

Cankarjeve pesmi.)* Ker Cankarjevih pesmi nisem dobila na ugled in ker vsled osode, ki je zadela Cankarjevo zbirko, nisem si mogla knjige naročiti, prečitala sem izposojene pesmi kar v eni sapi. Prepuščam terej vso odgovornost te ocene g. ocenjevatelju, (Op. ured.).



Doma.

Medeno jagodično vino. Zrele in očiščene jagode treba pretlačiti v mali ročni tlačilnici ali v platneni vrečici, treba tlačiti ali z rokami ali mej kameni. Čisti sok se zmeša z medom in vodo ter se vlija v posodo, v koji ima zavreti.

Vre naj vino v prostoru, kjer ni več ko 14° do 16° R. Če čez dva dni še ne vré, treba tekočino preliti v drugo posodo in potem zopet nazaj v steklenico, zato da se sok dotika zraka. Ako preneha vrenje prezgodaj, dokler je vino še sladko, treba drože nekoliko premešati. Ko se jame vino čistiti, odtočimo je v čisti sodček ali v steklenice. Te morajo biti dobro zamašene in zapečacene ter spravljene na hladnem kraju.

Vino iz ribeza: 3 l soka primešaj 6 l vode. 1¼ kg dobrega meda skuhaj s 5 gr. vinskega kamna ter primešaj, dokler je še mlačen.

Vino iz agrasa: Zmečkane in z jednako množino vode zmešane jagode postavi na gorki kraj, da zavrejo, kar se zgodi čez 2 ali 3 dni. Potem odcedi sok ter prideni na sedem litrov še 2 l vode. Skuhaj 1½ kg meda z 10 gr. vinskega kamna ter primešaj, dokler je še vroče.

Vino iz borovnic: 4 l soka zmešaj s 5 l vode. Skuhaj 1 kg meda z 10 gr. vinskega kamna in 2 gr. tanina ter primešaj mlačno.

Vino iz robid: Z jagodami delaj kakor z agrasom, samo brez vode. Potem zmešaj 3¼ l soka s 5 l vode. Skuhaj 1¼ kg meda z 10 gr. vinskega kamna in primešaj mlačno.

Vino iz brusnic: Z brusnicami ravnaj kakor z robidami. Potem zmešaj 4 l soka s 5 l vode. 80 dkgr. meda skuhaj z 10 gr. vinskega kamna in ½ l rudečega vina in primešaj mlačno.

Vino iz jagod: 6 l soka zmešaj s 3 l vode. 1 kg meda skuhaj z 10 gr. vinskega kamna in primešaj mlačno.

Frick's Rundschau.

*) To opombo je zadnjič stavec izpustil.

(Ured.).