

pa na vino. Po okusu spominjalo je to talmivino pa tudi veliko bolj na sladčikasti šnops, kakor pa na pravo vino.

Duhu in okusu jako zvesto podobna, bila je pa tudi sestava vina sama, kajti preiskava je pokazala, da je imelo pri 10%, reci: desetih % alkohola, le 3%, reci: le tri tisočinke kisline, ekstraktnih snovi pa ni bilo skora v njemu slutiti. Kdo le količ kaj v kletarstvu vešči ne bode na prvi mah spoznal, da je bila ta, hrvatsko vino imenovana tekočina le jako slabo narejeni „petiot“ ali pa v najboljšem slučaju z pomočjo slabega „galiziranja“ jako jako pomnoženi, toraj stanjšani prvotni pridelek? — In s takimi vini se naša dežela preplavuje, ko je še domačega pravega vina čisto dovolj v nji! O, da je mogoče taka vina po 9 do 12 forintov še z dobrim dobičkom iz Zagreba v Postojno postaviti, to je pa istina, kajti računimo vsaki procent alkohola v hektolitru po 60 kr. — tako drag je namreč kilogram finejšega špirta — in vse drugo, kar je zraven še treba, kakor tropine, glicerina, enantni eter pa 1 gold. na hektoliter — kar je odločno preveč — pride hektoliter še le na 7 forintov!

Da se sem ter tje tudi prav poštena fina hrvatska vina pri nas po gostilnah nahajajo, se ne dá tajiti, toda te ne delajo našemu poštemu domačemu pridelku nikakega kvara v trgovini, ker so ona ravno tako visoka, ali pa še viša v ceni kakor naša. No, nepoštenih „fabriških“ domačih vin se pa hvala Bogu pri nas še ne najde, kajti producenti vina se njih naprave na skrivnem zaradi kaj ojstre državne, pa le za Cislajtanijsko veljavne postave iz dne 30. marca leta 1882. ne morejo lotiti — vsaj v količ kaj pomenljivi meri ne — očitne take fabriške tvrdke, pa naša trgovska in obrtniška zbornica v svojem zaznamku, tudi še nima zabeležene.

Kaka velikanska krivica, to je, škoda, da se s takim inportiranim hrvatskim „fabrikatom“ naši domači vinski kupčiji dela, je očitno; in zato bi bilo le želeči, da bi se naši p. n. gospodje deželni in državni poslanci rešenja tega vprašanja lotili. Zakaj naj bi ne veljala enaka postava, kakor za nas tudi za sosedno Hrvatsko? Ali pa ako nima za Hrvatsko veljati, zakaj se ona tudi za nas ne razveljavi; kaj je potrebno, da se „stara voda“ še le iz Hrvatskega k nam vpeljuje, ali bi je ne mogli doma dovolj najti? Letos bode marsikje na Kranjskem vino dosti prekislo, in več kakor pametno bi bilo, ga po pošteni poti zboljšati. Pa to nam postava od dne 30. marca 1882. leta prepoveduje, hrvatski „čifut“ sme pa delati v kleti, kar hoče in sme na Kranjsko izpeljati, kolikor le more — talmi-vina. Torej deželni in državni poslanci naši, gorko priporočeno naj Vam bode varstvo naše domače vinske trgovine.

Gospodarske izkušnje.

Madež od rije

se odpravi s citronovim sokom, kateremu se soli primeša. Ožmi srednje veliko citróno v porcelanasto skledico in prideni na majhni noževi špici soli.

S to zmesjo se madež drgne in v gorki vodi spere. Ako je blago tako, da se ne sme drgniti, briši z gobo. Če je blago pobarvano, je treba previdno ravnati. Najbolje je poprej v malem poskusiti, če kislina od citrone pobarvano blago prime ali ne, kajti v nasprotnem slučaju se madež ne odpravi, ampak še povekša.

Pod streho svoje hiše imam golobe. V temnem kotu zraven golobnjaka naredile so sove gnjezdo. V mesecu maju, ko je ona valila, prinašal ji je samec, miši, podgane, krte, a nikoli ne tiča. Golobje se niso nič plašili, čeravno je samec redno skozi lukno pri golobnjaku notri in ven letal. Na zraven stoječi cerkvi pa so našli pri popravi strehe med gnjezdi vrabcev, lastovic in šmarnic tudi gnjezdo sove. Razvidno je iz tega, da je sova koristna, naj se torej varuje.

Varstvo proti razletu petroleja.

Ker ima petrolej lastnost, da razletí, se je uže veliko ljudi pri nalivanju svetilnic ali na kak drug način ponesrečilo in tudi veliko blaga vničilo. Vsak bode torej z veseljem čul o sredstvu proti razletu petroleja. Dr. Laudon napravil je bel prah; ako se tega prahu na noževi špici petroleju primeša, se ne razleti. Smeš prižgati celi toht ali petrolej v svetilnici in ne bode se razpočila. Beli prah pa še petrolej zboljša, ukroti pline, kateri pri prižigu petroleja nastanejo, zmanjša vročino in naredi večjo svetlobo. Na en liter petroleja zadostuje $\frac{1}{2}$ grama omenjenega prahu. Dobi se v večjih lekarnah. Škatljica stane 48 krajc.

Lesna obrtnija.

Da les, ki se rabi za kolarska dela, ne razpoka in se ne zvije, dene se 8 dni v močno osoljeno vodo. Ako se enaki les potem porabi za kolesa ali druga vozna dela, smejo vozovi poletu in pozimi in na solnci ali dežju stati in nobeden del voza ne bode razpokal. Ker to sredstvo vsak kolar lahko porabi, zategadel svetujemo, kajti gospodarjem se prihrani mnogo dela, ko ni potreba vozov pokrivati. Da so enaka kola tudi bolj trpežna, je gotovo.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 41. Kako se dá sveži špeh nasoliti ter v čebru, bednji ali sodu dobro hraniti, ne da bi se pokvaril in kako se dá pokvarjeni špeh (slanina) popraviti? (J. G. na V.)

Odgovor. Pokvarjeni špeh ne dá se popraviti, zato je treba ž njim uže pri nasolenju in sušenju (ykanjenju) tako ravnati, da se ni pokvarjenja bati. Špeh hraniti je čez zimo na dva načina, ali v celih kosih, ali pa razsekanega, to je, kot zaseko.

V kosih se špeh čez zimo tako-le ohrani: Špeh od zaklanega prešiča treba je ohladiti ter ga potem od vseh strani dobro obdrgniti s zmesjo iz soli in solitarja, katera zmes se potem še po špehu natrese. Špeh se potem položi na povšev ležeči plošč ali desko, da zamore vsa mokrota, ki se nabira, tudi takoj odteči. Ako ta mokrota ne odteče, se špeh gotovo pokvari. Na to pokrije se špeh z drugim ploščom ali desko, katera se s primerno težkim kamenjem obteži. Tako naj špeh 2 do 3 tedne leži in potem pa se posuši. Navadno sušijo špeh v dimu; najbolj fini špeh je pa oni, ki je bil samo na zraku na kakošnem suhem, zračnem prostoru na prepihu posušen.

Kako napravljati prav izvrstno zaseko, ki se nikdar ne pokvari, nam je pa sporočil gospod odbornik kmetijske družbe A. Brus, koji način v tem-le obstoji: Špeh se najprvo dobro skuha, in ko je enkrat popolnem ohlajen, se naj še le razseka ter dobro vsoljen v prstene ali kamnite posode natlači. Ta način na-