

Cerkvene zadeve.

Korjarjev število v Ljubljani se bode za 2 skrčilo, da bodo ostali 4 imeli nekoliko bolje plačo.

Čč. oo. jezuiti so nakupili poslopja in posestvo razpuščene gospodarske šole v Maria-Brunn-u pri Dunaji ter se bodo ondi naselile, o čemur se jezijo vsi liberalci in njihovi judovski pisarji! Naj se jezijo, verni Katoličani se veselimo.

Misijonu in bratovščini za odkupovanje in krščansko izrezo zapuščenih in izpostavljenih otrok na Kitajskem lahko pomaga, kdor že porabljenega marke ali koleke iz pisem pobira in na Dunaj pošilja pod napisom: Franz Brückner in Wien, VI. Mariahilf, Millergasse Nr. 46, III. Stock. Od ondot se namreč nabrani koleki pošljejo na Kitajsko in prodajo za tapeciranje hiš; denar pa se obrne na omenjeni blagi namen.

Nagla smrt je 29. julija zadela žagmojstra, 35letnega Bl. Bogina v Zrečah. Mazal je kolesa, ki ga zgrabijo in hipoma zdobé. Ravno taisti dan bile so v Zrečah svetoletne procesije. Ko bi se njih gospodar s posli vred bil udeležil, se ta nesreča nebi zgodila. Toda od njegove hiše ni bilo žive duše pri procesiji!

Minister Stremayer hoče bogoslovskim vedam v Avstriji na noge pomagati ter je v ta namen odločil 40.000 fl., iz katerih se bodo izvrstnim bogoslovcem izplačevale štipendije za nadaljšno izobraževanje na kakem vseučilišču. Dobro, če se pošljejo na dobra vseučilišča, n. pr. v Innsbruck, kder učijo čč. oo. jezuiti in če se ob enem skrbi za prebivanje v duhovnih hišah ali semeniščih s potrebnim nadzorovanjem, sicer je boljše — nič. V veri in zadržanji pohabljenih duhovnikov ne potrebujemo!

Procesija v Marija-Celje iz Slov. Štajerskega se zbira v četrtek 12. avgusta v Mariboru pri slovenski (franciškanski cerkvi), kder se bo sv. meša za romarje služila ob 9. uri. Procesija se odpelja z mešanim vlakom do Kapfenberga. Čč. gg. duhovne prosimo, da ovo vest oznanijo, če se njim potrebno in vredno zdi!

Jakob Zorman,
cerkveni ključar makolalci.

Gospodarske stvari.

Kako iz raznega sadja jesih, očet, kis ali vrisk napravljati?

M. V vsakem, tudi najmanjšem gospodarstvu se leto in dan mnogo jesiha potrebuje. Če stroški za jesih izdani ravno niso veliki, vendar se pa tudi tukaj marsikteri kracarji dajo prihraniti, ki s časom v znatne številke narastejo in gospodarju in gospodinji na marsikteri drugi strani prav pridejo, če se znajo odpadki, kateri se sicer večidel le na gnojišče mečejo, pametno porabiti. Toraj hočemo v sledečih vrsticah pozornost naših bralcev obrniti na takove sadeže, iz katerih in na načine, po ka-

terih se zamore brez vseh stroškov skoraj v vsaki hiši jesiha napraviti.

Prav navaden način, si jesiha napraviti je oni, ki je pri Nemcih v navadi. Vzame se nekoliko suhih krljev iz lesnih jabelk ali pa suhih trnjolic, na ktere se firkelj mrzle čiste studenčnice vlije. Dene se to v primerno veliko posodo in postavi na zmerno topel kraj, tako da se kisló vrenje započne. Da prej zavre, se pridene nekoliko jesihowe maternice in se pusti nekoliko časa kvasiti. Tak jesih je posebno okusen in zdrav.

Izvrsten in dober jesih se dobiva tudi na sledeči način. Olupki, izrezki ali osrčja takih jabelk, ki se za sušenje v krlje razrezujejo, in na kterih je še zmirom nekoliko mesa, se pomečejo v lonce, v kterih je po potrebi vode. Ko se je takih odpadkov zadosti nabralo, se vse vkup lepo izkuha. Zavrela tekočina se odlije v velike steklenice za jesih, gošča pa istisne in iztisnjen sok prejšni tekočini prilije. Ta sladkotna juha se potem na zmerno topel kraj postavi in vrenju prepusti. Vinsko vrenje se kmalu začne, kar se po vzdigajočih se penah pozna. Ker se steklenice niso do vrha s tekočino nalile, tako se pene kmalu pozgubijo, se na dno vsedejo in sedaj se začne kisló vrenje. Obilo drožja na dnu in neki vinski duh naznanja konec vinskega vrenja. Steklenice se pustijo mirno stati in pokušajé kmalu spoznaš, kako daleč je kisló vrenje že dospelo. Kakor hitro je pa tekočina prijeten, če tudi le malo kisel okus dobila, se skozi dvojno platneno rutico precedi in potem zopet v prejšne, toda izmite steklenice vlije. Kisló vrenje v steklenicah samo po sebi napreduje in tako nastali jesih je podoben slabemu vinskemu jesihu in ima prav izvrsten okus.

Kjer se iz sadja, grušek ali jabelk pijača, tolkla ali mošt preša, tam si ljudje lahko veliko dobrega sadnega jesiha naredijo. Kedar jabelčnica ali gruševca v sodu že proti kraju gre, ostaja v njem še razun drožja veliko zakisnelega mošta, ki ni več za pijačo. Včasih se zgodi, da se mošt skisa, ali pa se slabejša pijača v ta namen pušča, da iz nje jesih postane. Taka pijača se pušča v sodu z odprto pilko in se njej pridene jesihowe maternice ali klobuka ali pa nekoliko vinskega jesiha. Na toplem kraju se precej jesih naredi. V 4—6 tednih je goden. Tudi po zimi se nabira gnjilo sadje, sadnje lupine itd. v sod, v kterem je poprej jesih bil in se pušča v njem gnjiti tako, da zamore zrak do te nabire. Proti spomladi se sok izpreša, ter se mu nekoliko strdi primeša, v sod vlije in pri odprti pilki na toplem kraju kislému vrenju prepusti.

Še na drugi način se dobi dober sadni jesih. Iz blizo 40 funtov dobrega moštnega sadja se napreša blizo 7—9 firkeljnov mošta. Tropine se denejo v primerno posodo in frišne vode se vlije na nje toliko, da voda tropine pokrije. Te od vode pokrite tropine se pustijo blizo 14 dni stati, v kterem času se začne kisló vrenje. Na to se