

knjiga izbaja sedaj v drugem natisu, kojega nam je vrlo popravil in predelal č. g. Lambert Ferčnik, dekan v Žabnicah na Koroškem. Letos je bil izdan II. snopič. 3) Občna zgodovina za slovensko ljudstvo. Spisal Josip Staré, kr. profesor višje realke v Zagrebu. G. Staré piše čem dalje tem boljše. Slovenščina njegova je priprosta, jasna, gladka, pravilna. Izdani VI. snopič dopripoveda vsaj deloma najvažnejše dogodke srednjega veka. Jako zanimivo popisano je življenje Rudolfa Habsburškega, potem zgodovina francoska in angleška. 4) Šmar(ij)nice naše ljube Gospé presvetega Srca. Spisal Janez Volčič, znani spisovatelj pobožnih knjig na Kranjskem. Ove Šmarjnice se bodo mesenca maja 1880 gotovo po vsem Slovenskem rabile. Kdor si knjigo da zvezati, dobi lep molitvenik. 5) Slovenski spisovnik, svetovalec v vseh pisarskih opravilih. Te knjige smo Slovenci močno potrebni in moramo družbej pa tudi pisatelju g. Andreju Praprotniku vsi hvaležni biti, da se je precej v prvem natisu tako dobro sestavljena izdala. Da bo njo treba v par letih zopet natisniti, o tem ni dvomiti. Treba jo bo popraviti in povečšati, ker Slovenci bodemo tako dolgo tirjali, dokler ne dosežemo slovenskega uradovanja pri naših gosposkah, in v ta namen nam je spisovnika neobhodno treba. Župani slovenski bodo veliko porabnega, vsi mnogo koristnega, in sedanje dni vedeti potrebnega, v tej knjigi našli. Svetovati je, da se knjiga brž da zvezati. Škoda, da knjigi ni pridjan imenik dotičnih nemških in iz latinščine vzetih izrazov, ki so sedaj v uradib itd. navadni in toraj obče, tudi slovenskim županom, najbolj znani, n. pr. Einantwortung, amortizacija itd. S pomočjo takega imenika bi zamogel vsak, tudi slovensčine menje vešč, dotično reč najti v knjigi. Vsakako bo knjiga veliko, veliko koristila.

Za drugo leto pripravlja odbor slavne družbe sv. Mohorjeve te-le knjige: 1) Slovenski Goffine, III. snopič; 2) Cerkvena pesmarica. Po priredbi Cecilijinega društva v Ljubljani bode „cerkvena pesmarica“ obsegala najboljše izbrane cerkvene pesmi, kakor jih poje priprosti narod pri božji službi, in druge, ki so jih zložili razni skladatelji, z notami za eden in dva glasova. Pesmam bodo sledile navadne molitve pri sv. meši, popoldanske službi božji itd. tako, da bode „pesmarica“ ob enem molitvenik; 3) Občna zgodovina, VII. snopič; 4) Škodljive domače živali s podobami. Spisatelj je g. prof. F. Erjavec. Namen tej knjigi je seznaniti menj izobražene gospodarje s škodljivimi živali tako, da iz opisa lahko izpozna škodljivca in da v knjigi najde vse, kar bi ga utegnulo zanimati, kako se n. pr. škodljivec plodi in kako ga je moč zatreti itd. 5) Slovenske večernice, XXXV. zvezek. Prinesejo „životopis dr. Janeza Bleiweisa“ v spomin na njegovo 70. letnico, zanimivo Jurčičevo povest: „Ponarejeni bankovci“ itd. 6) Koledar za l. 1881. Nabiranje

družbenikov se lahko brž začne in sklene z zadnjim dnevom mesenca februarja 1880. Letnina je 1 fl. Kdor res svojo slovensko narodnost ljubi, širjenje zdrave omike in pravega napredka Slovincem iz srca želi, ta bo k tej čestitej in blagonosnej družbi pristopil in jo vsestranski podpiral. Zraven naših časopisov je družba sv. Mohorjeva naše najkrepkejša, najzdatnije sredstvo za širjenje in utvrdivanje narodne prosvete. Podpirajmo, širimo jo!

Sv. Mohorjeva družba je plod Slomšekove ljubezni do slovenskih rojakov. Ona ima svoj sedež v Celovcu na Koroškem, na skrajni meji slovenstva, pa vsakako še na tleh, kder so nek-daj stolovali gorotanski vojvode slovenski: Vladuh, Karast, Kajtimar, skoro edini, čijih imena nam je zgodovina ohranila. Odbor šteje 9 mož: dr. Val. Müller, prošt krške stolne cerkve so vodja, Andr. Einšpieler podvodja in blagajnik, Lambert Einšpieler tajnik; odborniki so: Andrej Alijančič, stolni dekan, Vincencij Borštner, gimn. profesor, Šimen Janežič, nadporočnik, dr. Valentin Nemec profesor bogoslovja, B. K. Rosbaher, trgovec in Andrej Wieser, kaplan pri stolnej cerkvi. To so imena čestitih mož, ki nam tako srečno, uspešno in blagonosno vodijo družbo sv. Mohorjevo. Hvala in slava jim!

Gospodarske stvari.

Kostanj (*Castanea vesca*). Njegova prireja in koristnost.

M. Za spodnje Štajersko je kostanj zelo imenitno drevo. Njegov cvet daje bučelam obilno pašo, sad njegov je okusna zdrava jed, ki trpi noter do pusta, listje daje izvrstno nastelj in les je neprecenljiv za sodarje, tesarje, mizarje in druge rokodelce. Kostanja je več sort, ki se po semenu in požlahtnovanji zarezati dajo. V mrzlih krajih je sad večjidelj drobičen, v toplejših pa znatno debelejši. Zato jih razločujemo: 1. Drobički kostanj. To je bolj divja sorta, ki se po lesih tam nahaja, kjer se kostanjevo drevo na debelo prireja, n. pr. na Nemškem v nekterih krajih, kakor na Gorski cesti, Gozdni gori, Renkovi dolini in na Perunovi gori. 2. Rano zreli kostanj. Bolj drobni sad, ki se po vseh kostanjevih zasadih vendar pa manj pogosto nahaja. 3. Navadni kostanj. Srednje debeli sad, ki je navadno po slovenskem Štajerskem najti. 4. Debeli kostanj ali laški kostanj ali maroni. Ta sorta se nahaja po Slovenskem, najbolj pa po Laškem, od koder jo v razna mesta na prodaj privvažajo. Med laškimi maroni se pa prodaja tudi marsikteri debeli kostanj, ki je na Slovenski zemlji prirastel in ki se gledé debelosti in dobrote na stran svojega laškega brata brez vse skrbi postaviti sme. Tudi po južnem Francoskem in sem ter tje po Nemškem se nahajajo celi gozdi tega žlahtnega sadu. Ob

reki Reni in na Perunovi gori se ta sorta zaploja z požlahtnovanjem na že velika drevesa.

Kostanjevo drevo se nahaja po vsi južni Evropi, sem ter tje po celih gozdih, ki so pa le po zasajanji nastali. Kostanj je občutljivo drevo, ako se mu ni pravo mesto odločilo. Nasproti pa prav močno in krepko raste, ako ste mu zemlja in lega ugodni. Ljubi le bolj gorate kraje, po ravninah le klaverno raste in pri vsakem večem mrazu lahko pozebe, kar se mu po goratih krajih nikdar ne primeri. Kar se zemljišča in lege za kostanje primerne tiče, veljajo sledeča ravnila: Po granitovih in peščenokamentih gorah slasti, če je skalovje nekoliko razpokano, da morejo korenine v razpoke vdirati in razpadanje pečin in v pomnoževanje prstenih plasti pripomagati, raste kostanjevo drevo močno in krepko. V druge skalne sorte kostanj manj kaže slasti v apneni zemlji le klaverno raste. Ravno tako je res, da na severnih, na zapadnih in vzhodnih legah bolje stori, ko pa na južnih, če te niso z globokimi prstnimi plastmi pokrite, kar je pa le redkokdaj najti. V takih razmerah najdemo, da kostanj še po višinah od 1800 črevljev nad morsko počino prav dobro prospeva, kar nam kaže, da bi se to koristno drevo še dosti v večji meri zasajati in zarezati dalo, kakor se pa to do sedaj godi. Zaploja se to sadno drevo prav lahko po semenu, ktero se ali brž na mesto polaga, na katerem ima kedaj drevo stati ali pa v semenske grede zasaja, odkoder se potem semiči v drugem ali tretjem letu dalje presajajo. Ko se je sad za seme odbral, za kar se mora vsakokrat najdebelejši in najzdravejši sploh naj lepši sad od najlepših dreves vzeti, se položi v jeseni, ko so v ježicah na kupih nekoliko obležali ali bolje zavreli, plastoma s peskom v zaboje, ki se potem v suho klet postavi. Zavarovati pa se morajo dobro, da miši ne morejo do njih, ki so kostanju velike škodljivke. Drugo leto začetka majnika začno kostanje za seme kaliti in to je znamenje, da je treba ga v zemljo posaditi, kamor ima priti. Kjer se ima semensko kostanje na mestu posajati, tam se zemlja čez črevelj globoko prekoplje, seme v brazde 2—3 črevlje vsaksebi polaga in na dva palca debelo s prstjo pokrije. Ali pa se izkopljejo po črevelj široke in ravno tako globoke jame tri črevlje narazen, ki se potem z izkopano prstjo rahlo zasujejo in v nje po 4—5 kostanjev posadi. Kdor si pa hoče kostanjevih dreves v drevesnici zarediti, ta si mora zemljo globoko prekopati, v gredice razdeliti in potem seme po vrstah za črevelj narazen polagati. Brž ko so drevesa 2—3 leta stara, se presade na mesto prihodne svoje namembe. Ali pa se tudi v drevesnici, ko so 2—3 leta stara, presade in potem z zlahtnimi sortami požlahtnijo, kar se najbolje s cevkanjem ali piščalkovanjem godi. Nekateri jih pusté, da divji rastejo, in jih še le pozneje, ko že začno roditi, prežlahtnijo. Tako se vidi,

ktera drevesa debel sad, in ktera drobičken rodijo, in le ta se požlahtnijo.

Če mlada drevesca nekoliko let stojé in nič kaj veselo ne rastejo, je dobro, ako se drevesca nad zemljo porežejo, na kar navadno več močnih vršičkov poženo, katerih se pa le najmočnejši pušča, da kot prihodnje drevo močno naprej raste. Tako zasajeni kostanjevi zasadi, hitro rastejo in v 20 letih že obilno rodijo. Samo po sebi se razumeva, da se morajo taki nasadi precaj gosto zasajati in slabejša drevesca, brž ko se veje drevesc med seboj dotikati začno, izdreti. Drevesa, ki samotna in prosto vzraščajo, ostanejo večidel nizko deblata in imajo tudi le bolj trčate in malo rodovitne krone. V naših krajih se kostanj ne zasaja toliko zaradi lesa, kolikor zaradi sadu. Kako se kostanje rabi je obče znano. Ali se kuha za prihuho, ali se nadevljejo s pečenim kostanjem pečene goske in druga pečena perutnina, ali se slednjič povživa kuhano in pečeno kostanje samo za se. Na Laškem meljejo iz kostanja tudi moko. Ko dozori, kar se najbolj na tem pozna, da ježice začno rezati in zrelo kostanje iz njih kapati, se z drevesa spreklja, ali sklati, zbije, še boljše pa na drevesu pusti da samo skopa. S stepanjem se veliko rodovitnih vejic zbije, kar je obrodku prihodnega leta na veliko škodo. Kar se sada v ježicah zbije ali sklati, to se v suhi kleti ali na drugem mrazu varnem kraju v ježicah hrani, kjer se kostanje prav dolga v zimo dobro ohrani. Včasih se da kostanje tako noter do spomladi ohraniti. Izključnjano kostanje se drži le do novega leta.

Izluščeno in v peči posušeno kostanje se da prav dolgo hraniti. Za kurjavo je kostanjev les nekoliko manjše vrednosti ko hrastov, za stavljenje pa slasti v vodo in pod zemljo je pa boljši ko vsak drugi domačih lesov. Kostanjevo kolje k drevesom ali v vinograd stoji včasih po 15 let in vendar v zemlji še ni pregnjito. Ravno tako služijo tanke pa visoke mladike ko rajce za hmelj in pa za to, da se obroči delajo iz njih, prav dobro. Za sode pa je kostanjev les naravnoč izvrsten.

Kostanj tudi že star, posekan, rad in močno iz parobka poganja in je toraj za nizke gozde, ki se imajo v 15—20 letih podreti, boljši ko ktero drugo drevo; kajti zgodi se, da že prvo leto po posekanji do 5 črevljev visoke mladike požene in v 15 letih do 30 črevljev visoke in po 3 palce debela drevesa, kar nobeno drugo drevo ne stori. Zato priporočamo to drevo, da se ga naši kmetovavci, tam kjer dobro stori, poprimejo in pridno zarezajo in zasajajo. Drevo, tam, kjer mu zemlja in kraj godi, proti mrazu ni občutljivo. Vendar pa v mrzlejših krajih drevo manjši in drobnejši sad rodi in je tam le bolj zaradi lesa, ko zaradi sada v čisljih.

Za napravo umetnih vrtov tako imenovanih parkov je kostanjevo drevo ne le koristno, ampak

zlasti v cvetu in jeseni jedno najlepših dreves, ki podaja kraju nekako milejši obraz in spominja na južne pokrajine. Zato si tudi malarji radi izberejo kostanjevo drevo posamezno in v celih gručah, da ga malajo.

Kako se dobro kiselo zelje naredi.

M. Zelje, ki se je s polja domu pospravilo, se ne sme brž v kadi zrezati, ampak pustiti se mora, da se najmanj kakih štirinajst dni na prikladnem mestu obleži. Za kiselo zelje je pozna sorta bolj priležna ko pa rana ali pricažna. Na dalje se zelje ne sme predebelo zrezati. Vzame se potem jednakoširoka kad ali posoda, najboljša je iz hrastovega lesa, ker taka najbolj dolgo trpi in ne toči. Velika naj bode po potrebi. Posoda se postavi na prilično mesto, najboljša v suho klet, v kateri je kolikor mogoče čist zrak. Ko se začne zelje rezati, se vzame na 100 litrov rezanega zelja $1\frac{1}{2}$ kilograma soli, 100 gramov kumine, 50 gramov novih brinjevih jagod, ki se mora vse prav dobro med seboj pomešati, potem jedna kutina, ki se na tanke drobljance zreže. Potem ravnanj takole: Najprej se vsuje okoli 30 litrov rezanega zelja v posodo, ta plast zelja se trdno stepta, na njo se potrosi plast gori povedane začimbe, na kar zopet plast rezanega zelja sledi, ki se zopet trdno stepta, z začimbo potrosi in tako naprej, dokler da je posoda polna. Vode ni nič treba. Na to se zelje v posodi s primernim pokrovom pokrije, prav težko obloži s težkim snažnim kamenjem. Zdaj se zelje najmanj 4 tedne pri miru pusti. Pod gornjim robom posode, ko se je zelje že vsedlo, se luknja izvrti, da more nepotrebna in odvišna voda skozi njo odtekat. V štirih k daljšemu v petih tednih je zelje godno, se odvezne, s čisto laneno rjuho pokrije in zopet obteži. Ko se v zelju ne dela več voda sama ob sebi, se nje, ko se je zelje primerno obtežilo, toliko čiste naliže, da blizo 3—4 centimetre visoko nad zeljem stopi. Zelje se mora pa vsakokrat, ko se kaj iz kadi vzame, osnažiti, obtežiti in politi. Če bi bilo pa to koma presitno in premudno, se ga more nekoliko več na enkrat, kolikor se ga pač na teden potrebovati misli, iz kadi vzeti, ki se sme sicer manj obtežiti, pa obtežiti se vendar mora. Tako narejeno zelje se na hladnem in suhem kraju drži več let in ne zgubi nič niti na okusu, niti na dobroti. Snaga pa je pri narejanju in hranjevanju zelja neobhodno potrebna reč.

M. Kako rijaste madeže iz lanenine čisto odpraviti. Raztopi se nekaj malega kositerjeve soli ali kositerjevega klorira (Zinnsalz, Zinnchlorür) v vodi in z vodo se rijasti madeži v lanenini peró. Brž ko so se madeži izprali, se mora pa lanenina dobro v čisti vodi izplakniti, sicer bi imenovana raztoplina lanenini škodovala. Tudi oksalna kislina in sol iz zajčje ali kisle detelje se sem ter tje rabi za izpiranje železnih madežev

iz lanenine, vendar pa ti dve stvari ne odpravljate tako naglo madežev, ko prej povedano sredstvo. Če se pa po železni riji onemadeževana lanenina dobro zmoči in potem v prav čisti kositerjevi žlici v močni raztoplini oksalne kisline izpira, tako to odpravljenje železnih madežev močno pospešuje. Kositer namreč tudi tukaj na taki način mnogo pripomore.

M. Grasična moka dobra paša bučelicam. Znano je, da morajo bučelarji rano spomladi, ko ni še nobenega ali saj premalo cvetja, pšenično ali rženo moko bučelam pokladati, da jim tako za delo in mladice potrebni cvetni prah nadomestijo. Angličani so skusili, da je grasična moka boljša za to svrhu nad vsako drugo moko. Angleški bučelarji se zdaj sploh le te moke poslužujejo in jo spomladi svojim bučelam pokladajo.

Dopisi.

Od sv. Petra pri Mariboru. (Skušnja v obrtnijski dekliški šoli.) V pričo staršev, duhovnih in posvetnih prijateljev šolske mladine je bila preteklega mesenca v obrtnijski dekliški šoli pri sv. Petru polletna skušnja. Mirno pa mično izpraševanje č. ss. učiteljic, v katerem se je posebno dopadlo združevanje ali koncentrovanje sorodnih reči, umni in živi odgovori manjših in večjih učenk v lepi gladki slovenščini pa tudi nemščini, mile pesni in petje, ktero neč skladataeljica, pesnica in pevkinja č. s. Frančiška Grizoldova, napravilo je veliko veselje. Prileten mož, Nemeč, je rekel svojemu sosedu ponosen na lepe odgovore neke učenke: „Ta je bila moja hči!“ Kakor znanje, tako je tudi obnašanje hvalevredno. Pri vsakem odgovoru, pri vsaki priložnosti se je videlo, da so si učiteljice zaslužile zaupanje, spoštovanje in ljubezen svojih učenk, kar je tudi najboljša pomoč, da se otroci tudi radi učijo. Na prašanje, ali se hčerka doma kaj uči ali ne, odgovorila je viničarica: „Ko deklina iz šole pride, tiči že v bukvah ali pri nogovici.“ Tudi oprava je bila snažna, čedna in spodobna, kar se pri tolikih siroticah ne da lahko doseči in pričati, da imajo učiteljice tudi za to stvar dober in tenek pogled. Po dokončani skušnji je dobilo dosta pridnih učenk lepe spominke svoje pridnosti. V posebni hiši je bilo dosta mnogovrstnega obrtnijskega blaga. Tu so bile reči, ki jih potrebujemo vsak den, tam zopet take, ki služijo za veselje, kakor nežno narisane podobe, lepo prepleteni zgledniki in celo šopki iz drobnih pisanih in belih rožic, kakor bi rastle. Če pregledamo vse, moramo veseli reči, da se v tej šoli ne bistril samo um in blažilo srce, temuč da so tudi roke pridno delale. Zato pa se zbirajo tu ne samo učenke domače fare, temuč tudi iz fare sv. Marjete, sv. Martina in družih še daljših krajev, kakor Ptujске gore, Sevnice, Retine (Frohnleiten), tako da je bilo letos