

Josip Juri Jelačić, spisal g. Iv. Steklasa, profesor v Požegi in razprava: „Človek in živali“, spisal č. g. Jakob Gomilšak, pridigar pri sv. Antonu v Trstu. Izmed ostalih rokopisov so presojevalcem dopadli: životopis „Matija Čop“, „Jakop Filip Kafol“, potopisna črtica: „Hoja na Vezuv“ in šaljiva razprava: „Čujte, čujte možje“. Odbor je sklenil te 4 spise sprejeti in jih po natisu po družbenih pravilih nagraditi. b) G. A. Praprotnik, kateremu je odbor izročil sestavo „Spisovnika“, pismo odboru poroča, da mu gradiiva toliko narašča, da pri vsej marljivosti ni mu bilo mogoče, rokopis do določenega obroka za natis popolnoma prirediti. Ker je družbenemu odboru vse ležeče na tem, da bode toliko zaželjena knjiga na vse strani popolna, sklene, g. pisatelju obrok do 1. julija t. l. podaljšati. Na mesto „Spisovnika“ pa bodo letošnji udi prejeli obdarovano povest: „Križem sveta“, ki jo je spisal pokojni Val. Slemenik. c) Od raznih strani se odboru razodevajo želje, naj se drugi del Kosarjevega molitvenika mesto v prt, raji bolje trdno in močno veže v usnje. Dasiravno na več sort vezane knjige razpošiljatev in razvrstitev zelo zaverajo in tudi g. poverjenikom veliko sitnost delajo, bode vendar odbor skrbel, da se dotična naročila vestno spolnujejo. Po dogovoru s tukajšnjimi bukvozezi je najcenejša ponudba ta, da bukvozez Bruger Martin tirja za vezanje v usnji 50 kr. z zlato obrezo pa 70 kr. Kdor tedaj priloži letnini ali dosmrtnini 40 kr., ta dobi molitvenik vezan v platno; kdor priloži 50 kr., prejme molitvenik v usnji; kdor želi molitvene bukve vezane v platno z zlato obrezo, ta naj priloži 60 kr., za vezanje v usnji z zlatim obrezkom pa 70 kr. Gosp. poverjenike pa prosimo, da naročila na vpisovanjskih polah natančno zaznamvajo. d) Vodja družbine tiskarne g. Golé odboru izroči račun in bilanco o stanju družbine tiskarne koncem leta 1876. Račun bodo pregledali gg. odborniki: Aljančič, Andr. Einspieler in Šimon Janežič. e) Poslednja točka prve letošnje seje pa je bil predlog: „V spomin, da družba sv. Mohorja živi in dela že celih 25 let ali četrt stoletja, napravi se spominek.“ Odbor sklene, a) naj se popiše v „Koledarju“ zgodovina naše družbe, v kateri se dopoveduje, kako se je družba začela, ktere knjige je izdala, kako se po pravilih ravnala, kako je gospodinila in kaj veselega ali žalostnega doživela. b) Farne predstojnike, prositi, naj god družbinega patróna sv. Mohorja letos s cerkveno slovesnostjo slavijo. (Konec prih.)

Gospodarske stvari.

Kteri vzroki so, da vino dostikrat neprijeten duh in okus dobi?

M. Kdor svoje vino ali na drobno ali na debelo lahko in dobro prodajati hoče, ta mora pred vsem drugim skrbeti, da ima vino svoj pravi

naravni vinski duh in okus in da ni kakega posebnega neprijetnega duha in okusa. Tu pa ne bomo govorili o raznih primečkih, ki se ali iz nevednosti ali iz nepaznosti dostikrat v vino devajo. Kajti če kdo kamenovo olje ali kolonjsko vodo mesto vinskega cveta ali mesto pol funta koj 12 funtov soli na polovnjak vinu pridene, kakor je sem ter tje na Nemškem pri pijači in pri moštu navada, ali če se perišče lorbekovih listkov v polovnjak obesi, da se po njih grd sodov duh zakrije, tedaj dobi vino poseben duh in okus, ki ga potem najbistroumnejši kemikar ne odpravi več iz vina. Tu hočemo le o tistih vzrokih posebnega neprijetnega duha in okusa vinskega govoriti, ki brez posebnih primečkov le zgolj po krivem ravnanju z vinom v kletih v njega pride. Drožje daje vinu poseben neprijeten duh in okus brž ko se začne razkrojevati, t. j. z drugo besedo brž ko začne gnjiti. Mogoče je to že v mladem vinu samem, če predolgo časa na drožju leži in se ne pretoči. Še večkrat se pa to pripeti, ako kaj drožja v sodu ostane in sod precej po pretakanju ali čisto ne izmije ali brž zopet ne napolni. Misel, da za mošt in mlado vino ni ravno treba sodov preveč vestno izmivati, ker nesnaga pri vrenju moštovem ali pri drugem pretakanju mladega vina iz soda pride, je sicer zelo razširjena pa skoz in skoz kriva, napačna in škodljiva. Po nesnagi v sodu se mošt in mlado vino ravno tako lahko pokvari, kakor staro vino. V nekterem oziru je nesnaga moštu in mlademu vinu rekel bi še bolj škodljiva, ker se po nji oetova kislina, mlečna kislina ali zlezovina nareja in tako nadaljno uspešno razvijanje vina prepreči. Žveplo, ki ni popolnoma zgorelo, ne podaja popolnoma zrelemu, to je popolnoma zavrelemu vinu nobenega posebnega okusa, pač pa moštu in vinu, ki še vreje. Iz žvepla se napravi žveplovi vodenec, ki je v vinu po duhu in okusu spoznati. Po večkratnem pretakanju se sicer žveplovi vodenece odpraviti da, vendar pa v vinu ostane nek poseben okus, o katerem vinu se potem reče, da ni do čistega zavrelo. Iz sodov toraj, v ktere se mošt ali mlado vino nalija, se mora žveplo do čista in skrbno odpraviti. Da nezgorelo žveplo v sod ne kaplje, je dobro pod goreče žveplo male lončke ali skledice na železno svilo obesiti, da se vse kapljice žveplove v njih naberó. Če so žveplovi kosi, s kterimi se sod žvepli, debeli, skaplje 75% žvepla v sod. Goreče žveplo sodovo dno osmoli in tako poznejše čiščenje sodovo vteži. Le težko se da žveplo iz soda spraviti. Ako pa žvepla kaj v sodu ostane, potem se prej omenjena prikazen pripeti in vinu oni poseben okus podaje.

Novi sodi se morajo prej skrbno izplahnuti in izmiti, predno vino v nje pride. Če se to ne zgodi v zadostni meri, tako dobi vino poseben duh in okus, postane motno in če okoliščine nanesó, včasih tudi celo črno. Najboljše se novi sodi za vino priredijo, ako se pilkina luknja navzdol obrne in par ali sopuh v sod spušča, dokler da čista

voda brez barve in okusa iz soda priteče. V velikih kletarijah imajo lastne nastroje, v katerih se sopar nareja in v sode spušča. Kjer pa takih nastrojov nimajo, tam si dostikrat drugače da-si tudi napačno pomagajo. Jemljó namreč v ta namen živo apno in sodo. Oboje pa po krivem. Posebno apno je škodljivo. Kakor hitro apno z hrastovino v dotiko pride, postane hrastovina brž bolj temnorjava, ker se snovi v hrastovini spremenijo in z apnom posebno rujavo v vodi neraztopljivo tvarino napravijo. Ako pa pozuje vino v sod pride, vinska kislina ono rujavo tvarino začne razkrojovati, daje belemu vinu rujavo barvo, rudečemu pak rudečo jemlje; oboje postane potem motno in posebnega neprijetnega okusa. Že apnena voda, ki iz apnenih gor priteče, in ki se za umivanje novih sodov porabi, more ta škodljivi učinek imeti. Vino ima kislino v sebi in toraj se mora vse iz soda odpraviti, kar bi se moglo v vinski kislini razkrojiti. Apno ni kislina, ampak ima kislino ravno nasprotno lastnosti. Že naši predniki so se za pripravljanje sodov za vino posluževali prav kislega vina, kar se tudi še dan današnji godi. Ali tudi slabše vino je dan današnji drago, ker se tudi z velikimi stroški pridela, in ker ga za kaj druga koristneje porabimo. Boljše je toraj da se na hektoliter vzame blizo 100 gramov žveplove kisline in vodi prilije, s katero se potem sodi izmivajo. Žveplove kislina ravno to opravi, kar kislo vino, t. j. odpravi one tvarine iz soda, ki so v vinski kislini razkrojljive. Ta način izmivanja se posebno v takih krajih priporoča, kjer imajo vodo zelo apneno, t. j. v kateri je dosti apna raztopljenega. Plesnivi sodi dajejo vinu grd duh in okus. To je vsakemu le predobro znano. Pa da-si tudi skoraj povsod dobro vedó, kako se plesnivost zabraniti daje, se vendar še tu pa tam in to celo v dobrih kletah nahajajo vina, ki po plesnem sodu dišijo. Prvi vzrok tej napaki je seveda ta, da se sodi, v katerih se vino razpošilja, v strašno plesnivem stanu lastniku vračajo. Res neodpušljiva nemarnost je to, ki se pa le prepogosto nahaja, da se posojeni sodi cele tedne, da cele mesece, kje v kaki šupi v polni nesnagi ležati pusté, da se niti ne omijejo, niti ne žveplijo, niti ne zapil-kajo. So pa še posebni vzroki, ki pripomorejo, da pučelji ne plesnijo ali vsaj za čiste veljajo.

(Konec prih.)

Rabarbara (*Rheum undulatum*).

M. Rabijo se v kuhinji razne sorte, med njimi pa so najbolj obražane močno- in nježno-listnate, med temi pa ona, ki jo „Viktorija“ imenujejo. Rabarbara rastlina ljubi dobro z prstjo pomešano, pognojeno in rigolano zemljo, ki je bolj peščena ko ilovata. Korenina sega zelo globoko in zato globokoprstna in globoko razrahljana zemlja mnogo pripomore k boljši rasti in večjemu razvitku njeznih listnih pecljev in kocenov. Pomnožuje se na dvojni način: prvič po semenu, ki se me-

seca marca v dobro gnojno gredo ali povrtno gredico poseje. V tem slučaju se morejo mlade sajenice že konec meseca majnika 3—5 črevljev vsak sebi v rigolano zemljo presaditi. Drugi način pomnoževanja rabarbare pa je ta, da se meseca aprila ali začetek majnika prst okoli posameznih rastlik odvzame, koreninski poganjki porežejo in se 3—5 črevljev narazen posadijo. Prvo leto se morajo mlade rastline pri miru pustiti, da se obrastejo in obkoreninijo. Drugo in sledeča leta se pa listno rebrovje in mladi peclji obelijo in za kuhinjo pripravijo. Meseca marca ali aprila kakor brž se rabarbarine rastline razvijati začno, se pokrijejo z velikimi glinastimi lonci, da se od novih listov in pecljev solnce in zrak odvrača. Tako postanejo, ker svitloba do njih ne more, rumenkasti in bolj nježni in okusnejši. Tudi neobeljeni peclji se v kuhinji porabijo, ali boljši so obeljeni. Angličani, ki so izvedeni vrtnarji in tenko-okusneži imajo rabarbaro v kuhinji zelo v čislih. Po naših krajih pa se ima ta rastlina še z raznimi predsodki boriti. Pripravlja za na mizo se pa tako-le: Mlado steblovje in listni peclji se v drobne ploščice zrežejo in v kotlu ali lončeku skuhajo. Ko so zavrele, se voda čisto ocedi in na 1 funt rabarbare se vzame $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ funta drobno stolčenega cukra, $\frac{1}{2}$ lota cimeta in 3 koščeki drobno sosekane limonine lupine. Na to se pol čajne skledice vrele vode prilije in popolnoma do dobrega in mehkega skuha. Prav dobno se njezne mladike za torte porabijo. Debeli listni peclji so se v novjšem času jeli priporočati za pripravo galeje in popravljanje vina in imajo dober učinek.

M. Da se hlevni gnoj ne razkadi pa tudi ne uje, je dobro na gnojišče tako ilovice ali prsti, ali šotinih odpadkov nanositi, da se plast prstinih snovi vrsti z plastjo gnoja. Tako se zabrani, da amonijak, ki se iz gnoja dela, v zrak ne razkadi, ampak od prstinih snovi posrka in gnoj dober ohrani. Skrbeti je tudi da je gnoj enakomerno vlažen, kar se z polivanjem z gnojnico doseže in če te pomanjkuje z vodo. Dalje se mora gnoj od časa do časa steptati in stlačiti, kar se najbolje doseže, ako se krave in teleta na gnojišče spustijo in po gnoju semtrtje gonijo. Slednjič je dobro gnoj z gipsom potrošiti, ki ubežni ogljeno-kisli amonijak spreminja v manj ubežni žvepleno-kisli amonijak.

Paradižna jabelka kako jih pridelovati.

M. Topla solnčna lega, frišno pognojeno in redivno toplo zemljišče tej rastlini najbolj godi. Seje se seme meseca marca v gnojno gredo ali pa aprila na prav toplo mesto v vrtu. Ker so rastlinice proti mrazu zelo občutljive, tedaj se še le meseca maja na odločeno mesto posejajo tako, da ima vsaka rastlina za svoj razvitek dosti prostora, okoli 0'2—0'25 štirjaškega metra. Pozneje se odrasle rastline h količkom privežejo. Brž ko ocvet-

tejo in sad nastavijo, se vršički vedno do nekterih listkov nad sadom prirežejo. Sad potem prav debel vzraste in prej dozori.

Konje nakupovala bo ces. kralj. komisija za nakupovanje vojniških konj iz Velike Kaniže: 2. marca v Radgoni, 3. marca v Ljutomeru in 4. marca v Ormužu in sicer: največ boljših konj za oficirje po ceni od 300—500 fl., več konj za jezditelje od 158—169 centimetrov (ne pod 15 in ne čez 16 pesti) visokosti, in tudi nekaj konj za vožnjo od najmanj 161 centimetrov (15 pesti in 1 palec) visokosti, obedvojne po ceni od 200—300 fl. Vsaki konj mora vsaj 4 leta star biti, mlajši se le izjemno redko jemljejo. Tedaj kdor hoče sedaj svoje konje dobro prodati, naj jih povedane dni postavi v Radgono, v Ljutomer ali v Ormuž!

Sejmovi. 1. marca v Planini; 3. marca na Vranskem, v Lučanah, v Oplotnicah (sv. Barbara).

Dopisi.

Iz Maribora. (Vinorejska šola) je 15. febr. obhajala sklep šolskega leta 1876/77. z javno skušnjo, katera je zopet pokazala spretnost ravnateljstvo in učiteljev pa tudi vsakega lahko prepričala o koristi in potrebi ove šole za napredek v sadje in vinorejstvu. Zato smo se močno začudili, da ni bilo skoro nikoga bolj odličnih ljudi navzočega, ako izvažamo g. Scholza, deželnega poslanca in odbornika v Gradcu. Ni bilo ne Seidla, ne Wretzla, ne Mullé-ja itd., ki vendar radi zvo- nec nosijo v okrajnem zastopu, pri kmetijski po- družnici, pri vinorejskem društvu in lani pri shodu vinorejcev. Seidl še baje nikoli ni bil v vinorej- ski šoli. Tudi drugih poslancev letos ni bilo tam. Učenci so vsi dobro, nekateri izvrstno odgovarjali. Občudovali smo spretno risanje, zlasti učenca Maršeca od sv. Lenarta v slov. goricah. Poduk se naslanja na ljudske šole in meri povsod na praktične potrebe; v sadje- in vinorejstvu je se vé da najbolj obširen, vendar obsega tudi vse, kar je vedeti potrebno za umni napredek v živino- reji, čebelarstvu, poljedelstvu in sploh gospodarstvu. Jako dobro je, da morajo učenci trdno delati, to se jim tudi na rokah pozna. G. Scholz bil je jako zadovoljen in je dolžno zahvalo izrekel zlasti g. ravnatelju Goethe-ju, učencem pa je na sree govo- ril, naj bodo vrli misijonarji za napredek gospo- darstva. G. učitelj Vajngerl je k sklepu učencem dal zapeti 2 nemški in 2 slovenski pesmi in za- služi javno pohvalo, da je tako srčen in značajan bil in skrbel za čast Slovencev na tej šoli. Isto velja tudi o g. Jaksetu, ki je slovenske učence uril v slovenskem spisovanju. Učencev je bilo vseh 33 in izmed 13 tretjeletnikov je že 10 dobilo lepe službe.

Od sv. Roprt nad Laskim. (Okoren pred- stojnik.) Pri nas smo se starega in precej nem-

škutarskega predstojnika do'ust naveličali. Želeli smo dobiti novega, narodnega, lepo po redu kr- ščanskega moža za oskrbnika srenjskih poslov. Vsled tega smo pri zadnji volitvi izvolili same vrle in značajne mozeve v srenjski odbor. Volitev je bila 4. januarja t. l. Stari predstojnik je sedaj precej videl, da se bliža konec njegovemu župano- vanju in da bo moral račun položiti o srenjskih denarjih. Ali temu se skuša odtegovati, kolikor mu je le mogoče ter ni hotel sklicati novih odbor- nikov, da bi ti izvolili novega predstojnika in je- gova 2 svetovalca. Drži županstvo nazaj, kakor da bi mačka za rep vlekel. Odborniki so čakali, ali pričakovali niso ničesar, naposled jim je po- trpežljivosti zmajnkalo in so se pri ces. kralj. glavarstvu v Celju pritožili 30. januarja t. l. Ali na njihovo veliko začudenje niso bili oslišani in okorni župan še župani. Slišimo, da se bodo od- borniki pritožili pri ces. kralj. namestniku v Gradcu ali se pa obrnoli do svojega poslanca v državnem zboru, do g. dr. Vošnjaka! Radovedni smo, kako bo se stvar razmotala!

Iz Ptuja. Zopet imam poročati obžalovanja vreden samomor, ki se je nedavno v našem me- stecu prigodil. Dne 12. t. m. ustrelil se je okoli 18 let stari mladenič J. Gordan, pravijo, da zaradi nekega nesramnega ženstva. Pred nekaj leti je še tukajšnje šole obiskoval in že takrat mu je učitelj zavoljo nje nenavadne razposajenosti pre- rokoval, da ne bode naravne smrti umrl. Zgo- dilo se je žalibože tako; Čujte še drug jako za- nimiv dogodek iz naših šol. Dne 8. t. m. po polu- dne po šoli pobegnili sta 2 učenca prvega raz- reda naše realne gimnazije: Janez Bizjak in Viktor Črni; prvi sin ptujskega črevljarja, drugi pa edino dete nekega bajtlarja iz mestne okolice. Izginila sta, da se nič ne ve kam, in do danes 19. t. m., ko to pišem, jima vkljub vsemu prizadevanju še niso prišli do sledi. Nekterim tovarišem sta baje pra- vila, da pojdeti „v Dravo“, drugim pa, da gresta proti Trstu in potem naprej v Ameriko. — Glejte, kako hitro, kako naglo zori „žlahni“ sad novo- dobnih šol! Ločili so šolo od nje matere sv. Cer- kve, vzeli jo duhovnikom iz rok, in postavili si geslo: „krščanski nauk in duhovnike iz šole ven!“ Vsega šenta se zdaj šolarji učé, le samo straha božjega ne, zato gre pa vse narobe. Temu poro- čilu dostavljam prošjo od vseh prijateljev resnice: le marljivo objavljajte od vseh strani take in enake dogodke „nove“ šole, naj slovensko ljudstvo izvé, kam da nas ta nesrečni liberalizem pelja!

Od Kapele pri Radgoni. Dobro si podkuril ljubi „Gosp.“ našim „sršenom“. Prav do živega si njih spekel, ko si o njih nestrpljivosti sprego- voril. Posebno prve dni so silno razdraženi iz- letavali iz svojih bednjev, obiskavali se med seboj, pritoževali se drug drugemu in zmirom še se kdekori brenčati in muviti čuje. Zaslišavši razgovore o g. Kocmutu in nekib sršenih, izposodijo si „Gosp.“ tudi šolski očetje, zbrisejo si očale, vteknejo si