

župniji rojenih, poročanih, koliko jih je umrlo, vse razvidno po spolih, starosti in boleznih — sitno, mudno delo. Ali pisarij še ni bilo zadosti; sedaj so jim naložili isto delo 4 krat v letu; vsaki četrt leta morajo napisati in odposlati omenjene izkaze! Eantes in universum mundum scribite . . . Korist pomnožene pisarije bo težko kdo priznaval!

Č. g. Karol Kljun, vikarij stolne cerkve v Ljubljani, izvrstni pridigar, pridni spovednik, duhoviti dopisatelj v dunajskem Vaterlandu, prvi urednik edinega večjega slovenskega konservativnega lista „Slovenec“, neustrašljivi zagovornik cerkvenih pravic in slovenskega naroda, ravnokar po trdi borbi izvoljeni zastopnik Slovencev za mestni zastop ljubljanski bil je od škofa Pogačarja nagloma prestavljen na neko kaplanijo v nekem kotu v notranjem Kranjskem zakaj? Zato, ker so prestavo čvrstega moža zahtevali — nemčurji. Škof so tem ustregli in zato jih sedaj hvalijo vsi nemški in judovski liberalci in pisarji in frajmauerji po vseh svojih novinah. Ubogi Slovenec nima nikder zaslombe, vse ga zatiruje — še cerkveni knezi mu niso ljubi. To je žalostno za Slovence in za sv. katoliško Cerkev pri nas!

Nova cerkva v Fraueheimu je dozidana in bode sred leta od milostljivega knezoškofa posvečena.

V Jeruzalemu in Sveti deželi se je sveto leto pričelo še le meseca decembra 1875 in bode po posebnem dovoljenju sv. Očeta še trpelo v letu 1876.

Dober sad svetega leta. Nek pijanec je lani ob koncu svetega leta g. fajmostru obljubil, da ne bode nikdar več žganja pil. Črez nekaj časa jih sreča; že od daleč ga pozdravijo in vprašajo, kako se mu kaj godi, in ali svojo obljubo dopolnjuje ali ne? „Spolnil sem vse“, pravi, „pa težko, celo s sekiro sem se moral bojevati. Še ni dolgo, pravi dalje, sem domu prišel žejn in truden. Stara navada me je peljala v kot, kjer je bila flaška z žganjico shranjena, in nekaj kapljic se je še videlo v njej. To je pač malo, si mislim, to me bo nekaj poživilo; pa moja obljuba mi zdajci v misel pride, in flaško postavim v kot nazaj. Vendar mira ne najdem. Samo od sebe se primeri, da drugokrat v tisti kot pridem, flaško v roke vzamem, zatič izmaknem in flaško povoham. Oh, kot nova kri mi teče po vseh udih. „Mož beseda“, mi vest na glas pravi, „obljube prelomiti ne smeš“, in flaško postavim v kot nazaj in proč odidem. In glej! sam zlodej me pa v tisti kot prinese, imam tam nekaj iskati — in flaška je že pa v rokah. Naenkrat se pa tudi ustrašim, ker sem tako slab, da zavolj par kapljic žganjice ne morem svoje grešne navade premagati, in flaško vržem skozi okno na natol — stopim bliže, da bi z veseljem gledal razbite črepinje, — ali glej! flaška leži cela med kamenjem. „Tu pa vendar mora hudir svojo teco zraven imeti“, sem na glas zakričal, „zgrabim sekiro, in stolcem flaško v drobiš — Tako sem z božjo pomočjo tega svojega malika premagal in pokončal.“ „Danica“.

Gospodarske stvari.

Špinača in jene sorte.

M. 1. Navadna špinača (*Spinacia oleacea*). Navadna špinača je dvojne sorte: a) z bodečim in b) z gladkim semenom. Rastlina je jedno- ali dveletna. Prva sorta z bodečim semenom ima bolj široko perje in je bolj priljubljena od druge sorte. Seje se špinača ali iz proste roke ali pa, da jo je mogoče bolj čisto pletti po vrstah 6—8 palcev vsaksebi, od meseca marca do konca septembra v rahlo, močno zemljo, ktero je treba posebno po letu večkrat dobro zamakati. Poletno setev sejejo radi na hladne kraje, ker je rastlina jednoletna in pri hudi vročini rada v seme gre. Seta za prezimovanje najboljše stori, ako se od konca avgusta do srede septembra poseje, ker je to najprilicnejši način si špinače za zimsko in spomladansko kuho prirediti. Zalivanje gred z gnojnico pred setvijo in nekoliko tednov po setvi o deževnem vremenu špinači boljše stori, kakor gnojenje z črstim gnojem. Špinača ljubi prav za prav prstenito že dalj časa obdelavano povrtno zemljo.

Seme se navadno od zimske setve izreja. Izberajo se tiste, na katerih najkrepkejša rastlika pa ne pregosto stojé. Potem se one rastline z moškim cvetom po cvetu popipljejo, da se morejo semenite ženske rastline bolj krepko razviti. Seme obdrži dve- do tri leta kalivno moč. Špinača se navadno kot zelena prikuha in le redkokrat v juhi potrebuje. Semenska stebila se navadno z palčicami podpiraje in se potem, ko je spodnje seme dozorelo, v male snopiče povežejo in na suhem prostoru v popolno dozoretev obesijo.

2. Španjska ali poletna špinača (*Tetragonia esparza*). Ta špinača je posebno v vročem poletju, ko navadna špinača in sploh zelene prikuhe pohajati jamejo, vse priporočbe vredna. Ko se ta rastlina na vrtu v prsteniti zemlji enkrat zaplodi, potem se od leta do leta sama ob sebi zaploja. Sicer se mora pa seme v gnojno gredo ali pa v lonec posejati in sploh na toplem držati. Ko sadike nekoliko odrastejo, se v prav mastno rahlo zemljo presadijo po tri črevlje vsaksebi in nekoliko dni z steklovino pokrijejo, da hitreje rastejo. Ko rastline tla pokrijejo, kar se navadno meseca julija zgodi, se vršički in perje za prikuho potrgajo, kar se navadno vsakih 8—14 dni zgoditi sme, tako, da nekoliko rastlin zadostuje jedno hišo leto in dan z špinačo preskrbeti.

(Konec prihodnjic.)

Vinogradno kolje postaja čedalje bolj drago. Tisoč smrekovega, hojevega ali borovega kolja stoji v Mariboru sedaj 8 fl. in preden se v vinogradu postavi, gotovo svojih 10 fl. V 30—40 letih je treba 6—8 krat kolje ponoviti, ker skoro vsako v 5 letih toliko strahni, da ne sodi več v vino-

grad. Računimo na oral 6000 trsov; ti potrebujejo vsaj ravno toliko kolov. Oral nakoljenega vinograda stane tedaj enkrat 60 fl. in 6—8 krat dobrih 350—480 fl. To so že precej občutljivi stroški. Da bi jih vinogradniki nekoliko zmanjšali, začeli so se različnih pripomočkov posluževati.

Nekateri so namesto borčvega začeli jemati bolj trpežno kolje: kostanjevo, hrastovo, mecesno. Tako kolje res več časa trpi, pa je tudi toliko bolj drago; dobiček ni ravno znaten. Drugi namakajo ošpičeno kolje v vrelom smolnjaku. V ta namen se vzame primeren kotel s smolnjakom, ki bodi mogoče redek in ne pregost. Kotlu se nekoliko od hiše na strani zakuri tako, da smolnjak sicer vre pa vendar v plamen ne vhaja. V tako vrelo smoljevino se sedaj stavijo zaporedom koli in se nekaj časa v njej puščajo, da se smolnjaka napijejo. Vendar kolje mora biti staro, ne novo, dobro izsušeno, ne mokro in že ošpičeno; sicer je delo zastojno. Moker kol v smolnjak namočen še hitreje trohni. Smoljenje kolov je sicer nosu nadležno pa za vinogradnikovo možno koristno delo. Kolje mu trpi po 8 let. — Drugi, zlasti Nemci ob Rajnu, kder 1000 borovih kolov velja svojih 30—40 fl., in včasih še jih dobiti ni, so začeli kolje na spodnjem koncu, ki v zemljo pride, pomakati z mednim vitrijolom (Kupfervitriol), kakor se na primer dela pri železniških tramičih ali švelarjih. Tako kolje obstaja 10—12 let v zemlji. Nek Nemec je leta 1862 dal novo borovo kolje zamočiti s krejosotom (mesohranivcem, ker meso gnjilobe varuje). Krejosot je svetla kot voda, hudo smradljiva tekočina, ki se dobivlja iz šotiniga smolnjaka. Minulo je 14 let in kolje še sedaj v vinogradu stoji; špičiti ga ni bilo nikoli več treba. Krejosot se je tedaj pokazal kot najboljši pomoček, da se vinogradno kolje proti hitremu strohnenju zavaruje. V Mainzu je fabrika za krejosotovanje kolov in je tako kolje samo 5 do 8 fl. bolj drago od navadnega. Omenovani pripomočki so sicer vsi dobri, vendar nekateri so nadležni, drugi preumetni in deloma tudi nevarni. Medni vitrijol je hudo strupen. Krejosot pa je tako smradč, da se ga vinogradniki radi branijo posebno tisti, ki mislijo, da utegne krejosotov smrad tudi na grozdje in vino upljivati, kar se pa do sedaj ni dokazalo.

Bolj praktični so sledeči pripomočki. Ošpičeno kolje se na spodnjem koncu 1 črevelj visoko nekoliko ožge. Nekateri pomažejo omenjeni del kola 3—4 krat z raztopljenim premogovim smolnjakom (Steinkohlentheer), ki se dobi v štacunah; dobro mu je tudi nekoliko navadne smole primešati. Še boljše storijo tisti, ki staro, dobro izsušeno, že ošpičeno kolje postavijo za par dni v apneno vodo 1—1½ črevelja visoko; kolje se potem trdno obriše in z vodo vitrijolovo kislino pomaže. Vitrijolova kislina (Vitriolsäure) se dobi ali v večjih špecerijskih štacunah ali pa v apoteki. Kolje s vitrijolom pomočeno se mora na solnce

posušiti in postane trdo, kakor kamen in trpi mnogo let dalje, kakor pa navadno; posebno če se varčno postavlja, t. j. če se mu z železnim ali lesenim kolom potrebne luknje pripravljajo, kedar se stavi.

M. Znamenja, po katerih je spoznati dobroto hojevega lesa za stavljenje. 1. Hojeva debela zlasti borova po višinah rastoča imajo prednost pred onimi, ki po nizkih in močvirnatih krajih stojé, ker so prva po vetru in vremenu bolj vtrjena in krepkejša od zadnjih. Nizki stan je tudi dostikrat povod, da so krhka in gobata. 2. Ako se deblo na južni stani oluči in če se na odlučeno mesto s kladvom udari, je jaren glas znamenje zdravega, votel in debel pa bolnega drevesa. 3. Sivkaste gumbé in rudečkaste votline po skoriji kažejo na zdravo, nasproti pa belkaste gumbé in sive votline na boleno drevo. 4. Na že podrtem drevesu kažejo svitlo rudečkasti letni krogi z bledimi vzmesnimi plastmi na črsto dobro, nasproti pa sivkasti letni krogi z belimi mehkiimi ali vintavimi plastmi na že vsušeno drevo. 5. Kedar podrto drevo glas, ki nastane, če se po njem udari, hitro po sebi dalje spreva, je to najgotovješe znamenje njegove dobrote. Če se namreč na jednom koncu debela uho nastavi, na drugem pa kdo rahlo trka, se mora to na prvem koncu dobro čuti. Hitrej in glasnej ko se čuje glas, boljše je drevo!

Koristno olje se dobi v apotekah za male denarje. Ime mu je: sasafrasovo olje (oleum sassafras). Posebno dobro je zoper omotico po tobaku; če vliješ par kapljic tega olja na smodko, zgubi omotilno moč. Rabijo to olje tudi pri podkovanju hudih konj. Na rutico vlijejo nekoliko tega olja in jo tiščijo konju pod nosnice. Konj pastane miren in se da lepo podkovati. Kmetovalci in kovači zapomnite si to!

Krompir za seme se dobi: pravi orjaški Marmont (Marmont-Riesenerdäpfel, ki je silno rodovitna sorta, v Mahrenbergu pri Jan. Brenčur-ju za 2 fl. 40 kr. 50 Kilo z žakljem vred; potem rani ameriški rožni krompir (Rosenkartoffel Early Rose pri g. Ruth-u v Zidanem-mostu po 3 fl. 50 kr. 50 Kilo.

Sejmovi na Koroškem meseca maja: 1. v Kapli, v Brezju, v Radensteinu, v Dolah; 3. v Feldkirhnu in pri sv. Andrašu; 4. v Labodu, v Gornj. Draubergu in v Arnoldsteinu; 8. v Černi; 15. v Doberlivesi; 22. v Celoven, v Glancu in v Marlborgetu; 26. v Waldensteinu in v Kotičah.

Sejmovi na Štajerskem. 1. maja v Beračah, na Muti, Hajdini, v Vržeju, v Velenju, v Ljubnu, v Lipnici in pri sv. Barbari v Halozah. 3. maja v Loki, na Gori, v Podsredi in pri sv. Križu pri Ljutomeru. 4. maja v Slov. Bistrici, v Konjicah, v Vidmu, v G. Gradu, v Stradnu in pri sv. Jurju pri Celju.