

srebrni kunci ter mešanci. Modre, žametu podobne kože dunajskih velikanov se plačujejo po kroni, srebrnosive kože pa dražje. 8—10 mesecev stari zajci stanejo 6 kron 40 vin. do 8 kron; mladiči, stari 8—10 tednov dve in pol do tri krone.

Plodovitost kuncev je znana dovolj. Zajec (samec) se ne sme rabiti pred devetimi meseci, zajka (samica) ne pred šestimi meseci za pleme ter sta oba 3—4 leta za to sposobna. Ako se zajka šestkrat na leto obreji in vsekdar skoti samo štiri mlade, je to prvo leto 24, drugo leto 300 mladih. Zajka nosi navadno samo 30 dni in mladiči, ki se skotijo slepi ter čez 10 dni izpregledajo, pridejo iz gnezda v 16, najdalje v 24 dneh.

Kunci se umno vzgajajo v hlevih, ki se najceneje narede iz starih škatelj in večjih sodov. Skrbna snaga, svetloba in zrak so glavni pogoji.

Poleg pripravnega hleva je krmljenje jako važen činitelj pri reji kuncev; krma mora biti torej mnogo-vrstna in redna. Kunec je požrešen in sladkosneden, a zadovoljen z različno klajo, ki je v hiši, na polju, travniku in gozdu drugače brez vsake vrednosti. Sočivje, oves in mlato mu kaj dobro teknejo, ter dobro seno mora biti vedno v hlevu. Doječim zajkam se daje kozje ali prekuhanu kravje mleko, odstavljenim mladičem star, v mleku razmočen kruh.

Kunčevo meso je belo, lahko prebavno, in ima po dr. J. Kenigovi analisti 21,5 odstotkov beljakovine ter 10 odstotkov tolšče, dočim ima rōda govedina, teletina, svinjetina, kakor tudi kuretina nekoliko manj redilnih snovi. Na Dunaju plačujejo za kilogram kunčevega mesa 70 vin. žive vage, mrtve pa 1 krona 20 vin.

Kdor ima veselje, ljubezen in nekoliko znanja o reji domačih zajcev, naj malce poskusi. Zajka za pleme bi stala osem, močan zajec 12 kron. Krma in nastilja je na deželi skoro zastonj, za kože in gnoj bi se tudi nekaj kron skupilo, tako da reja kuncev ne stane veliko. Kunci za pleme se prodajajo na Dunaju. Naslov: Oesterreichischer Kaninchenzuchtverein in Wien, XV. Mariahilfergürtel 27.

Dve glavni vodili o reji kuncev.

Kdor hoče doseči kaj uspeha pri reji domačih zajcev, ta ne sme imeti v enem hlevu preveč živali različne starosti, pasme in obeh spolov. Bolje je, imeti manj kuncev, a iste od dobre pasme, ter strogo ločena plemena, ker le na ta način bode kunjerejec dobival koristi od živalij.

Veliko jih krivo ravna s tem, da se zboji previsoke cene pri nakupu kuncev-plemenjakov, ter kupi raje po ceni navadne drobne zajce. Ljudje, ki imajo količkaj znanja in skušnje o reji domačih zajcev, nabavijo si lepih, velikih zajcev, če prav za izredno drag denar, dobro vedoč, da se jim ti izdatki kmalu povrnejo. Tudi stari kunci za pleme niso kaj prida, osobito ne stare zajke. Torej za pleme je le negovati zdrave, lepe in močne živali.

Kmetijske raznoterosti.

Varstvo vinom. Gosp. poslanec Žičkar je vložil v državni zbornici naslednjo spomenico na državno zbornico: Visoka zbornica! Žalostni položaj štajerskega vinarstva, katerega je povzročala trtna uš, italijanska in ogrska konkurenca, nas sili, da se zlasti sedaj, ko se imajo ponoviti carinske pogodbe, obrnemo na visoko zbornico in navedemo one pogoje štajerskega vinarstva, kateri, ako se jim ne ugotovi naše vinarstvo, ta naj-imenitnejši in od nekdanj najzdatnejši pridelek naše zemlje, prej ali slej gotovo ugonobijo. 1. Zahtevamo zvišanje carine na italijansko grozdje in vino, najmanj na 40 K, kakor je to bilo, predno se je uvedla vinska carinska klavzula. 2. Glede na nizke cene na Francoskem, kjer se vsled bogate trgatve dobra vina 1 ht. po 4 do 5 trenkov prodajajo, ugovarjamo proti vsakemu znižanju sedanje carine na uvažanje francoskih vin. 3. Ogromno uvažanje ogrskih umetnih in naravnih vin, grozdja in drozge, katero bode gotovo od leta do leta bolj napredovalo, se ima preprečiti s tem, da se strogo izvršuje zakon glede živilnih sredstev, in da se uvede primerna carina na uvažanje. Odločno ugovarjamo proti sedanjemu stanju, da je za avstrijske gospodarske pridelke ogrska meja zaprta, dočim se uvažanje ogrskih gospodarskih pridelkov na meji sploh ne nadzoruje. 4. Zahtevamo, da se uvede zakon, po katerem bo velewinotržec in tisti, ki vino v malem prodaja, primoran pri prodaji vina, s katerim trži, imenovati kraj, kjer se je dotično vino pridelalo v smislu predloženega postavnega načrta. 5. Slednjič zahtevamo, da se prenovljenje po trtni uši ugonobljenih vinogradov kolikor mogoče pospešuje po neobrestovanem posojilu, in da se ona društva, ki so si postavila namen vinarstvo pospeševati, krepko denarno podpirajo. Od gosp. Leopolda Sorko v Zavrču predloženi načrt zakona ima sledeče besedilo: § 1. Vina pod drugim imenom, kakor pod imenom kraja, v katerem se je pridelalo, prodajati ali točiti je prepovedano. § 2. Vina jednega kraja, ki se mešajo z vinom drugega kraja, se smejo le pod znamko: mešanec in pod resničnim imenom kraja, kjer se je pridelalo, prodajati oziroma točiti. § 3. Vina, ki se prodajajo ali točijo pod imenom neke trsne vrste, morajo biti v resnici od označene trsne vrste. Če se potem tako vino zmeša z drugim, se ima to označiti. § 4. V slučajih § 2. in 3. te ima pri poznamenovanju vina-mešanca zmerom ime onega vina na prvo mesto postaviti, ki ima v mešanecu večino; ob enem se ima izraziti, v kakšnem sorazmerju so med seboj na tak način mešana vina. § 5. Trgovci z vinom, živili itd., pa tudi gostilničarji so dolžni imeti natančne izkaze, v katerih mora biti označen kraj, kjer se je vino pridelalo z resničnim poznamenovanjem vrste vina. § 6. Nadzorovanje nad vinskim prometom izvršuje država po svojih uradnikih s pomočjo v to vrsto spadajočih strokovnjakov. § 7. Zakonske določbe proti istim, ki bi se pregrešili zoper navedene točke itd. Ta peticija se je na predlog g. Sadnika, J. Leskošegga in Perka nekoliko spremenila, načrt zakona pa nespremenjen po dolgi debati enoglasno sprejel.

Kako se pošiljajo vinski vzorci? Naši kmetovalci poznajo še prav malo vinsko trgovino. Če mu reče krčmarček, da bi rad poskušal njegovo kapljico, pa mu prihití naš kmetič, v nadi da bo vino prodal, včasih tudi po štiri in več ur daleč s steklenico vina. Koliko poti in denarja bi si prav mnogo-krat prihranil, če bi pošiljal svoje vino po pošti v malih steklenicah kot „vzorec.“ Malo steklenko napolni se z vinom ter zamaši s čistim zamaškom a vse skupaj se vtakne v leseno škatljico, katera se zabije. Na njo se zapiše naslov ter pristavi še opazko „vzorec“ in če treba tudi pošiljavčevo ime. Drugih pismenih oznanil ne sme biti ne zunaj ne v škatljici. Take pošiljatve ne smejo tehtati nad 250 gr ($\frac{1}{4}$ kg) prilepiti je znamko za 10 vinarjev, če pa tehtajo več, vendar ne nad 350 g, 20 vinarjev.

Da kure po zimi dobro nesejo, jim je treba dovolj toplote in hrane. Skrbeti moraš za dober kurjak, kjer ni premrzlo, po dnevi se pa morajo kure gibati in je dobro, če imajo kaj brskati. Zjutraj in zvečer jim dajaj toplo, mehko hrano, odpadke mesa in masti, koruzo, konoplino zrnje, oves, pšenico itd. Posebno jih je treba zvečer dobro nakrmili, da se po noči v njih razvija več toplote. Za nosenje jajec je dobro, dajati jim večkrat kaj zelenega, pa tudi pesek, vapno, zasekan čebulj (luk), stolčeno poprovo zrnje, ki se pomeša med kuhano hrano.

Pege od rdečega vina spraviš lahko iz perila. Namoči one dele, na katerih se poznajo rdeče pege, v vroče mleko in pusti, da se močijo kakih 24 ur. Potem se dajo lahko izprati in naposled se dotično perilo splavi v mrzli vodi.

Blato iz jarkov izvozi pred zimo na njivo ali travnik, če ga hočeš rabiti za gnoj. Zima, sneg, dež in vetrovje veliko pomaga, da se blato razkroji. Če se izvozi še-le spomladi, velikokrat škoduje zeliščem, ker je preoster gnoj. Tako blato je najboljše za luk, bob ali fižol.

Mah na travnikih moraš odpraviti. Ta je eden najhujših sovražnikov na travnikih. Če se hitro ne odpravi, izsesa tla in zaduši vse boljše trave in najboljši travnik vniči. Živina pa se ga tudi ne dotakne. S posebno brano za travnike ali pa tudi z navadno, če si one ne moreš kupiti, prav močno povlači in razdrapaj one dele, kjer se je prijel mah. To se zgodi zdaj v pozni jeseni ali pa zgodaj v spomladi. Tudi to pomaga, če pred zimo potrosiš mahovino s peskom do šest centimetrov na debelo. Poleg tega pa moraš tak travnik, kakor hitro mogoče z močnim kompostom dobro pognojiti.

Kako se shranjujejo orehi? Letos je bilo pri nas na Slovenskem precej orehov, vsaj po nekaterih krajih. Ko pa o Božiču gospodinje delajo potice in jih otroci vesijo na „betlehem“, spoznajo, da jih je dosti na nič prišlo. Orehi se ohranijo zdravi in okusni, ako jih deneš v kako posodo, potem pa na nje vliješ vročo, močno osoljeno vodo. Potem se seveda osušijo in celo leto lahko imaš friške orehe.

Če vinska posoda pušča, spravi nas lahko v največjo zadrego. V sili si moramo znati pomagati in sicer brž. Kako samašiti? Najbolj navadno mašilo za sode je loj, katerega se poriva med ljukno. Če je razpoka majhna, včasih zadostuje, če je pa večja, treba pomagati tudi s predivom, katerega se pritisne z nožem v rano. Predivo zagrniti je z lojenim mazilom. Da se loj rane prime, treba jo je prej dobro obrisati. Za velike luknje priporočajo tudi zmes iz loja in voska, kateri zmesi se dodá še toliko drobno zmletega marmrovega praha. Zmes se lahko pred porabo razstopi ali pa vsaj omehča. Tudi cement neki dobro maši velike rane.

Poučni in zabavni del.

Prevara.

P. A. Čehov.

— Prihaja li kdo?

Nič odgovora. Čuvaj ne vidi ničesar, a vender čuje skozi šum vetra in drevja, da prihaja nekdo po drevoredu proti njemu. Noč v marcu, temna in oblačna, se je razprostrla nad zemljo, in zdi se mu, kakor da bi se zemlja, nebo in on sam s svojimi mislimi zlili v nekaj neprodarno črnega. Iti je mogogoče samo tipajoč.

— Prihaja li kdo? — zopet vpraša čuvaj, in zazdi se mu, kakor da čuje šepetanje in prisiljen smeh. — Prihaja li kdo?

Da, prijatelj — odgovori starikav glas.

A kdo si?

— Jaz sem popotnik.

— Kakšen popotnik? srdito kriči čuvaj, želeč s krikom zakriti svoj strah. — Kakšen vrag te nosi semkaj? Kaj se potikaš, butec, po noči po groblju!

— Je-li je to groblje?

— I kaj pak! Seveda je groblje! Mar ne vidiš?

— Ah, ah, ah — sveta Marija! — čul se je starikav vzdih. — Ničesar ne vidim, prijatelj, ničesar. — Glej, kak mrak, kaka tema! Ne vidim prsta pred nosom, tak mrak, prijatelj! Ah — ah — ah.

— Kdo si?

— Tujec sem, prijatelj, tuj človek.

— Sami vrage, te nočne ptice. — I tujci! Pijanci — mrmral je čuvaj, umirjen po glasu in vzdihljajih popotnikovih. — Cel božji dan leže, a po noči jih vrag okrog nosi. Toda čul sem, kakor da nisi sam, ampak, vas je več, dvoje, troje.

— Sam sem, prijatelj, sam. Ravno sam . . . Ah

— ah — ah, naši grehi . . .

Čuvaj stopi za korak bližje k človeku in nadaljuje:

— Kako si sem dospel?

— Začel sem, dobri človek. Hotel sem v Mitrijevski mlin in zašel.

— Glej, ali tu pelje pot v Mitrijevski mlin? Bedak! V Mitrijevski mlin je treba iti bolj na levo, naravnost iz mesta po državni cesti. V pijanosti si prešel tri vrste preveč. To si se ga nakresal v mestu?

— Nakresal sem se ga, prijatelj, da. Resnica je, nečem zakrivati greha. A kje naj sedaj grem?

— Pojdi, naravnost, naravnost po tem drevoredu, do kraja, potem se takoj obrni na levo in pojdi, dokler ne prehodiš celega groblja, do vrat samih. Tam so vrata. Odpri jih in hodi z Bogom. Pazi se, da ne padeš v jamo. Ako prideš iz groblja, naprej, naprej, naprej, dokler ne prideš na državno cesto.

— Bog ti daj zdravje, prijatelj. Smili se me, sveta Marija. Pelji me ven, dobri človek! Bodi dober in spremi me do vrat.

— No, mi niti v glavo ne pade! Idi sam!

— Bodi dober, za Boga. Ne vidim ničesar, ne vidi se niti prsta pred nosom . . . Tema, tema! Spremi me!

— Da, ravno čas imam koga spremljati! Dovolj bi se nahodil, ko bi se hotel vsacega usmiliti.

— Za Boga svetega, pelji me ven. Ne vidim, in tudi strah me je hoditi sam po groblju. Bojim se, bojim dobri človek!

— Pač si mi sedel za vrat — pravi čuvaj z vzdihom. — No dobro, pojdiva!

Čuvaj in popotnik se premakneta iz mesta. Gresta drug poleg drugega in molčita. Blažen in oster veter jima udarja naravnost v obraz, in nevidljivo drevje spušča, sumeč in vijoč se, debele kaplje na njiju . . . Skoro cel drevored je pokrit z lužami.