

med zobe, potem pa hitro pihni prah konju v gola-nec!“ — Pomočnik odide, a kmalu zopet pride z cevjo nazaj, in se drži grozno grenko. „Kaj se je zgodilo?“ ga vpraša živinozdravnik. Pomočnik milo stoka, naposled vendar le izpregovori in reče: „Ta konjska mrha je prej pihnila, kakor jaz!“ —

Iz deželne zbornice. Kakor vsako leto, namerava deželni odbor tudi letos pomagati kmetom s tem, da jim da priložnost kupiti vsakovrstna deteljčna in druga semena za travnike. Mi opozarjamo na to stvar se tisoče oznanilo v današnjem listu.

Zunanje novice.

Rodbinsko življenje pri divjakih. Kafri (divjaki v Afriki) kupujejo svoje žene in vsak Kafer zamore imeti toliko žen, kolikor se mu zljubi. Ženo si kupi za kravo. Dahomejci plačajo svoje žene s steklenicami ruma. Tako Dahomejci kakor Kafri jako ljubijo svoje otroke. Fellah, egiptovski kmet, si tudi kupi ženo, a otroke, kadar je v stiski, ali odloži, ali proda, ali zameni za blago in živino. Beduin si tudi mora kupiti svojo nevesto, toda nevesta ni siljena vsakogar vzeti. Kadar se Beduinu rodi fant, je vesel, učka ter vabi sorodnike k pojedini, a kadar se mu rodi dekle je žalosten, nikamor ne gre in se sramuje pred ljudmi. Pri Kirgizih stariši sami skrbijo za zakonski stan svojih otrok. Samojci imajo po dve ženi. V Avstraliji ima žena in hči jako težavno življenje. Sploh so žene pri divjih narodih sužnje. Edino Samojec je pravičen do žene, pomaga njej pri delu, celo pri kuhanju in jo trpinči le takrat, če je povzročila njegovo ljubosumnost. Takrat jo biča in muči, dokler sirota ne umerje.

Stirje hudiči so se prikazali sobnemu slikarju Rudolfu M. na Dunaju ter mu ponujali šest cekinov za brke. Končno so ga hoteli še v zrak vzdigniti. Tako je namreč mož prišel ves v strahu pripovedat na policijo v 18. dunajskem okraju. Policija je pri-skrbela mlademu možu varno zavetje pred hudiči v — deželni norišnici.

Najbolje plačan mož v državi je kuhar (koh) angleškega kralja Edvarda VII. Isti dobiva letno plačo 42 tisoč kron. Le admiral ima toliko plačo. Pa je tudi velik gospod ta poglavar kraljevih kuharjev (kohov). Ob 11. dopoldne se pripelje v kočiji na dvor. Tu sprejme kuharje, in sestavi jedilni list ter naroči vse potrebno nakupiti. Po obedu se zopet odpelje ter pride še le ob 6. zvečer nazaj, da uredi vse za glavno kosilo. Na to je zopet prost do poldne drugega dne, kajti zajuterk skuhajo brez njega.

Brata ustrelil. V Zamostu na Hrvaškem se je pripetil dne 4. tega meseca sledeči slučaj: Posestnik Peter Kovač je odšel z ženo k maši, doma je pustil tri mlajše otroke in staro deklo. Med tem časom so prišli cigani v hišo ter se niso dali odgnati, češ, da se morajo greti. Desetletni sin posestnikov se je bal, da hočejo cigani kaj pokrasti ter je šel po očetovo puško v drugo sobo. Cigani so med tem odšli, a ko je hotel mladi junak zopet vstaviti petelina, je puška

počila ter je strel zadel šestletnega brata Evgena, ki je takoj obležal mrtev.

„Sin božji“ na Dunajskem dvoru. Dne 10. tega meseca je prišel na dvor mlad mož ki je izjavil, uradniku, da mora s cesarjem govoriti zaradi neke zelo nujne državne zadeve. Predstavil se je: „Jaz sem sin božji, ter moram povedati cesarju zelo važne stvari o saški princezinje Luiziji. Pokazalo se je da je revež zblaznel ter so ga s težavo spravili v norišnico. Nesrečnež je 27letni trgovski agent Jakob Reis.

Gospodarske stvari.

Vino ki ima duh po plesnobi. Edino sredstvo vinu vzeti duh in okus po plesnobi, je namizno olje (Tafelöl), ki se ga 1 do 2 kilograma na hektoliter (100 litrov) prav dobro primeša vinu. Glavni pogoj je, da se vino prav dobro z oljem pomeša. Olje pride potem samo od sebe na vrh ter se lahko posname in je za vsako porabo še dobro. Če se vino ni preveč navzelo plesnobe, olje navadno pomaga.

Sod ki so bile v njem slive, katere so se porabile za žganje, se da zopet porabiti tudi za vino, če so slive v sodu ostale zdrave, t. j. da se niso na kakšen način pokvarile, na pr. skisale. Tak sod je tako dober in poraben za vino, kakor vsak drugi le skrbno ga je očistiti, ter pravilno hraniti do prihodnje porabe. Ker imajo pa slive vendar nekoliko rdeče barve, ostane le nevarnost, da nekoliko barve pride v belo vino, kar je včasih napačno. V tak sod naj toraj pride rdečo vino, ali je pa treba barvo skrbno iz soda izpraviti iz soda je lahko, mora se za dosti čistiti, potem pa dobro zažveplati.

Različni presodki o novem vinu. Splošno mnenje naših odjemalcev in tudi pridelovalcev samih je, da cepljene trte ne dajo tako dobrih, stanovitnih in tako močnih vin, kakor stare necepljene. To je deloma istina; toda posebna razlika je le redka in začasna. To se dogaja največ le tam, kjer imajo samo take vrste, ki dajejo sploh bolj šibka vina, n. pr. kraljevine, belina, španjoli, žametasta črnina, lipovščina, javor, glera i dr.; nikakor pa ne tam, kjer rase sar ali vsaj v večini rizling, beli burgundec, rulandec, traminec, silvanec, veltlinci, frankinja, portugalka, refošk črni burgundec, merlot i. t. d. Pa tudi pri onih, ki pridelujejo sedaj bolj šibka vina, bo sčasom kadar se vse trte nekoliko postarajo in privadijo tudi to vino drugačno, in bo celo vseskozi prejšnje vina prekošalo. Da so nova vina iz cepljenih trt nekoliko šibkejša, je v zvezi z večjo rodovitnostjo teh trt.

Nekaj o trsnih nesrečah in njih obrambah. Kakor prejšnja leta, so se v tem oziru tudi letošnje leto uporabljala razna sredstva za pokončevanje trtnih škodljivcev in drugih trtnih bolezni, toda priznati moramo, da se tudi tu ne da vse in povsod tako izvesti kakor se piše, priporoča in čita. Glavna zapreka v netočnem izvrševanju takih važnih del tiče gotovo v prvi vrsti v pomanjkanju delavskih moči,