

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 ravnalo. 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 dado 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 nekaterih 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 predale par drobtinic 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 sklene izročiti mu gospodarstvo. Poprej ga pa hoče izuriti v kmetijskih 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 žrebecv 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