

Obrtnija.

Nova tehnična iznajdba.

Na polji iznajdb in tehnike moramo zopet zabiležiti jako zanimivo novost; parni konj, ki je uže toliko predrugačil naše obrtne odnošaje, obeta sedaj zopet novo uporabo, in sicer na polji obrtne umetnosti. Nova iznajdba namreč omogoči, da spremenimo in zgoščimo vsakovrstnemu lesu njegovo sestavo in zrast v toliki meri, da postane skoraj tako vztrajen in trd, kakor železo.

Les je treba najprej kuhati, potem kemijskim potom posušiti in konečno ga parni konj stisne na konceh (na čelnih ploskvah) z jako hudim pritiskom. Tak les dobi čisto drugo sestavo, klati se ne dá več in trd postane tako, da ga nazivljajo „železni les“. S posebnimi stroji stiskajo iz njega raznovrstne umetne in obrtniške izdelke. Vse, kar sicer nareja spretna podobarjeva roka, opravi pri novi iznajdbi stiskalni stroj v malih trenutkih. Reliefe, okraske, okvire itd. izdeluje s toliko natančnostjo in dovršenostjo, da celo strokovnjaka prevari ter mu rodi misel, da ima pred seboj izdelek človeške roke, a ne mašine. Ni dvoma, da bode ta iznajdba vsestransko vplivala na razne obrti. Ne samo za nagizdne izdelke, temveč sploh za lesni obrt mora postati ogromnega pomena. Ročnih del pač ne bode izpodrinila, a vsled cene svojih objektov bode omogočila, da si bode tudi nepremožni človek omislil kaj lepšega za svoj dom. Hišno opravo, strope, vrata, stene in druge predmete v hiši in na vrtu, v javnih lokalih itd. bode mogoče z malimi troški okrasiti; kjer nam je dozda golota neprijetno mučila oko, tam se bodo naselili novi okraski, ceni in trpežni, ter tudi v hiše prostaka širili tvore umetnosti in okusa. — Prvo tovarno za opisane izdelke so ravnokar zgradili v Šlanu pri Pragi, od kodar bodo v kratkem jeli razpošiljavati prve predmete med obrtniške kroge.

Obrtnijske raznoterosti.

Premoga so nakopali v l. 1888 nastopne množine v raznih državah:

Združene države severno-ameriške	132,500.000 ton,
Angleška	170,000.000 „
Nemška	82,000.000 „
Francoska	23,000.000 „
Avstrija	24,000.000 „

Tona računjena za 1000 kilogramov. Na vsakega človeka pride v Združenih državah 2945 ton premoga vsako leto, v Avstriji pa samo 625 ton. — Na vsej zemlji so v imenovanem letu iz rudnikov izkopali premoga in družih rud v vrednosti 4400 milijonov goldinarjev.

Naraščaj ženskih delavcev. Jako zanimive podatke o množenju ženskih delavcev nam podaje statistika zadnjih 10 let. Leta 1882 se je v primeri z letom 1875 število moških delavcev pomnožilo za 6 odstotkov, število ženskih pa za 35 odstotkov. Ako ločimo te številke po veliki in mali industriji, se je pri velikem obrtu pomnožilo število moških delavcev za 16, ženskih pa za 21 odstotkov. Pri malem obrtu

je narastlo število moških delavcev samo za 1 odstotek, ženskih pa za 40 odstotkov! — Te številke prejasno govoré. Mali obrtnik mora vsled slabega zaslužka in boja za obstanek iskati cenih delavskih močij in te so žene in deklice, velika industrija pa s svojim kapitalom lažje zmaguje konkurenco in lažje plačuje boljše delavske moči.

Razpoke v železnih pločah se zamažejo z lepilom, sestojčim iz železnih opilkov, salmijaka in žvepla. A to lepilo je samo tedaj priporočila vredno, ako so razpoke male in ozke. Pri široko zevajočih razpokah je boljši nastopno lepilo: 3 dele mavca (gipsa), 2 dela železnih opilkov, 1 del okujine (Hammerschlag), 1 del kuhinjske soli treba stolči v prah, potem primešati toliko goveje krvi, da nastane trdo testo. S tem lepilom se zamažejo razpoke v železu; lepilo mora bili sveže, shraniti se ne da, ker se kmalu strdi.

Kmetijstvo.

Vinska klet.

Da dobimo dobro vino, moramo imeti dobro vinsko klet. Naj imamo še tako dobre vrste vinske trte, naj grozdje še tako dobro dozori, če nemamo dobre vinske kleti, tudi dobrega vina ne bomo imeli. Koliko pritožb čujemo, da se je temu ali onemu vinu spridilo in vse to prihaja največkrat od slabe vinske kleti. Posebno sedaj bode treba našim vinogradarjem bolj gledati na dobre vinske kleti, ko se je bati konkurence tujega italijanskega vina. Dobro vino se bode pač še tudi v bodoče lahko prodalo, ali slabega vina pa morda ne bode lahko spraviti v kupčijo.

Že stari Rimljani so poznali važnost dobre kleti za vino in bi bili v marsičem lahko za vzgled našim vinogradarjem. Pri vinski kleti gledati se mora pred vsem na to, da je vedno skoro ednako gorka, da ni prevlačna, ne presuha, da je čista, da ni preblizu hlevov, stranišč ali gnojnih jam. V kleti mora biti kaci 8° gorkote po Reaumerjevem toplomeru. Po zimi ne sme nikakor biti manj gorkote nego 7°, po letu pa tudi ne več nego 9°. 8° to je gorkota, ki je navadno globokeje v zemlji. Ta stalna gorkota pa ni povsod ednako globoko v zemlji. V peščeni zemlji letne premembe gorkote sezajo globokeje nego v ilovnati, zaradi tega naj pa bodo kleti v peščeni zemlji vsaj 6 metrov v zemlji, dočim sicer zadostuje, če so le štiri metre. Seveda povsod ni lahko napraviti kleti v zemlji, kajti marsikje to ovira nadanja voda. V takem slučaju klet ne more biti tako globoka, zato je pa dobro, če se okrog zid visoko zasuje s prstjo in se okrog vinograda zasadejo drevesa, katero po zimi varujejo klet pred mrzlimi vrtrovi, po leti pa delajo senco, da se preveč ne razgreje.

Navadno se misli, da je dosti, če je vinsko klet le mrzla, ali skušnja uči, da so premrzle kleti še slabše kakor pregorke. V mrzlih kletih morajo se shraniti dobro le dozorela vina v steklenicah. Vino, ki še ni dozorelo, pa v mrzli kleti prepočasi zori. V takih kletih najdete vina po 5 ali 6 let stara, ki pa še vedno nimajo lastnosti dobre starine. Če jih preneseš v gorkejšo prostoro,

se pa skale in začno vreti. Gorkota v kleti sicer tudi ni koristna, ali tako škodljiva ni, kakor se navadno misli. Če vina iz gorkejših krajev niso okusna in se večkrat ne drže, to ne prihaja od pregorke kleti, temveč od tod, ker se je ž njimi napak ravvalo. V gorki kleti vino hitreje dozoreva. Navadno tako vino tudi ni tako občutljivo za gorkotne spremembe, kakor vino iz mrzlih kletij. Vina iz gorkih kletij so finejša in lepša nego v mrzlih. Samo to napako imajo, da se v njih vino hitro suši in se sodi morajo pogosto polniti, ker se rad nareja kan ali birza.

Najslabše so kleti, v katerih se gorkota hitro preminja. V tacih kletih pa prav gotovo ne dobiš čistega in lepega vina. V taki kleti je vse prizadevanje vinogradarjevo zastonj.

Najboljše kleti so vsekane v skalo. Take kleti se pa seveda dajo malokje napraviti. Sicer se pa morajo kleti zidati iz dobro žgane opeke in z apnom pobeliti. Pobeljeno klet ložje čisto ohraniš, v njej ne rastejo škodljive glive. Kjer je moker svet, naj se klet omeče s cementom. Tla za klet morajo biti iz plošč in se morajo nagibati proti edni strani ali pa proti sredi, kjer je napravljena jama, katera mora biti tudi s pločami ali cementom obzidana. Take kleti se lahko z vodo očistijo. Voda se steče v to jamo in lahko odstrani. V tej jami zbere se tudi vino, ko bi kakemu sodu počil obroč, in se tako vse ne zgubi. Jama mora seveda biti zakrita z omrežjem.

Vsaka klet pa mora biti tako prirejena, da se da na umen način prevetrovati. Napraviti se morajo skozi strop ali pa še bolje v stranskih stenah in sicer prav od tal izpeljani predori. Ti predori pa morajo imeti kake zapore, tako da se odpro le, kadar je potrebno. Obrnjeni pa morajo biti če je le moč proti severu, nikakor ne proti jugu. Dobro je, če imaš v kleti vodnjak, ker tako imaš vodo pri rokah za spiranje sodov in sploh za snazhenje raznega orodja, čistost je neobhodno potrebna v kleti. Vodnjak pa mora biti dobro zakrit in imeti dobro trombo.

Vhod v klet mora biti dovolj velik, da moraš sode spravljati vanjo. Če v klet drže stopnice ne smejo biti strme. Vrata v klet pa ne smejo biti kar od zunaj, temveč naj se le po posebnem daljšem hodniku pride v klet. Ta hodnik mora imeti vrata na obeh koncih. Na ta način se doseže, da vnanji pregorki ali premrzli zrak ne pride v klet.

Dobro je imeti posebno klet za vrenje, najboljše nad vinsko kletjo, iz katere se mlado vino, ko je dovršilo vrenje, kar po ceveh spusti v klet. S tem se privaruje mnogo dela. Mali posestniki seveda posebne kleti za vrenje ne bodo mogli imeti, zato naj pa puste vino izvreti v prostorih, kjer se grozdje iztiskava, in se potem spravi v klet. Tako smo takoj ob kratkem omenili nekatere stvari, na katere naj se ozirajo naši vinščaki, kadar grade nove kleti, da bodo potem imeli zdravo in dobro vino. Sicer seveda se bode vsakdo moral ravnati po posebnih razmerah, kajti razumljivo je, da velik po-

sestnik potrebuje drugačno klet nego mali, ki si tudi vseh priprav omisliti ne more, kakor njegov bogat sosed.

Kmetijske raznoterosti.

— **Valentin Črné.** V novembru l. 1798. je umrl v Zgornji Šiški pri Ljubljani imeniten poljedelec, konjerejec in čebelar, Valentin Črné. Odlikoval se je s toliko gospodarsko umnostjo in vednostjo, da je še v življenju zaslužil ne-le po Kranjskem, ampak celo čez meje avstrijskih dežel. Ker „Novice“ rade dajo čast, komur gre, naj vsprejmo v svoje pre-dale par drobtin o tem znamenitem možu.

Porodil se je Valentin Črné l. 1732 v Zgornji Šiški, h. št. 40. Bil je sosed Josipu Vodniku, očetu našega slavljenelega pesnika Valentina Vodnika. Kot deček je obiskoval ljubljanske šole in kazal veliko nadarjenosti. Toda očetu, ki je na domu gospodaril začnejo vsled starosti pešati moči, ko je Valentin obiskoval tretjo latinsko šolo. Zato pokliče sina domov in sklone izročiti mu gospodarstvo. Poprej ga pa hoče izuriti v kmetskih poslih. „Prinesi v hišo drevo“, mu reče, „da ti pokažem, kako je drži!“ Po očetovi smrti je nastopil Valentin kmetovanje in prevzel domovanje. Bil je jasnega lica, odprtih besedij in mož beseda. V vsem svojem gospodarstvu je gledal na red in varčnost. Ljubljansko gospodarsko društvo mu je dalo spričevalo, da si je pridobil mnogo zaslug za povzdigo čebelarstva in konjereje. Cenil ga je celo c. kr. dvor. Izročil mu je posel, da je priskrbeval žrebcev za vso deželo. Z njegovo skrbljivostjo se je polagoma vvedlo lepše pleme konj v deželi. Prav rad je imel čebele in je tudi druge učil, kako naj jih redé. Njegov izgled je močno vlekel, da so se ljudje bolj lotili čebelarstva. Ker je pri nas treba prevažati čebele na pašo, in niso dotlej Kranjci še poznali pripravnih voz za njih prevoz, iznašel je Črné pripraven in preprost tak voz. Leto pred njegovo smrtjo sta mu umrla sinova Primož in Ivan. Ker ni imel več svojih otrok, posinovil je Ivana Jerasa, moža hčere svoje sestre, in mu izročil kmetijo. Da je Valentina Črnéta ime slovelo tudi v sosednjih deželah, priča to, da je njegovo podobo in nekoliko životopisa že davno prinesla „Oekonomisch-technologische Encyclopedie“, zv. 46, z napisom: „Ein würdiger krainischer Bauer“. O tem častivrednem kranjskem kmetu je začel spisovati, kakor smo slišali, neki gospod obširnejši životopis. Prav dobro se bode prilegel jubilejni razstavi c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Poučni in zabavni del.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

245.

3. Familija mlečnic. Mlečarji z užitnim mlekom. Manihof. Mancinelka. Strupeni mlečarji.

Rastlinski svet vedno dela. Tu stoji tvornica pri tvornici, in kdo naj nam našteje vse one proizvode, kateri se dan na dan v njih stvarjajo. Ves ta trud in vse to delo ima prvi svoj namen v tem, da se rastlina zagotovi življenje. Na življenju rastline zopet sloni življenje živali, ker se v rastlinskih tvornicah izdeluje snov, katere žival ne more stvarjati in brez katere ne bi mogla obstati. Tudi človek potrebuje rastlinstva; koliko hrane pripravljajo mu rastline. Ali človeški um je našel v rastlinskih tvornicah razen vsakdanje hrane še tudi veliko