

ter nas ovira neogibna človeška slabost, in če srenjska postava napak celó nič kriva ni, čemu potem nasvetovane reforme, čemu vsi predlogi, da se srenjska postava prenaredi? — Sicer pa ni res, da je že od nekdaj taka bila. Resnica je le, da je pred letom 1850 javna varnost veliko boljša bila, da so pravde redke, srenjske in okr. doklade majhne, ceste dobre in ubogi primerno preskrbljeni bili, in da je ljudstvo še nekaj v žepu imelo; da je pa vse to naenkrat drugače postalo, ko so se l. 1850 gospôške iz sred ljudstva postavile, ter se je s srenjsko postavo l. 1864, z okrajnimi zastopi l. 1866 in slednjič z novo organizacijo leta 1868 vse pokazilo. Do l. 1850 bila je krajna policija v rokah okrajne gosposke, ki je poleg svojih političnih in sodnijskih opravil tudi policijo brez posebnih stroškov in skrbi s pomočjo krepko podpiranih srenj vspešno zvrševala.

Srenjam tačas ni bilo treba pisačev in služabnikov, ne kajh in ne plačanih županov, tudi ne znanja „tisočerihi ukazov in predpisov“. Vse to in še mnogo drugega dobile so še le z novo srenjsko postavo v zahvalo za to, da so proti svoji volji avtonomne (samoupravne) postale, t. j. krajno policijo na svoje stroške prevzele.

Pisatelj hoče srenje posilni oblasti političnih gospôsk podvreči. V obče sicer bi ne ugovarjali, če bi pol. gospôške bolj na srenje gledale; vendar pa ne vidimo v tem prave pomoči, kajti nadziranje in posilovanje ne bo srenj bolj zmožnih napravilo, iz druge strani pa političnim oblastnjam ne manj dela prizadjalo, kakor če bi naravnoč same vse to opravljale, kar pri srenjah nadzirujejo.

Vrh vsega drugega, kar se je srenjskim močem naložilo, se je tudi v ubožne zadeve dvalizem zanesel ter vpilnil razpor med farnimi ubožnicami in srenjami (kakor že prej med cerkvijo in šolo), po vpeljanem obdačenju za ubožne namene se je pa zadela vir prostovoljninih darovom. Če še pomislimo, da se brez konca in kraja nad kmetskim stanom brez ozira na njegove želje in potrebe sklepa, je pač neopravičeno, da pisatelj srenjam „pomanjkljivo preskrbljevanje ubožnih in kmetskemu stanu vnemarnost“ očita.

Da bi — po mislih pisateljevih — v mestnih in tržanskih srenjah vse tako v redu bilo, nismo dozda vedli; dozdanje skušnje učijo, da je tudi tukaj marsikaj pomanjkljivega. Res, da te srenje ložje in bolj zanesljivo uradujejo, ker so manjše ter se lahko pregledujejo, nekatere tudi lahko v postavi zvedenih ljudi v službo vzamejo; toda, kar zadeva „pravilno poslovanje in znanost tisočerihi ukazov in predpisov“, je v purgarskih glavah ravno tista temota kakor v kmetskih, ter se premnogi predpisi in posebno še kazenske pravice v purgarskih srenjah večidel prav tako malo zvršujejo kakor v kmetskih. (Konec prih.)

Gospodarske stvari.

O poljskem kolobaru ali vrstenju poljskih sadežev.

III.

1. Norfolško vrstenje poljskih sadežev ali angleški četveropoljski kolobar.

1. Repa, gnojena, 2. ječmen z deteljo, 3. detelja, 4. pšenica.

Ta kolobar se je v drugi polovici prejšnjega stoletja na Angleškem kot imeniten napredek vpeljal in služil je mnogovrstno za vzgled in koren, iz katerega so druge oblike vrstitve sadežev poglne. Pa tudi na Angleškem ga ni v ti čisti podobi najti, kar se tudi lahko ume. Detelja na istem prostoru se ne sme vsakih štirih let povračati, sicer bi zemljo preveč izmolzla in zemljišče bi za deteljo onemoglo. Drugič pa bi se tudi repa na štrtem delu vseh njiv pridelana težko vsa s koristijo pokrmiti dala, dasi ravno na Angleškem repno krmo zeló v navadi in čisljih imajo, kar je tam toliko lahkejšje, kolikor več si Angleži postranske klaje, kakor prge, (oljnatih preš) v zravnjanje krminih snovi iz vseh vrst oljnatih rastlin kupoma od vseh strani zemlje po ceni vodni poti dovažajo, da tako ogromni potrebi mesa zadostijo. Ali vrstitev poljskih sadežev ni železno kopito, po katerem bi se morale, kakor pri natriletnem obdelovanju zemlje, raznovrstne razmere gospodarstvene ravnati, ampak treba je, raznovrstnim okolščinam udati se in raznim potrebam zadostiti, kakoršnih razmere nanesejo. Vsak kmetovalec, ki si hoče vrstivno gospodarstvo vpeljati, mora si vrsto poljskih sadežev sam ustanoviti.

Naj nam nekoliko vzgledov bitstvo vrstitve poljskih sadežev bolj pojasni.

II.

1. Repa, gnojena, 2. jarina z deteljo, 3. detelja, 4. zimski pšenica, 5. stročji sadeži, gnojeni, 6. zimski rž.

III.

1. Praba ali zelena grašična zmes, gnojena, 2. ogoršica, 3. zimski rž z deteljo, 4. detelja, 5. zimski pšenica, 6. repa, gnojena, 7. jarina.

IV.

1. krompir, gnojen, 2. jarina z deteljno in travno zmesijo, 3. detelja in trava, 4. detelja in trava, 5. zimski rž, 6. zelena klaja (grahornica itd.), pognojena, 7. zimski rž.

V.

1. $\frac{1}{2}$ repa, $\frac{1}{2}$ krompir in lan gnojen, 2. $\frac{1}{2}$ jarina (za repo), $\frac{1}{2}$ zimski rž, (za krompirjem in lanom) v celi oddelek pa deteljna in travna zmes, 3. detelja in trava, 4. detelja in trava, 5. $\frac{1}{2}$ zimski ogoršica, $\frac{1}{2}$ zimski pšenica, pognojena, 6. $\frac{1}{2}$ zimski pšenica, $\frac{1}{2}$ jarina, 7. $\frac{1}{2}$ stročji sadeži, $\frac{1}{2}$ zelena klaja (grahorična zmes itd.), gnojena, 8. zimski rž.

Teh vzgledov naj bode zadosti. Lahko bi se jih dalo še več navesti, ali vtrudili bi častitega bralca in pričujoč sostavek preveč raztegnili. Treba pa je, da se bralci nekoliko potrudijo in navedenim vzgledom prav natanko v oči pogledajo; marsikaj koristnega si bodo iz njih povzeli. Tako je II. vzgled od 1. do 4. oddelka s I. popolnoma jednak, ali v II. dobivajo sadeži le $\frac{1}{6}$ del vseh njiv, ker je $\frac{1}{6}$ del stročjemu sadežu odmerjen in ker ima tudi še 6. del $\frac{1}{6}$ ozimine. V I. in II. vzgledu je zrnju ravno polovica odločena, druga pa ima listnate sadeže. III. vzgled kaže, da mora v vrstivnem obdelovanju zemlje tudi praha svoje mesto najti s pridjanim pridelovanjem grahorice. Taka vrstitev sadežev je pogosto najti, če tudi ravno ne za vse njive kakega posestva, ampak le za jeden del, zlasti za boljše njive. Tudi I., II. in III. vzgled veljajo sploh le za boljše polja. Za slabo, lahko zemljo kaže IV. vrsta, kjer namesto repe z malim zadovoljni krompir stoji kot osipljivi sadež; mesto čiste detelje je zmes detelje in trave, ki se skozi dve leti rabi, v prvem letu pa le jedenkrat kosi ali pa pase. Ker pa pridelek detelje in trave ni obilen, zato je v 6. oddelku še za zeleno klajo poskrbljeno, n. p. za grahorično zmes, koruzo, zeleno rž (furo), ajdo, bob in enake stvari. Pri tej vrstitvi sadežev je le $\frac{3}{7}$ zrnja manj od polovice, pa $\frac{4}{7}$ klaje, če se krompir večidel v to porabi. Tako gospodarstvo bi moglo celó brez travnikov in pašnikov ali saj z malim privržkom takih natornih travnih zemljišč potrebne živine prerediti. Petega vzgleda se bodo morda bralci prestrašili. Tu se je število oddelkov na 8 povišalo in nekteri so zopet razdeljeni za razne sadeže. Skoraj vse navadne pridelovavne rastline so v njem zastopane. Ta vzgled ima pokazati, da vrstivno obdelovanje zemlje kmetovalcu dosti prostora pušča se dovoljno gibati, ker se posamezni oddelki delijo in na njih razne rastline na manjših prostorih pridelujejo. Ta gibljivost v gospodarstvu se pa še da doseči s tem, da se za jedno posestvo več vrst sadežev postavi, če zemljišče, daljava od hiše in druge razmere to tirjajo. Potem more vsak oddelek le jeden sadež roditi, kakor je to iz vzgledov pod št. I. do IV. razvidno. —

Vrenje mošta.

(Iz knjižice: „Poglavitni nauki kletarstva“, spis. Ferd. Auchmann.)

Splošna neprilika pri nas je ta, da so naše pivnice ali kleti kakor za vležana vina sploh, tako posebej in še bolj za vrenje mošta prehladne. Kar stoji, to stoji in se malo da spremeniti, ali pri zidanji prihodnjih kleti naj se na to gleda. Vina morajo se dandanašnji skoro o vsakem času, bodi si toplo ali mrzlo, prevažati. Ali, kakó morejo vina, ki so leto in dan v mrzlih pivnicah vložena, tako hitro spremenjenje topline dobro prenesti? — Brž ko izprešani mošt s krnice (preše)

v pivnico v sode izteče, začne se pri toplini do 12 stopinj glavno ali prvo vrenje; ako se to pravilno in redno izvrši, ima ono največ vpliva do trpežnosti vina.

Skoro pri ravno tistoj toplini vrši se drugo, tako imenovano tiho ali mirno vrenje prve spomladi, ki nastopi, in potem še tretje, ki se že komaj čuti, malo preje, ko se vino popolnoma zazori. Ta hod vrenja je pri nas navaden; pri tem vrenji delata in to brez vinogradnikove pripomoči sama toplina in sam kislec zraka. Nasledek takega vrenja, ki se počasi in pri bolj nizkej toplini godi, imenuje se „nize vrenje“ ali „napolvrenje“. Nasledek takega vrenja je čisto dobra vinska kaplja, ktera pak, ako se počasno povrenje moštovega sladkorja pomisli, več let k popolnemu zazorjenju potrebuje. Takega napolvrenja treba vinom žlahtnega grozdja, kakor so n. pr. muškateľ, rivček, traminee itd., pri katerih se prijetni duh posebno razvijati ima.

Ker pak naša vina z večine nimajo preveč vinskega duha, dalje, ker se ta duh, kolikor ga tudi je v naših vinih, ne plačuje posebno in ako se dalje pomisli, da pogosto v neprijetnem, mrzlem vremenu grozdje beremo in prešamo, in slednjič, da je čas denar, — ne moremo čakati, da bi skoz jedino moč nature ono malo vinskega duha se ohranilo in vino še le v treh in več letih popolnoma dozorilo, ampak moramo naturi, ako nas ona sploh ne zapusti in se nam ne izneveri, na pomoč priti, t. j. z narejeno toploto vinu pomagati.

V vsakej vrsti dela: na polji, v delavnici, v fabriki, povsod drugod vidimo napredek in novih znajdeb; samo v vinstvu naj bi se starih razvad držali? — Začnimo torej s pravilnejšim vrenjem!

Da mošt pravilnejše, enakomérnejše vreje ter ga prememba topline ne moti, priporočam, da ga pustite pri toplini kakih 15 do 25 stopinj zavreti. Mislim pa, naj se to tako-le stori. Gotovo je blizo prešalnice ali preše kakov hram, kjer se spravljajo sodi. V takem kramu dá se lahko, kedar zunaj toplota nazaj gre, majhna plehnata peč postaviti, v kateri se pridno kuri in ona toplota dela, ktera se želi imeti in ktera se s toplomera ali termometra vidi. Prvo burkasto vrenje kmalu nastopi. Vehe na sodu pa se lahko z glažnatimi, plehnatimi ali glinastimi posodami, ali pa, če vinogradnik sam delo opravlja, vodi in si stroškov hoče prihraniti, s papirjem in kamenom zadelujejo.

Prvi zaklep sem sploh videl v renjskih deželah, — v pivnici kneza Metterniha v Johannisbergu mi je ondotni direktor tak zaklep posebno priporočal; — med tem ko sem na Frankovskej zemlji in posebno v kraljevskih bavarskih pivnicah samo zaklep druge vrste videl, kterega mi je tudi stari kletarski mojster, gospod Oppmann, kot prav koristnega priporočal. Zato nočem ne tega ne onega zaklépa nikomur vsiljevati, ampak vsak si naj to tako napravi, kakor se mu dobro vidi.

Predno pa mošt v sode za vrenje teče, je

prav dobro, če se pusti brž iz krnice skoz cedilo teči, ki je škropilničnemu cedilu podobno, da tudi najmenjši deli mošta s kislecem zraka vzevo pridejo. Tega-le nauka se je držati: mošt kolikor bolj, vino pa kolikor menj mogoče z zrakom v zvezo devati; kajti pri muštu mora ogljenčeva kislina odhajati, pri vinu pa se zadržavati.

Kedar mošt skoz cedilo teče, hitreje zavre, hitreje zori in se tudi lažje izčisti. Vrelnici ali moštnemu hramu in sedom, v katerih mošt vreje, naj se dá potrebna toplina 15 do 25 stopinj, zavoljo česar je treba v vrelnici viseči toplomer imeti. V 3 do 5 tednih mine burkasto vrenje, kar se iz tega vidi, da v zaklepih na vehi več ne klokoče, ako se uho na veho nastavi. Potem ko je mošt tako brzo povrel, naj se znova skoz cedila v uložene sode pretoči. Poznejše vrenje, ki na to nastopi, stori, da se vino vedno bolj popravlja. To prihaja samo od sebe in se godi vsled postave narurne.

Kakor se pri prvem ali poglavitem vrenji moštova cukrovina vsled notranjega gorenja, — vsakdo vé, kak gorek je mošt med vrenjem, — v vinski cvet (alkohol) in v ogljenčevo kislino razdeli, tako se tudi pri poslednjem vrenji oni del cukrovine, ki je še od preje ostal, dalje pokuha in vsled tega pokuhanja, pri katerem se ona zopet v alkohol in druge tvarine razdeljuje, in vsled kisline, ki se zdaj pokazuje, nastanejo one žlahtne in preje skrite lastnosti vina, kakoršne so: duh in dišava.

Kako dobre nasledke da ima tako umetno vrenje, tega se bode vinogradnik, kedar je to poskusil, kmalu sam prepričal. Nekaj vinskega duha, ki pa se mu itak ne poplačuje, bode mošt res izgubil, ali na drugej strani bo dobil vino ognjevito, polno vinskega cveta, hitreje zoreče, lahko obdelovavno, menj boleznim podvrženo, ohranljivo in obstoječe.

Še nekaj vinorejcem. „Kar solnce meseca avgusta ne skuha, tega m. septembra ne spéče“ — velevala prigovor, ki pa letos — Bogu bodi hvala! — ni opravičen. Kar je silno neugodni m. avgust pri grozdju zadrževal, pospešil je močno september, posebno, ker so tudi noči večidel prav tople bile. To daje upanja, da se nezrelo grozdje trgalo ne bo. To pa je premalo, treba je sladkega, popolno zrelega grozdja, v katerem so se sladkorni deli razvili. Zato bo letos treba s trgatvijo še počakati, ker kaže, da še bo lepo toplo ostalo. Kdor prehitro brat gre, dobi kisló kapljico, za katero se tudi veliko manj speča, če se proda.

V slovenskih, haloških, ljutomerskih in pohorskih goricah je že precej vtrjena navada, da se pozno bere; drugače je to v spodnjih straneh dežele, kder ljudje hitijo v trgatev, brž ko je grozdje „mehko“, ne vprašaje za to, ali je tudi popolnoma

zrelo, sladko. — Tu ne pomaga nobena beseda, treba je drugega pomočka, in ta bi bil postava za primerno trgatev, ki bi se začela povsod, ko je grozdje v istini že dozorelo. — Kmetje na Goriškem, kakor piše in spodbuja „Gospod. list“, se že posvetujejo o tem, da bi prosili za tako postavo.

Naj tudi „Gospodar“ opominja pametne vinorejce, da podpirajo to reč tudi pri nas na Štajerskem, kder je že v nekterih krajih želja po taki postavi se izrekla. Gg. župani in srenjski svetovalci, skušajte pospeševati to stvar, ki bo našo vinorejo močno povzdignila, vam pa in sosedom lepega dobička donesla!

Opominjamo tudi, ne trgati grozdja v dežji in zjutranji rósi; naj solnce poprej mokroto posrka. Gledajte tudi, da se nezrelo in gnjilo od zrelega in zdravega grozdja loči. Vsak dan se naj le toliko natrga, kolikor se tisti dan še stlačiti (sprešati) zamore.

Štajerski dež. zbor.

IV. Seja 21. septb. 1874. — Poslanec baron Walterskirchen vpraša vlado zastran sklicanja dež. komisije za vravnanje zemljišnega davka tako-le: „Gledé na to, da je v smislu postave od 24. maja 1869 o vravnani zem. davka enakomerna razdelitev in istodobna cenitev poglavitno ravnilo; gledé dalje na to, da se enakomerna razdelitev tako dolgo dognati ne more, dokler še tarifov nekterih dežel ne poznamo; gledé slednjič na to, da se dozdej razglašeni tarifi brez centralne komisije končno določiti ne morejo, se drznem staviti vprašanje: kedaj da misli c. kr. vlada sklicati centralno komisijo“.

Vladni zastopnik odgovori, da ne more še za gotovo povedati, kedaj da se to zgodi.

Poslanec dr. Portugal prosi dež. glavarja, da se predloga zastran vravnanja Mure še v tej seji na dnevni red postavi, ker je treba že to jesen in zimo popraviti, kar je letošnja povodenj poškodovala. Ob koncu vpraša dež. glavar zastran nujnosti tega predloga zbornico, ki nujnost spozna; predloga izroči se potem odboru za obdelovanje zemlje. Grof Kotulinski poroča o predlogu dež. odbora zastran cestnine za cesto iz Jur-kloštra do Laškega. Dež. odbor predlaga v soglasju s c. kr. vlado, da se: 1. lastniku grajšine v Jur-kloštru dovoli mostovina do 1. januarja 1878 na mostu, ki je ob grajšinskih stroških napravljen čez Savinjo pod rimskimi toplicami. 2. Prosti mostovine ostanejo vsi, katerim po postavi ta predpraveca gre. 3. Tarifa se določi po deželni vladi in dež. odboru. Predlogi so bili sprejeti.

Predlog dež. odbora, da se ravnatelj šole gluhomutcev, kakor tudi učitelj in učiteljicam, slednjič strežaju in poslom pri tem zavodu s 1.