

naj že ime pové, da se meri na to. naj se postavi čisto nov zavod, popolnem različen od dosedanjih dež. kulturnih svetov.

Da se hoče kmetijstvo in gozdarstvo po tem načrtu postaviti, kar največ moči, krepko pospeševati, to lahko vsakdo razvidi, saj dobi vsaka občina svojega zastopnika in že to jo lahko privabi in vzdrži v tem, da se vdeleži vsega, kar meri na pospeševanje gospodarstva. Da ne bode treba plačevati letnega doneska ali društvenine, to je bila že zdavna želja ljudstva. To pa kaže tudi to, da so se vdeleževali podukov, kedar se je tak dajal o kmetijskih rečéh, najbolj taki, ki niso bili udje kmetijske podružnice; ti so z velikim zanimanjem poslušali tako podučevanje, toda k družbi niso marali pristopiti, prav zavoljo društvenine, ki je je bilo plačati. Že samo to bode olajševalo delovanje okr. kmetijskih komisij, pa potlej tudi to, da bodo uradi okr. kmetijske komisije, bode jim v podporo in brez dvoma bodo imele hasljivo moč, ne kakor doslej kmetijske podružnice, le na neko število udov, ampak na vse prebivalce v svojem okraji. Ker so okr. kmetijske komisije uradi in v tem, da jim dež. odbor imennje načelnika in namestnika, bode mogoče spraviti take može na čelo teh komisij, ki bodo za to sposobni pa tudi veljavni med ljudstvom ter bode s tem veliko upanja na to, da bode njih delovanje uspešno. Prav tako pa je gotovo, da bode njih delovanje krepkeje, vsled tega, ker se bodo imenovali, ne pa, kakor je bilo doslej v kmetijskih podružnicah, volili. Volitve niso zanesljive. (Konec prih.)

Trgatev v Slavonskih goricah l. 1891.

(Konec.)

Ali nikar ne misli, da je gazač eno vrečo dolgo „taptal“ in ožemaval! Nikakor ne, ker drugače bi ne bil mogel naproti „prešati“ toliko grozdja, kolikor mu ga je 13 beračev nabileralo, in ga je voznik poleg štirih čabrašev v prvo kad vsipaval. Pa če tudi se grozdje nič ni prešalo, pričakoval je naš dragi prijatelj vendar 12 štrtinjakov te žlahtne kapljice, za katero mu je bilo po 12 gld. za veliko vedro ali pa 60 gld. za polovnjak že naprej zagotavljenih. Ker je grozdje letos tako sladko, napravil bo gospod rektor še par hektolitrov slovitega petelinovca. V ta namen izvzame se lepemu sodu zgornje ali prednje dno, potem se pa na spodnje dno naspé par prstov na debelo vinskih jagod, obranih z najlepšega črninskega grozdja. Na to se naloži tanek plast pelina (listja) ter še perja od nekaterih drugih dišečih zelišč. Zdaj pride nova lega lepih jagod od grozdja, na nje novi plast pelina. Tako se to zлага, dokler da ni sod tako daleč napolnjen, da se še da dobro zapreti. Sod se na to

položi v hladno klet ter se napolni z dobro starino. Tako se pusti ta zmes do božiča, ko se prvi, najboljši „pelinovec“ ocede, a zmes v sodu se še enkrat z vinom zalije, da se napravi še drugi, če tudi slabši pelinovec. Poslednjič se vsa ta zmes, ako se ne motim, za žganje skuha ali kakor Hrvat pravi: „speče“.

Gotovo bi še rad vedel, kaj bodo počeli s „trpinami“ v veliki kadi, ki doslej še niso veliko sile trpele. Gospod profesor dal bode nanje naliti do polovice toliko vode, kolikor bodo poprej mošta „naprešali“. Voda ostala bo osem dni na tropinah, potem se bo pa s temi namočenimi tropinami ravnalo ravno tako, kakor poprej z zdručkanim grozdem. Za to pikolo ali „vino z vodo“ plačuje se navadno polovica one cene, katero ima pristno vino. Ker pa še tudi zdaj tropine niso dale vsega sladkorja iz sebe, zato se spravijo še enkrat v kad, v katerej se na debelo pokladajo s svežo prstjo, da ne morejo izhlapiti. (To bi si naj tudi naši germani zapomnili, da bi si prihranili trud, sode s tropinami gnjesti!) Od letošnjega pridelka pričakuje se še polovnjak žganjice, ki se bo pozimi iz teh tropin izkuhala. Ker se liter te žganjice plačuje po 40 do 50 kr., rekli so mi magnificenca, kakor se rektorji visokih šol navadno nazivajo, da nebi imeli nobene škode, ako ne bi delali pikole, ker bi iz nenamočenih tropin dobili toliko več žganja. A ker je pikola dosti bolj zdrava pijača, kakor pa žganje, zato dajo iz tropin delati poprej še „Wasserwein“, kakor ga nemški viničarji laško pikolo nazivljejo, predno jih pustijo na žganjico žgati.

Drugo leto, ko bodo imeli novo prešo, rekli so, dali bodo pa vse grozdje „openkljati“, t. j. jagode ločiti od pecljnov ali penkelj, da jim med sladko vino ne pride iz pecljevja preveč čreslovine ali grenčice, ki tamošnjim vinskim kupcem neki hudo preseda. Iz tega poročila pa tudi slehern bralec lahko spozna, zakaj da so hrvaška, posebno pa slavonska vina tako sladka in tako močna. Jernej Voh.

Gospodarske stvari.

Zakaj škropitev zoper strupeno roso povsod ne pomaga?

Srce človeka boli, kadar se ozre po nek-daj slovečih vinskih goricah, ki so bile letos žali-bog z večine zopet rujave, ko lisičji rep! Kjer še ni trtna uš goricam krvi izpila, tam pa strupena rosa hudo gospodari, da je gorje. In vendar se more strupene rose obraniti, kdor se je le hoče. Ako človek zboli, išče si zdravila; bolno živino zdravijo; še celo ranjeno drevesce vesten sadjar zamože in zaveže, da zaceli ter se ne posuši. Zakaj pa bi se bolna vinska trta ne zdravila? Mnogo priprostitih ljudi pravi, da