List 41. **NOVICE** Tečaj XLVIII.

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemaje za celo leto 3 gld. 40 kr. za pol leta 1 gld. 70 kr. za četrt leta 90 kr pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld., za pol leta 2 gld. 10 kr., za četrt leta 1 gld. 10 kr.

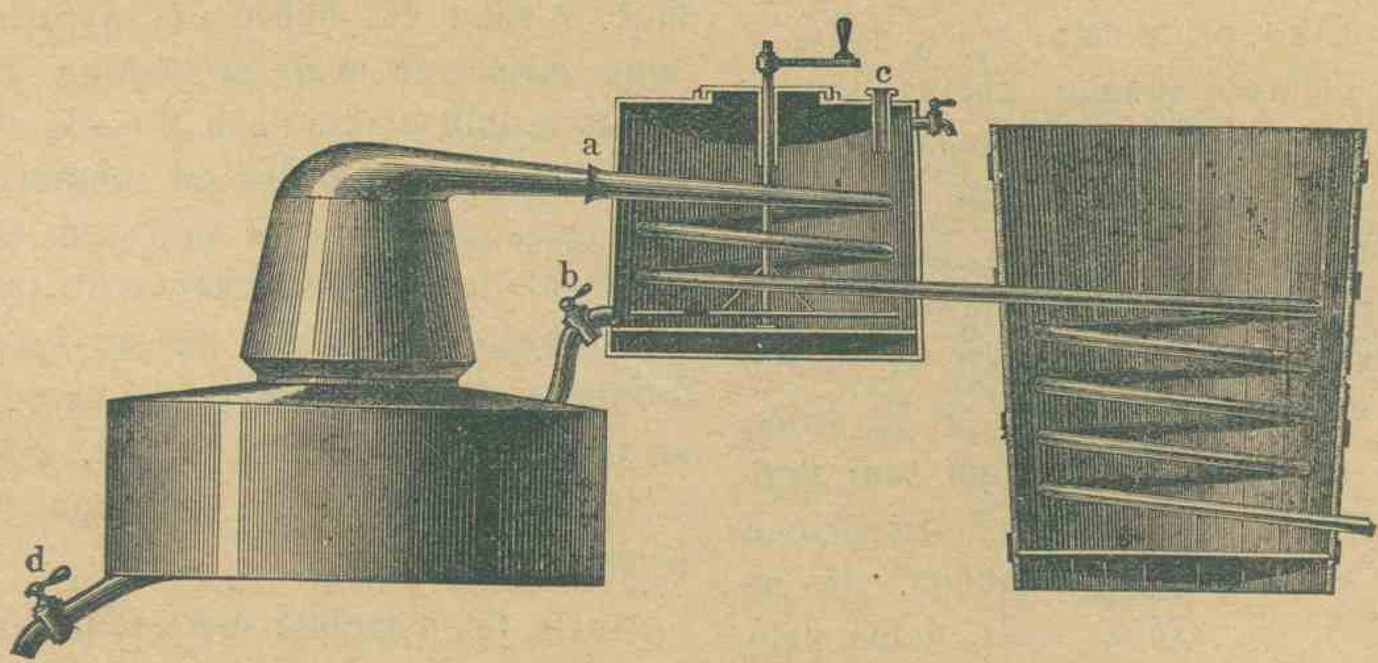
V Ljubljani 8. oktobra 1890.

Obseg: Žganjarski kotel. — Pripravljanje sadnega mošta. — Obiranje, sbranjevanje in pošiljanje sadja. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Žganjarski kotel.

Mnogokrat dobimo vprašanje, kakšen je dober kotel, oziroma dobra priprava za kuhanje žganja. Zato smo se namenili na to vprašanje malo bolj obširno odgovoriti. Pred vsem moramo poznati dogodke, ki se vrše ob kuhanji žganja. Žganje imenujemo opojne pijače, ki obstoje iz vode, alkohola ali po domače rečeno, špirita ter iz nekaterih drugih reči, katerih je sicer malo, pa dajo žganju poseben okus in duh z ozirom na tvarino, iz katere se je žganje naredilo. Na tvarine, ki dajo žganju okus in duh, na nje nam ni toliko paziti, najvažnejši del je alkohol, katerega hočemo kolikor možno samočistega dobiti iz žonte. Samočistega pa ne moremo dobiti, vode bode vedno vmes, zato je naša namera, dobiti žganje iz kotla vsaj kolikor možno močno. Da pa to dosežemo, mora biti vsa priprava za kuhanje žganja prava, žganje pa kuhano iz žonte. Žonto imenujemo tisto drozgo, ki se naredi, na pr. iz sliv, breskev, brinja, hruševega ali drugega mošta, iz tropin itd. ter obstoji iz vode, potem iz primesnin, ki pridejo z dotičnim sadom ali plodom v drozgo, pa iz alkohola, ki se je naredil iz sladkorja, kateri je bil v tem sadji. Alkohol se namreč naredi iz sladkorja, če so okoliščine take, da more sladkor kipeti ali vreti. Te okoliščine so: Primerno dovolj vode, v kateri je sladkor raztopljen, primerna toplota in pa glivični tros (drožje), kateri kipenje vname. Žonta je toraj sadni sok, v katerem se je sladkor izpremenil v alkohol. Ob kuhanji žganja hočemo toraj dobiti iz žonte kolikor možno veliko alkohola (tudi špirit ali cvet imenovan). Vsakemu je znano, da se dado z veliko vročino voda in tudi druge tekočine izpremeniti v sopar (meglo), ki se pa zopet povrnejo v tekočino, kadar se shlade. Toda vse tekočine se ne izpreminjajo v sopar ob enoliki toploti, voda na pr. rabi 100° C. toplote, špirit pa se izpremeni uže pri 78° C. v sopar.



Podoba 1.

Ako tekočino kuhamo, sopar pa ujamemo ter ga umetno hladimo, da ga zopet nazaj v tekočino izpremenimo, imenujemo to delo „prekapanje ali „destilovanje“. Tudi kuhanje žganja ni nič drugega nego prekapanje, in zato obstoji priprava za kuhanje žganja iz posode, v kateri se drozga kuha, to je iz kotla in iz priprave za umetno hlajenje sopara, t. j. iz hladilnika. Rekli smo pa uže gori, da je naša namera, ob kuhanji žganja dobiti kolikor mogoče močno žganje, gledati pa moramo tudi, da se nam nič špirita ne pogubi. To pa dosežemo z dobro pripravo. Najvažnejša reč pri žganjarski napravi je hladilnik. To lahko vsak pritrdi, ako opazuje, kako kuhajo žganje s pripravami pri nas

običajnimi. Pri nas kuhajo žganje v kotlu znane oblike iz katerega derži kar naravnost cev skozi kad, napolnjeno z mrzlo vodo. Te cevi je največ kaka dva čevlja pod vodo. Mislimo si torej v kotlu nad žonto ki vré, polno sopara, kateri vsled precejšnega pritiska puhti skozi cev. Pride pa tudi v hladni del cevi, izpremeni se deloma v kaplje, t. j. v žganje, a veči del sopara je premalo časa v ohlajeni cevi, ker je prekratka, puhti ven in se zgubi v zraku. Le denite roko pred cev takega hladilnika, čutili bodete, kako vre iz nje vroča sopara in se izgublja v zrak. Res je taka priprava cena, a če kuhate en dan žganje, imate vsled izgube najboljšega sopara več škode, nego da bi dali nekaj goldinarjev več za dober hladilnik. Kakšen pa je dober hladilnik? Podoba 1. kaže žganjarsko pripravo, in na nje desni strani je videti pravilni hladilnik. Ta hladilnik obstoji iz lesene kadi, v katero pride zgoraj cev iz kotla, ki se potem vije kot kača znotraj po kadi ter pri dnu zopet pride iz kadi ven.

Ako je v tej vedno merzla voda, še boljše, ako je sneg ali led, potem mora se vsa sopara izpremeniti v kaplje, in ne zgubi se nič alkohola, napravi se toraj močno žganje. Če si ogledamo pripravo ki jo kaže 1. podoba, pa vidimo še tretjo posodo, ki je med kotlam in hladilnikom. Ta ima pa poseben namen, povsod tam, koder žgo veliko žganja ter je kurivo drago; vsled česar ga hočejo hraniti. Denejo namreč žonto prvikrat, ko prično kuriti, res precej v kotel, a ob enem jo denejo tudi pri *c* (glej podobo) v srednji kotel. Hladilna cev pelje najprvo skozi srednji kotel in potem šele v hladilno kad, pri tem pa žonto v srednjem kotlu do dobrega zgreje in, kadar se izpusti iz pervga kotla prekuhana žonta pri *d*, izpusti se uže zgreta žonta iz srednjega kotla skozi *b* v prvega. Tako pride uže vroča žonta v kotel ter se vsled tega prihrani mnogo kuriva kar je velevažno, kajti pri kuhanji žganja je ob sedanjem visokem davku i tako malo dobička. Na podobi je videti na srednjem kotlu tudi pripravo za mešanje, da se žonta enakomerno zgreje. Nekatere vrste kotli imajo pa tudi mešalno pripravo, ki prav dobro služi, ako se kuha žganje iz tvarin, ki se rade prismode, na pr. iz droži. Naposled omenjamo, da je treba pod kotlom tudi pravilno kuriti. Uže gori smo omenili, da se špirit prične prekapati pri 100° C. Če kuriš toliko močno, da se začne voda prekapati, t. j. da začne vreti, dobiš zelo slabo žganje, ker je premočno pomešana z vodo. Kuri zatorej enakomerno, a ne prehudo, in prekapalo se bode močnejše žganje; kadar pa začne slabo žganje teči ali celo belina, ujemi je posebe in je nazadnje še enkrat prekuhaj. Sploh dobodeš s prekuhovanjem močnejše žganje, in to toliko bolj, kolikor večkrat je prekuhaš.

Pripravljanje sadnega mošta.

Da napravimo dober mošt, ki se tudi obdrži, treba je pred vsem, da je sadje zrelo. Nadalje je razloček, če delamo mošta malo ali veliko. Če ga delamo malo kakor ga delajo največ kmetovalci, najboljše je, če sadje zmeljemo in ob enem sok iztisnemo, ne da bi pridejali kaj vode. Če se je grojzdje dobro zmlelo, ni ga treba več mleti, kadar je že iztisneno, če se je pa le na debelo raztrgalo, morajo sadne tropine še edenkrat v mlin. Kadar smo sok zopet iztisnili, denemo tropine v kad in prilivamo vode, dokler ne prestopi in izvleče iz tropin vsega, kar je ostalo v njih. Če je vreme gorko, dosti je če voda stoji na tropinah dva ali tri dni; ob hladnem vremenu pa naj bode voda na tropinah štiri ali pet dni. Potem je tropine v drugič iztisniti. Na ta način dobljeni mošt se enakomerno pomeša mej prejšnji mošt. Na ta način izvlečemo iz tropin vse, naj bi tudi stisklnice ne bile prav dobre.

V parni moštarnici se pa drugače dela. Kjer se dela s parom, rabijo se lahko mlini z žagami in kamenimi valjarji, ker pri ročnem delu ni mogoče, ker je za tak sadni mlin treba treh ali štirih konjskih sil.

S takim mlinom zmelje se železniški voz sadja s 100 meterskimi centi v štirih urah. Sadje žage raztrgajo valjarji pa pomečkajo, tako da koža in peške dado svoj duh moštu.

Ko je sadje zmleto, vspó se tropine v kad, prilije se jim nekaj vode in tako dolgo pusti stati, da so tropine, kakor pri vinu, popile vodo, kar se zgodi v dveh do petih dneh — če je vreme gorko, prej, če je hladno, pozneje Če je vreme gorko in suho, dobro je, če se tropine namočijo s škropilnico ali pa pokrijejo z mokrim suknom, da se ne izsuše. Dalje nego pet dnij se pa tropine v kadi ne smejo puščati, ker bi se sicer vrenje, ki se ima vršiti šele v sodu, že vršilo v kadi in bi potem mošt v sodu več dobro ne zavrel. Ko so tropine popile vodo, odtoči se mošt in tropine iztisnejo, in računa se pri navadnih stiskalnicah 60—64 litrov, pri hidravličnih pa 70—72 litrov mošta od meterskega centa. Če je sadje jako sočno, dobimo ga tudi več. Od slabših hrušek dobi se le 60 litrov mošta. Dvakrat iztiskati s hidravličnimi stiskalnicami ni treba, ker se že prvikrat tropine dobro iztisnejo. Da je most enakomeren, pomeša se mošt, ki se je pred iztiskanjem odtočil, z moštom, ki se je dobil z iztiskanjem, kar je posebno dobro, če se mošt na drobno toči.

Da je potrebna čistost pri napravljanji mošta, ni dvomiti. Sadje pa vender navadno ni treba izpirati, ker prst, kar se je morda drži sadja, ostane v tropinah. Še boljše je če se sadje ne izpira, ker sicer izgubi nekaj prijetnega duha. Mošt iz opranega sadja pa tudi slabše vre. Da bi opcano sadje dalo več mošta, napačna je misel, kajti dobimo le toliko več mošta, kolikor se je vode prijelo sadja, 4—6 litrov meterskega centa. Vsak dan, ko se neha delati, morajo se stiskalnice skrbno osnažiti, sadni mlini izplakniti, da se ne začne narejati kaka kislina. Mošt se ne sme deti v smerdeče sode. Sodje morajo se pred polnjenjem preiskati in z vodo

poplakniti, da se odstrani žveplo ki je morda ostalo od žvepljanja, če ne dobi mošt sivo ne lepo barvo. Mošt iz različnih sadnih vrst je pa zares boljši. Vsaka vrsta ima svoj okus, in od vseh vkupej je finejši mošt, nego od vsake sadne vrste posebe.

Kdor se ravna po navedenih pravilih, katero je po izkušnjah določil Ivan Häberle, posestnik parne moštarnice v Stuttgartu, napravi si dober in stanoviten mošt.

Obiranje, shranjevanje in pošiljanje sadja.

Ako nočeš pri sadji imeti škode, tedaj je moraš obrati ob pravem času.

Zgodnja jabolka in hruške ne smejo popolnoma dozoreti na drevji, ker take gnijo rade in dobe slab okus. Oberi jih toraj 8 do 10 dni predno dozore.

To velja tudi o jesenskem sadji. Zor mu izpoznaš najbolje na peškah, ki začno rjaveti, oziroma črniti.

Zimsko sadje naj pa dozori popolnoma na drevji, predno ga potrgaš.

Obiraj previdno, da se ne poškoduje sadje, pa če je le mogoče, ob suhem vremenu, in sicer takrat, kadar je drevo uže suho.

Zgodnje in jesensko sadje naj dozoreva v kakem zaprtem temnem kraji. Zimsko sadje prezrači kakih 14 dni poprej na kakšnem zračnem prostoru, predno je spraviš v klet ali v kako drugo zimsko shrambo.

Zimska shramba na bodi pregorka niti presvetla, da sadje ne uvene. Ne nasipaj ga pregosto, zlasti ne finih vrst, ker tako shranjeno sadje gnije kaj rado. Večkrat ga preberi in odstrani precej vse le količkaj nagnile plode.

Posebno fino sadje, na pr. hruške, zloži na lataste lese in sicer tako, da se ne dotika plod ploda, in položi je na muhe. Pravi okus ima le zrelo sadje, zato vživaj le tako. Dva dneva naredita, posebno pri hruškah velik razloček o okusu. Zanesljivo znamenje, da je hruška zrela, je, ako se ti njeno meso pri peclji uže uda, če nekoliko pritisneš s prstom. Če je na tem mestu še trdo meso, kaže to, da hruška ni še zrela.

Kadar pošiljaš fino sveže sadje, zavij vsak plod posebe v mehak papir in zloži sadje v zaboj ali košarno taku, da se ne more med vožnjo pregibati. Pri velikih množinah je dobro med sadje v zaboje vlagati suhega žaganja, drobne otave, rezanice ali pa plev pšeničnih ali rženih.

Razne reči.

* **Kako se ohrani perutnina zdrava?** Važnejše in laže je, perutnino zdravo ohraniti, nego jo pa zdraviti, in zatoraj se priporoča sledeče: 1.) Krmi vedno jednakomerno, kar se tiče časa in množine hrane, da se živali ne preobjedo. 2.) Pitna voda mora biti vedno čista, ker slaba voda provzroča mnoge bolezni. 3.) Dajaj perutnini najboljšega žita. Zadnje žito je pomešano večkrat s škodljivimi in strupenimi semeni, katera tudi pojedo, in zaradi tega zbole ali pa še celo poginejo. 4.) Ne dajaj perutnini plesnive ali izprijene hrane, ker povzroča grižo in druge bolezni. 5.) Živali varuj, kolikor je moči, mrzlega dežja in snega, ne hodijo naj po mrzlih tleh, ampak napravi jim lesena tla. 6.) Če hočeš menjati hrano, katere se je perutnina že privadila, menjaj polagoma. 7.) Zvečer daj živalim žita, da niso preveč lačne zjutraj in po vsem ne planejo. 8.) Skrbi po vseh hlevih za čist, zdrav zrak in največo snažnost.

* **Kako preženeš zelne gosenice?** Skoplji blizu posajenega zelja jamo v zemljo, vrzi vanjo nekaj prižganega žvepla, čez njo pa starih cunj, da se dobro navžemo žveplene soparice. Cunje vrzi potem mej zelne vrste, in videl bodeš, da gosenice kmalu poginejo.

* **Kako prst menjati, kadar sadimo drevje tam, koder je raslo staro drevje.** Če hočeš mlado drevo vsaditi tam, koder so stala stara drevesa, moraš prst obnoviti. Staro prst izkoplji tako daleč okrog in tako globoko, kolikor le mogoče, že zaradi tega, da odpraviš stare korenine. Če imaš dovolj komposta ali pa sprhlega gnoja, napolni ž njim jamo. Sicer pa primešaj malo prejšnje prsti. Ob cestah obnoviš prst, če med mestom, kjer presadiš novo drevo, in bližnjim drevesom izkoplješ kolikor mogoče dolgo jamo. Ta prst se porabi za sajenje, jama se pa potem zasipe s prstjo, ki se je izkopala na mestu, kjer je stalo staro in vsadilo novo drevo.

* **Sadnim drevesom na travnikih** narediti moraš kolobar, ki ima vsaj jeden meter dolg premer. Mladim drevesom, ki imajo drobne koreninice svoje še v razkopani prsti, jako ugaja razrahljanje zemlje in veča vlažnost, ko jim ni treba s travnimi koreninami deliti redilnih snovi. Ko razkopuješ kolobar pri starih drevesih pokončaš mnogo škodljivih mrčesov in njih ličink, ki bi bile tukaj prijetno prezimile. Vse te koristi imajo kolobarji tudi ob drevesih po njivah: po travnikih so pa še v nekem posebnem oziru koristni. Dreves skoro ne poškoduješ pri košnji. Kolikokrat vidiš po travnikih drevesa, ki so hitro nehala rasti, ne da bi gospodar vedel, zakaj. Če pa opazuješ drevo blizu pri tleh, vidiš, da ima okrog in okrog vreze s koso. Take rane se le počasi zdravijo, ali se pa še ozdravijo ne. Zatoraj se jih izogibaj in napravi kolobar okrog drevesa.

* **Redkova kal za salato.** Redkev, ki je vso zimo v gorki kleti zadelana s peskom, kali zgodaj in dobi precejšnje število peresec. Ako ta peresca kakor endivijo s krompirjem pripraviš, jedel boš izvrstno saleto.

---

*

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 199. Naznanite mi v prihodnji številki „Novic“, kje bi bilo dobiti na Kranjskem kakih 100 precej močnih divjih kostanjev? Rad bi imel namreč kranjsko drevje, ker bi mu tukajšnji kraj in podnebje bolje ugajalo. (M. T. v Bl.)

Odgovor: Ne vemo nikoder na Kranjskem za take kostanje, ako pa ve kedo izmed naših čitateljev za nje, pa prosimo poročila in potem Vas obvestimo.

Vprašanje 200. Blizu šole je bil na južnovzhodni strani hriba obširen vinograd, a je sedaj opuščen, ker grozdje ni vsako leto dozorelo in je bil slabo obdelovan. Bi li uspevalo Ivanovo grojzdiče in ga je vredno pridelovati? Koliko vina se sme računati na 1 ar zemljišča ob srednji letini, in ali se lahko proda tako vino in po čem? (L. V. v N. na Koroškem.)

Odgovor: Gotovo bode Ivanovo grozdiče uspevalo v takem kraji, če se pa bode njega pridelovanje, oziroma napravljanje, vina iz njega izplačavalo, pa ne vamo, ker nam ni znano, koliko se ga lahko pridela na 1 ar in kako je s kupčijo z vinom iz Ivanovega grozdja. Tudi v nobeni strokovni knjigi ni o tem nikakega pojasnila.

Vprašanje 201. Ker je na Koroškem sadno drevje zelo drago mislim napraviti veliko drevesnico. Bi li uspevalo drevje v ozki dolinici (v jarku), kjer je sedaj senožet in teče okoli nje voda? Lega je nizka, voda teče od juga proti severu, a vetrovom je pot precej zaprta. (L. V v N.)

Odgovor: Gotovo bode drevesnica uspevala v takem kraji, ako svet ni močviren, t. j. ako vsaj tako globoko voda vedno ne stoji, kolikor globoko segajo korenine in da ni toliko hudega mraza, da bi drevje pozeblo. Tega pa mi ne moremo vedeti, o tem se morete na lici mesta prepričati, oziroma izkušnje nabirati, kako je bilo dosedaj po zimi s sadnim drevjem v vašem kraji po enakih legah. Znano nam je toliko, da celovška okolica ni za drevesnico, ker tam gotovo vsako tretje ali četrto leto drevje pozebe. To izkušnjo je naredila koroška kmetijska družba, ki je morala svojo drevesnico preložiti daleč od Celovca proč v zaveten kraj.

Poučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

192.

Waimiri. Nelson. Otago. Maori.

Na vse zgodaj smo bili gotovi za pot. Stopali smo cel ljubi dan po groznih močarinah, sem in tje smo prišli k gorskim jezerom in bistricam, preko katerih smo z veliko težavo prešli. Ako bi bil nerodno stopil, po meni bilo. Na večer smo dospeli v dolino, v katerej je osem Ircev že peti mesec zlato pralo. Postavili smo stane in sklenili, da se nekaj dni tu pomudimo.'

Ti kraji so močvirni, gore in doline pa so z gostimi pralesi odete. Novozelandski les je veličastnejši na pogled od samega pralesa ameriškega. Drevje gre prav do orjaške višine; po deblih in po vejah se plazijo razne ovijalke, ki se spenjajo prav do vrhov, in vse je tako spleteno, da ni moči skozi preriti. Tu rasto tudi razne do 15 črevljev visoke praproti, in v objemu imajo po jeden črevelj; perje jim je razpeto kot orjašk dežnik, in vsako leto oktobra in novembra na novo požene. Sredi lesa je tiho kakor da je vse življenje izmrlo. Nikjer ne ugledaš metulja, nikjer zverine, samo neštevilni murni lazijo po vlažnej zemlji. Kedar drevo doide, ne usiha tako kakor v Avstraliji, temveč gnjije dalje, kajti solnce s svojimi žarki v les ne prodira, in dežja je tu izredno mnogo vsakega leta. Dosta pa je ptičev na Novem Zelandu, zlasti mnogo izbornih pevcev, posebno na glašu sta „Kokorimoko“ in „tui“. Tudi divji kokošij je mnogo, dasi se ne morejo tako lahko ploditi radi premnojih murnov, ki jim jajca pijo.

Tri dni smo stikali po tej krajini, kopali tu pa tam, da bi se prepričali, ali je kaj prida zlata. Zlato smo dobili povsodi kjer smo kopali, ali tako malo, da se nam je trudapolno delo le slabo povračalo. Četrtega dne smo prišli v dolinico, $^1/_4$ nre od reke, ki jej vele Waimire; tu smo nakanjali dalje se pomuditi. Postavili smo na navršju dva utrjena stana, napravili lesen pod od šibkih dreves in stolkli tudi posebno shrambico za moko in in slanino. Mimo tega smo postavili visok dimnik od praproti, in smo po dnevu in po noči kurili.

Zlato se pere tu kakor drugej. Da bi si mogli napraviti potrebnih korit, morali smo najpreje dobiti desak, ali nikjer jih ni bilo moči kupiti. Treba je bilo nastopiti težaven pot pet angleških milj k samotnej naselbini, kjer so v globokem lesu Irci že dalje časa hlode žagali. S temi deskami smo lezli nazaj, gori in doli brodili v vednem deževju, tako da smo vsi utrujeni, premočeni in blatni še le tretjega dne se privlekli k svojemu stanovanju.

V okolici waimirskej je bilo raztreseno na sto avstralijskih diggerjev, kateri so že dalje časa tu delali. Delo je zelo mučno, in zato so mi skoro vsi tožili, da ni dobro tu. Hrana se s težavo dobiva, zlasti meso, dežuje v enomer, podnebje je nezdravo, po vrhu so še druge nadloge in težave, toraj ni čudo, da mnoge digeje otožnost napade.

Doline in gore so z gostim lesom odete, treba toraj najpreje prostor posekati, in po tem še le kopati, preden je moči do zlata priti. Na vrhu leži plast črne prsti, pod njo do tri črevlje debela plast želte ali bledosive ilovice, potem še le je trdina, v katerej se zlato

nahaja. Največja nadloga diggerjem v teh krajih pa so neizmerne množine selečih murnov. Ni ga kota, ni ga mesta, kamor bi človek glavo položil, da bi ga te živalice ne nadlegovale. Povsodi jih je dosta, kar mrgoli od njih, tudi na človeka se spravijo. Bil sem priča takemu dogodku. Blizu reke so kopali štirje Holštinci; eden je bolan ležal v stanu. Ker je bila perilnica zlata skoro angleško miljo daleč od stana, odhajali so vsakega dne zjutraj tje in zvečer še le so se vračali domov. Nekega dne po storjenem delu vrnejo se domov in najdejo svojega bolnega druga na postelji pokritega s samim murni. Koj začno murne z njega grebsti, bolnik se ne gane, začno ga tresti, ali bil je mrtev. Ujedla ga je ogromna množina murnov, katerim se ni mogel ubraniti.

Ta kraj gre k provinciji canterburškej. Kakor je Amerika razdeljena na države in Avstralija na kolonije, tako se deli Novi Zeland na provincije. Tukajšnjo okrožje nazivajo domačini „Kanerie.“ Veliko pogorje, ki se vleče od juga po vsem Novem Zelandu, ima v tej provinciji najvišje vrhove in se naziva južne Alpe. Mej temi gorami je zlasti očiten Mount Cook, ki je z večnim snegom odet. V gorah je mnogo jezer in bistric, v vodah pa živi izredno mnogo jegulj.

Dva mesec sem se pomudil v tej krajini, potem sem sklenil, da pojdem dalje na sever v provincijo Nelson, najlepšo krajino Novega Zelanda. Zloživši svoje reči sem se poslovil od drugov in se spustil sam k morskemu bregu od koder je vodila edina cesta na sever. Povsodi po bregu so ležali ostanki razbitih brodov in mnogo vsakojake robe, katero je voda na breg izmetala. Prebrodivši napeto Taramakau sem prišel k reki Grey, ki loči provincijo Canterbury od Nelsona. Ob tej reki stoji mesto, v katerem stanujejo sami trgovci, kajti v okolici dela na stotine diggerjev.

Šel sem pogledat glavno mesto Nelson. Vsa provincija ima 10.000 duš, 5000 jih gre na mesto in okolico. Podnebje je prijetno, nebes jasen, in zemlja jako rodovita, zato Nelson „vrt“ Novega Zelanda nazivajo. Zlata je tu tudi dosta, največ ob reki Aorere, kjer sta že 1857. l. nek trgovec nelsonski in nek digger avstralijski zlate žile osledila. Nelson, kjer je 1842. l. prva ladija z izselniki pristala, ni veliko mesto, ali ima jako lepo ležo. Krog in krog se širijo prijetni vrtovi z žlahtnimi hruškami in jablanami. Z juga drži pot k bogatim premogovnikom. Mesto samo ima ugledne hiše in dva mosta. V okolici stanuje mnogo Maorov, prvotnih stanovnikov, ki imajo tu urejena stanovališča in svoja zemlišča. Otesani so bolje od samih doselnikov, pa tudi marljivi so. Ukvarjajo se s poljstvom, z lovom, ki pa jim radi nedostatka divjačine ne vrže dosta.

Ko sem se odpravljal v Auckland, nenadoma se mi ponudi priložnost, da morem za malo ceno pogledati tudi v provincijo Otago. Ker sem imel dovelj časa in me sploh nič ni zadrževalo, sprejel sem ponudbo in šel. Glavno mesto te provincije je Dunedin, stoji ob plovnej reki, ima izborno pristanišče, znatno trgovino in obrtnost, in dosta krasnih poslopij. Ves kraj je gorat, ali lesov nima dosta. Po lesu se rede prašiči, katere je tu kapitan Cook, ko je 8. oktobra 1769. l. pristal na pobrežju Novega Zelanda, pustil s tega namena, da bi se zaredili, in bi divjakom ne bilo treba po človeškem mesu gledati. Res so se prašiči zaredili, in še dandanes vsak Maor s spoštovanjem in hvaležnostjo omenja moža, ki ga je previdel s prašiči, krompirjem in zelenjavo, in tako konec naredil ljudožrstvu. Žal, da je zaupanje in spoštovanje do belcev kmalu ugasnilo radi surovosti francoskih kapitanov, kateri so z domačini nezaslišano grdo ravnali, in tako provzročili poznejše hude prepire in poboje.

Tudi v tej provinciji stanujejo mnogi Maori in se ukvarjajo s poljstvom, živinarstvom, trgovino in obrtom. Ali vkljub temu, da jih Angleška na vso moč, čuva, vendar čedalje bolje izumirajo. Maori so postavni, lepo rasli ljudje, in imajo nekaj prijetnega v govorjenju in vedenji. Tetovanja še niso opustili, zlasti rade se tetujejo ženske. Vse vedenje Maorov pa pokazuje nenavadno otožnost. Tudi so vrli kristjanje in dobro poučeni. Radi pripovedajo svoje domače pravljice in bajke. Vestno praznujejo nedelje in praznike, in ne dovolijo ti take dni niti potovati. Obleko si krojijo z novozelandskega lanu, ki po vsem Zelandu raste. Lan ta podelavajo domačini na razne načine in v razne svrhe; žene pletó z njega tudi košare, konopce in razne izgrače, z vlaken pa predejo robo za rute, plašče, odejo itd. Deca pije iz bogatih cvetov medeni sok, in stari Novozelandčan z veliko slastjo živeči mlado perje mesto tobaka.

Ko sem nek pot hodil po lesu, naletel sem po naključju na tropo domačinov pri ognju. Nekateri so imeli puške, nekateri tomijake in kratko kopje. Ker jim s početka nisem zaupal, ogledal sem, da jim pred kot pred pridem izpred očij. To pa jih je zelo užalilo. Vzdignili so se nekaterniki, tekli za menoj in klicali po angleški: „Ne ogibajte se nas, saj smo prijatelji in kristjanje!“ No po pravici povem, da me je njihova uljudnost in gostoljubnost na vso moč presenitila.

Vsi drugačni pa so Maori po mestih. Klatijo se po ulicah vsi zamazani in raztrgani, in raje stradajo, kakor da bi šli delat.

(Dalje prihodnjič.)

Naši dopisi.

Z Gorice. (Dalje in konec.)

Ob določeni uri odpre gospod predsednik zborovanje s tem, da predstavi g. vladnega zastopnika c. kr. okrajnega komisarja Lasciaca ter pozdravi navzoče društvenike v daljšem nagovoru, v katerem stvarno razloži, zakaj da ni bilo 1889 leta občnega zbora in pojasni razloge, zaradi katerih se ni sklical izvanredni občni zbor „Sloge“, katerega je zahtevala letos vloga z 35 podpisi. V tem pojasnilu je najbolj opozarjal, da § 13. društvenih pravil tirja, da izvanredni občni zbor mora predsednik skicati,

kadar to zahteva 30 društvenikov, ki imajo ob enem naznaniti dnevni red zahtevanega izvanrednega občnega zbora. Zgodilo se pa ni ne eno, ne drugo, ker od 35 podpisanih, 4 že poprej niso bili vpisani, od drugih 31 ostalo je stalnih samo 17 društvenikov; — vloga pa o dnevnem redu nič ne omeni. — Na to povabi g. predsednik gospoda denarničarja, da naj poroča o društvenem gospodarstvu od zadnjega občnega zbora do danes.

Poročilo gospoda denarničarja, deželnega računarja Jegliča, kaže vkljub majhnemu številu društvenikov in vkljub temu, da društveniki večinoma niso redno vplačevali letnin, preostanek nad 200 gld. v gotovini. Na poziv gospoda predsednika, ima li kedo kaj ugovarjati proti poročilu gosp. denarničarja, oglasi se č. gospod B. Grča, župnik v Čepovanu, ki sicer z mirno besedo ali toliko bolj zbadljivo, očita odboru oziroma vit. dr. Tonkli-ju nedostatnost, da se podaja račun za dve leti skupno, mesto za vsako posebej, da bi moral biti prračun ravno tako točen za vsako leto in da bi bil moral odbor društvu odvzeti breme za vzdržavanje otroškega vrta in dekliške šole s tem, da bi bil postavnim potom prisilil mesto, da vzdržuje ta dva zavoda. Gosp. predsedniku pač res ni bilo težko te ugovore ovreči. Posebno glede tretje točke bi ne bili nikdar mislili, da gg., ki so gosp. župniku ugovor poverili, več ne pomnijo osode društva „Edinost“, ki se je potegovala v zahtevanem smislu za osnovo slovenske šole v Trstu za slovenske otroke.

Vriva se nam tu še misel, kako je li mogoče, da nijeden društvenikov ni imel besede priznanja odboru, da ne rečem predsedniku, ki je, brez da bi vpisani društveniki plačevali redno letnine, z 200 gld. za 1888 in za 1889, z 300 gld. državne podpore, toraj 500 gld. za dve leti, vzdrževal dekliško šolo in otroški vrt; stroški znašajo samo plače učiteljicami 1100 gld. na leto in sicer: vrtnarici 300 gld. I učiteljici 450 gld. II. učiteljici 350 gld. Omeniti nam je pa še, da se plačuje najemščine za stanovanje letnih 300 gld. služabnici letnih 60 gld. Kje pa so zneski za kurjavo, snaženje itd. Mirno in koristonosno delovanje gosp. predsednika zdi se nam vsaj toliko vredno, kakor mesečne odborove seje, zaradi katerih se je gosp. dr. Al. Rojec toliko razgrel, da bi bili že zarad prizora pred predsednikovo mizo morali obžalovati, ko bi bila seja javna. Več o tem edino iz spoštovanja do naslova „slovenski deželni poslanec“ ne zapišemo.

Kedo se bo toraj čudil, da so društveniki, ki še niso pozabili, komu da se ima osnova otroškega vrta in dekliške šole zahvaliti, zapustili zbornico po razglašenju izida volitve predsednika „Sloge“. Pisec teh vrstic oddal je volilni listek pri volitvi novega odbora zaradi tega, kar se nekdo ni sramoval rabiti izraza pri odhodu nekaterih: „das ist feig!“ t. j., ste res tako mevžasti! Po njegovem izgledu, ker so besedo slišali, ravnali so tudi drugi, ki niso bili še odšli. V.

Z Dunaja dne 30. septembra. *(Razstava ameriških trt.)* Že nekaj čez 10 let je tega, kar tlači uboge vinčarje kužna trtna uš. Znano je, da se je ta gnusobna žival prvič prikazala v Klosterneuburgskem okraji (kako je ta žival v ta kraj prišla, je tudi znano) a ko je pokončala najboljše lege po krajih Klosterneuburga, Nussberga, Grinzinga, Gumpoldskirchna, Pfaffstättena, zletela je grdoba več milj dalje v zelo rodoviten kraj Retz, zanesla je samo legam okoli Brünske ceste in pa tam gori vinograde pri Kremsi ob donavi, ker tam proti zahodu je nekaj trji les.

Naj več škode naredila je trtna uš okoli Korneuburga. Cele lege vinogradov, katere so najboljše vino rodile na celem avstrijskem, so uničene. Od enega koščeka vinograda je živela cela vinarska družjna v tej blagoslovljeni deželi. Vincar, kateri je nekaj svojega vina točil, mogel si je kravo držati, nosil je tudi kaj sadja v bližnje mesto, tako je dobro preživel sebe in svoje, a sedaj opešal je revež, kajti izpulili so mu vinograd! ko se je prikazala trtna uš in naš pridni vincar mogel je prodati hišo in zemljišče meščanu, kateri si je tam sezidati dal moderno vilo in naš vincar je še k srečnim šteje, ako je dobil pri tem gospodu službo hišnega oskrbnika. Pa kaj, tik Dunaja se še izhaja, če vincar kaj druzega posadi v zemljo, iz katere so mu trte izdrli, paradeis, krompir, nekaj zelenjave in je postal tako vrtnar, kar ga tudi lahko živi. A vse drugače bode se godilo vincarju tam gori po okrajih Haugsdorf, Retz, Ober-Hollabrunn ako mu vinograd izpulijo, kajti tisoč družin preživelo se je samo z eno do dveh četrtin vinogradov, ako je zraven že od grajščaka v najem vzel eno ali dve orali niv, si je tudi kravo držal.

Da vinoreja ne opeša, storilo se je že mnogo na Niže-Avstrijskem. Deželni odbornik grof Konstantin Gatterburg se je potrudil vinorejcem pokazati, kakošni uspeh povzroči požlahtnenje ameriških trt z vsakovr tnimi našimi sortami. Razstava v rotundi obsega samo požlahtnene trte po Nižeavstrijskem. Razstavljene so razne vrste požlatnenih trt v piskrih z mahom pokritih. Nekateri imajo po 20 grojzdov. Najlepše je razstava deželne vincarske šole iz Korneuburga. Razstavila je popolno vinsko lego ameriških samih in vsake sorte požlahtnenih ameriških trt z našimi, vse v loncih z mahom pokritih. Res, da zdi se človeku, ko ogleda te hvalevredno razstavo, kakor da potuje tam med vinogradih, kajti vidi tu razločno, kake pridelke nosijo nepožlahtnene in požlahtnene ameriške trte in srce mu od radosti bije, da sme upati marljivi vinorejec, da bode se mogel še naprej truditi na zemlji, katero mu so preddedji zapustili.

Modeli vsakovrstnih požlahtnenih metod, orodje za požlahtnenje, plani za lego ameriških trt, fotografije posebno lepih tri, zalšajo stene sob, v katerih so razstavljene trte z sadjem. Uljudno povabim Vas dragi mi vincarji, da si vse to ogledate kmali, kajti 15. t. m. je konec razstave.

Govoril sem iz tuje rodovitne in obrtne dežele, a skoraj bi pozabil, da sem tam iz Belokranja doma, kjer tudi vinorejci žive in od katerih se še ministru na Dunaji sanjalo ni. Čast. gosp. vrednik Vam je znabiti znan ta kraj. Gotovo Vi niste bili še tam, akopram nimate daleko — a težavno je tam priti, kajti železnice nimajo, cesta Vam je prestrma, voznik bi Vas preveč stal. Da se Vam posreči tam dospeti, ponudil Vam bode marljivi in delavni Belokranjec čašo dobrega vina, a rekel Vam bode: dragi mi gospod, vince po Semičkih in Ručeskih gorah ko vidite je dobro, a mi ga moramo našemu gostilničarju skora darovati, samo da dobimo potrebne novce za davke, kajti nimamo železnice, po kateri bi bilo kupcem mogoče nas iz bele Ljubljane obiskati, ceste so pa prestrmne za težko vožnjo.

Upam, da bode tudi naš Belokranjec enkrat ložje dihal, če nanj ne pozabijo naši neutrudljivi poslanci, da se mu približa dovoljena Dolenjska železnica saj tam do Vrčič ali Kumpmatla.

Prosim toraj uljudno blage možje, ki zastopajo tudi Belokrajino v državnem zboru na Dunaji, da ne pozabijo na ta dosedaj zapuščen kraj, katerega je zapustilo že mnogo družin z mladenči za vojaštvo. Bog pomozi! Da ste mi zdravi!

Božidar Jakša — Rožanski.

Iz Ljubljane. — Cesarjev god praznoval se je minulo soboto tudi v Ljubljani sijajno. Vojaštvo je priredllo posebno mašo v nunski cerkvi. Knezoškof pa je opravil slovesno službo Božjo ob 10. uri v stolni cerkvi, v navzočosti gosp. deželnega predsednika baron Winkler-ja, deželnega odbora in dostojanstvenikov, pa političnih pravosodnih in samoupravnih uradov, kakor tudi mnogobrojnega občinstva. Po končani cerkveni slavnosti, podale so se različne deputacije izreči čestitanje pri gospodu deželnemu predsedniku za presvitlega cesarja, za katere so že tudi brzojavno došle cesarjeve zahvale.

— **Deželni glavar dr. Poklukar** odpeljal se je minulo soboto na Dunaj v več uradnih zadevah, glede katerih je bilo treba dogovora z dotičnimi ministerstvi. Včeraj vrnil se je gosp. deželni glavar zopet v Ljubljano.

— **Shod slovenskih poslancev v Ljubljani dne 2. oktobra.** Zdavnej že niso se zbrali zastopniki slovenskega naroda, razun državnih poslancev v skupnem šhodu, da bi bili skupaj posvetovali vse težnje naroda, kakor se je to godilo 2. dan oktobra v Ljubljani. Na shod vabljeni so bili vsi slovenski in pa istrsko-hrvaški državni in deželni poslanci vsega skupaj 62 zastopnikov. Nekaj gospodov bilo je zadržanih tako, da se je shoda udeležilo vsega skupaj 51 poslancev in to s kranjskega 24, s Štajerskega 6, z Goriškega 5, s Trsta 4, z Istre pa 10 poslancev. Zborovanje pričelo se je ob 10. uri zjutraj in je trajalo do 4. ure popoludne. Škupina izvolila si je za predsednika dež. glavarja dr. Poklukarja, za njegovega namestnika pa kanonika dr. Volarića in pa ces. svetnika Murnika. Poročanje o splošnem položaju in pa o politični in pravosodni opravi imel je gosp. dr. Ferjančič, o šolstvu kanonik Klun, o časništvu Hribar. Obširna in glede oblike predlogov živahna bila je razprava o prvi resoluciji, toda po prestanku seje za 10 minut, zjedinili so se vsi predlagatelji, na konečno soglasno sprejeto resolucijo.

Razpravljalo se je stvarno tudi obširno o drugih predlogih, ki so se deloma dopolnili in tudi soglasno sprejeli.

Predsednik zbora, ki je začetkom seje prosil zbrane deležnike izogibati se obširnosti v govoru glede na zanimivo in obširno gradivo, na mnogobrojnost deležnikov, bil je koncem seje v prijetnem položaju zbranim izreči gorko zahvalo za lepo soglasje, v katerem so se vršile razprave.

Na shodu soglasno sprejeti sklepi se glase:

„Slovenski in istersko-hrvatski državni in deželni poslanci, neomahljivo stoječi na temelju svojih narodnih in državnih pravic, izjavljajo, da bodo v državnem in deželnih zborih skupno delovali ter uporabljali vse svoje moči v to svrho, da se odstranijo krivice, ki se gode slovenskemu in hrvatskemu narodu.“

„Iz člena 19. tem. zak. z dne 21. decemba 1867 št. 142 drž. zak. izhaja pravica zahtevati, da uradi vsake vrste s slovenskim prebivalstvom v slovenskih prokrajinah izključno slovenski poslujejo in se zahteva v ta namen:

a) da vlada imenuje za urade v slovenskih pokrajinah uradnike v govoru in pismu popolnoma zmožne slovenščine, katere znanje imajo dokazati pred redno komisijo višjega sodišča, oziroma namestništva;

b) da vlada tudi sama ćuva nad tem, da se oblastva v poslovanji s slovenskim prebivalstvom v istini slovenščine poslužujejo.

Ravno isto se zahteva gledé uradov za hrvatski jezik v Istri.

V pospeševanje in olajšanje tega se zahteva, da se napravi oddelek štajerskega namestništva za Spodnji Štajer po vzgledu onega za južno Tirolsko, da se ustanovi v Ljubljani višje deželno sodišče za slovenske in isterske pokrajine, da se ustanovi v Ljubljani pravniška akademija z vsemi pravicami vseučiliščnih fakultet in popolno pariteto slovenskega in hrvatskega učnega jezika.“

„Opiraje se na ravno isti člen temeljnih zakonov je glede šolstva zahtevati:

a) da se ljudska šola, namenjena odgoji slovenske, oziroma istrsko-hrvatske mladine, povsod vredi na podlagi verskega izpovedanja in z izključno materinim učnim jezikom, da se za njo potrebno učiteljsko osobje pridobi s primerno vreditvijo dotičnih učiteljišč, ter da se šolsko

nadzorstvo deželno kakor tudi okrajno izroča le nadzornikom, ki so slovenskega, oziroma hrvatskega jezika popolnoma zmožni.

Ravno isto velja glede obrtnih šol, katerih ustanovitev naj vlada nadaljuje, v prvi vrsti pa naj popolni obrtno šolo v Ljubljani, obrtno šolo v Trstu pa tako preustroji, da se bode nekoliko predmetov podučevalo tudi v slovenskem jeziku.

b) Da se na novo oživotvori gimnazija v Kranji in popolni v višjo gimnazijo, ter da se napravijo slovenske vzporednice razun na gimnaziji v Mariboru, tudi na gimnazijah v Celji, Gorici in Trstu, za hrvatsko mladino v Istri pa da se na novo otvori gimnazija v Pazinu s hrvatskim učnim jezikom, ali pa, da se vsaj napravijo hrvatske paralelke na državni gimnaziji v Pulji.

Vodstvo in nadzorništvo za slovensko in hrvatsko mladino namenjenih srednjih šol, oziroma paralelk, naj se izroča takim ravnateljem in deželnim šolskem nadzornikom, kateri so slovenskega, oziroma hrvatskega jezika zmožni v besedi in pisavi.

c) Deželni šolski svet v Gradcu in Celovcu naj se razdeli v dva oddelka, v slovenski in nemški.

d) Pravica absolviranih srednješolskih dijakov iz Dalmacije in Istre obiskovati vseučilišče v Zagrebu naj se raztegne tudi na mladeniče s Tržaškega, Goriškega, Kranjskega, Štajarskega in Koroškega."

„Zbrani slovenski in istrsko-hrvatski poslanci pripoznajo potrebo, da se objektivno postopanje v tiskovnih zadevah spremeni, in obda s poroštvi v to, da njegova raba ne bode, kaker do sedaj v obče za tiskovno prostost, posebej pa še slovenskim in hrvatskim tiskovinam pogubno."

Po sklenjenim zborovanji so se deležniki podali na skupno kosilo.

Zvečer priredila so ljubljanska narodna društva na čast poslancem sijajno veselice v čitalnični dvorani.

— **Grof Andrej Schafgotsch**, dosedanji predsedniški tajnik, ki se je kot trd Nemec v dveh letih v pisavi in besedi slovenščine naučil popolnoma, pozvan je na Dunaj v ministerstvo notranjih zadev. Predsedniško tajništvo v Ljubljani sprejme mesto njega gospod vitez Laschan-Moorlandski. Obžalujoči odhod gospod grofa Schafgotscha, želimo mu še daljnih lepih vspehov vrednih njegovih sposobnostih in njegove značajnosti.

— **Shod slovenskih poslancev** v Ljubljani zmešal je štreno nemškim časnikarjem. Članke imeli so gotovo že nekaj dni pred shodom zoper zedinjene Slovenije, in da ti ne pridejo v koš, podtikali so shodu sklep o združenji Slovencev v ono celoto. Ko se je pa pokazalo, da se sklep glasi drugače, morale so pomagati laži. Predolgo so nemški listi čakali na razglašenji sklepov, morebiti bi o tem vedel kaj več povedati celo uradni Correspondenz Bureau!

Novičar iz domačih in tujih dežel.

Z Dunaja. — Naš cesar še vedno spremlja svojega gosta nemškega cesarja pri lovu na Gornještajarskim, kjer lova vdeležuje še mnogo druge visoke gospode. Na Dunaji pa sedaj vse giblje, deloma zarad predstoječega deželnega in državnega zborovanja, deloma zavolj deželno-zborskih volitev, katere so bile sklenjene še le včeraj. Zelo zanimive bile so volitve v srednjem mestu, kjer je večima denarnih zavodov, trgovcev i. t. d. in vkljub temu so tukaj dobili kršanski kandidatja okroglo po 1800 glasov nasproti 3400. kateri so spadali na liceralce izvoljence. Še huje pa se je liberalcem godilo v predmestju Landstrasse. Tu se je volitev vršila trikrat, ker noben kandidat ni imel absolutne večine, veljala je še le tretja, ožja volitev in izbran je bil konečno konservativni kandidat. kaplan Schnabel z večino 248 glasov

V ponedeljek imel je z ministram Dunajevskijem razgovor ogerski finančni minister Wekerle zavolj vredjenja valute.

Zastopniki velikega posestva, ki so bili včeraj sklicani k volitvi deželnih poslancev, izvolili so same liberalce.

Češka. — Staročehi se zopet zberejo in izrekoma sta poslanca Zeithammer in dr. Matuš, ki nevstrašeno zagovarjata potrebo poravnave z Nemci in ona načela, katere so staročeški zastopniki sprejeli v vlanskih dogovorih.

Kolikor se čuje dalje iz vladinskih krogov, vlada pri njih zagotovo pričakovanje da se poravnava posreči, akoprav morebiti ne tukaj glede vseh točk.

Španska kraljica Kristina peljala se je k svoji materi nadvojvodici Elizabeti na proti do francoske meji. V Madrid pa ste se skupaj peljale v odprtim vozu. Ljudstvo je bilo ginjeno nad srčnim sprejemom med materjo in visoko hčerjo.

Holandija. — Kralju se je bolezen povrnila, od 25. septembra sim živel je kralj ob samim mleku. Ministerski svet se zbira, da se kralju zopet postavi vladarstvo.

Žitna cena

v Ljubljani 4. oktobra 1890.

Hektoliter: pšenice domače 6 gold. 34 kr. — banaške 7 gold. — kr. turšice 5 gold. 04 kr. — soršice 4 gld. 55 kr. — rži 4 gold. 71 kr. — ječmena 4 gold. 39 kr. — ovsa 3 gold. 09 kr. — ajde 5 gold. 20 kr. — Krompir 3 gold. 03 kr. 100 kilogramov.

V Kranji.

Hektoliter: Pšenica 6 gold. 18 kr. — Rrž 4 gold. 55 kr. — Oves 2 gold. 60 kr. — Turšica 4 gold. 54 kr. — Ječmen 1 gold. 22 kr. — Ajda 4 gold. 22 kr. — Slama 100 kilogr. 1 gold. 60 kr. — Seno 2 gold. — kr. — Špeh 1 kilog. 44 kr.

Odgovorni urednik Gustav Pirc. — Tisk in založba: J. Blasnikovi nasledniki.