

pometa, treba poravnati jo, da bo ležala v širino vse plahte; klasje naj bo v sredi, debeli konci slame pa po krajeh.

6. Kraji tkane plahte se sproti odrezujejo s srpom. Potem se sname osnova z valjarja *a*, plahta se vdeva v votlino valjarja *b* na toliko da se, če ta valjar enkrat ali dvakrat zavrtimo, osnova zopet nategne. Tako bode konec plahte ležal na tleh, in se lahko tke, kolikor dolgo kdo hoče, na valjarji pa ostajata ne več ko dva obrata, da se osnova udriži nategnena. Da je valjarje lahko sukati ali vrteti, vtakne se na njih desnem konci zunaj statev klin, ki ob enem drži valjar krepko, da se ne suka (glej na podobo 63, *t*).

7. Stkane plahte se režejo na take kose, kakor je dolga streha, in se močijo jako skrbno v glini.

(Konec prihodnjič.)

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

87.

Sestavine, delovanje, ponarejanje, trgovina in razne vrste čaja.

Trgovina s čajem je dandanes vrlo znamenita. 1876 l. se je izvozilo s Kitaja — toliko je zapisano — okol 232 milijonov funtov čaja v vrednosti 133 milijonov gld. Samo Kitajci ga potrošijo na leto dvakrat toliko. Z Indije se ga izvozi na leto 35 milijonov, z Jave 2 milijona, in z Japonske 24 milijonov funtov. Sami Angleži ga izvozijo na leto dobrih 186 milijonov, in od tega se ga v Angleški potroši do 150 milijonov funtov. Za trgovino se spravlja čaj v lesene ali plehnate škrinje, ki se najpreje s perjem oblože in potem dobro zapró. Čaj od prve bratve ima v sebi največ soka, in kedar se posuši more še zavreti. Radi tega niso ta čaj nikdar popred dovažali v Evropo na angleških brodovih, nego so ga vedno v malih zavitkih po suhem v Rusko pošiljali. Vozili so ga, ali še rajše so ga prenašali na kamelah v karavanah, in zato ima ime karavanski čaj. Glavno tržišče mu je bilo v Nižem Novgorodu. Funt pravega karavanskega čaja stoji 50 gld.

Najglavnejše vrste čaja, katere v trgovino prihajajo, naslednje so.

1. Črni čaj.

Peko ali Pekve je od mladega in nežnega perja; to je najboljša vrsta, ter prihaja preko Londona v trgovino.

Souchong karavanski čaj. Omenili smo, da on dandanes v Rusko prihaja preko Londona in Königsberga.

Congo ali Congfu je najprostejša vrsta z velikim perjem.

2. Zeleni čaj.

Bing cesarski ali cvetni čaj je najfinejša vrsta, katera k nam nikdar ne prihaja.

Haysan ali hyson je najboljša zelena vrsta v trgovini

Zrnati čaj (Aljofar, Gun-powder, Schiesspulverthee) ima v zrna zvita peresa.

Singloe ali Songlo je najprostejša vrsta, barve je sivkasto-zelene.

Sedaj naj omenimo še onih bilin, katere se kot kitajski čaj upotrebljujejo. Najznamenitejša taka bilina je paraguajski čaj ali mate (*Ilea paraguayensis*). Grm je to, ki raste po vseh paraguajskih šumah. Priprava mu je vrlo jednostavna. Odsekane veje s perjem se na ognju malo sprže in posuše, perje se potem otrese in v droben prah stré. Ta prah kuhajo, a vode ne odlivajo, nego jo skozi cev srčejo. Sestavine paraguajskega čaja so slične onim, ki smo jih opisali pri kitajskem čaju. Ameriški domačini so ga pili uže v starodavnem času, in dandanes ga pijo po vsej južnej Ameriki. V severnih krajih ameriških rasto ob močarinah grmiči (*Ledum palustre*), katerim perje oberajo, in od tega pripravljajo labradorski čaj. V Abesiniji kuhajo čaj, poznat z imenom „kat“ od perja nekega grma (*catha edulis*). Na Sumatri prirejajo čaj od kavovčevega perja. Avstralija ima svoj tasmanski čaj, in otok Mauritius svoj fahamski čaj. Ker ti čaji nikdar v Evropo ne prihajajo, toraj jih ne poznamo njihovih sestavin.

88.

Na Siciliji.

Kedor je bil na Siciliji, skoro vsak toži, da je zanemarjena. Dve desetini niste za nobeno kulturo, samo dobra desetina je obdelana tako, kakor mora biti. Skoro šest desetin zemlje leži tedaj neobdelane. Ti kosovi bi se dali prav dobro obdelati, ako bi bilo pridnih rok. Na Siciliji sejejo in žanjejo na tri leta. Pridelujejo malo rodeva jim k večjemu vsako tretje ali četrto zrno. Ti zanemarjeni prostori so prave stepe. Bohotno jih prerašča razni plevel, da mula komaj rije po njem naprej. Pred kot ne so to oni prostori, hi so dajali v starodavnem času žito 6 milijonom, in po vrhu so je še izvažali v Rim. Dandanes prideluje Sicilija komaj zase potrebnega žita. Kaj pak da so mnogo njiv zasadili z južnimi bilinami, ali to ni noben izgovor. Tako slabo in zanikrno ne obdelujejo zemlje menda nikjer v Evropi, kakor na Siciliji. Največ polja leži okoli mest. Ali nekateri meščanje imajo daleč svoje njive, potrebujejo celo uro, tudi dve, preden dospejo nanje. Ker toliko zamude s poti, toraj delajo brzo, delajo površno, in na vse vrh delajo z najmalovrednejšim orodjem. S plugom, ki mu pa ne gre to ime, ob vrhu natrgajo zemljo, in v take brazde posejejo zrnje. Kedar žito dozori, požanjejo je prav visoko z malimi srpi, in omlatijo s palicami kar na njivi, ali pa narujejo klasje po zravnem prostoru ter omanejo z mulami ali z voli. Če ni drugače omanejo na cesti, ako je le dovelj široka. Omlačeno ali ometo zrnje malo očistijo, vsujejo v vreče, nalože mulam in se

odpravijo domov. Koliko zrnja gre ob takem delu v zgubo!

Ali tako obdelovanje, ki se ga drži mali zemljak mestni, ni še prenaprek. Večino zemlje imajo v pesteh graščaki, kateri zelo slabo gospodarijo. Ako ne morejo vse zemlje oddati v najem, tedaj obdelujejo samo boljše, redovitejše kosove, ali pa one, ki so blizo doma, ali sploh blizo bivališč ljudskih.

(Dalje prihodnjič.)

Nasledki „šnopsa“.

(Dalje.)

Šnops ga je umoril.

Jermanov Jaka bil je gostaški otrok. Kmalu postal je sirotej brez očeta in matere. Dobri ljudje vzeli so ga za svojega. Izrejen bil je pri njih v pravem krščanskem duhu. Ko je nekoliko odrasel, pomrli so mu tudi njegovi krušni stariši. Ti razun male bajtice niso imeli nobenega družega premoženja, pač pa troje lastnih otrok, za katere vse skupaj skrbeli so s pridnim delom in prislužkom svojih rok. Jaku toraj ni drugače kazalo, nego da se kje za posla udinja. Službo je lahko dobil, ker je bil dober deček. Premožni posestnik vzame ga za pastirja; iz pastirja postane Jaka kmalu mali hlapec. Kot tak obnašal se je vestno, vrlo in pošteno in gospodar mu je kmalu zaupal nadhlapčevsko službo. Bil je je pa Jaka tudi popolno vreden. S prislužnim denarom ravnal je Jaka kaj varično; nikdar ni izdal solda za nepotrebne in brezkoristne reči. Gospodar in vsa druga hišna družina imeli so Jaka zelo radi; užival je pri njih popolno zaupanje.

Gospodarju spodrasli so domači otroci in tujih poslov več potreboval ni. Kot posel prislužil si je bil Jaka precej veliko gotovega denarja. V svoji službi privadil se je vseh kmetskih del tako, da se v tem obziru prav nobenega ni vstrašil.

Bivši Jakov gospodar imel je poleg svojega domovanja tudi še posebno bajto za gostače. H tej bajti spadalo je tudi par njiv, en travnik, kar je dotični gostač obveloval in vžival. Bajta bila je ravno prazna in Jaka ponudi se svojemu bivšemu gospodarju za gostača. Gospodar bil je te ponudbe vesel tem bolj, ker je tako pridni Jaka tudi v prihodnje tako rekoč pri njem ostal. Zemljišče, kar ga je v zakupu imel, obdeloval je Jaka kaj skrbno in pridno; ko je bil se svojim delom gotov, dninaril je drugim. Ker je bil vesten, priden in točen delavec, ga je vsakdo rad jemal na delo. Jaka bil je posebno vesele narave; strastij ni poznal nobenih; bil je vedno trezen, zato pa tudi čvrst in zdrav, da malo kdo tako; pošteno delo mu je bilo v največjo zabavo. Bil je prav priljubljen pri vseh zaleških prebivalcih. Poštenega dela, dobrega zaslužka in zadostne hrane mu

nikoli manjkalo ni. Med poletjem je dninaril pri posestnikih, ob zimi preživel je pa v svoji gostiji.

Vsako jesen kupil je po par kravic, katere je med zimo sam lepo gleštal; dajali sta mu potrebnega gnoja za njive in drugega užitka. Na pomlad jih pa lepo rejene s prirejo vred zopet prodaja, kar mu je redno dajalo vsakikrat lepega dobička. Vse mu je tako dobro šlo izpod rok, da je večkrat rekel: „Pod solncem ga ni srečnejšega človeka, nego sem jaz“. In, govoril je resnico.

Marsikatero dobro in pošteno zaleško dekle želelo si je na tihem Jakota za dosmrtnega družeta dobiti. On sam bil je pa v tej zadevi zelo strog; o kaki ženitvi niti slišati ni hotel. Ker ga je sploh vse rado imelo, ni mu upal o tem nikdo kaj v misel jemati.

Krepka mladeniška leta ginila so Jaku vedno bolj in hitreje; nastopila je zanj moška doba.

Naravna posledica je, da čas vsakemu svoje sé saboj prinese; temu preje, onemu pozneje.

Tudi Jaka prične misliti nekoliko na starost, čemu jo Bog doživeti da. Prišel je do sklepa, da bi mu na stare dni vendar-le ne bilo dobro samemu biti.

Pri Boštjanu v Zalesji bila je dobra, nezadolžena kajža; po vrhu tega pa tudi še nekoliko nad vsakdanje potrebe gotovega cvenka. Boštjanova imela sta edino, brdko, dobro odgojeno hčerko Marijano; ta je bila zelo delavna, previdna in pametna deklina. Oče in mati njena sta se bolj in bolj starala. Poskrbeti jima je bilo treba za vrednega naslednika, novega gospodarja. Dogovorita se in skleneta, se v ta namen enkrat malo z dobrim Jakatom pomeniti. Ob ugodnem trenutku povabita ga k sebi in mu naravnost razodeneta svoj namen.

Jaka je pri tem sicer nekoliko zarudel, a ugovarjal ni; nasprotno se je te nepričakovane prilike še v svojem srcu veselil. Še ta dan bilo je vse dogovorjeno in v teku meseca dni bilo je vse v redu in dognano. Jaka in Marijana obhajala sta svojo poroko v pravem strahu božjem. Pošteni Zaleščani voščili so jima k novemu težavnemu stanu srečno prihodnjost in blagoslova božjega.

Prva leta so jima pretekle v popolni zadovoljnosti in pravi sreči. Obdajalo jih je uže troje ljubeznjivih in čvrstih otročičev; pravo radost imela sta nad njimi. Nežica in Janezek hodila sta uže v domačo šolo; uzorno sta se obnašala in učila se vedno prednostno. Mali Pavlek igral se je pa še brezskrbno doma z muciko in pesičkom. Do tukaj bilo je pri Boštjanovih vedno še vse dobro.

Pa — kakor uže marsikatero popred pošteno in blago bitje Zaleško, zapadel je Jaka sam ni vedel kedaj in kako v žrtvo Plahtačevemu tekočemu vragu „šnopsu“. Privadil se je te žgeče pijače tako, da mu brez nje obstati ni bilo. Domača dela in blago družinico zanemarjal je slednjič popolno. Preje krotak, postal je po šnopsu pravi divjak. Dobra žena Marijana in njegovi trije otročiči čutili so pogostoma težko pest njegovo; večkrat