

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pól. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 60 kr., za pol leta 1 fl. 80 kr., za četert leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 20 kr., za pol leta 2 fl. 10 kr., za četert leta 1 fl. 5 kr. nov. dn.

V Ljubljani v sredo 21. avgusta 1861.

Gospodarske skušnje.

(Vino iz rudečega in kosmatega grozdjica). Med vsem sadjem in jagodami sta ribezelj (rudeče grozdjice) in pa kosmato (bodeče) grozdjice z najslabjo zemljo zadovoljna, zato sta pa tudi vredna, da se prav pogostoma sadita. Nju jagode so za mnogoterne jedi pripravne, pa tudi dobro vino se iz nju napravlja, posebno pa ribezelj ali tako imenovano rudeče grozdjice je za to najpripravnije, če se namreč, kakor bomo kmali povedali, z vodo in s cukrom pomeša. Tako dobro vino je to, da bi skoraj rekel, da je precej madžerskemu enako, ako se le s posebno skerbjo napravi, shrani in dalje časa leži.

Napravljja se pa tako le: Ribezeljnovi jagode se od petljā čedno oberó, in če je moč, se jim tudi nekoliko jagod črnega ribezeljna primeša. Na to se denejo jagode v čedno leseno posodo, ktera se mora popred dobro z vročim kropom popariti. V tej posodi se s kakim lesénim tolkačom potare, na to se pridene 1 funt belega cukra, posoda pokrije in postavi kake 3 dni na kak precej gorák kraj. Kmali ti bo jelo vreči in pravo vinsko barvo dobivati, in še lepšo kakor če bi se bilo grozdjice prešalo. Zdaj se tekočina od lušia odtoči, lušine pa še enkrat s 6 funti vode zalijejo, ktera se pa spet ocedi, ostale lušine pa sprešajo.

Recimo, da si si tako 60 funtov take grozdjične tekočine napravil. Zdaj vzemi 24 funtov vode in v nji 19 funtov cukra raztopi. To cukreno vodo vlij na grozdjični sok in vse skupej v kak čeden sod iztoči; pa ga ne zamaši z veho preterdo ter mu daj kaka dva mesca in pol dobro povreti in pokuhati se. Potem ga v kak drug sod prelij, v katerem naj še 4 mesce stoji, potlej ga pa v steklenice (flaške) pretoči in jih s smolo zakapi, v katerih utegne ostati dokler kdo hoče.

Kdor ribezeljnovi grozdjice tako porabi, si napravi prav prijetno vino, in kolikor stariše toliko boljše tudi bo. Ako leži 4 do 5 let, ti dobi okus najžlahnjega vina madžerskega; flaša ribezeljnovega vina te stane le okoli 4 sreberne groše.

Ravno tako se napravlja vino tudi iz kosmatega grozdjica. Povem ti, da tega grozdjica ne moreš v večji dobiček spraviti kakor če narejaš iz njegovih jagod vino. „Fran. Bl.“

(Kako angležki kmetovavci kmetujejo, kako pa naši?) Zares angleško kmetovanje prekosí naše; to spoznati, moraš enmalo globokoje pogledati. Kapital, ki ga angležki gospodar v svojo kmetijo vtakne, je vse drugač razporejen kakor pri nas.

Anglež obrača vés svoj kapital le v pravi dobiček; on ga ne potrosi v velike in zale poslopja, kjer bi mu le mertev ležal, zakaj poslopja ne donasajo nobenega dobička. Anglež nima zraven lepih in velikih hiš slabo glejstanih njiv ali bornih travnikov; on nima lepih hlevov pa revno živino. Pri njem je to vse narobe: pohlevne poslopja pa dobro obdelane njive, lepa živina in pohlevne pa čedne hleve, več klaje kot živine, pa ne, kakor pri nas, več živine kakor klaje.

Angležki kmetovavci dobro vé, da zamore le z dostoj-

nim kapitalom in pametnim ravnanjem svoje gospodarstvo na višjo stopnjo povzdigniti; on tedaj ne stavi visocih in imenitnih hiš in kakih poslopij, ktere bi mu velike stroške prizadjale. On skerbí veliko več za bogato gnojenje svojih njiv, za pridno rejo živine svoje; rad pa potrosi veliko dnarja za mašine, s kterimi polje obdeluje, da mu bogato obrodi in donasja pridelkov obilo.

Pri Angležih je tudi to, da zlasti pri živinoreji se nikdar ne loti eden vsega; kdor ima govejo živino, ne redí ovac; kdor svoj dobiček išče pri molznih kravah, se ne peča z rejo živine, ampak si nakupuje že tako, ki mu je berž za to, za kar je potrebuje; spet drugi se pečajo samo z izrejo mlade živine in tako se vsak le svojega derži.

Povabilo na naročbo.

Pod naslovom „Slovenski pravnik“ nameravam izdajati kratke povzetke potrebnih postav, potem tudi slovenske obrazce ali izglede (formulare) raznih pisem kakor: kupnih, prodajnih, ženitnih in drugih pogodb, dolžnih pisem in odstopnic, pobotnic, svedočb ali spričb, potem spisov in vlog na sodnije in uradnije sploh, ter tudi odlok ali odpisov (rešitev) in razsodb z razsodnimi nagibi vred za naše sodnike in uradnike sploh, posebno pa za občinske župane in vse, ki imajo s sodnijami in uradnijami kaj opraviti, potem tudi za slovenske pravdosrednike ali odvetnike in bilježnike ali notarje.

Cela kniga bode obsegala 15 tiskanih pól v veliki osmerki in se bode izdajala v zvezkih po 5 pól, vsak zvezek po 50 krajcarjev. Čisti znesek je namenjen jugoslavenski akademiji znanostih. — Na 10 naročenih zvezkov se bode eden naverget; naročnina se bo obračala pri sprejemi knjižice.

Vse slovenske časnike prosim, naj blagovolijo to povabilo razglasiti in prejemati imena naročnikov, ter jih meni vsaj do 1. oktobra t. l. poslati, da se oskerbi potrebno število natisov.*)

Potrebno se mi zdi, to knigo v treh delih po 5 tiskanih pól izdajati, ker imamo pričakovati novo sodnijsko in politično razdelitev, samoupravo občin, potem nove rede državljanske in kazenske pravde in nov pravilnik sodne oblasti.

Pervi del bode obsegal torej pisma in spise, odloke in razsodbe, zastran kterih se postave ne morejo veliko premeniti, poslednji deli pa še le reči gledé na nove postave. Le tako zamoremo svojemu narodu podati kaj stanovitno koristnega po prav nizki ceni. Pervi zvezek pride na svetlo naj dalje konec tega leta.

Slovenske pravoznance pa lepo prosim, naj so mi na pomoč pri tem domorodnem delu, posebno kar se tiče zapuščinskih razprav na deželi in občinskim županom naj potrebnih iz-

*) Kdor ima blizo do nas, naj se oglasi pri nas, in nam vsak tak naročilen oglas z imenom, stanovanjem in številom eksemplarjev pošlje na posebnem listku, da ga potem moremo gosp. izdatelju naravnost brez prepisovanja poslati. Vred.