



K. H. HADER WIEN SC.

List I.
V Gorici

Izhaja 15. in zadnjega dne vsacega meseca. Stane za vse leto 3 gold., za pol leta 1 gold. 60 kr. — Naročnina se pošilja JUŠTU VUGA v Gorici, poste restante, rokopisi uredništvu lista v Gorici.

Tečaj II. 1876.
13. januarija.

Janez Mesar

župnik na Bistrici in predstojnik kmetijske podružnice v Bohinju.

Za vsako povelje
Mam židano voljo,
Za brambo dežele
Al' hódit v šolo.
Vodnik.

I.

Ako popotuješ, dragi bralec, ali po opravilih v bližnji Gorotan, ali pa za kratek čas in v razvedrenje na mogočne velikane kranjskih mejnikov proti Primorskemu in koroški deželi po tako zvani „Dolini“ visocega Gorenjskega, z brzim hlaonom od postaje Radovljiško-Leške v 17 minutah dospeš na postajo Jeseniško, ki stoji tik prijazne vasi, v novejšem času menda trga, „Jesenice“ imenovanega, kraja zarad planinskega značaja jako romantičnega, kakor je cela dolina do meje koroške. Že slavni angleški naravoslovec in pisatelj, Sir Humphri Davy, je o nji to-le kritiko zapisal v svoj dnevnik: „Dolino od Ljubljane do Podkorena imam za nar lepšo, kolikor sem jih v Evropi videl.“



Na Jesenicah, dasiravno ti razun naravne lepote, gorate okolice in fužinskih poslopij na Savi nimam posebnih znamenitosti razkazovati, se hočeva vendar le nekoliko pomuditi, ter se

podati v čedno kmetijsko hišo — k Ratečan-u — kjer je pred 43 leti tekla zibelka rodoljuba, čigar ime je pri slehernem, ki njegovega nositelja bolj natanjko pozna, v prav dobrem spominu in je jelo v novejši dobi pri vseh prijateljih ljudskega blagostanja tako sloveti, da se že v viših krogih in celo zunaj mej kranjske dežele častno glasi. In ta vrli mož je gosp. Jan. Mesar, ki se je 12. junija 1832. l. na Jesenicah rodil in je bil izmed 4 otrok — 3 fantov in 1 dekllice — pridnega in varčnega kmeta And. Mesar-ja in njegove ranjce žene Barbe Baloh naj stareji sin. Po tem takem bi bil imel po do sedaj še pri kmetih večidel veljavnem zakonu dednega nasledovanja za očetom prevzeti pohištvo in posestvo, ter s plugom in motiko boriti se za vsakdanji kruh. Ali božja previdnost in zvesti prijatelji Andrejevi so jo drugače zasukali. V mladostnih letih Janezovih je na Jesenicah uspešno delal in kaplanaril na videz priprost mož, toda po duhu in srcu pravi Israelec, ki je ves gorel za časni in večni blagor sebi izročeni ovčic. Bil je ranjki Andrej Smole, ki je 26. julija 1869. l. v Tomišelj-u kot pokojnik brez zlatega križca umerl. Ta blagi gospod je bil Janezov prvi učenik, kakor se sploh po vsej pravici sme imenovati ustanovnika in začetnika jeseniške šole. Ta za ljudsko omiko jako vneti mož je v ka-



planijski sobi fantiče in dekliče okoli sebe zbiral in jih ne le v krščanskem nauku, ampak tudi v drugih potrebnih predmetih brez vse nagrade skrbno poučeval. Na njegovo pregovornost se je tudi brihten mladeneč Peternej iz sosednega Dovjega, ki je pozneje kot stalni učitelj v Bledu umrl, v Ljubljano podal, da bi si ondi nekoliko znanja pridobil in se za ljudskega odgojitelja izuril, in potem kaplana Smoleta v poučevanju dečkov podpiral, kar je tudi hvaležno storil.

Na bližnji Savi je v grajščini tedanjega fužinskega lastnika gosp. Ruarta, kamor so tudi Ratečanovi svojega sinka pošiljali, v veliko veselje hvaležnih staršev njih otroke kot začasni učenik skoz nekaj časa dobro poučeval in odgojeval. Med šolarji se je naš Janezek z izvrstnimi dušnimi sposobnostmi posebno odlikoval; kajti od prve do zadnje šole prištevali so ga zmiraj med jako darovite učence. Te velike dušne darove učenika kmalo pri njem zapazita, ter z nadležnostjo pri starših na to delata, da bi svojega Janeza zaradi višega izobraževanja v ljubljanske šole poslali. Toda že koj prva pot njegova do višje omike je bila trnjeva in s težavami sklenjena. Njegov začasni učitelj mu namreč veljavnega spričevala dati ne more, in zato je njegov učenec prisiljen, pod spremstvom njegovim jo mahitati v Kranjsko goro k ostri zrelosti poskušnji, da ondi potrebno spričevalo dobi, s katerim je bil l. 1841 v ljubljansko normalno sprejet. Prav dobro je prvo izpraševanje prestal, in potrjen za viši razred se poda v jeseni tistega leta z očetom, poslovivši se od ljube matere in bratov, od domačih gora in krajev, na ljubljansko vseučilišče, v tedanjo glavno normalno, kjer se tako vrlo véde, da 1843. l. prestopi v latinske šole. Obžalujem, da nimam pri rokah več šolskih letnih sporočil, kakor le eno samo, in to je zadnje od l. 1851, v katerem je v 8. latinskem razredu med prvimi zapisan.

Ko bi ga Bog že v zgodnji mladosti ne bil na britko poskušnjo djal, bila bi njegova dijaška leta prav prijetna in vesela; kajti učil se je prav dobro in lahko, od skrbnih staršev je bil pa tudi z vsem potrebnim previden; posebno je draga mati bila zanj prava Marta, ki je vedno svoje misli in srce imela pri ljubem sinu, ter mu je vsako pravično željo spolniti skušala, da se nad njim popolnoma vresničujejo pesnikove besede:

„Življenja jutro krasne zarje

Mu mila mati skrbno varje“.

Pa me boš morda radovedno vprašal, kaj mu je neki pri tako ugodnih okoliščinah njegovo mladostno veselje kalilo? V čem je obstala zgoraj omenjena trda poskušnja? Bila je požrešna morilka ljudi, huda pljučnica, za katero je v četrti latinski šoli tako nevarno zbolel, da nihče

ni mislil, da bi ga ne pobrala; kar se sicer ni zgodilo, vendar pa je imela nepravilno odpravljena zanj mnogotere slabe nasledke; tako je n. pr. 13 tednov trdo ležal in se zaradi pomanjkljive postrežbe ni mogel drugače okrepiti, da so ga domov pripeljali, kjer njim je bil neki večer skoraj umrl; vendar pa je kmalo potem pri veliki materni skrbi zopet toliko okreval, da si je upal nazaj v Ljubljano k začetim studijam se podati. Toda zavolj vedne bolehnosti v šolo redno hoditi ni bil v stanu, in da leta ni zamudil, je moral pozneje sam iz vseh učnih predmetov izkušnjo napraviti. Naj neprijetniši ostanek njegove boleznine je pa ta, da od tistih mal ni več tako krepak, da ga na levi strani priraščena pljuča pri hoji in pisanju jako ovirajo in da je sila občutljiv pri vsakem nekoliko bolj neugodnem vremenu. Le škoda, da je tako velik duh okleljen v tako rahlo telo!

Od svoje dobre matere, ki je bila marljiva in pohlevna gospodinja, bogoljubna kristjana in menda živa knjiga evangelijska, navzel se je tudi mladi Janez veselja do božjih reči in do mašništva; toraj tudi koncem osme šole, ko je trebalo stan si izvoliti, ni bil kar nič na dvomu, kam bi se obrnil, kar med drugim tudi ta okoliščina spričuje, da pri toliki zmožnosti ni delal po novi učni sistemi l. 1850. vpeljane „mature“ ali godne poskušnje. Opazovalci njegovega tihega in možatega obnašanja, kakor mi je pravila neka krčmarica, kjer so se gorenjski dijaki grede na počitnice večkrat mudili, so ga že popred odločili za ta stan, v katerem je po lastnih besedah njegovih tako zadovoljen, da se še nikdar te izvolitve ni kesal.

Po preteklih 4 letih bogoslovja, katero je ravno tako častno kakor v vsestransko zadovoljnost svojih učnikov dovršil, približal se je za vse Jeseničane, sosebno pa za Ratečanove slovesni dan, da bo njih sin in rojak, 21. julija 1855 l. mašnika posvečen, Bogu prvo sv. daritev. opravil, kar se je v nedeljo po velikem Šmarnu meseca avgusta vršilo. Po ene strani je pač zelo obžalovati, da je jako zmožni bogoslovec Janez v svojej ponižnosti tako skrival brihtnost in duhovito moč, da sam ni bolj hrepenel po doktorskem klobuku; kajti sicer bi bil gotovo naredil zrelostni izpit in na-se obrnil škofovo pozornost, ki bi ga bil v viši ustav na Dunaj poslal, da bi se ondi za bogoslovsko stolico pripravil, katero s častjo posesti in kot dika učenosti kinčati ima vse potrebne lastnosti v sebi. Po drugej plati pa smemo stiskanemu kmetu čestitati, da je bil mladi duhoven na tak način po božji previdnosti njegovemu življenju in trpljenju, žalosti in veselju ohranjen.

Bil je namreč že nekatere tedne po novi maši z dekretom visokočas. škofijstva za kaplansko službo v kranjski Švici, in sicer na Bohinj-

skej Bistrici odmenjen, kjer je po svojem nastopu 4. oktobra istega leta pa do svoje prestave v Radovljico v jeseni 1859., tedaj skozi 4 leta, obče ljubljen in spoštovan, sè svojo vljudnostjo in gorečo vneto na duhovskem polji in v šoli po slavnem spričevanju tedanjega župnika njegovega in sedanjega dekana Trebenjskega prav uspešno in koristno delal. Njegov predstojnik se je pri raznih priložnostih hvalno o njem izrazil in med drugim tudi to omenil, da tako spretnega kaplana v besedi in peresu še nikoli ni imel. Kakor je bilo novemu gospodu kaplanu, ki, ločen od vesele družbe zvestih prijateljev v semenišči, v tako ozkem kraju, kakor je Bohinj, ni našel sebi pristojne tovaršije, od začetka malo dolg čas, tako se je po prijaznosti župnikov in krasoti krajini svoje postaje tako privadil, da mu je bil častni poklic na boljše, pa tudi težavnišo službo v Radovljico za kateheta in šolskega učitelja jako neprijeten in nepovoljen. Ali vaje povelja svojih vikših natanjko izpolnovati, se meseca novembra l. 1859. žalostnega srca preseli v mesto, kjer je pa samo do adventa 1861. l. ostal; tukaj mu namreč, dasi ravno takrat tako velikansko še ni bilo nemčursko gnjezdo, vendar marsikaj ni bilo po godu, narbolj pa ga je zarad slabih prs tlačilo in morilo vsakdanje solsko podučevanje skozi več ur na dan. Zato je hitel z duhovsko poskušnjo za dosego samostalnih duhovnij, in naredil jo je v jeseni 1861. l. tako izvrstno, da so iz njegovega vira še tovarši zajemali in je marsikterega iz zadrege rešil.

Ravno tisti čas je bila po premeščenju dušnega pastirja izpraznjena prijazna lokalija v zatišju na južno-zahodni strani od rajskega Bleda, po imenu Bohinjska Bela, za katero je prosil ter jo tudi dobil. Kar pred mogoče se poslovi od dolgočasne Radovljice, ker je močno želel zopet na samoto priti in tukaj svoje studije o zboljšanju poljedeljstva in živinoreje začeti, da bi po opravičenem voščilu starega rimskega pesnika, odstranjen od mestnih homatij, v tihem miru, ne sicer z lastnimi voliči njive oral, pač pa svoji mali čedi in koristnim vedam veselo živel. Resno se je že na Beli sicer neznatnega farovškega kmetijstva poprijel s tem, da je hlev dal ves popraviti in prezidati in da si je pridobil en majhen rovt; zraven tega se je za kratek čas pečal tudi sè svilnimi črviči, kar se mu pa zbog pomanjkanja tečne piče, ker v okolici ni bilo dovolj murbinega drevja nasajenega, ni kaj dobro sponeslo. Bil je na tej postaji prav srečen — in kako bi ne bil? Ljudstvo mu je bilo serčno vdano in ga je kakor svojega očeta ljubilo, cerkvico je njegov umetniško izurjen prednik pozidal in ozaljšal, in druge malenkosti je sam poravnal; le edino to napako je imela ta podžupnija, da so bili njeni dohodki

prepičli in da on pri svojej znanej gostoljubnosti ni mogel izhajati. Bil je pa tudi delokrog njegovim dušnim močem preomejen in toraj se je silnemu prigovarjanju nekterih prijateljev vdal, ter prošnjo spisal za po odhodu gosp. K... v Idrijo koncem julija 1863 zapuščeno svojo prvo službino mesto, — Bistriško župnijo v Bohinju, ki mu je bila vkljub zaprekam od neke strani na priporočilo patronovo od mlst. škofa podeljena, ter jo je slovesno v oskrbovanje in posest vzel začetkom novembra 1863, kjer še sedaj biva in svojo živahno delavnost v duhovnem in gmotnem oziru blagodejno razvija. Res se je po njegovem prihodu pri cerkvi in farovžu marsikaj spremenilo: za borno in nizko cerkev začeli so se doneski nabirati, da se bo s časoma v novo, prostornišo preuredila, ki bo v lepem soglasju z naravnim veličastvom celega kraja, gospodarsko poslopje se je podaljšalo in hlev obokal, tudi gnojišče je dal po pravilih umnega kmetovanja napraviti itd.

Preden pa njegovih neprecenljivih zaslug kot predstojnika na novo ustanovljene kmetijske podružnice in sirarskih družeb ustanovnika omenim, pogledimo še na njegove britke ure v duhovskem stanu.

(Dalje prih.)

Kako se dela surovo maslo?

Mleko obsega $3\frac{1}{2}$ do $3\frac{3}{4}$ ‰ tolišče, katera je, kakor znano, naj dragocenejši njegov obstojni del.

Če se mleko dalje časa pri miru pusti, se nabere na površji vsa tolišča, katero imenujemo smetana; to posnamemo in jo preložimo v posebno za narejanje masla napravljeno posodo — v pinjo.

Vse to je č. čitateljem, „Kmetovalca“ uže znano; večina pa jih ne pozna vseh faktorjev, kateri uplivajo in po katerih se treba ravnati, da dobimo dober pridelek.

Kedar je mleko pomolzeno, naj se hitro precedi, (skozi cedilo pretoči) in shrani v kolikor mogoče hladnem prostoru, da naredi tam smetano; nikar ga pa ne stavimo v soparne izbe, ali celo na peč, kakor je pri mnogih naših kmetov zastarana, slaba navada. Saj je uže dokazano, da naredi tem hitreje in popolnejšo smetano, čim nagleje in niže se ohladi (to je do $3-4^{\circ}$ R nad ničlo).

Nek zveden kmetovalec na Švedskem z imenom Swartz je pred okoli 10 leti poskušal mleko svojih krav v velike, kositarjeve posode, cilindrate oblike, devati in te napolnjene posode v skrinje polne vode staviti, kder je vodo z

razdrobljenim ledom kolikor mogoče hladil. Uspeh je bil nepričakovano ugoden:

Mleko se je v malem času popolnoma o-smetanilo, masla je bilo več in tudi boljše je bilo, kakor poprej; pri vsem tem je bilo ostalo posneto mleko frišno in sladko, in za izdelavanje dobrega suhega sira sposobno.

Ta način hlajenja začel se je na to naglo širiti v mlekarstvu in akopram je komaj 10 let preteklo, od kar se je znašel, se ne samo po Švedskem povsod tako mleko hladi, ampak tudi drugod po planšarnicah, posebno na Vorarlberškem, v Švici v Ameriki, kar jasno dokazuje, da se oskrbovanje planšarstva po tem načinu prav dobro izplačuje.

Tedaj se mora mleko kakor hitro mogoče ohladiti in po tem 24 do 48 ur z ozirom na letni čas in na vreme pri miru pustiti. Mleko se najboljše hrani v steklenih ali kositarjevih posodah, katere se najlaže osnažijo in se v nje ne more vrivati mlečna kislina. V naši prvi planšarnici v Poljubinu rabimo sklede za mleko, narejene iz enega samega kosa belega cinkovega kositarja, — ne zvarjene (nezalotane) sklede. Te nam prav dobro ugajajo, ker se v njih mleko naglo pohladi, vsled tega kmalo smetano naredi in se dolgo časa frišno in sladko ohrani; lesene, pa slabo zvarjene, kositarjeve sklede smo kmalo na stran dejali in jih ne rabimo več.

Smetana se sladka naz mleka posname, v primerni posodi dobro premeša, raztepe, pa v pinjo vlije. A umetati (masla delati) naj se ne začne toliko časa, dokler ni uravnana v pinji prava temperatura, kakoršna pospešuje, da se obilo dobrega masla vdela. V ta namen je 12⁰ Reaum. počesno prava temperatura. Po zimi smemo in moramo celò pinjo bolje ogreti, po letu pa je boljše, da temperaturo znižamo.

Zdaj hočemo razložiti, kako se doseže prava temperatura.

Kedar je po zimi hud mraz, operimo pinjo, predno jo rabimo, prav dobro z vrelo vodo in po tem vlimo v njo smetano, katero hočemo v maslo predelati. Če nema smetana še prave temperature, ji prilivamo po potrebi tako dolgo gorke ali mrzle vode, dokler se ne uravna prava temperatura. A nikdar naj se ne priliva prevroče vode, ker bi vsled tega manje masla dobili in slabše.

Pri nas, v našej mlekariji, ravnamo tako:

Po zimi splahnemo pinjo*) z vročo, po letu pa z mrzlo vodo. Na to vlijemo polovico smetane, koja se ima v maslo predelati, v pinjo, drugo polovico pa denemo v nalašč za to na-

*) Pinja, kakoršno rabijo v planšarnici, ni navadna — ampak sodček sloneč in vrteč se v primernem stojalu. O svojem času ga popišemo in če bo mogoče tudi v podobi priobčimo.

pravljen kositarjev kotel, v katerem se navadno ob istem času siratka kuha. Mej tem pomerimo temperaturo v pinji; če doseže 80 R., pa hočemo pri 12⁰ R. maslo delati, je treba, da drugo polovico smetane do 24 manj 8 stopinj, tedaj do 16⁰ R. segrejemo. Segreto smetano vlijemo zdaj tudi v pinjo in sicer na 100 litrov smetane še okoli 5 do 8 litrov več vode s temperaturo 12⁰ R.

Da je dobro vode prilivati, naučila nas je skušnja, katera nam je pokazala, da se v tem slučaju več masla pridela. To se sicer lahko tudi teoretično dožene. Če se namreč voda priliva, postaja smetana v pinji redkejša, vsled tega pride pri obračanju pinje več maslenih kroglic se stenami pinje v dotiko, za to tudi več takih kroglic razpoca in to je uzrok, da se množina masla povekša.

Kedar je uravnana prava temperatura, začnemo delati in sicer vedno enakomerno; če je malo smetane, počasno, če je mnogo smetane, nagleje, dokler se ne jame maslo v malih zrnih ločiti. Zdaj pustimo pinjo nekoliko časa pri miru. Kedar se nabere vse maslo na površji mleka, odlijemo polovico tega mleka; po tem delamo dalje, dokler se sprime maslo v pinji v velike kepe; zdaj ocedimo še ostalo mleko in prilijemo maslu frišne vode v pinjo, katero še nekatere krato zasuknemo. Na to izpustimo vodo, prilijemo frišne in zasuknemo zopet nekolikokrat pinjo. S prilivanjem frišne vode se maslo opere in kolikor treba vtrdi. Če je pa maslo uže poprej trdo postalo, ne smemo tolikokrat vode prilivati, ker bi je sicer potem težje vmesili (upodobili).

Zdaj vzamemo maslo iz pinje in da ne ostane nič vode in mleka v njem, je dobro zgnjetimo ter v stiskalnico ložimo. V stiskalnici se maslo upodobi ter popolnoma vseh tekočin, vode in mleka, otrebi.

Kedar vzamemo maslene kepe ali kose iz stiskalnice, jih skrbno na robih obrežemo, ter obrišemo naz njih z mokrim prtom vodene in mlečne kapljice, ki so še morda obvisle.

Shranjevaje tako napravljeno maslo, je dobro, da je z mokrim platnenim prtom ovijemo.

Kako se surovo maslo hrani, smo razložili uže v 4. številu Kmetovalca.

T. Hitz.

O rabi žvepla v kletarstvu.

O vprašanji, ali se sme v kletarstvu žveplo rabiti ali ne, in tako tudi o tem, kako se ima upotrebovati, so še dandanes v različnih vinorejskih krajih mnenja zelò razcepljena. Konsumenti ali použivanci vina, kateri o kletarstvu nič ne vedò, ali vsaj prav napačno sodijo,

ne marajo o žveplu nič slišati; samo da jim besedo „žveplo“ izustiš, jih uže groza stresa.

Producenti, vinorejci mislijo o žveplu drugače; oni mu kletarske porabe ne odrekajo, vendar jih je pa le malo takih, kateri bi znali žveplo prav rabiti; večina ne vé, kedaj in kako se ima upotrebovati, in iz tega ravno izvira pogosta zloraba. Koliko je na primer takih vinorejcev, kateri sod o času trgatve vsakrat, predno ga bodisi s čisto surovim, ali pa z več ali manj pokipelim moštom napolnijo, — dobro sé žveplom zakadijo, ali zažveplajo.

Mnogo je tudi takih, kateri pri presnemanju drugače ne morejo, nego da sod, predno ga napolnijo, prav dobro zakadijo.

Oboje je popolnoma napačno, dokler je vino zdravo; kajti v takem slučaju mu žveplena sokislina, katera pri zažiganju žvepla nastane, ne samo ne koristi, ampak kar naravnost škoduje in sicer prvič s tem, da se kipenje zavira, znabiti za dalje časa čisto ustavi, namesto da bi se hitro vršilo; drugič s tem, da zadobi mošt ali mlado vino brez vse potrebe tudi nek zelo neprijeten duh po žveplu, ali boljše rečeno smrad po gujilih jajciah, kateri ne more zdravju nikakor koristiti. Čemu bi se kipenje zaviralo ali čisto ustavljalo? — bodimo zadovoljni, da se kolikor le mogoče hitro vrši, da dobimo iz mošta brže čisto, dokipelo vino.

Toda kedar hočemo čisto surov mošt, ali pa še prav sladko mlado vino — rebulo — kam daleč prepeljati, in to z namenom, da dospe še sladko na odločeno mesto, ter da ostane tam še dalje časa sladko, o! potem je žveplanje ali zakajenje posode, v kateri se ima mošt ali vino prepeljati, na pravem mestu, drugače pa ne.

Pa vendar, nam vtegne kedo ugovarjati, je prav dobro, da se mlado vino vsaj pri prvem presnemanju nekoliko zakadi, ker drugače preveč „nategne“, postane pretemne barve.

Lari fari! tudi tega ni treba — ako je namreč vino pravilno napravljeno, to je, ako ni belo preveč na tropinah kipelo. Črnega uže tako ne smemo nikdar kaditi, ker nasprotno od belega zgubi vsled žveplenja barvo, duha po žveplu pa skora nigdar ne.

Pravilno napravljeno belo vino čisto nič ne nategne, ali pa toliko, kolikor je prav, to je toliko, da zadobi poznej, ko se zopet popolnoma očisti, ravno pravo cekinasto barvo.

Direktno ali na ravnost na zdravo vino vršeno kajenje (žveplanje) je še v enem slučaju jako koristno, kar je pa našim vinorejcom, posebno pa krčmarjem le malo, ali nič znano. Ako imamo namreč vino dalje časa v ne prav polni posodi, se naredi na površji kaj rad kan, pa tudi brez tega se pozneje vino kaj rado skisa, ono potegne, kakor pravimo, „na drn“, postane „cikasto“.

Vse to vsled prevelike dotike vina — to je njegovega alkohola — z kislicom zraka. In to je krivo, da se posebno po južnih, slovenskih vinorejskih deželah v poletnem času le redko kje pošten kozarec (necikastega) vina nahaja, naj bo uže na privatni mizi, ali v gostilnici. Povsod so vina cikasta, ker iz bečev ali polovnjakov, iz katerih se točijo, primerno dolgo časa tečejo, pa se nikdo za to ne zmeni, da bi škodljivo obilno dotiko zraka s površjem vina zmanjšal ter jo neškodljivo naredil.

Neškodljivo pa naredimo to dotiko ravno sé žveplom, ako ga vsako toliko časa nekoliko na površji vina zažgemo; kajti žveplena sokislina umori vse na površji vina naseljujoče se pogubonosne rastlinice (glivice), katere imenujemo „kan“ „micoderma aceti“ i. t. d. in katere „cik“ prouzročujejo; dokler je pa le sled žveplene sokislina nad vinom, se ne morejo nikakor vzrejati.

S kajenjem ali žveplanjem „vrhi vina“ zavarujemo torej lahko zdravo vino proti veliki vinski bolezni, proti „ciku“, kar je gotovo velike kletarske vrednosti, in kar naj si tedaj posebno naši krčmarji dobro zapomnijo in potem tudi izvršujejo. Za kajenje vrhi vina potrebujemo pred vsem žvepla, potem pa tudi še neke posebne priprave. Žveplo je najboljše čisto rumeno, na ozke in kratke platnene koščke nalito, kakoršno se v kupčiji nahaja. S cvetlicami potrošeno žveplo, kakoršno se tudi v kupčiji dobiva, ni za rabo; tako žveplo je gola sleparija, ker več stane od navadnega, pa nič več ne koristi, mariveč je še slabše od navadnega, kajti še tako lepo dišeča cvetlica, kadar se sežge, ne diši, ampak smrdi; čemu torej smrad v sod spravljati. — Posebna priprava za to žveplanje obstoji lahko prosto iz daljšega, debelejšega pocinjenega drata; en konec njegov se pretakne skozi primerno dolgo in debelo vehe, na drugem se pa majhna kljukica napravi, ter kake dobre štiri prste pod njo majhna kositarska skledica obesi, katera ne sme širša biti od naj ožje vehine lukinje sodov ali polovnjakov.

Rabi se ta priprava tako-le: Najprej se s kako palico pomeri, kako visoko še stoji vino v posodi; na to se toliko pocinjenega drata na eni ali drugi strani vehe ven potegne, da obvisi nanj obešena skledica, ako se drat skozi vehino lukinjo v posodo vtakne, za par prstov nad površjem vina, in da lesena vehe, skozi katero je drat pretaknjen, ravno vehino lukinjo posode zapre. Na to se natakne na kljukico drata po posodi primerno zadosti velik košček žvepla, kateri se tako uravna, da se more vse raztopljeno odkaplajoče žveplo v skledici nabirati; na to se na spodnjem koncu zažge. Tako obešeno in vžgano žveplo se vtakne skozi vehino

lukinjo v posodo, in ta se z veho, koja je na draču, naglo zamaši. Cela priprava se pusti toliko časa v posodi, da žveplo ugasne; na to se še le ven potegne, ter vehina lukinja ž nje pravo veho hitro zamaši. Razun te priprave rabi se za kajenje vina na površji tudi tako imenovana žveplalna svetilnica, katere pa ne bomo danes popisovali, ampak prilično, kedar jo tudi v podobi priobčimo.

Naj se že z eno ali drugo pripravo vino na površji žvepluje, glavna reč je in ostane ta, da nič žvepla v vino ne kane, in pa, da se žveplanje vsakih osem dni gotovo ponavlja. Redno tako žveplana vina ostanejo do zadnjega kanca nepokvarjena, in vino ne navzame prav nič neprijetnega duha po žveplu.

Razun navédenih dveh slučajev ni pri zdravih vinih žveplanje ali kajenje nikdar potrebno, še manje pa koristno. Prav velike kletarske koristi nam je pa še žveplo za spravo prazne vinske posode, sodov polovnjakov itd. Skoro neverjetno, pa vendar resnično je, da prav mnogo posebno južno-slovenskih vinorejcev, krčmarjev, itd. še sodov pravilno spravljati ne znajo.

Koliko je takih, kateri, kedar vino prodajo, sod samo s par bokali motnega vina splahnejo; — to vino pusté potem, kakor pravijo, za „živeč“ v sodu, kojega pri vehi in pipi zamaše, češ: a zdaj si pa preskrbljen do druge trgatve! Koliko je zopet takih, kateri izpraznjen sod le površno sperejo, potem mu pa vratca in veho odprejo, v namen, da se revež posuši! Eni in drugi ravnajo zelo napačno, kajti velika večina takih sodov spleni čez in čez, tako da se razumnemu človeku, kateri vanje posveti, pogleda in povonja, milo stori, ako pomisli, kako se bodejo dobri, znabiti izvrstni mošti bodoče letine v njih na najnaravnejši način pokvarili. Kako hoče vino v smrdečem sodu postati? gotovo ne drugačno, nego smrdljivo „bumfasto“. In vendar je tako lahko in prosto prazne sode pravilno spravljati, da prostejše skoro biti ne more, in le največji zanikrnež je tisti, kateri to zanemarja. Naj tukaj v kratkem razložimo, kako treba ravnati.

Prazni sod se prav dobro izpere, tako, kakor bi se ga moralo, ako bi se hotelo vino vanj presneti. Na to se pusti en dan pri miru, da se vsa voda na vampu nabere; po tem se voda z gobo do čistega iz soda spravi.

V tako očiščenem sodu se zažgé košček žvepla, kar se lahko na več načinov stori. Ali se voha zabije, in skozi vratca kos korčevine ali pa kaka škrljica na sredo soda položi, ter na nji žveplo zažgé, in na to naglo vratca zapró; ali se pa vratca zapró, ter goreče žveplo s primerno pripravo skozi veho v sod vtakne, notri toliko časa pusti, da ugasne, na kar se še le voha prav dobro zabije. Ako kajenje vsak mesec

enkrat ponavljamo, ali pa vsaj vsak drugi mesec enkrat, smemo biti gotovi, da se nam sodi ne bodo čisto nič pokvarili, in naj ostanejo tudi deset let prazni. Kedar in kako se ima žveplo za bolna vina rabiti, razložimo tudi o svojem času.

R. Delenc.

Dopisi.

IZ KOPRA 8. januarija. (Izv. dop.) Žalostno je tukaj gledati polovico golih hribov. Na vprašanje, zakaj se po hribih trte ne sadé, ampak le v močvirnih nižavah, odgovarjajo, da na hribu trto sušo pritiska, vsled česar izostane ali naglo pogine. V razjasnenje naj omenim, da je večina sveta lastnina že skoraj onemoglih ali vsaj v kmetijstvu nezmožnih posestnikov. Po hribih in po ravninah je brez razločka planta, vmes sejejo grah ali druge take rastline, koje pomagajo trtam hrano jemati. Oljk je res dosta tukaj, pa večinoma v revnem stanji; gotovo je tega kriva napačna ali zanikerna vzgoja; sploh pa vzgojujejo oljke le večji posestniki. Celo kmetijstvo je tukaj na enaki stopinji, kakor na Notranjskem, plugi so strašno smešni; prav rad bi enega kot kuriozum v podobi priobčil, če bi preveč ne stalo.

Kedar bom videl, kako s takim plugom orjejo, hočem čast. čitateljem Kmetovalca plug in njegovo rabo natančno popisati.

V živinoreji zapazujem tu boljše plemo delavne govedi, kakor koder si bodi na Kranjskem. Mnogo, skoro da večina tukajšnje govede je sivega muridolskega plemena, potem pa nahajam tudi bosnijsko plemo, katero ne more tukajšni živinoreji ugajati. Videl sem uže čiste bošnjake, ne samo bike ampak tudi krave, a pozvedel še nisem, kako se to plemo semkaj vriva.

Kr.

Občni zbor c. kr. kmetijskega društva

v Gorici dne 30. decembra 1875.

Posnetek iz sejnega zapisnika.

Navzočni: Predsednik Fr. grof Coronini-Kronberg; podpredsednik Wiljem vitez Ritter-Zahony; društveniki Bolle, pl. Claricini, Cullot, Del Torre, dr. Deperis, pl. Dottori, Jeglič, dr. Jona, Klavžar, Kuralt, dr. A. Levi, pl. Lindemann, Maccari, vitez dr. Pajer, pl. Pauletig, mons. Pavletič, Povše, Prister, Štrekelj; vladni zastopnik conte Manzano; tajnika Streinz in Galanti.

C. kr. kmetijsko društvo Roveredsko, kmet. družba Trentinska in c. k. kmet. društvo Celovško so zastopana po grofu Coronini-ju; pl. Claricini zastopa Dunajsko, vitez Ritter Solnograško, dr. Levi Tržaško in tajnik Streinz Innsbruško kmet. društvo.

Predsednik izročuje s primernim ogovorom društveniku in odborniku dr. Albertn Levi-ju zlato svetinjo s častno diplomom vred po zborovem sklepu od dne 8. julija l. l.

Dr. Levi se spodobno zahvaljuje in zagotavlja, da izpodbujen po častnem tem pripoznanji bode še iskrenejše posvečeval svoje moči povzdigi domačega kmetijstva in dosegi društvenih namenov sploh.

Predstavljen nov tajnik, Tomaž pl. Galanti, se tudi prav toplo zahvaljuje, da ga je društvo, katero slovi po svojem nad 100letnem obstoji in po svojem uspešnem delovanju, tajnika imenovalo. Da si mlad in malo izveden v obširnih kmetijskih znanostih, meni, da se mu bode vendar posrečilo zadostiti svojim dolžnostim, ako ga bodo gg. predsednik, podpredsednik in odborniki blagovoljno podpirali, saj mu tudi dobre in resne volje ne manjka. In tako se nadeja, da s časom tudi kaj pripomore v prospah društva, da le donese eno samo zrnice peska k posloplju, katero ono zida za razvoj kmetijstva v tej deželi.

Predsednik nasvetuje kot nova uda: tajnika Galanti-ja in vpokojenega c. k. davkarja v Gradišči, Jožefa Sedmak-a. Sprejeta.

Dr. Jona poroča o proračunu za l. 1876, (glej štev. 23 Kmetovalca).

Pri splošni razpravi se oglasi pl. Claricini in izpodbija znesek, kateri je sprejet med dohodke kot letnina družtenikov. V I. predalku je namreč sprejetih za 446 udov... 1784 gl., v predalku VI. pa na zastalih letninah 200 gold. — Govornik meni, da, kakor so se morali sprejeti zastanki leta 1875 v proračun, tako se tudi ne more računati, da bi družteniki vso letnino za leto 1876 vplačali. Za to naj bi se v proračun sprejele letnine, kolikor znašajo za eno samo leto.

Dr. Jona pojasnuje, da se je ta stvar uže v finančnem odseku pretresavala, toda ker znašajo zastanki okoli 1500 gld. in ker je zdaj preskrbljeno, da se ročno pobirajo po vseh okrajih, se je trdno zanašati, da bode na letninah še več došlo, nego je finančni odsek v proračun postavil.

Na to se potrdijo dohodki v skupnem znesku 3469 gld. 61 kr. Pri stroških omenja predsednik, da se društvo pogaja z visokim c. k. ministerstvom za kmetijstvo, da bi postal italijanski društveni organ „Atti e memorie“ ob enem glasilo c. k. svilorejskega poskuševališča, kmetijske šole in enokemičnega poskuševališča, vsled česar bi se potem vvele glede tega lista nekatere preuredbe, katere je uže glavni odbor pretehtal. Nadejaje se, da bode ta zadeva v kratkem rešena, meni, da naj bi prva številka omenjenega lista še le prve dni februarja t. l. na svitlo prišla.

Stroški, znašajoči 3904 gl. 45 kr. se potrdijo in enako tudi primanjkljaj 434 gl. 84 kr. ki se ima zložiti s podporo 500 gl., katero je dovolil deželni odbor in s tem pomnožil letni donesek deželnega zaloge, določen kmetijskemu društvu, s pridržkom, da to pomnoženo podporo odobri vis. deželni zbor.

Predsednik vpraša, ali želi kedo kak poseben predlog staviti.

Pl. Claricini interpelluje predsedništvo, kako je to, da se število udov kmet. društva krči. On pravi: Naše društvo zagovarja najvažnejše interese te dežele, katera se peča v prvi vrsti s kmetijstvom; ono dobiva od države znamenite podpore, katere se uporabavajo na korist kmetijstva; ono se sme ponašati, da je zavzelo častno mesto mej drugimi enakimi društvi in da si je uže tudi znalo slavo pridobiti. — Na drugi strani pa zahteva prav malo od svojih udov, nič družtega nego letni donesek 4 gld. in za to dobivajo zastanj kmetijski list. Kaj more tedaj krivo biti, da se je začelo število družtenikov v zadnjih letih manjšati, dasiravno se jih je od gorske (slovenske) strani zopernavažno dosti pridružilo? Mari je zgubilo kmet. društvo svojo popularnost? Govornik vabi predsedništvo, naj bi razložilo uzroke te nevršečne okoliščine in pretehtalo, kako bi se jej v okom prišlo.

Predsednik odvraca, da ne more dati zaželjenih

pojasnil; vsakakor pa naj bi se to vprašanje razpravljalo v glavnem odboru, kateremu se bo gotovo posrečilo, odstraniti to neprilichnost, posebno če bo tudi g. interpellant blagovoljno v ta namen sodeloval.

Dr. Jona opazuje, naj se pomisli, da je v zadnjih letih mnogo takih udov vstopilo, kateri niso nikdar resno želeli udje biti. Starejši družteniki so skoro vsi zvesti ostali, odpali so se bili večinoma v novejši dobi pridružili. Tako, meni on, da si treba raztolmačiti, zakaj se je število družtenikov od 500 znižalo v zadnjih letih na 450. Toda ti družteniki so stalni, plačujejo redno svoje doneske in bodo tudi v društveni zvezi ostali, dokler jih neogibljivi uzroki ne odtegnejo.

Mons. Pavletič meni, da se je število družtenikov tudi zaradi tega zmanjšalo, ker je bilo v poprejšnjih časih sama Goriška kmet. kmet družba - na Primorskem; ta je štela tudi mnogo udov iz Trsta in iz Istre. Od kar pa imajo tam svoja društva, so od našega odpali.

Dr. Levi: Če hočemo, da ostane vzbujen duh deželanom, mora društvo deželo iskati in ne čakati, da pride dežela v mesto. To nam je dokazala tudi furlanska kmet. družba, katera je uže propadala, a s primernimi in koristnimi preuredbami v svojem poslovanju, vsled katerih je bolje pogostoma v dotiko prihajala s kmetovalci, je svoje člane zopet oživila, da so se začeli zanimati za društveno delovanje. Govornik pravi, da se je deležil samo dveh občnih zborov našega društva na deželi, enega v Gradišči, družega v Korminu; obakrat so se raspravljali prav zanimivi predmeti in ljudstvo se je s prav živim interesom vdeleževalo. Priporoča, naj glavni odbor za to skrbi, da bode društvo bolje pogostoma na deželi zborovalo.

Predsednik opazuje, da je v zadnjih letih marsikaj zaviralo, da ni moglo društvo zvnaj Gorice zborovati. En kmetijski oddelek (podružnica) je n. p. čakal celo leto, predno je odgovoril na dotično predsedništveno vprašanje.

Konečno sklene zbor, da ima glavni odbor raspravljati vprašanja, katera sta sprožila pl. Claricini in dr. Levi.—

Na to sklene predsednik sejo.

Kl.

Razne kmetijske vesti.

Žolne ali deteli (Specht) so naši najkoristnejši gozdni ptiči, oni imajo za plezanje vstvarjene noge. 2 kremplja naprej in 2 nazaj obrnjena, na rep se opirajo pri plezanju, kljun je raven in dolg, ž njim kljujejo po bolnih, črvivih drevesih, izdolbujejo lukinje in s pomočjo dolgega jezika izvlačijo iz njih črve. Žolna se spušča redkokrat na tla, le takrat, kedar je nas drevesa veliko lubada odključavala, skoči na tla ter pobrska po črvicah med lubadom. Žolna živi od samih črvov, hroščev in drugih mercesov, ona nam je jako koristna. Nikoli se ne loti zdravega drevesa, ampak vedno črvivega, katerega skorjo včasih popolnoma olupljuje in vse črve poje. Nespametna je misel mnogih kmetov, da žolne drevju škodujejo, ker mu lukinje vključujejo in skorjo olupljuje; še nespametnejše je pa zaradi tega ubozega ptiča preganjati, ga s kamenjem ali polenom zalezavati, kedar okrog debela črve iskajoč pleza. Ob času brstenja hodi samec vsak dan na tisto mesto, na kako suho vejo ali deblo in trka se svojim kljunom neprenehoma, da se njegovo kljuvanje

kot trrrr glasi in po četrť ure daleč sliši. S tem terkanjem ob drevo si privabi samico; večkrat se pa pripeti, da jo po več tednov ne pritrka, a vendar ne obupa. Ob tem času samec zelo shujša, ker si le za silo črvičev poišče. Samica znese 4—8 jajic v kako drevesno lukinjo; nje gnjezdo bi se pač moralo pri miru puščati in pristojne oblastnije bi morale ostro na to paziti, da se taka gnjezda ne razmetavajo, jajica jemljejo, mladiči moré ker so žolne, kojih štejem osem sort, jako koristne ptice. Kr.

Trtna uš ali Phylloxera, najhujši sovražnik vinske trte, se je uže tudi na Španjskem in Portugalskem prikazala. Španjski „kmetijski collegij“ zboruje in se posvetuje prav resno, kako bi bilo najuspešnejše tej hudi nadlogi v okom priti.

Osnovalni odbor za M. Vrtovcev spominek se je ustanovil, in obstoji iz sledečih gospodov: Jurij Grabrijan, čast. korar in dekan v Vipavi, načelnik, Matevž Koder, župnik na Slapu, Franjo Kavčič, posestnik v ŠtVidu, Anton Uršič, posestnik na Dobradu, in Rihard Dolenc, ravnatelj vinorejske šole na Slapu, odborniki. Vsi p. n. gospodje, katerim so se uže, ali se še bodo nabiralne pole poslale, so prav vljudno naprošeni, naj, kar se da, marljivo nabirajo.

Volitev. V glavni odbor kmetijskega društva so bili voljeni dne 30. decembra za Goriški okraj dosedajni trije zastopniki gg. prof. Dr. Angel Moná, grof fr. Coronini in monsig. Andrej Pavletič.

Tiskarske pomote poslednjega lista so: v sestavku o požlahtnenji na desni strani tikoma soda namesto: „to je menda že splošno znana reč“ — bi se moralo glasiti: „to je še splošno neznana reč“. — Na prvi strani današnjega lista so pod podobo po pomoti izpuščene te besede: *Janez Mesar. Po Saller-jevi fotografiji vrezal, R. p. Waldheim na Dunaji.*

Vabilo na naročbo.

Kmetovalci in pospeševalji kmetijstva, evo „Kmetovalca“ v svojem drugem tečaju! Premagali smo mnoge težave in velike ovire prvega leta, zdaj stopamo pogumno v drugo, katero naj bi nam privabilo obilnejše število naročnikov, izdatnejšo materialno podporo, brez katere bi kmalo opešale duševne — če tudi najboljše moči. Kakor smo v zadnji številki lanskega leta omenili, se ne oziramo v svojem početju na osebnosti in na politiška mnenja, se ne zmenimo za nikakoršno strankarstvo, — nam gre edino za stvar, kateri smo posvetili svoje moči: za razvoj kmetijstva, za dosego in povzdigo materialnega blagostanja na podlagi vsestranskega kmetijskega napredka mej slovenskim narodom.

Zato pozivljamo še enkrat prav prijazno vse one, kateri so sposobni za delo na tem jako obširnem in

velevažnem polji, naj se nam blagovoljno pridružijo ter sodelujejo — zaradi stvari, to ponavljamo tudi danes, preziraje vse drugo, kar bi jih sicer vtegnilo zadrževati.

„Kmetovalec“ bo samostalno izhajal za naprej 15. in zadnjega dne vsacega meseca. Cena za vse leto znaša 3 gl., za pol leta 1 gl. 60 kr. Dopisi naj se blagovoljno pošiljajo uredništvu „Kmetovalca“ v Gorici, naročnine pa g. Juštu Vuga, opravniku „Kmetovalca“ v Gorici, poste restante. Naš list sprejema tudi inserate vsake vrste; pločuje se za navadno tri stopno vrsto 8 kr., če se tiska 1 krat, 7 kr. če se tiska dvakrat in 6 kr. če se trikrat tiska. Za večerke se računani po prostoru.

Današnji, prvi list smo razposlali ne samo dosedajnim p. n. naročnikom, ampak tudi mnogim drugim rodoljubom in znanim prijateljem kmetijstva. Za naprej bodo dobivali list samo oni, kateri nam pošljejo naročnino. Vendar prosimo uljudno vse tiste, kateri so prejeli današnji list, pa se ne mislijo naročiti, naj nam ga blagovolijo povrniti.

V Gorici 13. januarija 1876.

UREDNIŠTVO.

Listnica uredništva: Gosp. Kr. v K. Prejeli, ko je bil list uže skoro dotiskan. Imamo prav obilo gradiva. List bo odsihdob prav redno izhajal. Več pisemen v nedeljo; — G. poročevalcu z Ljubljane: Prepozno prejeli in smo v tešnjobi s prostorom. Prihodnjič. G. R. D. na S. Cenik še le danes došel, troppo tardi. — G. dopisniku iz Št. Vida: moramo za prihodnjič odložiti. Hvala!

I. tečaj „Kmetovalca“ se dobiva pri uredništvu v še nekoliko iztisih po 2 gl. 50 kr.

OZNANILO.

Oskrbništvo baron Ritterjevega posestva v Monasteru pri Ogleji ima letos sledeče kovči in bilfe na prodaj: 1 letne bilfe modre frankinje in rulanđeca po 15 fl. 1000, — 2 letne bilfe belega rizlinga, tramirca, klevnerja po 18 fl. 1000. Kovči omenjenih sort po 3 fl. 1000.

Kupovi veljajo inclus. zavitka in tudi vožnje, ako treba, do železniške postaje Ronchi.

Oskrbništvo posestva.