

more z njim mazati. Gledati je na to, da ga v sleherno poklino dobro vmažemo; rapave prostore treba je s čopičem tako dolgo gladiti, da les popije ves namazani karbolinej in ga ne more več. Koristi veliko v gospodarstvu in v nekaterih letih stroške stotero vrne. Ne smeli bi ga torej pogrešati v nobenem gospodarstvu.

„Gosp. Gl.“

Gospodarske izkušnje.

Duh po amonijaku (scalnici) v konjskih hlevih pregnati.

Neprijetni in nezdravi duh po amonijaku v konjskih hlevih in sploh hlevih zamoremo prav dobro odstraniti, če oblanice namočimo v žvepleni kislini ter jih potem na strop obesimo. Oblanice srkajo neprenehano amonijak in še le tedaj jih je z novimi nadomesiti, kedar je njih kisli duh skoraj popolnem izginil.

Kumin, dobro sredstvo proti napeti govedi.

Večkrat pustijo gospodarji svojo goved pasti po deteljši in zlasti rudeča, štajerska detelja je, katera provzroči napetico pri govedi. To neprijetno lastnost deteljiš odpravimo, ako med deteljo sejemo nekoliko kumina. Kuminovo zelišče je izvrstno sredstvo, da se zabrani napetica. Še celó mlada, strnična detelja postane popolnem varna, ako je vmes kumin posejan.

Sadje shranjevati v podzemeljskih jamah.

Neki kmetovalec zakopal je svoja jabelka, kakor poroča „Dresdener landw. Presse“, v zemljo, kakor krompir, le s tem razločkom, da jih je na vse strani, to je, zgor, spod in ob stranéh pokril s suhim orehovim listjem, češ, da jih obvarje pred mišmi in črvi. Ko je spomladi jabelka iz zemlje vzel, bila so sveža, zdrava in sočna, kakor da so ravnokar bila obrana. Pri polaganji v zemljo ravnal je, se ve da, z največjo pozornostjo.

Odločevanje smetane s pomočjo sredobežne (centrifugalne) sile.

Po raznih poskusih odločiti smetano od mleka s pomočjo sredobežne sile posrečilo se je še le l. 1877. tovarnarju Lefeldt-u izumiti stroj, s katerim je mogoče tako odločevanje praktično izvesti. Načelna misel takemu stroju je ta, da se v posodo, koja se navpično okoli svoje osi suče, sveže mleko vlije, ter se posoda pusti potem hitro vrteti.

Vsled sredobežne sile loči se smetana od mleka. Med vrtenjem iznajde se od smetane ločeno mleko vsled svoje primerne, večje teže bliže obroda posodinega, ložja smetana pa bliže osi; po prenehanem vrtenji se smetana ne zmeša zopet z mlekom, ampak stopi na vrh, ter jo je mogoče posneti. V novjšem času napravilo se je več vrst tacihi strojev in jih tudi tako zboljšalo, da uže takoj iz stroja posebej ven teče smetana in posneto mleko.

Največe prednosti tega načina, mleko posnemati, so te, da je mogoče mleko takoj po molži posneti, vsled česar so izdelki popolnem sladki, toraj še za vsako porabo, in da je mlekarstvo s takimi stroji neodvisno od toplote in letnega časa.

Na drugi strani pa prouzroči nakup tacega stroja velike stroške, tem več, ker je potrebna za vrtenje „centrifize“ ali „separatorja“, kakor se tak stroj za posnemanje mleka imenuje, parna sila.

Posnemanje mleka na imenovani način se splača le v prav velikih mlekarijah, ker najmanjši tak stroj, koji v eni uri do 300 litrov mleka posname, uže stane 400 gold.

Ruski lan.

Kmetovalci, kateri želijo dobiti **izvirno rusko (rigajsko) laneno seme**, naj se oglasijo za-nj pisмено ali ustmeno zadnji čas do Svečnice v pisarni c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Trgovinska in obrtna zbornica.

(Dalje.)

c) Drugi dopisi:

1. Vabilo lokalnega odbora za železnico Ljubljana-Kamnik k shodu.

2. Dopis c. kr. poštnega in brzojavnega ravnateljstva v Trstu z naznanilom, da se je v Kresnicah ustanovil poštni urad.

3. Dopis geografske družbe na Dunaji s pozdravom do zbornice kot njenega izrednega člana.

4. Dopis kranjskega deželnega odbora s prepisom note c. kr. deželne vlade gledé znižanja tarifov na južni železnici. Ta nota slove: „Slavni deželni odbor je naravnost do visokega trgovinskega ministerstva obrnjeni ulogi z dne 18. novembra 1885., št. 7682 ex 1884 stavil prošnjo, naj dela na to, da južna železnica zniža osebni tarif ter da naj za postaje v Kranjski ne določa neugodnejših tarifov za blago, nego veljajo za postaje v drugih deželah, kakor tudi, da sprejme glavno mesto Ljubljano v južno-severno-avstrijsko zvezni promet.

Gledé te zadeve je omenjeno visoko ministerstvo pozvedovalo in te pozvedbe so pokazale, da vsled notranje tarifne knjige južne železnice ne uživa nobena dežela prednosti, niti pri osebni niti pri prometu z blagom, toraj se tako tudi specijelno za Kranjsko ne morejo napraviti. Kar se tiče sprejema mesta Ljubljane, eventualno drugih krajev v Kranjski v južno-severno-avstrijsko-ogerski zvezni tarif, se je omenilo, da se je ta tarif napravil za pospeševanje prometa čez Jadranska пристanišča in da toraj ni nepogojne potrebe, da bi se raztegnil tudi v promet po suhem, kar bi se moglo tem manj izvesti, ker so se začetkom v imenovan zvezni tarif vštete postaje Gorica, Tržič in Zagrado med tem izločile.

Gledé primer in tabel o tarifih za blago, katere je slavni deželni odbor v podporo svoje prošnje navel, se je pokazalo, da ne veljajo več ali pa morda v kratkem času izgubijo veljavo.

Sicer pa se je družbi južne železnice večkrat priporočalo, naj težnjam trgovinske in obrtne zbornice v Ljubljani in posamičnih interesentov, v kolikor je sploh možno, od slučaja do slučaja ugotovi in imenovano železniško upraviteljstvo je gledé tega dalo zagotovilo, da si bode vselej prizadevalo, kranjsko industrijo in trgovino po možnosti pospeševati. Med tem so se vršile razprave med družbo južne železnice in c. kr. glavnim ravnateljstvom avstrijskih državnih železnic zaradi primerne uravnave posamičnih tarifnih nastavkov za Ljubljano in pričakovati se more, da se en del želja ljubljanske in obrtne zbornice izpolni.“

d) Zbornica je rešila:

1. Vložila je na c. kr. državno vojno ministerstvo prošnjo, da se pri zalaganji c. kr. arzenala v Pulji

sprejmó kranjske deske in tramovi. C. kr. ministerstvo je prošnjo uslišalo.

2. Prosila je zbornico na Reki, naj naznani tamošnje tržne navade.

3. Vložila je prošnjo na C. kr. ministerstvo za uk in bogočastje, naj bi se v Kranjski ustanovile obrtne strokovne šole.

4. Vložila je prošnjo do glavnega ravnateljstva južne železnice, naj se vpeljejo tour in retour vozni listki.

e) Dopisi C. kr. deželne sodnije v Ljubljani zaradi

a) vpisa firme J. Singer v Idriji,

b) izbrisa firme V. Seunig v Ljubljani,

c) vpisa sprememb pri firmi Terpinc & Zeschko poleg Ljubljane.

f) Dopis C. kr. okrožne sodnije v Rudolfovem zaradi vpisa firme Helene Pohar v Radečah.

g) Razglasili so se: ukazi, razpisi o udobavi in druge važne stvari, izdala so se pa: Potrdila o izvoru; dalje potrdila o cenah blaga in pojasnila o solidnosti firm; naslovi in firme so se naznanjale privatnim osebam; končno odposlali so se dopisi do obrtovoalcev zaradi statističnih podatkov.

(Dalje prihodnjič.)

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

47.

Jabolčnik.

Priroda je vinskemu trsu potegnila meje, preko katerih ne more priti. Na zemlji je mnogo krajev, kjer premala ali prevelika toplina overa razvoj trsja. Ali tudi v takih krajih, kjer vino ne rodeva, živé ljudje, ki ljubijo razdražljivo pijačo. In malo ne povsodi našli so ljudje v rastlinstvu takih sredstev, ki jih razveseljujejo, razblazujejo, razdražujejo in upijanjajo. No, vsa ta sredstva ostajajo daleč v plemenitosti in v delovanju za vinom. In za čudo, med temi sredstvi nahajamo tudi takih proizvodov, ki se v bitnosti ne razlikujejo od navadnega vina, tako da jih ljudje po pravici vino nazivajo. Človek je našel kakor v hladnejših, tako tudi v tropskih krajih rastlin, iz katerih se more sladek sok izvleči, da ž njega vino dela. Hladnejši kraji imajo svoja vina s sadja in breze, a toplejši s palm in aloj. Ali vsa ta vina nimajo one kulturne vrednosti, ki jo ima vino z grozdja.

Glavna in najznamenitejša sestavina grozdja je sladkor, ki se pretvarja v alkohol in v ogljenčevo kislino. V tem se zlagajo tudi ostala vina. Vsi oni rastlinski deli, s katerih človek vino dobiva, morajo v sebi imeti sladova. Ali v vsem drugem se ta vina razlikujejo od navadnega vina. V njih so druge kisline, druge sestavine, in zato nimajo onega plemenitega vonja in okusa, s kakršnim se naše vino odlikuje. Ali kjer ni boljšega, morajo se ljudje ž njim zadovoljiti.

Med rastlinami v Evropi, s katerih ljudje vino delajo, gre pri nas prvo mesto jabolku. Divja jablana ali lesnika raste po vsi Evropi razen na krajnem severju, potem raste v Anatoliji, na južnem Kavkazu in po severni Perziji. Okolo Trapezunta so našli cele gozde lesnik. V vzhodni Aziji ni lesnike, in zato je vzhodni Azijci niso poznali. Zahodni pa so jo morali dobro poznati, in kedar so došli v Evropo ter so jo tu tudi našli, dali so jej svoje sanskrtsko ime. Zato se v mnogih jezikih evropskih isto ime ponavlja. Irski aball, staronemški aphal, novonemški apfel, anglosaski

appel, skandinavski apli, litavski obolys, slovenski jabolko. Grki in Rimci imeli so posebno ime. Kedar in kje so začeli lesnike cepiti, o tem samo ugebamo. V ostankih stavb na kolih nahajamo veliko množino posušenih jabolk, in skoro bi trdili, da so to bila cepljena jabolka, če tudi so bila že zelo drobna.

Jablana raste in rodi mnogo dalje na severju od vinskega trsa, in Bog zná, kedar je človeku padlo v glavo, da je začel s sladkega jabolčnega soka delati pijačo, katera mu nadomestuje pravo vino. Ljudem, ki so domá v vinskem kraju, ne gré v slast jabolčnik, prelahka pijača je njim, in čudijo se, da se taka pijača vino imenuje. Ali vendar se take pijače mnogo napravi in popije, vzlasti na severnem Francoskem (v Normandiji), na severnem Nemškem, na Angleškem, na Irskem in v severni Ameriki.

Ako primerjamo sok grozdov z jabolčnim, najti hočemo, da v obojem je kisline in sladkorja, ali v vse drugem razmerju. V dobrem zrelem grozdju računa se na en del kisline štirideset delov sladkorja. Po vsem tem je toraj jasno, da jabolčnik mora slabejši biti od navadnega vina. Ali kislina jabolčkova ni tako ostra kot grozdova, ampak bolj blaga, in zato se taka pijača vendar dá piti. S svojo kislino jabolčnik ugaša žejo, ali ljubkosti nima take, da bi človeka razblazil.

Za jabolčnik je vsako jabolko dobro, ali vendar imajo v vsakem kraju posebne vrste, katere imajo prednost. Kedar jabolka dozore, oberó jih in razkosajo, za kar imajo posebne priprave, dejal bi maline. Razkosana jabolka gredo v tiskalo ali prešo, nekako takošno, kakoršno imamo za grozdje. Iztiskana ali izprešana kaša se še enkrat ali dvakrat zmeša, in potem zopet pretisne, da se še več soka izcedí iz nje. Izcejeni sok se nalije v sode, da v njih povre. Kar veljá o vrenju navadnega mošta, veljá tudi o jabolčnem. Glavno vrenje traje dalje ali manje časa, kakor je toplina večja ali manjša. Pri jabolčniku nimajo nikoli toliko skrbi in pazljivosti, kakor pri navadnem vinu, in to je krivo, da je slabejši, kakor bi mogel biti. Kjer se dobro gospodari, ne točijo ga do februarja. Do tega časa se je vino učistilo, pretočijo ga v druge sode, in nastavijo za vsakdanjo uporabo. Dolgo se ne drží jabolčnik, prerad ukisne.

Jabolčnik pripravljajo in kvarijo na razne načine, kakor navadno vino. Ako gospodar hoče imeti pijačo za delavce, tedaj izprešano kašo zalije z vodo, da se sok iz nje laglje izcedí, s tem pa tudi vino samo predela, kislina namreč se več ne čuti toliko. Ako hoče imeti močnejše vino, tedaj ravná z izcejanim sokom tako, kakor to Gall za navadno vino priporoča. Tak galizovan jabolčnik more umen gospodar tudi primešavati pravemu belemu vinu.

Kakor od navadnega vina, tako je tudi od jabolčnika mnogo vrst. Vsaka vrsta jabolk ima svoje vino, in to se zopet menja vsled podnebja, zemlje in lege, kjer jabolka zorevajo. Tudi za jabolčnik so dobre in slabe letine, pa tudi na prirejevanju njegovem je mnogo ležeče, da je pijača boljša ali slabjša. Toda z najboljših jabolk se ne more napraviti vino, ki bi se moglo meriti z najslabjšimi vini hrvaškimi. V jabolčniku ni one plemenitosti, onega vonja in okusa, ki nam toliko ugaja pri navadnem vinu. Toda vkljub temu ljudestvo v severni Francoski vendar le preslavlja svoj jabolčnik, ter mu tudi pesme zлага.

Najboljši jabolčnik se naziva „cider“, rodeva v Normandiji, kjer se ga sploh veliko naredí, in raznih vrst velé da okolu sto. Najlaglje menda spoznavajo dobroto jabolčnikovo po okusu, ki ga dobiva od zemlje, na kateri jabolka zorevajo. Jabolčnik z ene in iste vrste jabolk izprešan je drugačnega okusa, če jablana raste na ap-