

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr., za pol leta 1 gold, 70. kr., za četrť leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold. 10 kr., za četrť leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 31. oktobra 1888.

O b s e g: Naznanilo in razglas. — Naznanilo. — Kako zelenjad hraniti. — O sodih za vino. — Razne reči. — Nasledki „šnopsa“. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Politične stvari. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Naznanilo in razglas.

Novo šolsko leto na podkovski šoli ljubljanski se prične 1. dne januarja 1889. leta.

S poukom v podkovstvu je združen tudi nauk o ogledovanji živine in mesa. Kdor želi sprejet biti v podkovsko šolo, mora se izkazati:

1. S spričevalom, da se je pri kakem kovaču izučil za kovaškega pomočnika;
2. z domovinskim listom;
3. s spričevalom svojega župnika ali župana, da je poštenega vedenja, in
4. da zna brati in pisati slovenski.

Ubožni učenci morejo tudi dobiti štipendijo po 60, oziroma 50 forintov.

Prosilci za štipendije imajo predložiti:

1. ubožni list,
2. spričevalo o poštenem vedenji, in
3. potrdilo, da so delali uže dve leti za kovaške pomočnike. Prošnje z le temi spričevali imajo poslati vsaj do 15. decembra glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Šola traja do konca decembra 1889. leta. Kdor dobro prebije preskušnjo, more po postavi iz 1873. leta dobiti patent podkovskega mojstra, ker sedaj ne more nihče brez preskušnje postati kovaški mojster. Nauk v tej šoli je brezplačen, vsak učenec si ima za šolski čas skrbeti le za živež in stanovanje ter za potrebne šolske knjige. Stanovanje dobodo učenci za majhno plačo v šolski hiši.

Učenci naj se oglase vsaj dva dni pred šolskim začetkom v podkovski šoli na spodnjih Poljanah.

Ker je po slovenskih deželah še zmerom premalo v podkovstvu izučenih kovačev in zdravnikov kopitnih

bolezni, pa tudi premalo izurjenih oglednikov živinskih in mesovnih, zato rej naj bi skrbela županstva, da dobode vsaka občina vsaj po enega dobrega kovača in živinskega in mesovnega oglednika.

Jos. Fr. Seunig,

podpredsednik c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Dr. Karol vitez Bleiweis,
začasni vodja podkovske šole.

Naznanilo.

Skušnje na tukajšnji podkovski šoli se bodo vršile dne 27. in 28. decembra t. l., in sicer: 27. decembra skušnja iz podkovstva za kovače, kateri niso obiskavali podkovske šole. 28. decembra pa za učence podkovske šole iz podkovstva in ogledovanja klavne živine in mesa. Kovači, kateri se hočejo podvreči tej skušnji, naj se oglase pri podpisnem vodstvu do 15. dne decembra t. l.

Vodstvo podkovske šole v Ljubljani
dne 25. oktobra 1888.

Dr. Karol vitez Bleiweis.

Kako zelenjad hraniti.

Zelenjad pobirajmo raz grede od spomladi do poletja, in sicer, kadar je najbolj razvita. Popolnoma naj pa dozore samo jesenske rastline. — Sveže ne moremo zelenjadi po leti dolgo ohraniti, le malo dlje vztraja v prav hladnem prostoru, n. pr. v ledenici.

Zelenjad, katero spravljamo jeseni v zimske shrambe, moramo dobro očistiti vsake nesnage ter nepotrebnega listja. Z vodo pa izperimo rastline šele, predno jih ra-



bimo. Koreninskim rastlinam odrežimo listje tik gomolje tako, da še lahko poženejo.

V zimski shrambi naj bodo rastline zavarovane proti mrazu in toploti ter proti vlagi.

Zavarujemo jih pa tako:

- a) Na plano zemljo položimo rastline drugo poleg druge tako, da so korenine jim obrnene navzdol, pokrijemo jih z listjem in ob hudem mrazu tudi z zemljo.
- b) Okoli kola, zabitega v tla in s slamo ovitega, naložimo zelenjadi na kup v stožec. Kup pokrijemo, kakor sem gori povedal.
- c) Glavnato zelje zložimo na zemljo, ki je s slamo pokrita, in sicer na kup ki je za dve do tri glave visok. Kup pokrijemo, kakor sem uže povedal, okoli njega pa naredimo jarek, po katerem se odteka deževnica.
- d) V zelenjadno klet prenesemo ob kopnem le tisto zelenjad, katero menimo kmalu porabiti. Klet bodi sicer hladna, a zmrzovati ne sme v njej, ter mora biti za prezračevanje prirejena. Listje tiste zelenjadi, ki je v kleti z zemljo ali peskom prisuta, moramo pridno prebirati in, kar je gnilega, odstranjevati.
- e) V suhe shrambe spravljamo osobito čebulo in česen. Čebulo ali česen moremo vsekakor mraza varovati. Ako shramba nima oken, položimo čebulo na slamo ter jo ž njo tudi pokrijemo.

O sodih za vino.

Najbolje je sode napravljati iz hrastovega lesa, biti pa mora popolnoma zdrav. Če je le količkaj pirav, ni za to rabo. Ako pa je zdrav, tedaj trpi sod iz njega dolgo, če ravnamo ž njim, kakor je prav. Jemljejo pa tudi kostanjev les, in ni slab sod iz njega, toda boljši je že sod iz hrastovega lesa. Borov al smrekov les pa ni dober za sode. Premehek je in za to hitro zgrije, pa tudi vinu ne služi dobro.

Vsakdo zna, da v nov sod ni vlivati vina, predno ga ne pripravimo za to. Hrastov les ima namreč nekak okus po čreslovini, katere je veliko v njem, in zato dobi tudi vino nekakšen okus, ki nam ne ugaja. Po vrhu pa še izpremeni vinu barvo; belo v takem sodu precej potemni. Ako ti je torej vliti novega vina v nov sod, nalij v posodo poprej vrele vode, in dobro bode, če prideneš kropu žveplove kisline. Z enim potom pa vrele vode ne bode še zadosti, ampak vlij je 4 do 5krat, potem pa deni čiste vode v sod ter jo pusti čez noč v njem. Drugo jutro potem izliješ staro vodo iz njega, in to delaj toliko dni, da postane voda popolnoma čista in brez kacega okusa. Naposled pa zakuhajmo sod z mo-

štom, če ga imamo; če ne, pa s kalnim vinom. Kdor ravna tako z novim sodom, ni se mu bati, da se izkazi v njem vino.

Če pa iztočiš vino iz soda in nimaš vanj več naliti ga, treba je, da izmiješ iz njega vse vinske ostanke. Ako ni bilo droži v vino, bode zadosti, če ga izpereš nekolikokrat s čisto vodo. Če je pa bilo še droži, tedaj je treba vanj s četjo (krtačo) ali z verigo. Tudi po zunanji strani se omije sod in kolikor moči osuži. Potem pa ga postavi tako, da izteče vsa voda iz njega. Na zadnje ga še zažveplamo in trdno zabijemo, da ostane žvepleni dim v njem.

Tak sod ostane ti potem več mesecev vinski, in treba ga je le še sem ter tja žveplati, če ostane več mesecev prazen. Ako pa hočeš zopet vanj dejati vina, izmij ga s čisto vodo in zažgi mu malo žvepla, da se prepričaš, če ti ni poleg vse skrbi še vendar le kaj splesnil.

Kedar je bilo vino na „pipi“ in je dalj časa teklo, zgodi se rado, da na konci „cikne“, to pa daje tudi sodu cikast okus, in treba je tak sod še posebno dobro izprati. Ako ni bilo tako vino dolgo v sodu, zadostuje, če ga nekolikokrat izplaknemo z vrelo vodo, sicer pa je treba ji pridejati nekaj sode in sod potem dobro žveplati. Ko bi pa že močno bil cikav, tedaj ne kaže drugo, nego da izbijemo sodu dno na eni strani in vlijemo vanj nekaj špirita ter ga zažgemo. Dno pa v tem zopet zakrijemo na lahko. Čemu je žveplanje? Poleg vse skrbi, ki jo ima človek za sode, zgodi se vendar še časi, da kateri splesni ali dobi kake druge glive vase. Ako ostanejo te v sodu, in vlijemo vina na nje, izkazi se, in ni ga mogoče spraviti v denar, in še doma ga pijo le z nevoljo. Kedar pa zažgemo žveplo v sodu, zveže se žveplo s kislikom, in napravi se neka sokislina, nekaj pa se je izpremeni v žveplovo kislino, in ti dve ukončata glivice. Nekaj pa jih umori tudi to, da nimajo kislika, brez njega pa ni življenja, tudi glivic je zato konec.

Tudi žveplati moramo prav. Sod mora biti trdo nabit, in žveplo, ko izgori, ne sme kapati v sod, ampak potegniti ga treba zopet iz njega. Ako ostane tak ogorek v sodu, raztopi se v vinu, in vino dobi neprijeten okus. Slednjič se zabije sod in sedaj lahko čaka, da vliješ novega, rujnega vinca vanj, ne da se ti izkazi v njem.

„Sl. Gosp.“

Razne reči.

* Kako se z mahom zaraščene senožeti očistijo? V ta namen smo slišali uže mnogo pripomočkov, a skoro vsi so predragi ali pa pretežki. Malo dela in stroškov nam bo prizadelo, če bomo tako le ravnali. Precej ko skopni sneg in se zemlja malo otaja po vrhu, dobro