

vota, poletne dni je bil navadama polečen, pokrival ga je črni slamnati klobuk, in tako napravljen je pisaril v poletnem času, svetila mu je tudi večkrat pintna steklenka rujnega vinca na pisni mizi kakor krepilo. Muhar, bivši modroslovski učitelj v Gradcu in nemški zgodovinar, érteči vse, kar je bilo slovenskega, znan kot najhujši slovenozder, od K. šaljivo imenovan Fliegenmann, ni mogel pregoreti, da je K. na videlo prinašal dične zgodbe slovenskih prededov, da je dokazoval nekdanjo slovenskost gornjega Štirskega, da je spodbijal Muharjeve krive resnitve, Muhar pa ni mogel pobijati Kr., ne vede slovenski. Iz tega edinega vzroka počel se je učiti slovenščine, toda pomnež v sivih in serih letih je rjav in ne drži stalno, zato je v kratkem slovo dal slovenščini, ter druga ni mogel, nego psovati slovenske modroslovce. Nemške sirote! toliki slabeži ste, nas pa silite, da požiramo vaše rogljače!

(Konec prihodnjič.)

## Pod Lipo.

*Podučevni in vgodni pogovori.*

Osebe: Ljubomir učitelj v penziji in kmetovavec, Semenko, župan v Ribjivasi, Debelko kovač, Igljč krojač (žnidar), Blagotič in Pelinič kmeta in srenjska svetovavca; kmeti, kmetinje, točarica.

V krmi: Debelko (*sedi pri mizi ima pred seboj maselček vina in košček pšeničnjaka. Točarica sedi pri peči.*)

Semenko (*nastopi, se strese od mraza in si tere roke.*)  
Strašen mraz spet danes!

Debelko: Saj pa je tudi zdaj čas za njega, bolje da dojde zdaj, ko da bi došel spet mesca maja in nam odnesel polovico ali še morebiti več zlahitnega vinca in mnogo drugega živeža. — To imate, gospod župan, (*mu da kupico vina*) izpite ga in si zakurite ž njim v želódu in mraz bo k malu pri čuku.

Semenko (*vzeme kupico in malo popije*). Lepa hvala sosed, saj pa res ni po norcu.

Točarica (*stopi k županu in ga pita*). Kaj boste zašafali, gospod župan?

Semenko: Hodi k čuku s tvojim „kaj boste zašafali,“ kaj ne moreš reči, kaj hočete? če drugače ne veš, tvoje nesramno nemškutarenje me še bo celo iz vaše krme pregnalo. Prinesi mi maselček naj boljšega, kterega imate.

Točarica: Tako seidle fireigarja?

Semenko (*zlo jezno*). Hodi k šmencu ti fireigarca ti! (*Točarica odide*). — Tako daleko smo že došli, da je vsaka dekla že ponosna na to, če more vpletati v naš lep slovenski jezik kako nemško besedico, če jo ravno krivo izgovarja; pa samo počakajte, to mora spet vse drugače biti; če Bog da, se bo tako smetje spet celo iz slovenskega jezika iztrebilo. — Jaz sicer čislam nemški jezik in tudi vsakega drugega, kajti nam je v današnjih časih res potreben, in sem zato celo za to, da se ga vsaki, ki ima priložnost tudi naj nauči, ker „kolikor jezikov znaš, toliko ljudi veljaš“ pravi pregovor, ne morem vendar trpeti, da se njegove besede mešajo med slovenskega. Ali ne bi bilo smeha vredno, če bi Nemci začeli slovenske besede v svoj jezik vpletati? Sicer so tudi Nemci zlo ponosni s tem, če morejo francoske besede v svoj jezik vplesti in mislijo, da s tem kažejo veliko izobraženost, učenost in Bog ve kaj; pa naj oni imajo, kar hočejo, mi hočemo čisto slovenščino. Res sicer je, da se tudi v našem jeziku nahajajo mnoge grške in latinske besede, p. apoteka, telegraf itd. ktere so naši bratje Hrvati že tudi začeli iz svojega jezika trebiti, pa po mojem mnenju take besede tudi lahko ostanejo, ker se tudi v vseh drugih evropskih jezikih nahajajo in so že tako rekoč vdomačene.

Debelko: Kaj pa je telegraf?

Semenko: Hrvati pravijo brzozjav t. j. kar brzo, t. j. hitro javi, naglasi.

Debelko: Kako pa to gre, da se po tistih strunah, ktere sem tam v Ptujju videl po kolikih napete, besede nanzanjajo?

Semenko: Moj dragi to gre tako — no viš — tako (*med tim ko Semenko premišljava stopijo v sobo: Ljubomir, Igljč in še mnogi drugi kmetje, vsi se pozdravljajo in prej že nasača ponudita prihodnikom kupice z vinom.*)

Semenko (*učitelju*). No gospod učitelj povžite ga malo in po tem me spravite iz zadrege.

Ljubomir (*popije malo*). V kaki zadregi pa ste g. župan?

Semenko: Debelko me je ravno pital, kako se telegrafira in moram reči, da tega sam ne vem.

Ljubomir: Moj dragi, to se ne da tako hitro razložiti, če vendar hočete to vedeti, vam ob svojem času pri meni doma rad to na tanko razložim. Dojdite zatoraj vsi k meni, kteri želite kaj takega znati, jaz vam bom iz srca rad vse razlagal, kar vem.

Vsi (*soglasno*): Prosimo, prosimo!

Ljubomir: Dobro, dojdite vsake 14 dni ali vsak teden, kakor vam je ljubo k meni, po zimi se bomo pogovarjali pri topli peči, poletu pa pod mojo veliko lipo.

Semenko: Lepa hvala g. učitelju, mi bodemo marljivo prihajali, vi pa nam boste marsiktero besedico in stvar razlagali, ktere ne zastopimo in te pogovore bomo imenovali: Pod lipo.

Ljubomir: Povejte še drugim kmetom, kteri se hočejo vdeležiti, vsi mi bodo prav prijetni. Če vas bo več prihajalo, ljubše mi bo in če vam je prav se prvokrat snidemo taki po novem letu.

Vsi (*se mu priklanjajo in obljubijo, da bodo marljivo prihajali. Igljč (pa vpije.)*) Bog živi častitega gospoda Ljubomira. — Živel! (*odidejo.*)

## Gospodarske stvari.

### Trsoznaustvo

(Dalje.)

Vrednost. Rjavi burgundec je na francoskem v Burgonji in v Šampanji doma, tudi na Renu je vdomačen in da izvrstno prijetnosladko vino, naj boljše za primešanje slabemu; v zalog je traminec in rizlec boljši. Trs obstane skoraj v vsaki legi in zemlji, listje rano odpada, in rožje hitro dozarija in je v zimskem in spomladnem mrazu trpeče. Vsaka izreja in rez mu je prav, vendar naj boljše je nizko izrezan, kratko s nekajimi biki ali locni rezan. Bolj stari trs je prav rodovit, v cvetu obstoječ, in rano zori, zato je prilichen v take lege, kder drugo nerado dozarija.

Št. 66. Burgundec pepelnati, (stahlgrauer Ruländer, lat. vit. clavena cinerea).

Jagode bolj rdečerjave, bolj pepelnate, drugače vse enak prejšnjemu.

Št. 67. Burgundec črni, schwarze Burgunder, schwarze Klevner, Champagner, Klebroth, Frühblau, Gutblau, Augustiner, francosko: Franc-Pineau, bon plant, Rajsien de Bourgogne, Novien, itd. laško: Pignola; znabiti kranjska pinjela, lat. Clavenia nobilis, Vit. vinifera var. burgundica.

Trs, listje in skoraj vse enako rjavemu burgundcu, samo listje postane v jeseni bolj rdečkasto ali samo rdečemarogasto, in jagode so bolj temnomodre, naduhane, s belimi brazgotinami.

Vrednost. Ravna se z njim, kakor s prejšnim rjavim, le to velja več, da je modri burgundec prva skoraj edina trta za zlahno rdeče vino in je v resnici kralj rdečih vin, zato, ker še v slabi legi in pozni jeseni dobro vino da, in ker prej zori, se naj za se sadi; za črno vino mora grozdje prav zrelo, jagode že zgrbančene biti, in z mešički zavreto da tisto zlahno kapljico, na katero Nemeec poje: „Der Kaiser allein, trinkt Burgunderwein“, tudi belo vino da ravno tako dobro in na francoskem delajo šampanjec (penino) iz njega.

Štev. 68. Burgundec modri ali Arbste, (blauer Arbst) ima blizo tista imena kakor prejšnji trije, lat. Clavenia tenuicorma.

Razloči se od črnega ali rjavega burgundca po manj narezanem, bolj ravnem okroglem listju z debelo in bolj kratko petljo, posebno tudi po debelem receljnu in ker pozneje zori. Je bolj rodovit, da močno vino, in se priporočuje kakor prejšnji.

Štev. 69. Burgundec rdečelistni ali morlinec modri, (blaues Möhrchen), ima mnogo imen, kakor prejšnji burgundci, se tudi od teh malo razloči, post: listje postane že julija rdečkasto, v jeseni celordeče, ima žoltzelene, svetle žile, grozdje je rahlo, trta manj rodovita, ker se v cvetu rada smodi, zato je zadosti o njem.

(Dalje prihodnjič.)

### O nasoljenju svinskega mesa.

Ker je došel čas, v kterem se navadno koljejo svinje, je naša dolžnost, da kratko opomnimo, kako umetni gospodarji

svinjetino nasoljevajo. Mnogi gospodarji še zdaj svinjetino ravno tako nasoljevajo, kakor so jo nasoljevali nekdanji predstari, da namreč meso samo s suho soljo ali tudi solitrom potrosijo in vtorejo in za tim meso v kako posodo vložijo. To delo je sila težavno in mudno, ker se mora meso dolg čas prelagati in poljivati in pri vsem tem, ne premoči nasol mesa skoz in skoz in se zatoraj lahko pokvari. Če pa se po tem načinu meso nasoli, kterega tukaj priporočamo obljuje soljena voda meso od vseh strani (ker se meso celo v njo vložijo) in vsak lahko zastopi, da je tako nasoljenje ne samo lahko, temoč tudi zelo koristno, ker soljena voda premoči meso skoz in skoz in meso se ne more pokvariti in pokončavajo se tudi trihine, če bi v mesu bile. Tako nasoljeno meso se lahko mnogo let celo dobro ohrani, in kar še je tudi nekaj vredno, dobi mnogo boljši okus. V Angleški, Belgiji, Berolinu, Vratislavi itd. je to že dolgo znano in se ravna tako-le:

Za cent mesa nasoliti se vzeme.

7 fantov 15 lotov kuhinske soli

— " 11 " solitra

— " 7 $\frac{1}{2}$  " sladkora (cukra) kandisa

in 27 pintov vode.

Ta zmes se mora močno in tako dolgo kuhati, dokler na kuhajoči se zmesi ne plava črsto jajce. Ko se ta juha popolnoma razhladi se meso v njo vložijo in tako obteži da juha za dva palea čez meso stopi. Poprej, ko se meso v juho vložijo in kedar se iz nje vzeme in poprej, ko se v dim obesi, se mora 1 — 2 dni na hladnem, suhem in vetrovnem mestu obeseno dobro posušiti.

Dobro je, če se ta slana voda nekoliko dni prej, ko se rabi, napravi. V soljeni juhi morajo ležati pleča 4—5 tednov, slanina (špeh) 4 tedne, rebra in drugo meso 2—3 tedne ali prav za prav tako dolgo, dokler meša popolnoma rudeča ne postane.

Ta slana voda je, če se več ne rabi naj boljši gnoj za špargeljeve grede, mora se vendar prej ko se rabi, z vodo zmešati.

P. L.

### Redovitost krompirja.

Nekemu vrtnarju je bil poslan po pošti iz početka marea jeden krompir, o katerem je pošiljavec pisal, da ga je dobil izraven iz Aleksandrije, in da ima vse lastnosti dobrega krompirja. Vrtnar je taki začel z njim po vrtnarskem do tega ravnati, da dobi od njega kolikor naj več mogoče krompirčekov za saditev, in že iz početka maja jih je dobil 2301 ktere je taki na prostem v dobro zemljo zasadil. 14. oktobra je krompir popolnoma dozorel in ko so ga izkopali, so dobili blizo 2 vagana lepega krompirja, med kterim so neki gomolji bili debelejši od moške pesti.

### Domače stvari.

*Ptiče in krte moramo varovati.* — Ptiči in krte požerejo mnogo mrčesa, to je gotovo vsakemu znano. Da vendar mrčes p. ogriči, gosenic, črvi itd. zelo mnogo kvara dela je tudi vsakemu kmetovavcu znano, noben vendar ne misli, da bi toliko kvara napravili, kolikor ga v resnici storijo. Rajta se z veščino samo to, kar se vidi, ne vendar tudi ono, kar se ne vidi. V novejših časih se je vendar kvar, kterega mrčes dela, tančneje prerajtavati začel, in glej, pokazale se so strašne številke. — Kolonski časnik piše, da so zvendenci v ti stvari cenili kvar v malem Apenburškem okraju, kterega so tako napravili ogriči leta 1866, na 185.000 tolarjev (tolar velja 1 fl. 50 kr.); v srenji Lüdweilerski pri Tridentu na 40.000 tolarjev, in v treh okrogih knjezovine Halberstadtske celo na 1.433.000 tolarjev. Celo jednake številke kvara so se tudi izrajtale v 50 drugih okrogih. — To bi morali oni dobro premisliti, kteri tako marljivo in nevsmiljeno krte in uboge ptičice lovijo in umarjajo. O tem so že časniki mnogo pisali in umni gospodarji govorili, ali dozdej še v mnogih krajih brez vsakega vspaha. — Kedaj se bodo vendar naši kmetje prepričali, da so te živalice njihove naj vekše dobrotnice?!

*Hasek krtov.* — Kar se tiče velikega haska krtov za gospodarje, je sporočil Weber iz Ciriha sledeče: On je preiskaval želodce 15 krtov, kteri so bili v različnih krajih vlovljeni in v nobenem ni našel niti želišča niti korenja, temoč same živalske ostanke. Weber je zaprl nekatere krte v neko skrinjo, ktera je bila s prstjo napolnjena in zdelomo s rušo (trato) pokrita. Posledek je bil ta, da sta v deveterih dnevih dva krta požrla 341 ostudnikov (Käferlarven) 123 zeme-

ljskih črvov, 25 gosenic in edno celo miš, ktero je živo v skrinjo spustil. Če je jima dal surovega mesa s zeliščem zmešanega, sta požrla samo meso, ko pa je jima, dal samo želišče in korenje, sta v kratkem glada pocrkala. Weber je izrajtal, da dva krta v jednom letu požereta 20.000 črvov. — Ne moremo zatoraj zadosti kmetovavcem priporočati, da naj krte, kot velike svoje dobrotnike varujejo.

*O sejanju ovs.* Gorski oves v dolinah sejati je zato koristno, ker se drač ali plevelj s tem odpravi, gorski drač namreč v dolinah ne raste.

J. Ž.

## Boj soper zakon, šole in konkordat.

Na cedilo djal.

Branko - Čuš.

(Dalje.)

3. Od kod pa je ta civilni zakon? Kdor misli, da je v g. dr. Mühlfeldovi glavi prvič zrastel, se moti. „Za-plotnemu zakonu“ je lepa Francoska mati, očem mu je neverstvo, ktero je pred 100 leti ondi razsajalo in v grozni prekueiji končalo. Pač bi se naj vsak previdni Avstrijan za ušesi popraskal in nekoliko premislil, kedar se mu hoče postava dati, ktera je izposojena od takih ljudi. Nastala je ondi kmalu huda zmešnjava v zakonskih rečeh. Marsikteri je bil 5 po 6 krat zaporedoma oženjen, akoravno so vse žene živele. Poslednjič je posvetna oblast bila primorana nerazvezljivost zakona ukazati. Moj Bog! nerazvezljivost zakona je od nekdanj katoliška misel, in zato so Francozi soper morali poprijeti, kar so poprej nespametno zavrgli. Enako bi se znalo zgoditi pri nas.

4. Kaj je k temu reči, kaj storiti? Neki možicelj, ovači moj prijatelj, je vpil: „Slava Mühlfeldu — zdaj ne bo treba fajmeštom toliko plačevati, zdaj se bomo zelo „fal ženili!“ Počkaj! Kdo je stareji: katoliška crkev ali Mühlfeld? Rečeš: crkev. Dobro; pa vedi, da bode crkev dolgo, dolgo preživela še Mühlfelda in njegov civilni zakon, in tudi tebe možicelj. Iz tega pa sledi, da bo crkvena zakonska postava vedno ostala. Sledi dalje, da bodo kristjani vedno se v crkvi oklicevali in poročevali; zakaj med kristjani je zakon zakrament, in brez zakramenta ni zakon. Če tedaj tisti, ktere je župan poročil, se ne bodo hotli tudi v crkvi poročiti dati, niso nikdar zakonski, ampak očitni grešniki, in jih zakon je divji zakon. Ljudje bodo imeli potem tudi plačila in več potov, kakor poprej; razun, če bo posvetna gosposka zastoj in brez štampelnov svoje opravljala. No, to pa ti bodi. Kakova dobrota bi tedaj bil ta novi zakon? Bil bi takov zakon sicer veljaven pred posvetno oblastjo; — pa druga je pred crkvijo, pred vestjo, pred Bogom. In nikakor ni dvomiti, da bodo previdni kristjani tudi za naprej crkvene postave zastran zakona spolnovali že zato, ker njim nerazvezljivosti zakona nihče drugi na celem svetu ne zamore zagotoviti. Ali kaj bi ti oča rekel, ki imaš pridno hčerko, pa bi prišel prihodnji zet in bi prilično tako govoril: „Ljubi oče! meni se dopade vaša Mica, jaz jo vzemen za ženo, toda s fajmeštom nečem nič opraviti imeti; ženim se po civilno!“ Ali bi te ovaki snubač ne žalil, in pošteni tvoji hčeri sramote ne delal? Po pravici bi mu jo odrekel.

In da bi zares zakon po novemu kopitu sklenen pri marsikterih le kratko trpel, si lahko že za naprej izrajtamo, ako pomislimo, da ravno taki lahkomišljeni ženini in neveste, kterim bi civilni zakon dosti dober bil, si ne bodo veliko drug drugemu prizanašali, ampak bo hitro med njimi rays in kavs, ker bo menjkalo milosti in blagoslova od zgoraj. Že zdaj se razdraženi zakonski včas težavno spravijo, kaj še le bo, kedar bo po postavi dopuščeno, zavolj razprtije se ločiti in zopet dalej snubiti?! V naglici se brž reče „ni mi prestat več?“ in ako se to trikrat pred posvetno gosposko stori, sme se zakon razdreti, rekši: V sled §. x je zakon med Baláževim Brckom in Grenkovej Grčkoj razločen. Z otroki in s premoženjem se imata deliti. Vsaki se sme zopet ženiti ali možiti, ako mu je drago.“

Kaj pa bo z ubogimi otroki, kaj s kristijansko odrejo? Zares, človeku se dozdeva, da kaj takega pri nas ni mogoče. Pa pri nas se je že marsikaj zgodilo, česar se nihče poprej nadjal ni. — Kristijanski zakon (nerazvezljiv) je naj boljša podlaga rodbinski sreči, to pričujo vsa stoletja. Dobro odrejene rodbine so pa podlaga sreči in blagru cele države. Zato se bojim, da po novi zakonski postavi krhajo in odpravljajo soper drugi kamen, na kterem je sreča in blagor Avstriji pozidana. Žali Bog, da se to vjema z našo notrajno