

leto se prične 1. novembra, konča pa zadnjega oktobra. Počitnice imajo učenci le o veliki noči, in sicer 12 dni. Konec vsacega leta je preskušnja iz predmetov preteklega leta. Pri preskušnji prvega leta se ne dadó spričala, ampak še le po preskušnji drugega leta.

§. 6. Teoretični poduk obeh let je razdeljen v 4 tečaje ali semestre: v dva zimska in dva poletna. V zimskih tečajih podučuje se po 3, pa tudi po 4 ure na dan, v letnih po 2 do 3 ure. Učni predmeti pa so: Veronauk, nadaljevanje predmetov ljudske šole (čitanje, računstvo, spisje, nemški jezik), vinoreja, kletarstvo, sadjereja, sviloreja, sadenje zelenjave, neorganska in organska kemija, prvine iz fizike, čebeloreja, splošno kmetijstvo, zemljemerstvo, geometrično risanje, posodarija, pletenje košev.

Posnetek iz hišnega reda.

§. 1. Vsak notranji učenec mora pri vstopu v šolo sledečo obleko seboj prinesiti: 3 spodnje hlače, 4 srajce, 2 navadni zavratni ruti, vsaj 4 pare nogovic ali nožnih rut, vsaj 6 rut za nos, 3 obrisalnice, 2 para močnih črevljev; 1 nož, 1 vilice, 1 žlico, 2 glavnik, 1 krtačo za obleko, drugi dve pa za obutek. — Koj po vstopu si morajo pa učenci še vsak sledečo obleko na lastne stroške omisliti, in sicer tudi redni vnanji učenci: a) 1 hlače in 1 flajdo iz debelega platna za rabo pri delu na polji in v kleti; b) 1 sukneno bluzo s šolskim, na vratnik prišitim znamenjem, 1 suknene zeleno-paspolirane dolge hlače, 1 sukneno kapico s šolskim znamenjem, 1 črno zavratnico, in 1 veliko iz čehovskega ali mezlanastega sukna narejeno zimsko suknjo s šolskim znamenjem. Vse to za nedelje in praznike ter za druge posebne prilike.

§. 3. Ob nedeljah in praznikih morajo vsi redni učenci v praznični obleki v domačo cerkev k božji službi hoditi, kamor jih vincar vodi; pa tudi med letom po napeljevanji srenjskega duhovnega gospoda vse druge dolžnosti spolnovati, ki jih katoliška cerkev prepisuje. V prostih urah se ne sme brez dovoljenja vincarja nobeden notranjih učencev iz hiše oddaljiti.

§. 5. Ako kak učenec zbolí, plačajo vse stroške bolezni njegovi stariši. To pa velja le za manjše bolezni; ako je bolezen huda, si mora bolnik ali na domu starišev ali pa v bolnišnici pomoči iskati.

§. 6. Kdor se kakega velicega prestopka hišnega reda krivega storí, ter v kljub trikratnega posvarjenja vodje ne poboljša, se po izrečenem ukazu deželnega odbora brez daljnega prizanašanja iz šole izključi.

Preiskave mošta nadalje. *)

Rezultat moje današnje preiskave mošta je sledeč:

Imenovanje grozdja	Sladkorja %	Kislina pro mille
pri višnjem Burgundskem	19.1	9.5
pri lipni	18	15.3
pri kraljevini	17.3	8.8
pri skelini	16	10.5

Dospeli ste lipna in kraljevina skoro do vrhunca sladkorja, katerega ste zmožni, kajti že l. 1872 dosegla je kraljevina 18.1 % sladkorja, 8.4 pa kislina pro mille.

Druga plemena ga bodejo še gotovo pridobila pri tako ugodnem vremenu, kateremu samo nekoliko dežja primanjkuje, kajti večina višnjevih plemen, in posebno zelenika ne bode še kmalu dozorele.

*) Obžalujemo, da nam je to poročilo došlo še le zadnjo sredo dopoldne, ko je bil list že natisnjen. Vred.

Obžalujem pa, da tudi iz drugih krajev se preiskava mošta s pravo zaznambo trt ne razglašča, kajti glavni namen teh preiskav je ta, da konstatirajo vrhunec dobrote, katero morejo doseči posamezna plemena trt in pa, da polajšajo določiti vinorejcu pravi čas trgatve.

Al da bi trgatev posamesnih plemen, kedar dozori, se lože vršila, treba bi bilo, da bi se trte v bolj redni sadile, to je preje zrele ne mešale s poznimi. Zato so preiskave mošta gotovo pripravno sredstvo, vinorejcem pojasniti in izpričati važnost take umne vinoreje.

Novomesto 21. septembra 1875.

Anton Ogulin.

0 zboljšanje planinskega gospodarstva.

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jan. Mesarja.

(Dalje.)

Posebni poduk o tem, kako se sir pravilno kuhati in daljno oskrbovati ima, je imel v kratko posnet ta-le glavni zapopadek:

Po opombi, da se je v kotel čez vse varovati mleka od bolne živine ali že skisanega mleka, je prišel pogovor z vednim ozirom le bolj na mastni sir pred vsem na sirišče, katero je nekako duša vsega sirjenja enako kakor kvas pri peki kruha. Dasiravno za sirišče dobro služi tudi kozličji želodec, mora se vendar za finši sir vedno le pred vsem priporočevati koža četrtega želodca (sirišnika) tacega teleta, ki še sesá in še druge trdne hrane vživalo ni. V taki koži je tista kvasilna moč, katera po kemični poti mleko, kolikor je dozda skušeno, najbolj gotovo, najbolj prav in najbolj enakomerno po vsem kotlu v odločenem času zgosti ali podsiri; ali z drugimi besedami rečeno: kvasilna moč te kože je po vsem, kar se je dozda poskušalo, najbolje sredstvo, katero z mlekom pomešano sirne dele, ki se v mleku v raztopljenem stanu nahajajo, v neraztopljen stan premeni, in sicer v takem času in tako prav, kakor za dobro sirarijo najbolj služi. Za sirjenje naj se odloči vselej le koža zdravega želodca. Gotovše in čedniše je, da se rabi le sama koža brez tiste skute, ki jo pri zaklanem teletu v četrtem želodcu najdeš; to skuto vrzi proč, kožo pa brez pranja in soljenja do suhega dobro obriši, napihni, dobro posuši in na suhem kraji hrani do porabe. Nekoliko na dimu biti jej nič ne škoduje, še zoper molje je boljše zavarovana. Pri porabi je zavoljo večje gotovosti svetovati, da se za vsako sirjenje primerni koščeki od več kožic odrežejo ter denejo namakati brez kakih drugih primešav v vodo ali v čisto siratko, katera se pri pravi gorkoti v gotovem času s kvasilno močjo kože napoji bolj ali manj, če se je več ali manj kože namakati dalo. Te tako napojene tekočine se more dobro precejene brez želodene kože v mleko na primerno stopinjo gorkote (25, 26 do 27 stop. R.) segreto z vednim ozirom na njeno moč (katero izurjeni in skrbni sirar prej poskusi) in v primeri z močjo in množino mleka toliko v kotel vlti in z mlekom dobro pomešati, da se v 20 do 40 minutah vsiri, če jej sicer tudi vse prav ni ugodno. Kdaj je treba za kako stopinjo več ali manj mleko segreti, kdaj z močnejšim ali slabejšim siriščem vmesiti, to mora umni sirar vselej sproti primerjati in presojevati ne le po množini, temuč tudi po moči mleka, katero je v deževji in iz senčne paše slabeje, nasproti pa tolstejše, ako je v suhem vremenu in na solčnih straneh nabrano. Tako ima tedaj skrbni sirar tudi vsaki dan svoje študije, da po vsem zadostuje svojemu poslu, pri katerem ga zadenejo še posebno težave, če mu ma-