

Število zastopnikov podružnic se ustanavlja tako, da je na vsakih 50 družbenikov jeden zastopnik, vendar pa mora vsaka podružnica najmanj po jednega imeti“.

Družba sv. Cirila in Metoda se ne peča s politiko, njej je izgola na tem, da skrbi otrokom slov. starišev za slov. poduk, ko bi ga brez nje ne dobili ter bi jih phali ali že v trde nemške ali v trde laške šole. Tega je treba posebno v tacih krajih, ki leže ob mejah ali v katerih preži „nemški šulverein“, šulverein za Nemce“ ali laško društvo „pro patria“ na slov. otroke ter jih pše v svoje šole, da jih prelevi v Nemce ali Lahe.

Slov. revše, ki pride v take šole, je uboga para, ki si napše glavo s tujo besedo in s tujim naukom, tega pa, zavoljo česar hodi otrok v male šole, se prav ne nauči nikjer nikoli ter ostane reva, le še bolj nevarna domačim, ker si domišlja, da kaj zna in to samo zato, ker lahko žlobudra, kaj v jeziku, ki domačim ne teče gladko. Tako revše nima potlej več sreča ne za stariše svoje, ne za domačo hišo, ne za domačo službo božjo, na robe vse to s časom zatajuje, zaničuje, sovraži in šola, v katero hodi, napeljuje ga še pogosto sama na to, vsaj v djanji. To je za-nj grozovita nesreča ali revše je ne zapazi, ali se je ne zavé, dokler ga popolnem ne potlači ter ga ne vklene za vselej v okove pogubne polovičarije. Naša družba, družba sv. Cirila in Metoda v Ljubljani, si prizadeva, da obvaruje, kolikor in kjer more, slov. otroke take nesreče. Zato skrbi, da se napravi ali obdrži za-nje slov. šola, taka, ki jih podučuje v domačem, maternem jeziku ter jih napeljuje na to, da bodo kedaj dobri kristjani in pošteni Slovenci.

In zastopniki te družbe, možje iz vseh krajev, kjer prebiva slov. ljudstvo, gospodje iz vseh stanov, duhovski in posvetni — taki bodo zbrani v nedeljo v „Narodnem domu“ na Ptuj. Njih torej sme, more in mora biti veselo slov. ljudstvo po vsem zelenem Štajarji. Njih bode pa zato tudi, kolikor je mogoče, slovesno počastilo ter se družbe sv. Cirila in Metoda zvesto oklenilo. Sad te velike skupščine naj bode ta, da oživi prav obilno število novih in da se vtrdijo krepko te podružnice, kar jih že doslej imamo po našem lepem slov. Štajarji.

„Slovenskim sinovom naj v srce doni,

Da višje dolžnosti in slavnije ni,

Ko za domovja čast,

Blagor in srečno rast

Delati, kjer koli Slovenec živi!“

Gospodarske stvari.

Mošt iz sadja. Čem bolj se množi sadno drevje, tem več bode sadja. Nekaj se ga bode

vsako leto spečalo, gotovo pa ga bode tudi sadjerejem ostalo v rokah. Kaj je potlej s tem? Dobro bode, če spregovorimo tudi o tem nekaj besedi. „Dol. Novice“ pišejo gledé letošnjega sadja tako-le:

Letos so, hvala Bogu, naše hruške in jablane polne sadja. Marsikateri gospodar se že veseli, da bode za sadje letos dosti dobil, ker ga je obilo in ker ga bodo gotovo zopet za na Nemško skupovali. Toda, kar se tiče prodaje sadja na Nemško, vtegne biti letos drugače kakor v preteklih letih. Po časnikih je brati, da imajo letos tudi na Nemškem dosti sadja, tam na Nemškem (Wirtemberskem), kjer se je porabljalno pretekla leta naše sadje za napravo mošta. Sadje je letos sploh obrodilo dobro po celi srednji Evropi, za to ne bode dosti kupčije z njim. Velika obilica sadja se bode morala torej drugače v korist spraviti, in čas je, da previdni gospodar že zdaj na to misli, kako? Še najboljša poraba sadja, hrušek in jabelk je, ako se ne more sveže v denar spraviti, da se napravi iz njega mošt.

No, mošta se napravlja po Dolenjskem že tako vsako leto — pa sadni letini — več ali manj, bode rekel ta ali uni. Res je to, ali kakega mošta? To je drugo vprašanje. Navadno je bil ves mošt, kakoršen se je do zdaj pri nas napravljal, le precej po napravi vsprejetno dober. Malo mesecev pozneje postal je pa že neprijetno dišeč, kalen, mlakast, sploh tak, da se mu ni moglo reči, da je dober, vinu podoben. Pa od kod pride to? Od tod, ker pri nas malo kdo, ali pa skorej nihče ne ume napraviti dobrega, finega, sadnega mošta. Za to naj bode danes našim sadjarjem ob kratkem povedano, kako se napravlja fini sadni mošt — tak mošt, da je le težko razložiti od pravega vina. Naj finejši mošt je iz hrušek tepek, drobnic, sploh takih vrst hrušek, katere imajo v sebi prav dosti zagatnosti. Zagatnost je tista snov, katera usta skupaj vleče, ako pokusiš nezrelo hruško ali nezrel oskurž. Hruške se morajo obrati, kedar so popolnoma rмене, in ne prej, dokler so še zelene, ne pozneje, ko postanejo že mehke, testnate. To je pri nas ravno najpoglavitejša napaka pri napravi mošta, da se sadje v pravem času ne obira, ampak védno dosti prenezrelo — zeleno. Kako zamore biti mošt močen, alkohola bogat, ako ni v sadju dosti sladkorja, iz katerega nastane med kipejem (kisanjem) alkohol? Prezrele, testnate hruške dajejo pa zavoljo pomanjkanja zagatnosti sicer jako prijeten, sladak in močan mošt; pa stanoviten nikakor ni, ampak se kaj rad pokazi.

Ravno zadosti zrele hruške se stolčejo ali pa na posebnih mlinih zmastejo. Zmaščene se pustijo potem 48 ur v kadéh, v katerih se vsaj po trikrat na dan s kakim kolom dobro premešajo, da kar le mogoče močno zrjavé. Po

preteku 48 ur se prične še le prešati. Mošt se spravi v dobro, ne smrdljivo posodo, šuta se pa ne napolni prav do véhe, ampak pusti se pod vého še za dobro ped praznega prostora. V vého zatakne se kipelna véha, ako jo imamo, ako je pa nimamo, položi se vrhu nje mal, redek, s peskom napolnjen žakljček. Enkrat izprešane tropine se lahko zopet prerahljajo, s čisto vodo poškropé (na vedro tropin 5 do 10 litrov vode) ter še enkrat prešajo. Tako se zadobi še mošta iz njih, pa že nekoliko slabjšega mimo prvega. Že drugič izprešane tropine se zmečejo v kako kad, kjer se z vodo do vrha zalijejo, ter se pusté pokrite skozi več tednov na solncu, da se popolnoma skisajo. Iz takih tropin napreša se potem še prav fin kis — jesih. Kdor ima zraven hrušek tudi še grozdje, napravi lahko vinu popolnoma podoben mošt, ako izlije izprešani hruškin mošt na prav frišne, če tudi sprešane grozdne tropine, ter pusti vse skupaj kake 3—4 dni kipeti.

Posebno dober in kaj prekanljiv (goljuživ) hruškov mošt se pa doseže, ako se pomešajo med stolčene hruške, v vodi namočene suhe borovnice, recimo na vsako vedro hrušek eno dobro pest. Potem se zadobi kaj lep rdeč mošt prav finega okusa, katerega pije navadno sleherni za pravo vino.

Že nekoliko slabši, pa jako fin mošt se zadobi, ako vzameš polovico hrušek, polovico pa kislikastih jabelk, ki so že popolnoma zrela pomedjena, ne pa zelena. Le iz zelenega grozdja in zelenega sadja ne vina napravljati! Iz polovice hrušek in polovice jabelk napravi se pa mošt popolnoma tako, kakor iz samih hrušek.

Prilično najslabši mošt napravi se pa iz samih jabelk. Iz samih popolnoma zrelih jabelk napravi se mošt zopet popolnoma tako, kakor iz samih hrušek. Da postanejo jabelka hitreje za napravo mošta dobra, to je zrela, spravijo se v gorkih prostorih na kupce, v katerih se toliko časa na miru pusté, da se popolnoma pomedé.

Naj se napravi mošt iz samih hrušek, ali iz polovice hrušk, polovice jabelk, ali iz samih jabelk, ostane daljno postopanje ali kletarjenje z moštom vedno enako, namreč takole: Kedar kipenje popolnoma neha, napolni se posode do vrha, in se pazi, da so vedno do vrha polne. Vsak teden se more torej mošt zaliti.

O veliki noči pretoči se mošt iznad droži v druge čiste posode, v katerih se pa zopet zaliva, in storjeno je vse. Tako napravljajte torej letos mošt, in ne bote se kesali.

Sejmovi. Dne 30. julija v Ormoži, v Kostrivnici in pri sv. Martinu pod Vurberkom. Dne 31. julija v Konjicah, pri sv. Jakobu v Dolu in v Marenbergu. Dne 1. avgusta v Go-

milici, v Lučanah in v Imenem. Dne 2. avgusta pri sv. Lenartu v Slov. gor. in na Bregu pri Ptujih.

Dopisi.

Iz Ormoža. (Mestne volitve.) Danes 23. jul. so se volitve v mestni zastop razpisale na 8. in 9. avgusta t. l., akoravno še ena opravičena pritožba ni rešena. Proti tej razpisani volitvi pa so se narodni volilci pritožili, ker se je volitev III. razreda razpisala v kavarni, t. j. v gostilni „zur Stadt Graz“. V tej gostilni se kujejo vse nakane, vse prevare proti Slovincem, ter se vršé „kneipe“ požarnih brambovcev; v tej krčmi so pred tremi leti ob volitvi slovenske volilce na cesto metali, tako da je morala c. kr. žandarmerija priti in letos naj bi šli tje volit? To je največja nesramnost. To se pravi nas v obraz biti. Naše volilce bi tam psovali, ali jih celo bili. Vsled tega pa tudi upamo, da bodo višje gospodske našej pritožbi vstregle ter odredile, da se volitev vrši v občinski pisarni, kakor dosedaj, ne pa v krčmi pod komandom „feuerwehrceve“. Za vsak slučaj pa prosimo naše narodne volilce, da se pripravljajo za volitev, tudi če bi se morala v krčmi vršiti, da se možato držijo, da bodo neustrašeni stali, kakor se poštenemu Slovincu dohaja, da ne bodo svoje časti in poštenja za par vrčkov pive prodali, ter da pridejo vsi in oddajo enoglasno svoj glas tistim gospodom, katere jim bode narodni volilni odbor prijavil.

Iz Šaleške doline. (Odgovor.) Dopis od dne 7. julija 1888 je Celjska vahterca na nemško predstavila, kakor je gotovo vsakemu znano. Ne vem, ali vahterčini dopisniki ne znajo prav nemški ali pa slovenski nečejo več znati. Vahterca piše, da je ta dopis besedo za besedo prestavljen. Zakaj pa ni tega omenila, da je gospod T. itd. Zakaj ni omenila: „Bog živi naše Slovence, ki so te homatije ignorirali“. To je Celjskim nemškutarjem trn v peti, ker čez mirne Slovence v Šaleški dolini ne morejo nič reči. Kedar bodo zopet lačni in žejni, le naj pridejo v Velenje in Šoštanj, mi jim bomo že dali toliko, da se bojo najeli in napili. Če bodo hoteli, dobijo tudi vsak en krajcar. Mi Slovenci v Šaleški dolini jih bomo vsikdar pri miru pustili, če še kedaj pridejo. Mi držimo dobro skupaj, med nami vlada sloga, edinost in mir. Mi omenimo le še to, da nam je v čast, če tak list, kakor je vahterca čez nas slabo govori.

Narodnjak v Velenji.

Od sv. Bolfanka na Kogu. (Smrt) poskusila se je v unem tednu z jednim najmočnejših mož našega kraja in je tudi zmagala. Ta mož je bil tukajšnji trgovec in krčmar, g. Miroslav Vodopivec. Dne 11. julija sedel je s svojim prijateljem g. Schreiner-jem iz Ormoža