

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 gold. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr.

V Ljubljani v sredo 11. oktobra 1871.

O b s e g: Novo šolsko leto kovaške in živinozdravniške šole v Ljubljani. — Pravilno pripravljane črnega vina. — Nekatere misli o naših šolskih zadevah. (Konec.) — Telovadno in boriteljsko imenoslovje. (Dalje.) — Iz deželnih zborov. — Dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Novo šolsko leto

kovaške in živinozdravniške šole v Ljubljani

se začne 13. dan prihodnjega meseca listopada (nov.)

V kovaško šolo se jemljejo kovači, kateri se hočejo kovanja zdravih, napačnih in bolnih kopit in ozdravljanja kopitnih bolezni popolnoma naučiti, da ne bodo vse svoje žive dni le mojstri-skaze, ampak pravi mojstri, katerim morejo gospodarji svoje konje s popolnim zaupanjem izročiti. Ta šola trpi pol leta. — Kdor hoče v to šolo vzeti biti, mora se pri podpisnem vodstvu izkazati, 1) z domovinskim listom, 2) s pismom, da se je pri kakem mojstru že navadnega kovaštva izučil, 3) s spričo svojega fajmoštra, da je lepe in poštene obnaše, in 4) da zna domači jezik vsaj brati, če ne tudi pisati.

V živinozdravniško šolo, ktera celo leto traja, se jemljejo kovači, pa tudi drugi, kateri niso kovači, kmetijski ali drugi mladenči, katerim je za to, da se ali za svoje lastno gospodarstvo naučijo bolno živino glešati, ali kateri želijo v potrebi pripravni živinozdravniški pripomočniki biti. Ti se morajo izkazati 1) z domovinskim listom, 2) s spričalom svojega fajmoštra, da so lepe in poštene obnaše, in 3) da znajo slovenski brati in pisati, ker je nauk v domačem jeziku.

Nauk v obeh šolah je brez plačila; vsak učenec ima le skrbeti za to, da si za šolski čas oskrbi živež in stanovanje.

Vse bolj na tanko se izve v tej šoli v Ljubljani na spodnjih Poljanah.

Vodstvo kovaške in živinozdravniške šole
v Ljubljani 1. oktobra 1871.

Pravilno pripravljane črnega vina.

Med najboljša primorska vina štejejo se črna. Kteremu ni znan kraški in drugi teran, refošk itd.? — In čuda, ravno črna vina se pri nas nepravilno in slabo pripravljajo, in to je ravno krivo, da so jako veliki napaki, to je, skisanju v poletnem času zelo podvržena.

Ta napaka je pa naši vinski kupčiji jako škodljiva, in sicer v dvojnem obziru. Dokler je črno vino na videz zdravo, — na videz pravim, kjer začetek kisanja ima vsako naše črno vino že od rojstva v sebi — ima navadno visoko ceno; kakor hitro pa prične cikati, je z visoko ceno že pri kraji in posestnik vina mora biti zadovoljen, da ga po veliko nižji ceni brž brž odda, ako namesti vina noče kisa ali jesiha prodati.

Kolikokrat se ni že pripetilo, da se je kakemu vinorejcu 25, 30 in še več goldinarjev za kvinč dobrega črnega vina ponujalo, pa ga ni hotel dati; to je pa pozneje, znabiti že čez osem dni, prav rad po 20 ali le 15 in še manj prodal, zakaj? — zato, ker se mu je v tem času skisalo.

Ako ima krčmar dober kozarec črnega, zahaja vse rado k njemu, dasiravno je po navadi jako drago, znabiti 60, 80 soldov bokal. Kakor hitro pa prične cikati, ga po tej ceni že nobeden piti noče, in krčmar je prisiljen, ceno zelo znižati, se ve da v lastno zgubo.

S tem je gotovo dokazano, da je kisanje naši vinski kupčiji v tem obziru jako škodljivo, ker se v deželi sami veliko manj denarja za-nj skupi kakor bi se ga lahko, ako bi naša črna vina te napake prosta bila.

Druga dosti večja škoda nastane pa iz resnice, da je ravno skisanje krivo, da ne pride naše črno vino čez meje dežele, to je v veliko splošno vinsko kupčijo, ktera bi mu ceno povikšala, in veliko obilnejše pride-lovanje opravičila. Naj dokažemo tudi to.

Severne vinske dežele so zato imenitne, ker se v njih jako dragocena dišeča vina (Bouquetweine) pridelujejo, ktera so pa vsa svitle barve. Okusnih odločno črnih vin pa niso v stanu z vso svojo marljivostjo pridelati, kajti gorkote imajo premalo. To stori, da so v teh deželah odločno črna ognjena vina ravno tako draga, kakor pri nas na pr. Riesling, Traminer itd. Al zakaj ne pridejo k nam po-nj? bo marsikdo prašal. Zato ne, ker vinski trgovci dobro vedó, da so vsa naša črna vina zavoljo slabega pripravljane skisanju podvržena; cik pa sovraži severnjak tako, da noče od tacega vina čisto nič vedeti, še manj pa, ako je vrh tega še neprimerno zagoltno, kar so zopet naša črna vina sploh.

Ta okoliščina je že mnogim vinskim trgovcem misel sprožila, kako da bi se dalo tej reči pomagati. Lai-benfrost, skoro največji dunajski vinski trgovec (30 do 40.000 veder ima vedno v svojih hramih), je prvi pravo zadel. Sprevidevši, da je naše črno grozdje izvrstno in da le naprava je slaba, si je mislil — saj si sam lahko vino pripravljam — kar je tudi storil. Naložil je na železnico vso potrebno pripravo, kakor kipele kadí, stiske, sode itd., ter se podal v Dalmacijo. Tukaj si je skupaval grozdje, ktero je pravilno podelal. Zadosti dokipeli (izvreli) mošt je na Dunaj izvozil, kjer zdaj bokal refoška po 3 gold., in še draže prodaja.

Lansko leto bil je že v drugič v Dalmaciji, kamor bode za naprej gotovo vsako leto dohajal.

Ali je treba še dokazov, da je nagnjenost skisanja našega črnega vina vinski kupčiji v resnici čez vse škodljiva, ter da je neobhodno potrebno se boljšega pripravljane poprijeti? — Gotovo ne, zatega del vino-

rejci na delo! Poglejmo, kje vzrok skisanja tiči; kajti le, ako pregrešek spoznamo, smo v stanu ga poravnati. To doseči, je neobhodno potrebno, slabo napravljanje nekoliko natančneje pregledati.

Navadno se pri nas črno vino tako napravlja, da se pred vsem nepopolnoma zdrozgano grozdje nekoliko dni v kadi ali bednju primerno pusti; mora se nekoliko na grozdji kuhati. Ko že dobro delati prične, potem se še le popolnoma zdrozga, na kar se cela drozga, mošt z luščinami, hlastinami in pelki vred, v odprtih kadéh ali bednjih kipenju prepusti; vendar ne mirnemu kipenju, kjer vsak dan se na vrh splavane tropine s kolmi v mošt potlačijo, to zato, da zadobi vino temnejšo barvo (več barve).

To se godi kakih 14 ali še več dni, po katerih se mošt kakor dokipel izpod tropin vzame, ter v sod spravi. Tropine se dobro odtisnejo in ves odtiskovec se dodá prostovoljno odteklemu v sod. Ako to kipenje ves čas kemično nadzorujemo, najdemo, da je popolnoma napáčno, kajti ravno med kipenjem se zarodí cik (Essigstich) v drozgo, ta pa prestopi v vino. V vinu se zavoljo nizke jesenske, posebno pa zimske toplote sicer ne more naprej razvijati; to stori pa, kakor hitro mu poletna gorkota postane ugodna. Temu je pripisovati, da se cik le jeseni ali pozimi ne spozna, ker, kakor rečeno, o tem času je še jako mlad slaboten.

Kako da je to mogoče, je dandanes dognano, namreč tako-le:

Mladi mošt, iz zrelega grozdja ravno stisnjeni sok, obstoji bistveno iz vode, to je 70 do 75 odstotkov, sladkorja 25 do 30 odstotkov, celó malo vinske kisline 4, 5 do 6 tisočink; še drugih obstojnih delov je tako rekoč izginljivo malo. Pri kipenju se voda ne spremeni, ona ostane voda, kislina je tudi nespremenljiva; ali sladkor se mnogokrat spremeni, kakor tudi vsi drugi obstojni deli, od katerih je bilo rečeno, da je njih množina izginljivo majhna. Iz zadnjih nastanejo namreč tako imenovane okusne snovi (Extraktivstoffe), katerih danes kemično do dobrega še ne poznamo. Sprememba sladkorja je pa sledeča: blizo polovica se spremeni v vinski cvet ali alkohol (v nadaljevanji se hočem le zadnjega izraza posluževati); druga polovica pa v ogljeno kislino, to je tisti zadušilni plin (ali gaz), kateri iz bednjov puhti, ki je teži nego naš navadni zrak, in v katerem vsaka luč kakor tudi vsako živalsko življenje vgasne. Vsa ogljena kislina pa ne izpuhti, marveč je prejde velik del v vino.

Dokler je kipenje silno, pokriva ogljena kislina, ker je teža od zraka, vso drozgo tako, da zrak do nje ne more toraj tudi poglavitni obstojni del zraka ne, to je, kislec.

Kakor hitro pa kipenje mlačno postane ali celó potihne, izgine ogljena kislina in s tem tisto pokrivalo, ktero je dosehal celo drozgo zračne dotike branilo.

Zdaj nastopi čas, v katerem se prične narejati cik, kateri ni nič drugzega kakor kisovala kislina, ktero v kisu (jesihu) čislamo.

Alkohol ima namreč to čudno lastnost, da požre nekoliko kislega, kateri ga zato v kisovalo kislino spremeni. To se tem lažje zgodi potem, ko s tlačenjem tropin (pod mošt) ogljeno kislino dočest prerenemo, in kislico vhod tako-le širimo. Da se v resnici v tem času cik vgnjezdí, ni treba še le kemično preiskavati; vsaj je nos tisti, kateri nam kaže, da je res neka kislina nazoča, vsaj dišijo tropine odločno kisló. Ves alkohol se vé da v kisovalo kislino spremeniti ne more, vsaj nima zadosti gorkote, in tudi zadosti časa ne; ali zadosten je že njen sled. (Dal. prih.)

Šolske stvari.

Nektere misli o naših šolskih zadevah.

Spisal Janez Bilec.

(Konec.)

IV.

Materni jezik — učni jezik.

„Kolikor jezikov znaš, toliko ljudi veljaš“ — to je stara prislovica, ki ima vedno svojo veljavo. Vendar pa namen ljudskih šol ni, otroke v mnozih jezikih podučevati; namen ljudskih šol je veliko obširniši. Poglavitni namen teh učilnic je, um z vedami, ki so praktičnemu (vsakdanjemu) življenju potrebne, bogatiti in pa srce žlahniti. To, in nič drugzega nimajo vzlasti šole na kmetih doseči; vse drugo ni potrebno in je velikokrat temu glavnemu namenu nasprotno. Če se čas preveč rabi v poduk tujih jezikov, se drugim za življenje potrebnim vedam krade, in doseže se le to, da učenec, ki je 4 ali 5 let v šolo hodil, le nekoliko tujih stavkov govoriti in pisati zná, v potrebnih stvaréh je pa pravi nevednež, pravi siromak. Take so bile pred 1848. letom pri nas vse ljudske šole in so žalibog! v nekterih krajih še danes. Dokazov navajati za to bilo bi v morje vodo nositi, vsaj jih imamo pred očmi, vsaj so nam „Novice“ in drugi časniki veliko masla take kulture prinesle v podobi ljubeznjivih pismic itd., ki so bila v taki nemščini pisana, da človek, ako jih bere, ne vé, ali se bi smejal ali pa jezil.

Namen ljudskih šol ni otroke nemščine učiti, temuč jih v krščanskem nauku, v branji, v pisanji, v računanji, v domačih spisih izuriti, jih nekoliko seznaniti s rastlinstvom, živalstvom in rudinstvom, z deželami po svetu, jih v sadjereji, v sviloreji, v vinstvu, v čbeloreji, v primeru kraja in različnih okoliščin, podučiti in sploh poštene in razumne državljane in dobre kristijane izrediti. Glejte! za to so ljudske šole. Tudi papagaj ali škorec se navadi tuje besede, da cele stavke izgovarjati, pa zato je vendar-le zmiraj — papagaj ali škorec. Pustimo toraj nemščino v šolah na kmetih, in le v trgih in mestih v čveterorazrednih šolah naj se je šolarji učijo, kot tujega jezika. Naučili se je popolnoma ne bodo, pa imeli bodo podlago, da se je, ako jim je bo treba, pozneje v viših šolah ali pa po svojem prizadevanji do kraja navadijo. Kaj pa misli človek, ki trdi, da je učenju primerno in ugodno, ako se v tujem — pri nas v nemškem — jeziku podučujejo predpisane šolske tvarine? Kam je tak človek zabredel?! To, to je, da se Giskrovega izraza poslužimo „ein pädagogischer Unsinn“. Takemu pedagogu, ki ga le ponemčevanjska politika vodi, je nemški jezik več, kakor prava omika, pravo izobraženje. Takemu možu je tuji jezik več ko materni, — on je renegat, to je, izneverjenec svojega naroda. Pa kaj bom v tej zadevi več pisal, vsaj so nedavno „Novice“ to stvar dobro pojasnile tistemu gospodu, ki je v naših šolah kaj tacega tirjal; in kdor te stvari še dozda ne sprevidi, on ali nima očí, ali jih pa pred resnico zapira, da je ne vidi.

Sklenem pa svoj spis, ki mi je večí narastel, kakor sem izprva mislil, s temi kratkimi opazkami.

Šola ljudska mora biti verska: brez krščanske vere ni omike. Če duhovni na kmetih v šoli ne pomagajo in je ljudem ne priporočajo, ne more šola nikdar napredovati.

Šola bodi národna; v tujščini podučevati se pravi; grešiti zoper národ, prazno slamo mlatiti.

Če hočemo, da se učitelji z večó ljubeznijo šole oklenejo, zboljšajte jim stan, skrbite posebno za njih