

v pondeljek večer v Velikovec, v torek čez Celovec do Žihpolja in v četrtek 8. junija na sv. Višarje. Južna železnica je romarjem dovolila 50 % odpustka!

Čudežno ozdravljenje. Elizabeta Klingenschmid v Tridentu na Tirolskem naznanja po časnikih, da je na čast Našej ljubej Gospej presvetega srca opravila devet dnevno pobožnost in rabila blagoslovljeno vodo iz jame Lourdes-ke, katera zaradi prikazni blažene Device Marije po cellem Francoskem slovi, ter da je sedaj popolnem ozdravila in zgubljeno govorico dobila nazaj! Vračniki imajo ovo naglo ozdravljenje za — čudež!

Minister Stremajer ima 600.000 fl. na razpolago, da pomaga duhovnikom katoliškim, kateri ga za milošnjo poprosijo in katere on potem milošnjo prejeti dovolj vredne spozna! Českej duhovščini je namenil 120.000 fl. Za redno izboljšanje duhovniške plače so poslali katoliški rusinski duhovni posebno poslanstvo k svitlemu cesarju, ki mu je obljubil storiti, kolikor bo pri sedanjih hudih razmerah mogoče! Minister Stremajer pravi v svojem lanskem poročilu, da se bo pri rednem izboljševanju kongruie moralo tudi ozir jemati na duhovniške družbe, katere so se v nekaterih škofijah osnovala duhovnikom v podporo! Na Štajerskem je lani g. Stremajer 193 prosilcem razdelil 25.290 fl. Pri odmerjanju nove duhovniške dače je minister razločno ukazal, da se pri dekanah sme 200 fl. vračunati za dekanijske posle. Slišimo pa, da se to ravno v naši škofiji ni zgodilo!

Delivanje blagoslova je na Pruskem prepo vedano. V Pragi je bil prusk bogoslovec v duhovnika posvečen, ker je njegov domači škof izgnan. Domu prišedši je v hiši svojega svaka pri zaprtih dverih večim znancem in sorodnikom delil sv. blagoslov. Grd ogleduh ga je brž policiji ovadil in ta je mladega mešnika takoj iz domačije iztirala v prognanstvo!

Božjeropno postopanje pruskih, lutrovskih žandarjev postaja že res neznosljivo. Bilo je letos 15. aprila, ko je pruska vlada odstavila in v ječo zaprla pridnega župnika Jaroša v Cotovicah pri Olovi v pruski Sleziji. Na to pošlje Olovački dekan Beer svojega kaplana, da prenese sv. Rešnje Telo iz Cotovičke cerkve v Olovačko dekanijsko cerkev. Komaj se je to zgodilo, že so prišli žandarji nad dekana, ki pa ravno ni bil doma. Žandarji so sedaj šli v cerkvo in predrzniši izmed njih je odklenil tabrnakel, svojo nesramno roko stegnil po sv. Rešnjem Telesu ter 2 hostiji, večjo in menjšo, vzel in nesel na okrajno sodnijo in tam položil na mizo, potem pa zopet pobral in v tabrnakel nazaj zanesel. . . . Ovo božjeropno ravnanje držnihi lutrovcev je vse verne Katoličane na Pruskem neznano zbolelo in razžalilo, zlasti ker ni nikder pomoči zoper tako nesramnost! — V škofiji Trijerski so Prusi že toliko duhovnikov zaprli ali pregnali, da je sedaj 113 župnij praznih in brez pastirjev!

Gospodarske stvari.

Dinje ali melone. (Cucumis melo.)

M. Dinj je mnogo sort, ki se pa vse v 3 glavne razrede spraviti dajo. a) Dinja prižanka z ravno kožo, ki je pa z mrežasto, hrapavo skorjo preprežena; b) Dinja kandalupa, z bradovičasto ali pa z mrežasto prevleko, in slednjič c) Gladka dinja, z ravno, gladko kožo.

V novejšem času se je začela ameriška dinja zelo priporočati, ker je najtrpežnejša in za prosto zemljo najpripravnejša.

Dinje štejejo k najnežnejšim povrtnim pridelkom, ki se pri nas le izjemno v prosti zemlji in le v toplih letih dobro obnesejo. Navadno se v naših krajih le bolj v gnojnih gredah vzrejuje. Lepe dinje se dajo tudi v vinogradu v novih jamah vzrediti. Take so navadno kaj izvrstnega okusa. Vendar pa taka vzreja vinogradu ni na korist, zato jo tukaj le mimogredé omenjamo, pa ne nasvetujemo. Za navadno pridelovanje dinj se jemljejo, kakor za rane kumare topli zaboji, v katerih se sadike vzredijo, kakor kumare sadike. Brž ko se četrti list prikaže, se jim srce priščipne, da le nekoliko glavnih odrastkov poženejo, ki potem po ravnem rastoči cvet in sad nastavijo.

Ko bi se jih več kakor dva močna nasprotna odrastlika pustilo, bi cela rastlina preveč zdijala in le droben in slab sad rodila. Toraj se morajo drugi tik stebela porezati, da ne morejo samovoljno rasti. Pa tudi vse postranske vejice se odstranjajo in le tiste puščajo, ki imajo prilično lego in se med seboj ne opovirajo. Brž ko so prvi sadovi nastavljeni, se glavne veje prirežejo in daljše ali krajše puščajo, kakor so ali slabše ali močnejše. Na najmočnejših se puščata po 2 sada in se glavna veja pri drugem kolenu nad zadnjim sadom odreže. Grede se morajo marljivo prevetrovati in okna, kedar vreme toplejše nastane, se raz zabojev vzamejo. Hitro ko se sadeži zrelosti bližajo, se le takrat zalivajo, ko je neobhodno potreba. Tudi se jim ali strešna opeka ali ktera druga kamnena plošča podloži, da se vlage varujejo in zrelost jim povpešuje. Zadnje se še bolj doseže, ako se posamezne dinje z steklenimi zvonci povežejo.

V toplih poletjih pri nas dinje v toplih legah tudi dobro storé, ako se 3 črevelje vsaksebi 1 1/2 črevelj globoke jame izkopljejo in z vročim gnojem napolnijo. Na to se potem na 8 palcev debelo z dobro prstjo posujejo in v njo sadike, ki so se dosedaj ali v loncih ali pa v toplih gredah vzrejevale, posadijo in potem z steklenimi zvonci povežejo. Ti zvonci se morajo pa polagoma, kakor hitro gorkeje vreme nastopi, vzdigovati, slednjič popolnem proč vzeti. Obrezuje se tu ravno tako, kakor pri prejšnjem načinu. Seme, ki se od popolnem zrelih dinj jemlje, ostaja na suhem shranjeno do 15 let kalivno. Iz starejšega semena

se rodovitnejše rastline dobivajo, kakor od mlajšega. —

Navadna poraba dinj je znana. Kot namizni povžitek z sladkorjem in rumom ali arakom so v poletnih vročih dnevih prava sladčica in krepilo. Razun tega se tudi nezrele, kakor kumare, vlagajo, in zrele vkuhavajo. Tudi bolj odraščene se dobro rabijo, vendar se jim pa mora pri vlaganju ali vkuhavanju koža olupiti in sad v ploščnate kose zrezati. Sploh pa pridelavo dinj živo priporočamo.

Nekaj o kravah mlekaricah.

II. Gospodar, kateri želi od svoje krave dobljati veliko mleka, ta mora, tudi za potrebno klajo vrlo skrbeti in jo dobro pripravljati, da bo živini dišala, teknola in zdala. To se doseže s tem, da se krma, kolikor mogoče zdrobi, razreže, zmele itd. Takošno brano potem želodec lažje prekuha in prebavi. Klaja, ki ni posebno tečna in okusna, se pa mora zboljšati in živini prijetna narediti. V ta namen se klaja ali prekuha ali popari in osoli, menj dobra pa z boljšo pomeša. Posebno kuhana in poparjena krma močno dela na mleko. Nekateri nemški živinorejci polagajo svojim govedam le samo toplo hrano. Zopet drugi dajejo zraven suhe še tudi nekoliko poparjene krme, postavimo: rezanico z repo, peso, korenjem, krompirjem itd. pomešano.

Mnogo se priporoča rezanica, ki se je v kadeh sama po sebi sparila in zavrela, da diši, kakor — kako kisljato vino. Paziti se pa tukaj mora, da se sparjena rezanica preveč ne skisa, t. j. da ne postane tako kislja, kakor jesih ali da ne gnije. Kdor hoče po tem načinu svoja goveda dobro rediti, ta naj napravi po številu živine večjo ali manjšo kad; naj jo potem napolni z rezanico kakoršne koli slame, pa ne celó do vrha. Na rezanico naj naliže toliko vode, da se vsa dobro namoči; potem naj pridene nekoliko domače soli — na vedro vode se naj vzame $\frac{1}{4}$ funta soli — ter naj vse skup s kakim kolom dobro premeša. Kdor še za poboljšek nekoliko otrobov pridene, ta stori tem bolje. Tako namočena in osoljena rezanica živini kaj dobro tekne in krave dajejo veliko mleka. Za vsaki den se napravi sproti taka rezanica; osoljena voda pa služi za 3—4 dni. Mlekarji okoli Dunaja ali Beča delajo tako in imajo vsled tega lepe krave, ki dajejo po 12 bokalov ali pintov mleka na den!

Za garje pri goveji živini se rabi 1 del karbolove kisline, 1 del petroleja in 18 delov laškega olja. S tem se ona mesta, kjer se garje nabajajo, namažejo. Če so garje prav hude, se vzame nekoliko več petroleja in karbolove kisline. Tudi 30 delov vode pomešane z 1 delom karbolove kisline jako hitro garje odpravi.

Gnojica se rabi pri sadnih drevesih prav z velikim vspehom, če se spomladi, ali v poletnem

času pri suhem vremenu drevesna koža ž njo namaže. Mah, zajednice, merčesi in zalege se s tem na sadnem drevesu popolnem vničijo.

Za čistenje sodov je celo dobra voda pomešana z moko ali otrobi. Ta voda se pusti toliko časa v posodi, da nekoliko zavre. Posoda postane čista, zgubi tudi po plesnobi duh, in voda se lahko porabi še za prešiče.

Sejmovi. 29. maja pri sv. Lovrencu v puščavi, v Radazgivesi, v Središčen, v Čmureku, v Poličanah, v Olimjem in v Reichenburgu.

Dopisi.

Iz Dravinjske doline. (Povodenj — Sl. Bistričani). Nekdo po Dravinjski dolini potujoč je občudoval jeno rodovitnost in jo je zarad tega primerjal egiptovski ob reki Nil. Vendar mislimo, da bi jo Nilovej dolini v Egiptu smel primerjati tudi zarad povodenj. Kajti, kakor reka Nil po močnem deževju izstopivša poplavlja vso dolino, tako dela tudi naša Dravinja in prinaša mnogo blata v dolino, in jo gnoji pa tudi pogosto rodovitno, že obdelano zemljo s vsejanim semenom vred odnaša. Tako se je zgodilo letos 8. in 14. maja, ko je povodenj poplavlja vso Dravinjsko dolino, posebno v Makolski fari, kder Ložnica v Dravinjo priteka. Iste dni je Makolam zopet obveljalo starodavno ime: sv. Andrej na jezeru. Kajti, kakor nekda, tako je tudi sedaj bilo vse eno jezero. V nedeljo 14. maja večina farmanov ni mogla do cerkve in kmet F. bi se bil lahko v potoku sred trga utopil, ako ga nebi 2 mladenčca še izvlekla. Do začetka maja je vse lepo rastlo — sedaj pa je neizmerno zaostalo. Na Jurjevo smo videli že rženo klasje in cvetno nedeljo grozdiče na trtni mladiki. Sedaj je vse nekako odrvenelo. Krompir, kuruzo in fižol, kolikor ga ni povodenj odplavila, utegne prevelika moča vzeti — Bog nas varuj še večjih nesreč! — Slov. Bistričani — ali prav za prav Formacherjevi — so nekaj učinili, čemur bi se lahko vse krave ob vsem Pohorju smejale! Izvolili so si — častnega mestjana ali ehrenbürgerja. No, in koga? — Konrada Seidla, na Štajersko „privandranega tajčpema“, dosluženega stotnika in nebodigatreba kamškega predstojnika, ki še vedno z medvedovo kožo sedi na deželnem in državnem poslanstvu, čeravno so mu dijete zarubljene v deželnem in državnem zboru — nadalje „specija“ znanega celjskega arestanta Brandstetterja itd. — tega človeka so nemškutarski burgarji Slovenske Bistrice napravili za častnega mestjana. Gotovo velika čast za Bistrico! „Gliha rada vkup štrih“. Naj ga pa le imajo! Morebiti še mu tudi poplačajo sitne dolgove, ali ga kedaj sprejmejo v „špital“, a pa zapišejo med svoje „Stadtarme“, če ga kde sami ne