

tudi naši navadni pečarji in ker tudi niso dražje memo družih in manj drv požró, naj bi se vpeljale kakor v gosposke, tako tudi v kmetske sobe. (Dal. prih.)

Kako ravnati z moštom in vinom, da je vino dobro.

(Po predavanju gosp. Dolenca, vodje slapenske vinorejske šole, v Kostanjevici, spisuje L. A. *)

Gosp. Dolenc nam je v Kostanjevici razlagal, kako ravnati z vinom, da je dobro, in sicer, kako s črnim, kako z belim vinom. Vsa vina je razredil v 4 vrste: 1) vina s cvetico (bouquet), — 2) namizna vina brez cvetnega duha, pa vendar izvrstna, na pr. „ljutomerec“, — 3) navadna namizna vina, ki se prodajajo na vedra, — 4) nizka vina, kakor so po navadi naša vina.

Kdor hoče pridelati izvrstno vino, mora imeti dobra plemena trt, mora ž njimi ravnati po vodilih umne vinoreje, posebno pa mora paziti, da grozdje popolnoma dozori, in da se spravlja popolnoma suho in zdravo.

Da bo pa vinorejec naredil dober mošt, ni zadosti le, da spolni ravno rečeno, ampak vedeti in storiti mu je še marsikaj drugega, kar se opustiti nikakor ne sme. Zato moral bi imeti vsaki vinogradnik eno, ali po potrebi več velikih kadi, v katere pride stlačeno grozdje za toliko časa, da se mošt more spraviti v sod; poleg te kadi pa še dve manji. Na prvo manjo kad se postavi malen, s katerim se grozdje mečka. (Takih strojev je pri nas uže mnogo, vendar se pa grozdje tudi še z betom tlači.) Na drugo majhno kad pa se položi mreža, narejena iz pocinjenega vlaka (drata); na to mrežo se dene zmečkano grozdje iz prve kadi, ter se z leseno greblico sem in tje drgne, tako, da ostanejo na mreži sami peclji, kateri se potem vržejo v kako posodo, da se otečejo. Mleti se pa mora grozdje s peclji vred zato, da dobi vino potrebno čreslovino. Nek vinogradnik mi je pred nekoliko leti pravil, da je grozdje, kakor je bilo obrano, z roko pecljal, ter upal tako dobiti izvrstno kapljico, pa zmotil se je; vino je bilo sicer prosto zagatnosti, a tako mehko, da ni nihče maral za nj. Zdaj še le se dene zmečeto in pecljev očiščeno grozdje v veliko kad. Zdaj je treba dobro paziti, kdaj bo mošt v kadi pričel poganjati mehurčke, kar je znamenje vrenja; od tega časa mora ostati mošt še 48 ur v kadi, potem se še le odtoči in v sod spravi. Če je vreme toplo, prične mošt v kadi kmalu vreti, in trop se dvigovati; če pa je vreme mrzlo, gre to bolj počasi. Zato pa vendar ne gre mošt spraviti v sod, dokler ni dokončal prvo vrenje v kadi, kakor je bilo rečeno.

Trop pride v stiskavnico, al le to, kar se po prvem stiskovanju dobi (prvi prešovec), naj se dene v sod med tako imenovano „župo“, drugi bolj pusti pa naj se spravi v drugo posodo za domačo rabo.

Sod se ne sme popolnoma napolniti; za eno dlan mora praznega prostora ostati. V tako naliti sod se vtakne kipelna voha tako, da zrak poleg nje ne more v sod prihajati. Kipelna voha je kositrasta cev, katere spodnji konec se vtakne v sod, drugi pa v posodo, z vodo napolnjeno, tako, da vhaajajoči ogljenec po njej pride v vodo, od tod v zrak, a zrak pa, katerega k moštu ne smemo pustiti, zavoljo vode v sod ne more. Ta priprava je dobra tudi zato, ker vinorejec po njej lahko vé, kdaj je mošt nehal vreti in je čas sod zabiti. Gosp. Dolenc je priporočil drugačno kipelno

veho, ki obstoji iz lesene ali pa plehaste posodice, v kateri je potrebna voda, in sredi posode pa je uže omenjena cev. Pri taki vehi potem ni treba druge posode za vodo. Vse to, kar je tukaj povedanega, velja o napravljani belega vina, črnina se napravlja drugače. Naj tukaj še pristavim, da mreža, na kateri se peclja, mora na vsak način biti iz pocinjenega vlaka, iz vzroka, ki sem ga omenil pri opisovanju, kako ravnati s sodi, v lanskim „Novicah“.

Vem, da kakor pri nas, bo tudi drugje marsikdo rekel: vse bi bilo dobro, al še dve mali kadi napraviti, ko imam še za eno komaj prostora, to ne bo šlo. Tudi tej napaki bi se menda dalo pomagati tako, da bi prišla mreža precej na veliko kad. Mreža pa bi morala biti vdelana v leseni okvir, na katerem bi mlin nekoliko vzvišen stal, tako, da bi se kar pod njim lahko pecljalo; al kaj tacega bi se dalo zopet le v dovolj visokem hramu narediti.

Znabiti bi utegnil kdo prašati: zakaj pa mora mošt 48 ur na tropinah vreti? Zato, da dobi vse ekstraktne snovi v pravi meri, ne premalo, ne preveč. Ekstraktne snovi nekako zakrivajo vinsko kislino, na priliko, tako, kakor sladkor grenkobo kave. Če smo pa pridelali dobro vino, je treba paziti, da si ga pozneje ne pokvarimo z zalivanjem. Za zalivanje mora vinorejec imeti mali sodček dobrega vina. Paziti je tudi treba, kakor je bilo uže omenjeno, da se vino, ko je bil sod napolnjen, ne okisa po cunji, katero po navadi, ali bolje razvadi, okoli voha ovijajo.

Ravnanje z moštom za črno vino je od onega za belo vino nekoliko drugače. Tu moram najprej opomniti, da po Dolenjskem imajo le ono črnino za dobro, ki je precej v jeseni sladka. Gosp. Dolenc pa je rekel, da črnina mora biti s prva trpka, da tako vino se poleti omedi in sladko postane, ter da le taka črnina je sposobna za trgovino. Kad za črnino mora biti posebno narejena. Ker mora pri črnini priti trop sam na dno kadi, mora biti nad njim dno, ki je čez in čez polno luknjic, tako, da mošt do tropa pride, a trop se vzhigniti in med mošt pomešati ne more. To dno mora imeti v sredi luknjo, skozi katero se trop vsiplje, ki se pa, ko je trop v kadi, zamaši.

Ko se je prvo dno na sredi zamašilo, se mošt v kad vlija toliko časa, da ostane pod pokrovom, ki je 4 prste pod vrhom, in ima tudi v sredi luknjo, za malo ped zraka. Zdaj se luknja zapre, in kakor pri belem vinu v sod, se tukaj v kad vtakne kipelna voha. Mošt ostane tako v kadi 3 tedne. V tem času alkohol iz lupinic vzame vso črno barvo, in zdaj se še le mošt sme pretočiti v sod. Za zalivanje se mora tudi pribrati dobre črnine. Pri črnini se sme ves prešovec med dobro vino vlit. Opomniti je še, da mora tu popisana kad imeti zdolej vratica, kakor sod.

Gospod vodja nas je še podučil, kako se vino čisti s klejom, kako porabiti trop za rakijo, kako iz tropa delati izvrstni kis, kako kisati z njim repo in zelje. Al ker sem „Novicam“ z mojim spisom uže dovolj prostora vzel, bom to opisovati opustil; saj bo gosp. Dolenceva knjiga gotovo tudi o tem govorila.

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

Mnogo žlahnega sadja je uže zasajenega po slovenski zemlji in veselje je o dobrih letinah gledati na trgu v Loki ali v Kranji, posebno pa v Ljubljani polne koše lepih rudečih jabelk in rumenih hrušek. Al lani pogrešali smo žalibog tega veselega pogleda. Sedaj cenimo še le dobroto, katero nam deli sadje v kmetijskem gospodarstvu in v živ spomin nam stopajo imena za sad-

*) Ker gosp. L. A. obširneje poroča o tem predavanju, smo to poročilo uvrstili med „Gospodarske stvari“. Vred.

jerejo zaslužnih mož, katere iz tega ozira moremo imenovati dobrotnike svoje.

Ozrimo se tedaj na preteklost in stavimo si pred oči sadjerejce, katere je naša družba kmetijska odlikovala od leta 1841. počenši.

Na prvem mestu stoji „oče umne sadjereje kranjske“, prečastiti starček gosp. Franc Pirc, bivši misionar v Ameriki, zdaj v pokoji živeč v Ljubljani, katerega je leta 1841. poslavlila družba kmetijska s sreberno svetinjo.

Leta 1842. so prejeli od družbe kmetijske sreberne svetinje sledeči: Hafner Simon iz Formaha pri Škofji Loki, Jenčič Martin iz moravske fare, Janežič France iz fare sv. Gore, Dekleva Jurij iz Male Pristave, Sedušak Gregor iz Tujnic, Pengal Janez iz Našce, Dolenec Janez iz Vipave, Gostiša Gregor iz Črnega vrha pri Idriji, Hadnik Gregor iz Lom.

Leta 1843. so prejeli svetinje: Jeraj Jakob iz Smlednika, Sušnik Anton iz Škofje Loke, Eržen Primož od sv. Duha, Habjan Jakob iz Trzina, Tomšič Neža iz Planine.

Leta 1844: Zupan Anton iz Kovorja, Zalokar Gregor iz Zgornjih Jarš, Šarc Matevž iz Preserjev, Pokušan Matija iz Rudnika.

Leta 1845: Ferlan Luka iz Godešič, Tavčar Tomaž od Št. Jerneja, Cotel Janez iz Leš, Dermelj Jožef iz Boštanja.

Leta 1846: Dular Jožef iz Velikih Škrjanc, Vernik Tomaž od Št. Andreja pri Loki, Jarc Tomaž iz Stranskevasi, Sedušak Mihael iz Tujnic.

Leta 1847: Pretner France iz Begunj, Kos Luka iz Zaloga, Florijan Karol iz Kranja, častno diplomiran.

Leta 1849: Dekleva Jožef iz Male Pristave, Stare Jurij iz Podjele v Bohinji.

Leta 1850 je dobil: Kozler Andrej iz Kočevske Reke cekin za 20 lir, Rozman Matija mladi cekin za 6 skudi, katera je daroval g. Janez Primic, c. k. dvorni kaplan na Dunaji.

Sreberne svetinje pa so dobili: Kočar Valentin iz Tujnic, Pernač Jožef v Spodnjih Gorjah, Bizjak France iz Dobrove.

Častno diplomu so dobili: Brence Janez, kaplan, in učitelj Mencinger Jakob v bohinjski Bistrici, Halek France iz Dolenje vasi, grajščina v Mirni, Mokronogu in Rakovniku, Gulič Anton, okrajni zdravnik v Zatičini, Grosnik Tomaž, duhovnik v Št. Vidu pri Zatičini, Hribar France, posestnik iz Podgabra, Benjamin vitez Födransperg, c. k. poštar na Hudem, Kopecki Janez, župnik zatičinski.

Leta 1851: Orežnik France iz Volčjega Potoka, Mencinger Jakob iz bohinjske Bistrice, Ogorevec Jožef iz Bokalc, Stare Mihael iz Mengša, častno diplomiran.

Leta 1853. dobili so svetinje: Resman Anton iz Begunj na Gorenjskem, Kleindienst Lovrenc iz Gorice v Mošnjah, Aleš France iz Vrašice pri Mengšu, Samsa Jakob iz Bistrice pri Trnovem, — častno diplomu pa so prejeli: baron Leopold Lichtenberg, grajščak v Jablah, baron Alojzij Apfaltrern, grajščak Št. Križki pri Kamniku, marquis Ferd. Gozzani, grajščak na Volčjem potoku, Starč Janez, grajščak v Mengšu, Derbič Jožef, c. kr. okrajni glavar v Črnomlju.

(Dalje prihodnjič.)

Starozgodovinske stvari.

Špitalič, Tabor, Kozjak in Kozji hrbet.

Razprava „Špitališki tabor“ v 40. listu lanskim „Novic“ mi daje povod, da o tej stvari spregovorim besedo, čeravno nisem starinoslovec. To pa zato, ker č. gosp. pisatelju onega članka, kakor se vidi, niso topografske razmere tega kraja natanko znane, in zato se tudi posledice njegovega mnenja ne vjemajo s krajevnimi razmerami.

Prvo je treba pomniti, da Špitalič in Tabor sta dva različna kraja. K temu pride v starih listinah še „Gassruck“ in „Bocksruck“, in tukaj je vprašanje, kaj znamenujeta ti dve besedi: Kozjak ali Kozji hrbet, ki sta tudi dva različna kraja v tej okolici? To pa je ravno pri starinskih razpravah najvažnejše, da se kraji ne zamenjujejo drug z drugim. — Idimo sedaj k poznamenovanju vsakega teh krajev posebej.

Špitalič, kakor znano, je sedaj farna cerkev sv. Antona, zraven je grajščina, sedaj last barona O. Apfaltrerna. Podoba Valvazorjeva v XI. knjigi, str. 407 še precej dobro predočuje ta kraj, kar se slavnemu možu ni povsod posrečilo.

Na južni strani cerkve, kakih 400 korakov preko ravnice oddaljen je hribec Tabor, skor posamno stoječ, z gozdom obraščen in na južni in vzhodni strani precej strm. Na vrhu njegovem se vidijo ostanki starega zidu, in kakor uže ime kaže, je moral nekdanj tukaj tabor ali kaj podobnega biti.

Kake pol ure od Špitaliča dalje proti zapadu se stisne sicer ozka dolina in začne se vzdigovati gora Kozjak s sedlom, čez katero gre cesta iz Kamnika na Štajarsko, kjer se pri Ločici združi z državno cesto, koja pride čez Trojane na Štajarsko. Kozjak dela razvodje med Gorenjsko in savinjsko dolino. Špitalič leži toraj koj pod Kozjakom še v savinjskem porečju.

Na severo-zapadni strani grajščine in cerkve se vzdiguje hrib in na tem hribu je vasica s tremi hišami z imenom Kozji hrbet.

Taka je topografska lega teh krajev. Naj prijavim sedaj svoje mnenje o tej stvari in omenim še nekaj posameznosti.

Da je sedanji Špitalič nedvomno sv. Antona špital ali ustav, sozidan v 13. stoletju po mejnem grofu isterskem Henriku, uže kaže slovensko ime „Špitalič“, v primeri k temu, da vasica Kozji hrbet nima nikakega pomena za ta ustav. „Stift und Hospital S. Antonii am Bocksruck“ je bilo toraj oficijalno poznamenovanje, ker, kakor se vidi, kraj takrat v oficijalni nemščini še ni imel lastnega imena. „Am Bocksruck“ v nemščini ne pomenjuje ravno, da bi ustav moral stati na Kozjaku, marveč pomeni tudi pri ali blizu Kozjaka. Sedanje nemško ime „Neuthal“ je ta kraj gotovo dobil še le potem, ko je omenjeni ustav kupil leta 1608. od viktrinskega samostana Hanns Thaller, kateri ga je gotovo popravil, ali morebiti prezidal in po sebi imenoval Neuthall, kakor je stara pisava.

Kdor bi hotel to zadevo dalje slediti, bi še gotovo našel vire in pomočke v dotičnih arhivih.

Kar se tiče poti in nje oskrbovanja, ki je vodila tu memo, v kateri namen bi bil imenovani ustav ustanovljen, bi bila ta pot po mojem mnenju ona, vodeča iz Kamnika skoz tuhinjsko dolino čez hrib Kozjak memo Špitaliča na Štajarsko v savinjsko dolino. Da je ta pot bila res le tovarna pot, nam kaže to, ker stari možje pripovedujejo, da je bilo prej, preden je sedanjo okrajno cesto napravili, na poti od Kamnika do Motnika 72 prelazov. (Prelaz se imenuje tukaj prehod čez plot). Ta pot

striji v primeri z drugimi državami. Tako, na primer, je na Pruskem leta 1878. zemljiški davek znašal 40 milijonov mark (ena marka 50 kr.), na Francoskem isto leto 173 milijonov frankov (en frank 40 kr.).

Česa naj se slovenski gospodarji poprimejo, da dokažejo napredek svojega gospodarstva?

(Dalje.)

Pomudimo se še nekoliko pri sobah, kjer ljudje bivajo.

Take sobe je treba vsak dan, in to zjutraj prezračiti. Prav se pa sobe prezračijo le s tem, da se — pozimi le krajši čas, poleti pa dalje časa — okna in vrata odpró, da slabi zrak iz sob, dobri vnanji zrak pa v sobo pride.

Vsak človek in vsaka žival, katera sope, potrebuje zraka. Zrak, ki ga človek v se sope, je ves drugačen, kakor tisti, ki ga iz sebe diha; uni ima kislica v sebi, ki je zrak življenja, — ta pa ima ogelno kislino v sebi, ki je zrak smrti, ki človeka in živali zaduši. Ta prememba dobrega zraka v slab zrak se zgodi v pljučah. Če tedaj ljudje v popolno zaprti sobi bivajo, posopejo kmalu ves kislic, iz sebe pa dihaajo ogelno kislino, katera jim težko sapo dela in jih na zadnje zaduši. Da zrak, ki ga ljudje iz sebe dihaajo, je zadušiven, to vidimo celó v cerkvah, zeló natlačenih, na svečah, ki so iz začetka svetlo gorele, čez par ur pa le brlijo. In zakaj to? zato, ker so ljudje veči del kislica posopili, katerega tudi sveče za svetlo gorenje potrebujejo, iz sebe pa izdihali ogelno kislino, katera morí življenje ljudi in živali, pa tudi gorenje sveč.

Iz tega pač vsak lahko prevede, kako potrebno je, da se vsaki dan prebivališča ljudi prezračijo in tudi še za to, ker je v sobah drugzega smradu več.

Nekatera gospodinja sicer misli, da ni treba vnajnega zraka v sobe po odprtih oknih in vratah spuščati, če le sobo z brinjevim lesom ali jagodami ali kakim drugim kadilom pokadi. Al nevedna revica ne vé, da smrad zaradi brinjevega dima vendar le ostane v sobi, če tudi nos zdaj bolj brinjev duh čuti, kakor smrad. Najbolje kadilo je frišni vnanji zrak.

Če že hočemo sobo z brinjevim lesom pokaditi, no, naj bo, — al prezračevanje sob se ne sme opustiti. Če je zračenje sob vsak dan pri zdravih ljudéh potrebno, je tem več potrebno, če je bolnik v hiši, se ve, da se mora to s tako previdnostjo zgoditi, da se bolnik ne prehladi. Zato naj se soba krajši čas zrači, bolnik za tisti čas z odejo pokrije ali okoli njega kaj takega nastavi, da unanji zrak ne more čez-nj pihati.

Če hočeš drv si prihraniti, ne začni s tem, da hiše ne prezračiš, ampak s tem, da manj kuriš. 14 stopinj gorkote po R. je prav zadosti gorkote za vsako sobo, in le potrata je, zdravju škodljiva, če sobo čez to mero zakuriš.

Še enkrat vrh tega ponavljamo: poprimimo se peči, ki se od znotraj kurijo, kajti z njimi si prihranimo drv, iz sob pa preženemo prevlažni in ne zdravi zrak.

Drva štediti (šparati) se ne sme gospôda učiti od kmeta, ampak kmet se mora učiti od gospôde, katera čuti dragino drv v mestih.

Naj govoreč o hišah, še par besedi rečemo o kuhinjah na kmetih. Navadno so kmečke kuhinje pravi dimnik bolezni, skoro take, kakor za divjake ali roparje; ženske se v njih sušijo kakor suho meso, in vsaka jed v skledi se mora z dimom narotiti. Nahajajo

se celó hiše, ki še dimnika nimajo! Tista zaprta ognjišča, kakor jih uže večidel po mestih imajo, naj se napravljajo tudi na kmetih, vsaj ni treba, da bi zidana bila s posebno potrato, tedaj tudi njih naprava ni predraga, in s takim zaprtim ognjiščem se prihrani veliko drv, ker se v njih ne požgè veliko polén brez potrebe; s takimi ognjišči so kuhinje čedne in bele in pozimi so prava peč kuharici in drugim poslom, ki v naših navadnih kmečkih kuhinjah zmrzujejo. Če ima hiša kuhinjo s takim ognjiščem, potem ni treba, da bi pute in mlade prasce morali kmetje v hiši imeti, prav lahko jih imajo potem v kuhinji. Res je, da v tacih kuhinjah se ne dá meso in slanina sušiti, zato pa se pod streho naredijo posebne dimnice (Räucherkamern), v katere se dim iz dimnika po potrebi spušča.

To so najpotrebniše premembe, ki naj bi se v kmečkih hišah sčasoma vpeljale na veliko korist ondanjim prebivalcem. Vemo, da bo marikdo rekel: „vsaj nimam denarja za take poprave“. Mi pa temu ugovoru nasproti zmerom le trdimo, da ni vse tako dragó, kakor se na prvi pogled kaže, in da je treba varčnost pričeti s zdravjem.

Prihodnjič o hlevih kaj.

(Dalje prihodnjič.)

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

(Dalje.)

Leta 1854 so dobili svetinje: Halek Anton, učitelj na Vrhniki, Zadnik Filip, posestnik na Vrhniki, Božič Tomaž, kmetški sin iz Novevasi v Lescah, Vovk Anton, kmetovalec v Bregu na Breznici.

Leta 1855. so dobili svetinje: Perjan Matija iz Dežman Matevž iz Radoljice, Smrekar Jožef na Seli pri Semiči; častno diplomirani pa so bili: Kapele Janez, oskrbnik križanske grajščine v Metliki, Kostrevec Fr., grajščak v Črnomlju, Markič Mihael, kaplan v Semiču, in pa grajščina methška.

Leta 1856. so dobili svetinje: Stare Simon na Kuplenki pri Bleškem jezeru, Pogačnik Jernej iz Ovsia, Gorišek Mihael pri Beli cerkvi; častno diplomirana pa sta bila: Avgust pl. Fladung, c. k. okrajni predstojnik v Črnomlju, Florijan Konšeg, c. kr. okrajni predstojnik v Kamniku.

Leta 1858. so prejeli svetinje: Krek Jakob in Košnik Marija, oba od sv. Duha pri Loki, Schauer Janez iz Stare Žage in Lovro Pintar, kaplan v Predvoru.

Leta 1859. je prejel svetinjo: Starè Primož iz Podjele v Bohinji, — častno diplomo pa so prejeli: Kozler Janez, grajščak orteneški, Finc Matevž, mestni zdravnik v Ljubljani, Souvan Franc, trgovec v Ljubljani.

(Dalje prihodnjič.)

Gospodarske novice.

* *Afrikanska čebela.* Po sporočilih imenitnega g. Stanley-a, ki je obhodil vso srednjo Afriko, se nahaja ondi neka čebela, ki dela črn vosek, in ki je bila dosedaj še popolno neznana. Ta čebela je temno-ružave barve, debelega života in le na pol tako dolga, kakor naša navadna čebela. Vosek njen je črn; če ne bi na njem viselo polno čebelic, bi lahko kdo mislil, da je to smola, ne pa vosek.

Tudi dobra sadna plemena postanejo nerodovitna, če jim podnebje in lega kraja ne ugaja, bodi-si da je kraj premrzl in preoster, ali pa pregorak.

Naj konečno še nekaj omenimo, in to je, da nekatera stareja plemena sadnih dreves začno hirati in slabeji sad rodijo. To imenujejo sadjerejci „starikanje“ dreves. Tako, na priliko, ne nahajamo sedaj toliko mošangerjev, ki so nekdanj zeló priljubljeni bili, zdaj pa so v nekaterih krajih uže celó pomrli.

Reichenau, Mon. f. O. u. W.

Razglas kranjskim živinorejcem.

C. kr. kmetijska družba kranjska bode zopet 3. dne prihodnjega meseca februarja dopoldne ob 9. uri začeni v Kranji po očitni dražbi prodajala iz državne subvencije nakupljenih kakih 10 juncev (bikov) čistega belanskega (rdečega) plemena.

Živina se postavi na prodaj za polovico tiste cene, za katero jo je družba kmetijska kupila, in se prodá tistemu, kdor največ za-njo dá, proti temu, da jo 1) koj plača in 2) se po pismu zaveže, da jo najmanj dve leti za pleme v deželi obdrži, zato se k tej dražbi pripuščajo samo kranjski živinorejci.

Kdor tedaj tako živino kupi, je dve leti ne sme iz svojih rok dati, če ni poprej podpisanega odbora o tem dovoljenja prosil in ga tudi dobil. Kdor bi se zoper to zavezo pregrešil, mora družbi kmetijski povrniti toliko denarja, za kolikor je on živino ceneje kupil, kakor je kmetijska družba za-njo dala. Tudi mora nemudoma naznaniti podpisanemu odboru, če mu je kupljena živina kakor koli poginila, da družba vé, koliko subvencijske živine je in kje je za pleme v deželi naši izpostavljena.

Glavni odbor c. kr. družbe kmetijske kranjske.

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

(Dalje.)

Leta 1860. je prejel svetinjo: Vončina Anton, barvarski mojster v Idriji; častno diplomo pa: Ferdinand marquis Gozzani, grajščak na Volčjem potoku.

Leta 1861. so dobili častno diplomo: dr. Ludevik vitez Gutmansthal-Benvenutti, grajščak v Boštanji, grof Hartig, grajščak na Impolci, Moric vitez Vestenek, grajščak na Mirni.

Leta 1862. so dobili svetinje: Arko Anton iz Ribnice, Lotrič France iz Radoljice, Tomšič Janez iz notranjske Bistrice, Cucek Janez iz Knežaka, Šabec Anton iz Trnovega.

Leta 1863. je dobil svetinjo: Net Andrej iz Koprivnice.

Leta 1864. sta dobila svetinjo: Baraga Jakob iz Nadleska pri Ložu in Težak Matija iz Rozalnice pri Metliki.

Leta 1865. je dobil svetinjo: Šiferer Matevž iz Žabnice; častno diplomo sta pa dobila: dr. Ludevik vitez Gutmansthal-Benvenutti, grajščak v Boštanji, in Reš Janez, župnik v Metliki.

Leta 1867. so dobili svetinjo: Pintar Jernej, Pintar Blaže in Okorn Matevž, vsi trije od sv. Tomaža v Selski dolini pri Loki, Rozman Matija iz Dobruške vasi, Korbar France v Virji, Rus Janez iz Lesnega brda; častno diplomirani pa so bili: Pintar Lovro, župnik v Zabreznici, Gašperlin Gaspar, župnik v Bučki, Prijatelj Janez v Hrastju pri Št. Rupertu, Pintar Janez iz Selnad Loko, Bergant Blaž v Šelški dolini pri Loki, Kobler

Jurij iz Zaliloga, Potočnik Martin na Trati in Eberl Jera iz Zaliloga. (Dal. prih.)

Gospodarske skušnje.

Kaj početi z zmrznenim krompirjem?

Letošnjo zimo je v več krajih zmrznil krompir. Kaj početi s takim krompirjem? Kemijske preiskave kažejo, da zmrzneni krompir ne zgubi svoje redivne moči, da tedaj fabrike iz zmrznenega krompirja ravno tako morejo delati špirit ali štirko, ako ne bi po zmrzlini rad gnjil. Ker tedaj rad gnjije, se zato ne dá dalje časa ohraniti. Ali pa zmrzneni krompir ni morebiti za živež škodljiv? Kuhan ne škoduje niti človeku niti živini, o nekuhanem zmrznenem krompirju pa je znano, če se živini poklada, da breja živina po njem rada zvrže. Kaj tedaj početi z zmrznenim krompirjem, če je tacega veliko? Kuhati naj se dá in potem v kadí ali jame vsuje in prav močno vtlači, tako, da prav nič zraka ne ostaja v kupu, po katerem bi se krompir skisal in pokvaril. Tako vtlačeni kuhani krompir trpi za živinsko klajo dolgo, ki se posebno dobro prileže prešičem, pa tudi molznim kravam tekne.

„Kärnt. Volksst.“

Ozir po svetu.

O ruskih ženskih gimnazijah.

Iz Rusije. — η.

(Dalje.)

Zdaj, ko vemo, kakošne so zunanje lastnosti moške gimnazije, bo razumljivo, ako kratko rečemo, da še večja snaga, čistota in red caruje v ženski gimnaziji, in sicer toliko bolj, kolikor bolj od moškega sploh ženski spol gleda na snago in čistoto. Ko stopiš v sobano ženske gimnazije, se ti zdi, kakor da bi bil prišel v kako dvorano nalašč opravljeno za besedo ali bal. Prav praznično snažno je oblečena celó vsa prisluga gimnazije s „švajcarem“ vred, ki vrede ženske golaše pod kljuko z mantilijami.

Učiteljnice *) ženske gimnazije nimajo uniforme; one se oblačijo, kakor jim je ljubo, le čista in spodobna mora biti njihova obleka. „Učenjice“ pa imajo uniformo, namreč vse po enem kroju prikrojene oblekice višnjeve barve.

Gledé zvananjih lastnosti so tedaj ženske gimnazije podobne moškim gimnazijam; tudi učeča se mladina je skoraj enakih let, kajti v prvi „klass“ ženske kakor moške gimnazije se sprejemlje samo devet- in desetletna mladina; razloček je le ta, da v moški gimnaziji se včasih trpi kak lenuh tako dolgo, da je uže 22 let star, ko sedi v poslednjem „klassu“; stareji po postavi ne more biti; deklice pa več ko osemnajstletne, kolikor je meni znano, se v gimnaziji ne nahajajo. Vendar iz tega, da se srednje ženske šole zovejo „gimnazije“, se ne sme sklepati, da so one tudi gledé predmetov učenja enake moškim gimnazijam. Moške gimnazije imajo po 8 „klassov“, ženske pa po 7. V moški gimnaziji sta oba stara jezika obligatna in glavna predmeta,

*) Šolska terminologija je v Rusiji na tanko opredljena. V „universitetu“ je „professor“ in „študent“, v „gimnaziji“ je „učitelj“ in „učenjik“, v ženski gimnaziji „učiteljica“ in „učenjica“. Pred nekimi desetletji, ko so naši slovenski učenjaki naš nečisti jezik čistili, so dobre slovenske besede „učenik, učitelj, učenec“ izpodrinile „prefesarje, lehrerje, šülerje in štedente“; ko smo pa postali *καταξοχέρ* „napredni filologični narod“, hočemo vsi biti „profesorji“ in „dijaci“. — Nu, slava Bogu, tako vsaj nismo „divjaci“! Pis.

Dobro orodje — velika pomoč kmetijstvu.

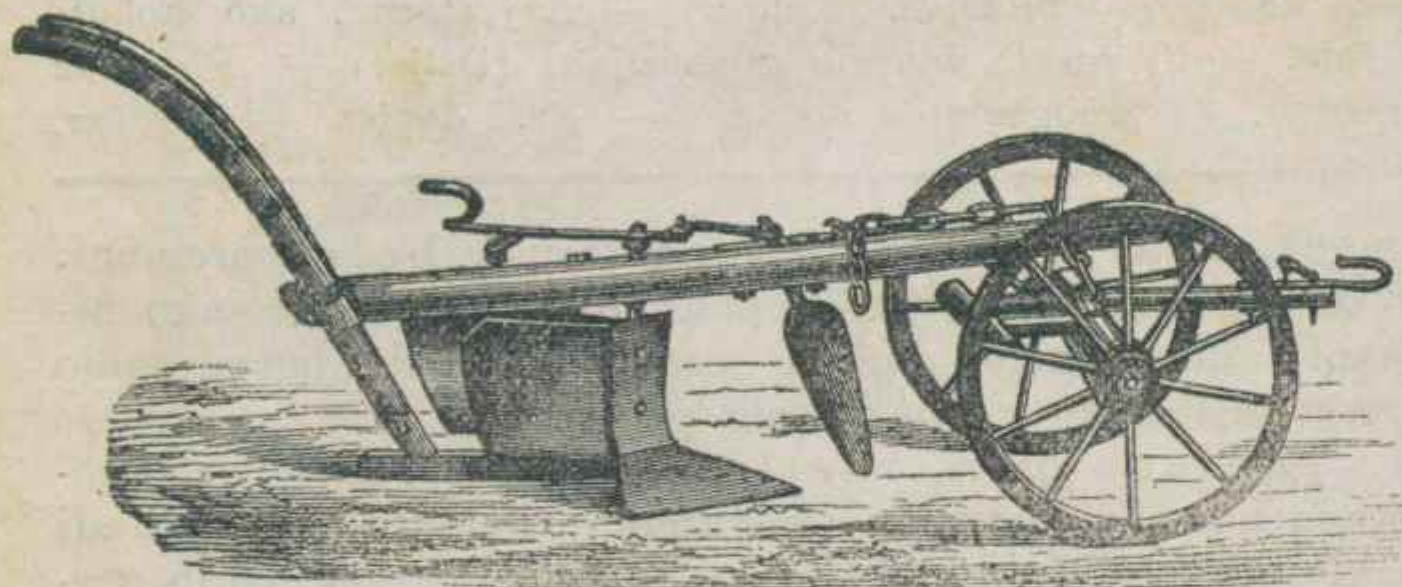
(Dalje.)

Omeniti moramo vendar, da Cugmajerjevo drevó ni prav za vsako zemljo primerno. Sleherna zemlja zahteva primerno oralo, zato tudi v isti zemlji ne more eden in isti plug služiti za plitvo ali pa prav globoko oranje.

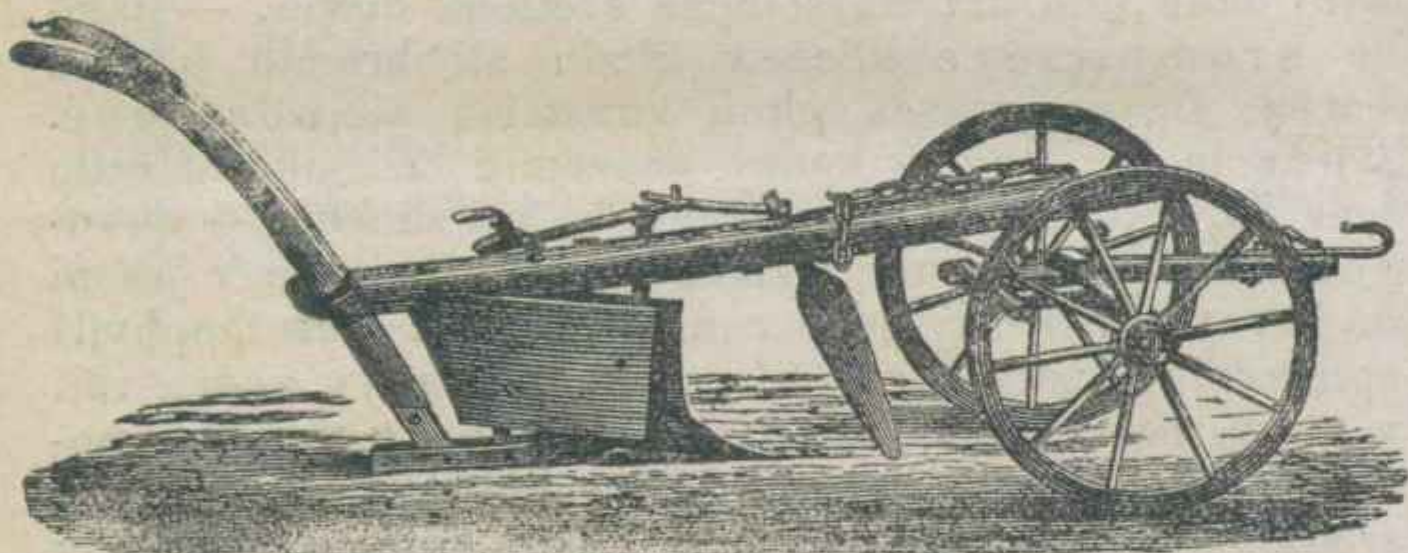
Za srednje zvezne zemlje je Cugmajerjev plug, kakor rečeno, izvrstno dober plug, za prav težko ilovno zemljo treba drugih plugov, kakor tudi za težki kameniti svet, na pr. za prvo „Vidač“, za drugi pa „Grignon“, o katerih bomo pozneje govorili.

Za hribovske kraje izdeluje gosp. T. Bohrer „obračljivo oralo“ (Kehr- oder Wendepflug), kakoršno nam kaže pridjani podobi.

Prva kaže na levo obrneno oralo.



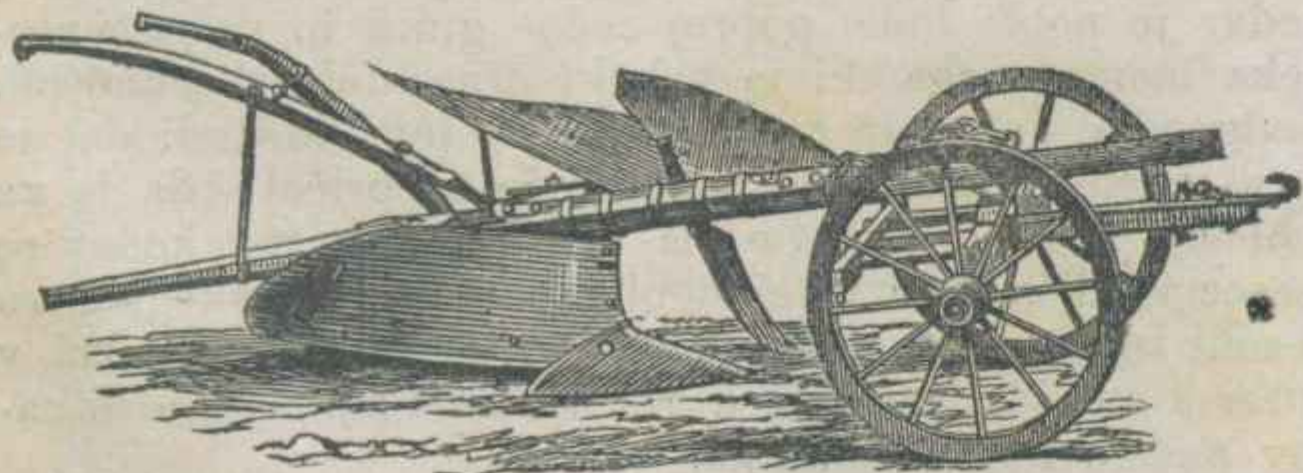
Druga podoba pa nam kaže na desno obrneno oralo.



S pripomočjo dveh vodov obrniti se more na koncéh njiv celo oralno telo. Tako dobrega obračljivega orala pač nihče drug ne izdeluje po tako nizki ceni, toliko bolje, ker to oralo kaj dobro zemljo drobi in obrača. Kjer se ima orati njiva v eno plat, je to oralo neprecenljive vrednosti.

Gosp. T. Bohrer izdeluje to oralo za 24 gold., s pljužnami vred za 32 gld. S pripomočjo nekega šravfa more se med oranjem oralo staviti tako, da manj ali več globoko orje. Oralo s šravfino pripravo velja pa 26 gold.

Poglejmo zdaj Bohrerjev „dvojni plug“ po Cugmajerjevi sistemi (Doppelpflug).



Ta plug se rabi v goratih strmih legah. On ima dva oralna telesa in 3 ročice. Z njim se lahko tudi v strminah izorje vsa njiva v eno plat, kar je v takih legah velekoristno. Enako je to oralo našemu do-

mačemu oralu, katero tù in tam rabijo in ga imenujejo „baba“. Cena mu je 20 gold. brez kolic, s kolicami pa 28 gold.

(Dalje prih.)

Salicilna kislina in njena korist v gospodarstvu.

(Konec.)

Kakor meso se dá tudi mleko s pomočjo salicilne kisline več časa frišno in sladko ohraniti. Treba mu je le nekaj salicilne moke pridjati in jo ž njim prav dobro pomešati. Da je to velike koristi za gospodarstvo, priznal bo vsak, kdor pomisli, da se tako iz mleka dobi vsa smetana. Koliko se pa salicilne kisline ima vselej porabiti, to so skušnje dovolj jasno pokazale. Kdor ima za mleko klet, kjer termometer kaže toplote 14 do 16 stopinj R., in če 10 litrom mleka vmeša 2 grama salicilne kisline v podobi moke, ta bo na svoje začudenje zapazil, da mu je mleko frišno in sladko ostalo celih 12 ur dalje, kakor brez salicilne kisline. Ako je klet še bolj hladna (10 stopinj R.), ne sesede mleko celih 24 ur ne. Več salicilne kisline ko se pri-meša, dalje ostane mleko nespremenjeno. Kdor pa vzame na 1 liter mleka po 5 gramov salicilne moke, ta ga ohrani frišno v kleti s 12 — 16 stopinjami R. po 2 do 4 dni, v shrambi s 10 stopinjami R. celó 3—5 dni. Za navadne potrebe utegne dosti biti, ako se $\frac{1}{2}$ grama na 1 liter jemlje. Tako ostaja mleko frišno do 36 ur, pa ne zgubi lastnosti za narejanje smetane.

Enake in velike koristi je salicilna kislina tudi za ohranitev surovega masla (putra). V ta namen se raztopi nekaj salicilne moke; dobljena tekočina vlije se v posodo, kjer se puter gnjete. Nekateri (1 gram na 1 kilo) salicilno moko kar pri gnjetenji s putrom pomešajo. Gledati pa je, da se mešanje vrši enakomerno. Svetovati je tudi prtiče, v katere se puter zavija, namočiti v salicilno kislino.

Tudi frišna jajca moremo s pomočjo salicilne kisline za več časa dobro ohraniti. Denejo se v vodo, kjer se je poprej nekaj salicilne moke raztopilo. Ko se zopet izvzamejo, treba jih je do dobra obrisati in na hladnem hraniti.

Gospodinje, kuharice se včasih mnogo jezijo, ker jim v kuhani sadeži v steklenicah dobijo plesnivčevo kožico. Ali naj se ne jezijo več, ker si sedaj vrlo dobro pomagati morejo. Plesnivčevo kožico naj odvzamejo in potem na vrh položijo snažen papir, ki so ga bile prej namočile v salicilno kislino.

Zdravnikom rabi salicilna kislina, da gnjitje pri ranah zabranijo, vsled česar te hitro celijo.

Sploh salicilna kislina je velike važnosti, škoda le, da je sedaj še predraga. Kilogram velja 11 gold. in če se vzameta 2 kilograma, 10 gld. 50 kr. Ako še poštno in druge potroške vračunamo, stane 1 gram več, kakor 1 krajcar. Vendar mnogokrat je korist toliko, da je vsakako vredno kupiti nekaj salicilne kisline.

Po „Steier. Landb.“ iz „Slov. Gosp.“

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

(Konec.)

Leta 1868. so dobili svetinje: Pirc France, misijonar v Ameriki, Jarc Jožef, kmetijski sin v Medvodah, Volčič Anton, hlapec v dragatuškem farovžu, Fazan Jožef, gozdar v Poljanah na Kolpi, in Dežman Matevž v Radoljici; — častno diplomirani pa so bili: Tuma

Jožef v Radoljici, Kadivec France v Loki in Trebec Gašpar v Senožečah.

Leta 1869. so dobili svetinje: Bergant Blaže od sv. Tomaža pri Loki, Mulej Jožef iz Studenšič, Povše Jožef iz Zaboršta na Dolenjskem, Tifolt Jožef v Golobinjeku; — častno diplomirani pa so bili: Schaffer Edvard, grajščak v Vinji Gorici, Hudovernik France v Radoljici, Karol grof Lanthieri, grajščak v Vipavi.

Leta 1870. so dobili svetinjo: Vode Jožef iz Dolškega, Dekleva Leopold iz Košane, Barle Jožef, učitelj v Vipavskem trgu, Sajè Janez, učitelj Predoseljski, Muhič France, učitelj iz Vinskega Vrba blizu Vinice; — častno diplomirani pa so bili: Treo Anton, Godec Matavž, pomorski zdravnik v Ljubljani in posestnik v Toplicah.

Leta 1871. so dobili svetinje: Stare Primož, Stare Matija in Smukavec Janez, vsi iz Podjele bohinske, Bernard Albert, podobar pri Fužini, Markelj Janez, Mencinger France, učitelj, oba iz Bohinske Bistrice, Jančar Alojzij iz Dovjega, Eisenzopf Matija iz Starega Loga, Strinar Janez, mlinar iz Gotne Vasi, Kastelic France iz Novomesta, Dermelj Dragotin, učitelj v Postojni in Zupančič Jožef, gospodar na Črnomaljskem dvoru.

Leta 1873. so dobili svetinje: Pucelj Ignacij iz Sodražice, Jerič Jožef, župnik v Dobu, Bervar Anton od sv. Križa in Ferjančič Jožef iz Slapa pri Vipavi.

Leta 1874. so dobili svetinje: Schönbrun France, učitelj v Metliki, Gospodarič France, borštinar na Vinici, Kenda France, učitelj v Semiču, Zarnik Anton iz Krtine, Vodnik Janez iz Zaboršta, Slovník Anton iz Zaboršta, Šuštar Tomaž iz Vinja, Anton Uršič mladi iz Dobrad, Jan Anton iz Višelnice, Kavčič Val. iz Pernik, Ozirek Anton, učitelj na Dobrovi.

Leta 1875. so dobili svetinje: Eisenzopf Janez, učitelj v Poljanah, Žust V. iz Klopče, Kerzan M. iz Žeje, Račič Helena od sv. Helene, Švanel J. iz Št. Vida, Pengal Anton iz Pšate, Som J. iz Pšate in Mehekovec France.

Leta 1876. je dobil svetinjo: Friderik Homan, trgovec v Radoljici.

Leta 1877. je dobil svetinjo: Adlešič Jurij, učitelj v Vipavi.

Leta 1879. sta dobila svetinji: Barle Janez, učitelj v Podzemlju in Deutschmann Matija iz Gorenje nemške Loke.

Ta imena so živa knjiga o naši sadjereji, katera se je tudi že skazala v očitnih razstavah ljubljanskih, v katerih smo videli lepo sadje, posebno v jabolčnih vrstah. Želeti je vendar, da bi se umna sadjereja po inteligentnih gospodarjih in ljudskih šolah še bolj razvijala in da bi naši sadjerejci vsi od prvega do zadnjega vedeli tudi imena sadnega drevja, ki ga v svojih vrtih gojijo.

Žan.

Živinozdravniška skušnja.

Kaj storiti, ako kokoši dobijo trd golžun.

Golžun (krof) pri kokoših je namreč kožnata razteza v požiravniku, katera je zato vstvarjena, da se jed v golžunu namoči in mehka postane, predno doli v želodec pride. Če toraj kokoš trdo hrano, kakor koruzo, ječmen in take reči v preveliki meri povžije, nima golžun dosti soka v sebi, da bi nabrano jed v golžunu razmočil in omehčal. Tako ostane povžita hrana ko trda kepa v golžunu in živali zbolé, pobešajo glavo, greben zgubi rdečo barvo, žival postane klavrna, po kotih počepa in če se ji ne pomaga, pogine v kratkem času. Ena ali dve majhni žlici dobrega laškega olja, ka-

kor potreba kaže, se vlije v bolno kokoš in vtrjena jed se kmalu spravi v želodec in žival je oteta.

Šolske stvari.

Pisanke in risanke za ljudske šole,

izdal in založil Ivan Lapajne v Krškem, natisnene deloma pri Karolu Winikerju v Brnu, deloma pa pri Fr. Brožiku v Pragi, unidan tudi v našem listu napovedane, so prišle ravnokar na svetlo. Pisank je 8 vrst, risank pa 4, katere vse so priredjene po znanih Grandauerjevih risanskih vzorih. Vse pisanke in risanke so jako lično izdelane, papir je v vseh prav lep. Po takem bodo dobro ugajale šolskim vajam ter so priporočila vredne.

Ozir po svetu.

O ruskih ženskih gimnazijah.

Iz Rusije. — η.

(Dalje.)

V Rusiji imamo tedaj kakor dve stranki tako tudi dve ideji odgoje ženske mladine, zakaj drugače ni mogoče imenovati ne tirjatev realistov ne tirjatev humanistov.

Realisti tirjajo specialnih šol uže iz mladih, otročjih nog, al take šole bi dajale ženskemu spôlu le enostransko omiko, ki je jako sposobna izbuhati razne nizke strasti in po svoji pomanjkljivosti umstvenega razvitja zatirati blaga čuvstva in nramnost; ženski spol bi se po taki omiki le oddaljeval od idealne popolnosti in pogreznil bi se v surovi materijalizem, kateri bi posameznim členom človeškega občestva le redko koristil, ako je mogoče tako korist imenovati „korist“, a občestvo bi pripeljal do propada. Ideja realistov tedaj niti ideja ni, ker nima nič občega s hrepenenjem po praktični popolnosti; realna ideja je le pogubna pomota.

Z druge strani so tirjatve ruskih humanistov blage po svoji ideji, ali nekako podobne so Platonovi idejalni državi, katere, kolikor nam zgodovina priča, do zdaj še noben narod ni mogel oživiti. Idejalnih šol do zdaj tudi še noben narod nima. Glavna zadača dobre šole ne more biti nikakoršna druga, razen nramnega in umstvenega razvitja, kakoršno je v stanu priviti se praktičnemu življenju.

V ustavnih državah vlada tista stranka, katera je močnejša. V Rusiji pa ustave ni, ne resnične, ne lažnjive. Ruska vlada tedaj ni odvisna od strank v takem pomenu, v kakoršnem v ustavnih državah. Vendar napak bi bilo misliti, da v Rusiji na vlado ne vplivajo stranke, ali da vlada ne posluša želj naroda. To se godi v Rusiji ravno narobe. V ustavnih državah večkrat vlada umetna parlamentarna večina, — v Rusiji pa vlada zdaj, k naši veliki sreči, volja modrega vladarja, ki ne vidi nikakoršnega interesa v podpiranju ene stranke na škodo celega naroda, temuč vpeljuje v življenje tisto, kar praktično življenje naroda odobruje. Tako se objasnujejo vse velike reforme pod vlado sedanjega cesarja, in ena iz največjih njegovih reform je šolska reforma. V 25 letih carstvovanja sedanjega cesarja so se šole sploh dvanajstkrat pomnožile, in največi odstotek tega pomnoževanja spada na ženske šole. Pri reformi ženskih je vlada zaslišala specialiste kakor humanistične tako tudi realistične stranke, ter je skušala izpolniti terjatve obéh strank, kolikor je to mogoče brez škode za praktično življenje naroda. Tako so se osnovala „obščeobrazovateljnija ženskija gimnazija“, v katerih prejemljejo deklice v takih razmerah ženski ugodno odgojo, v ka-