

da se izogne vsaki denarni potraci, ko bi ležale nerazpečane, kot mrtev kapital v društveni zalogi.

Odbor torej nujno prosi, da p. n. gg. poverjeniki blagovolé med društveniki v svojih krajih njih doneske do 1. junija t. l. pobrati in Matičinemu blagajniku doposladi; isto tako naj pošljejo društveniki, živeči v krajih, kjer ni poverjenikov, svoje doneske do istega obroka neposredno Matičinemu blagajniku.

V Ljubljani 19. marcija 1884.

Za odbor „Matice Slovenske“:

Grasselli,
prvosednik.

Prof. Senekovič,
odbornik.

Zabavne stvari.

C. k. dvorna klet na Dunaji.

Prof. Reitlechner opisuje vinsko klet cesarskega dvora na Dunaji v „Weinbau-Zeitung“ tako-le:

To klet si je vredno ogledati, če tudi ne more strokovnjaku, vinorejcu ali vinotržcu v vzgled biti, — kupec skuša namreč spraviti svojo blago kakor hitro mogoče na trg, — v dvorni kleti pa se godi vse le bolj polagoma. C. kr. dvorni kletar g. Lambert spremljal nas je po velikih prostorih. Klet ima tri nadstropja. Posode so vse očiščene in osnažene. Navadno je v kleti 18.000 veder vina (= 10.187 hektol.), pri našem obisku bilo ga je pa samo 13.000 veder, ker se ga je v prošlem letu precej več porabilo. To vino je v porabo c. kr. dvoru in se deli v tri vrste: 1) Vino za cesarsko mizo. 2) Vino za dvorne častnike. 3) Vino za posle in dvorno stražo (vsak mož glavne straže pri dvoru dobi na dan $\frac{1}{2}$ litra vina). — Tretje vrste vino ne sme stati nad 30 kr. liter. Vina so večinoma vsa avstrijska, na sodih nahajamo toraj večinoma le imena domačih vin, kakor „Gumpoldskirchner“, „Nussdorfer“, „Klosterneuburger“ itd.

Na dvorno mizo pa ne pridejo ta vina s pravim imenom, ampak imenujejo se po šegi španjskega miznega reda le kot beli ali črni „Avstrijanec“. V gornjem nadstropju nahajajo se vina v sklenicah, kakor tudi uže dogotovljena domača vina v malih sodih, pa tudi Tokajec v velikih steklenicah, v katerih za to vino najbolj pripravnih posodah toliko časa ostane, da je sposoben za dvorno mizo. Sredi kleti stoji ovalen, ali bolje eliptičen sod s podobo cesarja Franca Jožefa. Ta sod izdelal je ob času srebrne poroke dvorni sodar; v postranskem hodniku je še drug temu enak sod sestavljen za časa cesarjeve poroke.

V dvorni kleti leže vina navadno dalj časa, kakor sicer pri vinotržcih in marsikatera dobra kaplja leži, kot zastopnik iz prejšnjih let, dalj časa kakor njeni dobroti ugaja. Vina se kupujejo kot mlada vina naravnost od vinorejcev ali pa se pridelajo na cesarskih posestvih, kakor na pr. Tokajec, in se potem spravljajo v spodnje prostore kleti.

Ravnanje z vinom je le na najpotrebnejše omejeno; pretaka se ga namreč, čisti le z ribjim klejem in med seboj meša; filtrirati se vino nikdar ne sme. Ribjega kleja porabi se na mesec pri 18.000 vedrih samo 0.3 kilogramov!

Se ve da mudi se nikamor, če vino v tem ali onem sodu ni povšeči, ali še ni očiščeno, nastavi se drugo. Cesarski mizi v porabo služi navadno šestero vin, in sicer: Chablis, Sherry, Bordeaux, Burgundec, Rensko vino in šampanjec. Najboljša vina spravljena so v dvorni kleti v sklenicah, vredjena se ve da po sortah in letih, francoska tudi po „firmah“ postavljena. Šampanjca spiže

se navadno na leto okoli 1800 sklenic. S šampanjcem preskrbuje dvor uže 60 let firma „Moët & Chandon“, ker je ta tvrdka po všeči, postaviti se ne sme nikdar kaka druga na cesarsko mizo. Poskušalo se je uže vpeljati neki drugi šampanjec, pa uže pri prvi poskušaji je samo ena beseda vse daljše take poskušnje prepovedala in „Moët & Chandon“ ostali so zmagovalci.

Prostori v kleti so prostorni in lepi, ter imajo gorkote 9—10° — imajo pa to napako, da so prezaduhli in mokri, posebno spodnji, v katere, ako le kaka vodovodna cev na „Ringstrasse“ počí, takoj par centimetrov visoko voda stopi. Velika vlažnost je tudi vzrok, da se sodi v tej kleti hitro pokvarijo. Največi sod, koji drži 300 veder, je ravno sedaj v popravi; sploh sodi ne trpijo čez 10 let. Sodi so lepo izdelani z rezljanim grbom na prednjem dnu. En sod je posebno zanimiv, pri njem so namreč obroči skozi prevrtane doge splejani, tako da se jih nič ne vidi.

Vsled izjemnega namena, ki ga ima dvorna klet z ozirom na druge vinske kleti, je ravnanje z vinom čisto drugačno kot kje drugod. Tako nahajamo v dvorni kleti vina, ki so se prirejevala, kakor malo kje, tako na priliko, desetletni beli Avstrijanec, kateri se ni še nikdar pretočil.

Zanimalo bode toraj vsacega vinorejca, c. k. dvorno klet si ogledati, ako je slučajno na Dunaji. Dovoljeno je to le v gotovih urah, ter se treba uže prej oglasiti. Več oseb kot dve zamore pa na enkrat v klet iti le po posebnem dovoljenju vrhovnega kuhinjskega predstojnika grofa Kinskyja.

Mnogovrstne novice.

* Iz črne knjige hudodelstev leta 1883. V okrožji više sodnijske graške bilo je preteklo leto obsojenih:

	Gradcu	Celoveu	Ljubljani	Celji	Ljubnem	Novomestu
	V	V	V	V	V	V
Zarad umora	1	4	2	2	2	2 = 13
„ detomora	2	2	2	4	1	5 = 16
„ uboja	4	5	13	8	1	4 = 35
„ težkega poškodovanja	1	—	5	6	—	2 = 14
„ požiganja	2	5	1	2	2	4 = 16
„ tatvine	9	10	6	8	18	5 = 56
„ ponezvestenja	2	1	—	2	—	— = 5
„ ropa	1	3	2	—	1	2 = 9
„ goljufije	6	4	5	8	1	1 = 25

Skupaj 28 34 36 40 26 25 = 189

Ta pogled na preteklo leto kaže žalibog, da ima sodnija ljubljanska izmed vseh družih največ obsojencev in da jih izmed 35 spada 25 na izključno slovenske dežele, nevštetih Korošcev. — Kdaj bo pač v tem oziru pri nas bolje!

Politične stvari.

Govor poslanca grofa Clam-Martinica

v državnem zboru 25. januarija 1884. proti vpeljavi nemškega jezika za postavno-državni jezik.

(Po stenografičnem zapisniku.)

(Dalje.)

Druge definicije med debato nisem čul nobene. V poročilu morda se nahaja kaka nadomestilna točka,