

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr., za pol leta 1 gold. 70 kr., za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold. 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 21. marca 1888.

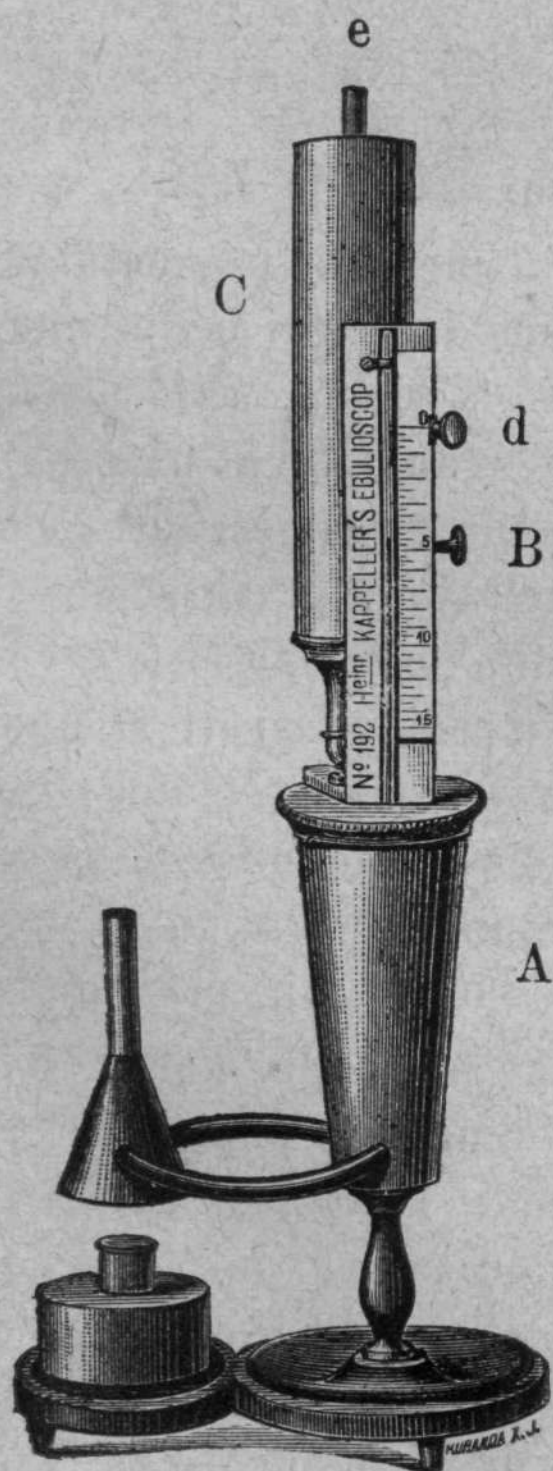
Obseg: Nova naprava za merjenje vinske moči. — Praktična vodila pri naročevanju semena. — Razne reči. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Vprašanja in odgovori. — Nasledki „šnopsa“. — Politika v krčmi. — Iz deželnega zbora štajarskega. — Iz državnega zbora. — Naši dopisi. — Novi čar.

Gospodarske stvari.

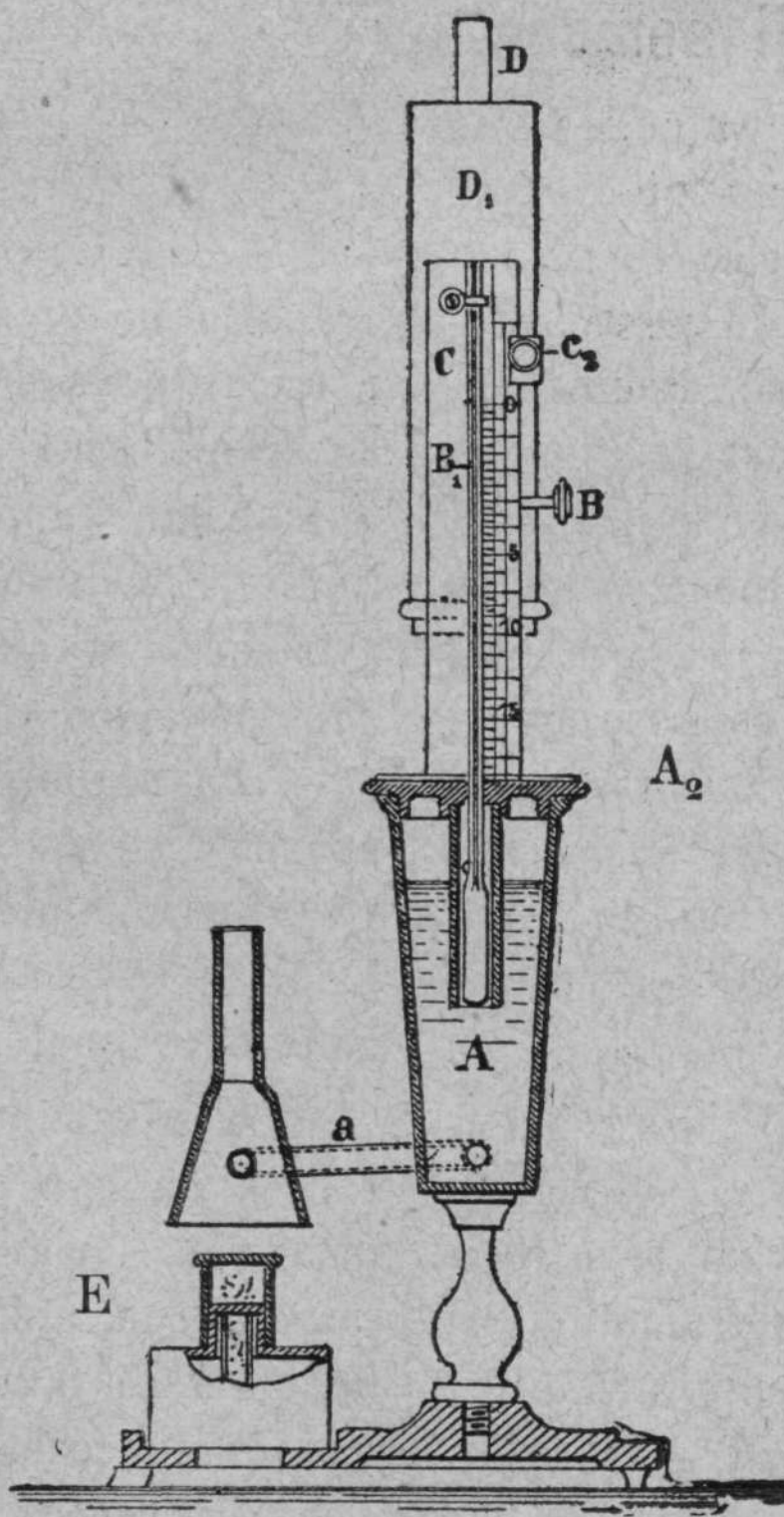
Nova naprava za merjenje vinske moči.

Kolikor slajši je mošt, toliko boljše in močnejše vino se naredi iz njega. Zakaj? Zato ker daje vinu moč vinski cvet (navadno pravimo špirit), ki se dela, kadar vre mošt, iz sladčine. Vinsko moč spoznati pa je veliko vredno za vsakega, ki se peča z vinom.

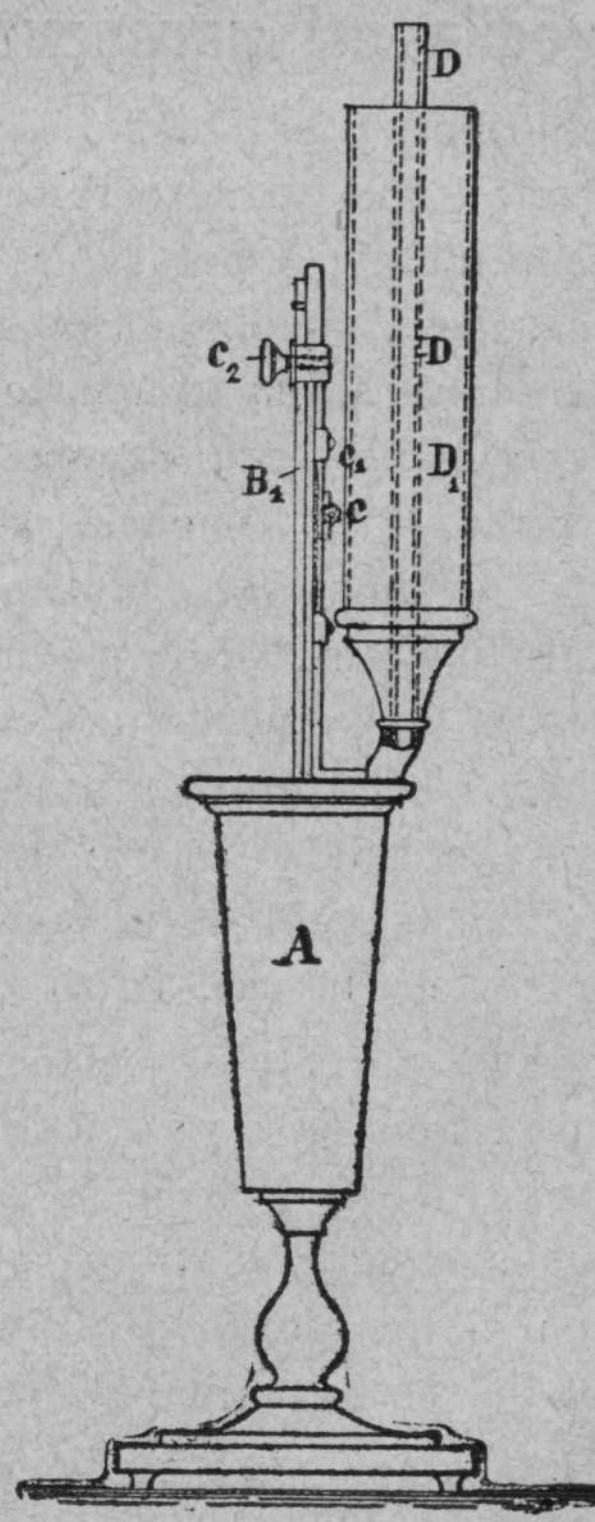
Na pr. bode kletar, ki ve, da ima njegovo novo vino le 6 odstotkov špirta, uže poprej moral kaj ukreniti, ako noče, da se mu po leti ne pokvari. Kdor kupuje vino zato, da kuha iz njega žganje (konjak), mora vino plačevati le glede na moč, ako hoče izhajati. Naprave, s katerimi sedaj



Podoba 16.



Podoba 17.



Podoba 18.

za nič. Naprave pa, ki merijo iz vina nakapani špirit, to so pa, v nevajeni roki tudi nezanesljive in sploh prenerodne, če tudi niso posebno drage.

Vemo pa, da špirit toliko hitreje zavre, kolikor čistejši je, in ravno tako zavre vino toliko hitreje, kolikor močnejše je, t. j. kolikor več špirta ima v sebi. Čista voda vre pri 100° C., čist špirit pa uže pri 78.3° C.

Zmesi iz vode in špirta vro tedaj z ozirom na njih sestavo med 78.3° C. Na podlogi teh lastnosti vode in špirta izumili so Francozi napravo, s katero moremo meriti moč vina. Tak naprava se imenuje ebulijoskop.

Dunajčan Henrik Kapeller je pa ebulijoskop tako priredil, da je ravnanje ž njim prav preprosto, in da

pri nas vinsko moč merijo, niso ali ničvredne ali pa so take, da je težko ž njimi natanko meriti. One naprave, ki jih v vino potapljam, da tako pokažejo njegovo moč z ozirom na to, kako globoko se potope, niso prav

more vsak ž njim izkušati vino in njegovo moč. Le to napako ima ebulijoskop, da je za navadnega vinščaka predrag. V nastopnih vrstah podajemo popis, kako biti Kapellerjev ebulijoskop.

Podoba 16. kaže, kakšen je ebulioskop zunaj, podobni 17. in 18. pa kažeta notranjo opravo njegovo. Ne bomo govorili o notranji opravi, ker to bi zanimalo le strokovnjaka, pač pa hočemo popisati, kako je ravnati z njim, kadar preiskujemo vino.

Ebulioskop kaže odstotke špirta, ki so v vinu. Vselej, predno preiskujemo, moramo nastaviti razdeljeno lestvico na ničlo. To naredimo, če napolnimo posodo *A* s prekapano vodo do zgornjega obročka in jo potem zapremo s pokrovom, ki ima toplomer vdejan. Na to prižgimo špiritno svetilnico, ki je pridejana ebulioskopu, in glejmo, da voda zavre. Z vijakom *B* spravimo lestvično ničlo na najvišje mesto živosrebernega slopa in potem pritrdimo lestvico z vijakom *d*, da stoji trdno. Sedaj izlijmo vodo, shladimo posodo ter jo izplaknimo z vinom, katero preiskujemo.

Izpraznjeno, shlajeno in izplakneno posodo napolnimo potem z vinom, katero menimo preiskati, pokrijmo jo in natakimo hladilnik *C* ter zavremo vino tako, kakor smo prej vodo. Kadar se slop živega srebra stalno na enem mestu ustavi, berimo na lestvici stopnje, katere neposredno kažejo odstotke špirta, ki so v vinu. Hladilnik *C* postavimo, z mrzlo vodo napolnjen, takrat na pokrov, kadar je v posodi *A* vino. Ebulioskop stoji pri Henriku Kapellerji na Dunaji 35 gold.

Praktična vodila pri naročevanju semena.

Večkrat se pripeti praktičnemu kmetovalcu, da se mu ne sponese setev, ako je naročil semena od drugod. Navadno se potem huduje kmetovalec vselej le na semenskega trgovca. Tega obdolžuje, da mu je poslal ničvrednega semena ter ga s tem grdo osleparil. Pogostoma je temu zares kriva trgovčeva brezvestnost in njegovo nepoštenje. Dostikrat pa je semenski trgovec popolnoma nedolžen, a kriva je kmetovalčeva nevednost, ako se mu ni prav sponesla setev. Kdor ne ume prav ravnati z dobljenim semenom ter ne pozna najrazličnejših uplivov, ki utegnejo škodovati setvi ali celo uničiti jo, tistemu se lahko zgodi taka neprilika. Da je ponesrečena setev kmetovalcu na veliko škodo, to je jasno! Saj je z njo vred izgubil denar, delo in čas. In to je zadosti.

Ker se pa ravno pri tujih semenih dogajajo večkrat enake nezgode, treba je z vso previdnostjo naročati semen, katera so dobra za nas. Z dobljenim semenom moramo skrbno ravnati in sejati ga o pravem času, na pravi način in v dobro pripravljeno zemljo. Pri naročanju semena pa se ravnajmo po naslednjih vodilih:

1.) Najprej je kmetovalcu treba vedeti za zanesljivega trgovca, kateri prodaja pošteno blago. Iz cenikov, katere razpošiljajo (dandanes semenski trgovci na vse strani sveta in v katerih hvalijo eden bolj ko drugi svoje blago, spoznati je težko pravega in poštenega trgovca. Priporočajo se pa oni trgovci, katere že poznamo, da pošiljajo izkušeno dobro seme. Le do takih

se nam je obračati! Nevedni in v tem neizkušeni kmetovalci naj povprašajo za svet.

2.) Seme je treba naročati kar le moči z godaj! Čim prej si ga naročimo, tem lažje nam bo postregel trgovec z najboljšim blagom. Pozna naročitev je zategadelj najcenejše.

3.) Kupimo vselej le najboljše seme t. j. sem prve vrste. Res, da je tako seme dražje, zapomnimo si pa dobro, da najdražje seme je najboljše in zategadelj najcenejše.

4.) Ako prodaja trgovec po več vrst enega semena, a mi ne poznamo njih posamezne vrednosti za naš kraj, obrnimo se do izkušenih zvedencev! Ako je semenski trgovec sam izkušen kmetovalec — in taki bi morali biti vsi! — izbere nam lahko sam pravo sorto, ako mu razjasnimo namen setve, kakor tudi naše krajne razmere (jakost zemlje, lego zemljišča in podnebje).

5.) Kadar smo prejeli seme, izložimo ga takoj iz vreč, zabojev itd. Če je seme vlažno, razgrnimo in posušimo ga na zračnem prostoru. Sicer pa ga dobro shranimo do setve. Sejmo pa le, kadar je ugodno vreme, a zemlja ne presuha niti ne premokra.

V obče treba, da je seme čisto in kaljivo. Deteljno seme mora biti vrhu tega tudi očiščeno predenice, travniško seme pa raznih smeti in plev, katere kaj radi pri mešavajo goljufni židovski trgovci. Po teh vodilih se je splošno ravnati pri naročanju poljskega in travniškega kakor tudi vrtnega semena!

V. R.

Razne reči.

Da ne pridejo mravlje v čebelnjak, priporočajo tla potresti povsod ondod koder lazijo mravlje, s pepelom, kateremu primešaš $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{3}$ soli.

Kdor kupuje žgano kavo, pazi naj, da ne bo ogo-ljufan. Začeli so namreč primešavati žgani kavi posebno prirejena žgana in barvana turščična zrna, katera so zelo podobna kavnim zrnom.

Za najboljše sredstvo proti strupeni rosi na trtah spoznali so na Tirolskem tudi letos zmes, narejeno od 100 litrov vode, $2\frac{1}{2}$ apna in $2\frac{1}{2}$ bakrenega vitrijola. Kdor je trte škropil dvakrat in ob pravem času s to zmesjo ni imel po vinogradih prav nič strupene rose.

Konjski prekupci dade konju, ki brca ali grize, ter se ga hočejo iznebiti, poprej nekaj žganja, da ga omamijo. Omamljeni konj je, kadar ga pogledujemo, prav miren, a kmalu potem pokaže svojo naravo. Drugi denejo tudi takemu konju v vsako uho po en grah. Ne navadni občutek v ušesu naredi, da konj vse drugo pozabi in zato ne grize in ne brca. Pozneje pa toliko časa otresa z glavo, da spravi iz ušesa grah, — kupec pa izpozna, kaj je kupil.

Mlademu govedu ne dajaj krompirja, ker ta slabi tako želodec, da odraslo živinče potem težko prebavlja druga krmila.