, žito in druge pridelke prevažati, to stane dosti že vsled vožnje. Torej se na veleposestvu ustvari fabrika in po tej fabriki se potem ravna kmetovanje veleposestva. Surovi material se kar le mogoče izkoristi. Kar bi bil odpadki in bi se kot tak dal kot klajo za živino porabiti, mora še služiti v pripravo raznih surogatov.

Malni morajo zmleti več moke, kakor navadni malni. Veliki kemik Liebig je malnarje naučil, da spravijo vse redilne snovi iz žita. 90 % moke in le 10 % otrob je vodilo pri dobrih modernih malnih.

Zdaj delajo dobro olje iz semena drevesne volne, ki se je prej stran vrglo. Leta 1886 se ga je naredilo 8000 ton, leta 1897 pa že 30.000 ton in to samo na Nemškem. To olje se rabi pri napravi umetnega surovega masla, imenovanega margarina. Ta obstoji iz govejega loja, nekaj mleka in cenenejšega olja, posebno drevesnovolnenega. Na Nemškem so te fabrike nastale leta 1872, zdaj jih je že šestdeset. Na Angleškem se je uvažalo leta 1886  $1\frac{1}{2}$  milijona stotov pravega surovega masla, margarine pa 870.000 stotov; leta 1892:  $2\frac{1}{2}$  milijona pravega surovega masla, margarine pa  $1\frac{1}{2}$  milijona stotov.

Tako se pa tudi umetno napravljeni sir širi. Ni vse pravi sir, kar se dobi kupiti. Je dosti loja in slabega olja in le malo mleka v njem.

Pivo ima čim dalje manj hmelja in ječmena v sebi. Množine piva, ki se na leto popijejo, so vedno večje, pridelki hmelja in ječmena pa ne rastejo v tem razmerju.

Na Nemškem se je popilo 1872. leta 33 milijonov hektolitrov, leta 1895 že  $60\frac{1}{2}$  milijonov hektolitrov piva. Na Angleškem 1873. leta  $35\frac{1}{2}$  milijonov hektolitrov, 1891. leta  $52\frac{1}{2}$  milijonov hektolitrov piva. V Avstriji 1870. leta 9 milijonov, 1890. leta  $13\frac{1}{2}$  milijonov hektolitrov. Najmanj v Rusiji: namreč 1866. leta 2 milijona hektolitrov, 1890. leta  $8\frac{1}{2}$  milijonov hektolitrov.

Hmelja se pridelava v Evropi okoli 50 tisoč ton. Ta množina ostaja več let, uvoz hmelja pa tudi. Na Nemškem je prišlo na jedno tono hmelja 1884. leta 2260 hektolitrov piva, leta 1896. na isto množino hmelja 3324 hektolitrov. Torej si pivovarji pomagajo s surogati za hmelj.

Pri vinu se ravno tako. Vino ne zraste za sod ali steklenice že goden nego mora po kletarstvu še dobiti svojo obliko za trgovino. Ali danes se vino dela tudi

umetno in ta naprava je celo vedo izgojila. Iz slabšega grozdja dela ta vinska veda navidezno naravno vino in to boljše kvalitete. Ali to bi še bilo dobro.

V lupinah grozdne jagode so gobice, glivice, ki vrenje, kuhanje mošta pouzročijo. Te gobe so različne po legi vinogradov, tako da vinogradniki dobro vedo, da bo goba iz kake slavne vinske gore dala okus, ali vsaj značaj vina dotične gore, če se ista rabi pri vrenju druge vinske gore. Te gobice, glivice se dajo kakor rastline izgojati. To imenujejo Nemci „Hefereinzucht“. Ljudje pravijo, da se s takimi glivicami, ki se dajo v kako sladkorno tekočino, napravi lahko vinu podobna pijača in če se hoče tudi z ukusom Jeruzalemca. Tako daleč ti vinski profesorji še niso, da bi popolno zadeli v ponarejenem vinu okus pristnega vina, vsaj za dobre poznavatelje vina ne, ali precej daleč so že prišli. Izkušnje učijo, da je tekom 40 let jedno prav dobro vinsko leto, pa le tri dobre, tri srednje, tri kisle.

Vina slabših let ti vinski profesorji s svojo umetnostjo prav dobro napravijo. Ali oni učijo tudi delati iz tropin in iz rozin vino. S stroški 5 gld. se lahko tega vina 100 litrov dobro okusnega napravi.

Vinogradstvo je dostikrat stavljeno v loterijo. Če bi se le pristno vino pilo, bi ga ljudje malo dobili. Namreč zdaj, ko je toliko ljudij in so vinogradi skoraj po vsej Evropi filokseri trpeli. Na Nemškem se je izdelalo umetnega vina iz posušenega grozdja (rozike) leta 1880.  $2\frac{1}{2}$  milijonov hektolitrov, 1890. leta  $4\frac{1}{2}$  milijona. Iz treberjev 1880. leta 2 milijona, 1890. leta 1 milijon 900 tisoč hektolitrov. Na Nemškem se je leta 1886. 13 milijonov kil rozin uvozilo, leta 1895. že okoli 33 milijonov kil. Največ teh se je porabilo za napravo vina.

Zdaj so začeli tudi v Ameriki in v Avstraliji trte saditi in te tam dobro rodijo. To bo morebiti umetna vina malo nazaj postavilo.

Tako je tedaj lahko umevno, da se v naših konsumskih gostilnah ceno „vino“ toči. Ali kakor zamore le Bog sam in tisti, ki jih je delal barne in druge klobase z veseljem jesti, ker ta dva vesta, kaj je v njih, tako tudi pri pitju vina.

## Poučni in zabavni del.

### Cecil Rhodes,

glavni prouzročitelj južnoafričanske vojne.

Po vsem svetu se je razglasilo pred nekaterimi meseci ime Cecila Rhodesa. Kdo je to? To je milijonar, ki ima v lasti bogate demantne rudnike v južni Afriki tam, kjer divja sedaj strašna vojna med Angleži in Buri.

Cecil Rhodes je Anglež, katerega je že dolgo skominalo po zlatih rudnikih, ki se nabajajo v Transvaalu. On je na vso moč deloval na to, da bi se Angleži po lastili transvaalskega bogastva. Ako ne gre z lepa, pojde grda, si je mislil lakomni Anglež, ter pred kakimi osem-