

— Kakor pa med Slovenci zdaj stvari stojé, ko „Narod“ in „Soča“ v svojem radikalizmu vse črta, kar koli se konservativno in katoliško imenuje, ter s posebno slastjo v svoje predale sprejemata dopise, ki udrihajo po konservativnih Slovencih in možéh, ktere razen radikalcev ves slovenski narod visoko spoštuje, ker so si po blagem, dolgoletnem delovanju v narodovo korist spoštovanje zaslužili, — v tacih razmerah se pač vi Narodovci, ki ste seme nesloge in ujedanja povsod zasejali, ne smete čuditi, ako mi štajarski Slovenci posebne želje ne čutimo, v zedinjeni Sloveniji z vami v ožjo dotiko priti, kajti bi — pridši pod oblast tacih ljudi — zares prišli iz deža pod kap!

Na druge ugovore ni vredno „Narodu“ odgovoriti, ker eden kakor drugi kaže, da uredništvo o stanju pravne stranke nič pravega ne ve ali vediti noče. Sploh je pa to naša poslednja beseda v tej zadevi, kajti se nam res gnjusi vedno opraviiti imeti z ljudmi, kterim menjka pogloblitne reči, namreč pravega spoznanja!

Cerkvene zadeve.

Farna cerkev v Mariboru.

Odkar je škofovska stolica v Mariboru, je postala prejšna farna cerkev sv. Janeza krst. stolna cerkev. Nekdanja farna cerkev je bila menda dosti manjša od sedanje, brž ko ne v romanskem slogu pozidana. Najstarejše stavbe sedanje stolne cerkve ste nje stranski ladiji, in sicer je ona na južni strani pozidana bila leta 1445, kakor na njenem oboku napis poveda: „Anno Domini MCCCCXLV“. Njima primerno je zidarSKI mojster Janez Weiss 1528 tudi sredno ladijo in veliki kor cerkve pozidal. Pa že leta 1601 je cerkev z mestom vred pogorela; pri tem požaru se je v sredni ladiji oni del oboka podrl, ki se zdaj nahaja brez obočnih reber. Po tem požaru so cerkev v naglici menda le za silo pokrili in nekoliko popravili. Leta 1748 bila je cerkev večji del le podrtija, kakor poroča župnik Ferd. Wassermann. Začeli so torej leta 1751 toliko zamarjeno in zapuščeno cerkev popravljati in ponavljati. Pa kaj, ker so cerkev popravljaje po njej mnogo pokazili, ter so prejšnje gotiške okna v velikem koru ovrgli in altarje po cerkvi postavili, ki se ne strinjajo s stavbinim slogom cerkve.

Tudi stranski kapeli sv. Križa in sv. Frančiška Ksav. so v 18. veku k cerkvi prizidali. Na altar križevske kapele postavili so križ ali razpelo, ki je stalo poprej na mrtvišču poleg cerkve. Pripoveduje se, da je bil neki malopriden dečko v to razpelo na mrtvišču kamen zagnal, kateri je v leseni podobi Kristusovi pod prsi obtičal. Srebrna ploščica na podobi še zdaj to kaže. — Prekrasno sliko znajdbe sv. Križa na oboku te kapele je naslikal Jožef plem. Moelk leta 1775;

lani jo je ponovil Jak. Brollo, malar iz Gemone blizo Vidma. Letos je zmalal g. Brollo nasprotno kapelo sv. Frančiška Ksav., ki je prav okusno vsa ponovljena. O priliki prestavljenja škofovske stolice lavantinske v Maribor so 1858 in 1859 to cerkev vso ponovili in olepšali. Dne 4. septbr. 1859, v praznik Angelov varhov so v njo kot v novo stolno cerkev slovesno spremili knjeza in škofa lavantinskega Antona Martina Šlomška.

Zvonik te cerkve 40 sežnjev visok so l. 1620 postavili, leta 1792 mu je pa strela streho požgala. S streho vred je zvonik zdaj le samo 30 sežnjev visok. Sloveči, 99 centov (?) težek veliki zvon je vлил celjski zvonar Konrad Schneider; krstil ga je pa sekovski knjez ino škof Jožef Dominik grof Lamberg leta 1716.

Okoli farne cerkve imeli so mariborski farani od starodavnih časov svoje mrtvišče ali pokopališče, katero je bil na novo posvetil lavantinski knjez in škof Lenard 31. dne avgusta 1510. Kakor skoro po vseh starih mrtviščih je stala tudi na tem kapelica sv. Mihela s kostenjakom pod nadstropom. Leta 1783 so pokopališče okoli cerkve opustili, nja obzidje in kapelico podrli, in si novo, sedanje pokopališče proti zahodu mesta napravili.

Gospodarske stvari.

Štajarski kopuni kot izvozno blago.

II.

Pogloblitno vprašanje pri reji perutnine je: kako jej priskrbeti primerne hrane, ki je dober kup? To hočemo zdaj povedati. — Živad ima rajši meseno kakor pa žitno hrano, kar vsakdo ve, ki jo redi. Reja kuretine bi se torej silno pospešila in posebno blizo večjih mest in železnice lepega dobička dala, ako bi živad redili s črvi, kakor se to v drugih deželah, posebno po Francoskem in Angleškem godi. Celo leto noter do trde zime, ko je žita za pitanje treba, bi vsaka gospodinja stotine kokoši in kopunov s prav malim trudom lahko redila, v tem ko se poleti navadno strašanko veliko žita po nepotrebem za perutnino potrafi. — Od kod pa dobiti črvov za hrano potrebnih? Tako-le: Črvi se nalašče redijo v jami, v katero se dene gnoja mešanca (komposta) za nekoliko kubičnih čevljev. Vsak dan se od zgoraj živadi za hrano nekoliko zemlje, v kterej je vse polno črvov, odgrne, in zopet zagrne ter pridene nekoliko zmlačene rženice, konjskega gnoja, smeti in prsti ali črne zemlje. Tako gre po vrsti v grabi razgrebati in zagrebati, da se ob 9tih dneh sopet pride do mesta, na katerem se je najprej odgrnolobilo. — Porabiti se zamore tudi meso od vsake druge živali, ki je konec vzela ali se zaklati, ubiti morala, če le kužna ni bila. Ali ne vidite, kako se živad piplje, če kako črevó

najde? To je znamenje, kako silno ji mesene reči diše. Zares škoda je, da se toliko, za ljudi neporabnega mesa, v zemljo zakoplje, da imajo črvi gostijo! Če so se meščanje privadili konjskega mesa, ki se po večih mestih prodaja, mora tudi kmetovalec — vsaj pri reji perutnine — popustiti prazne predsodke.

Ugovarjati se nam utegne, da pri tem načinu reje meso perutnine tako okusno več ne bo, kakor če jo redimo s žitom, da po tem takem tudi naši kopuni na svoji ceni zgubé. Tega se nikakor ni bati. Omenjeni način reje je dober kup, kar je pglavitno; držimo se ga pa le do pitanja, za ktero se rabi kakor do sedaj žito, kruh, mleko itd., kar dela meso okusno in mehko. Vsaj vemo, da n. pr. tudi ribje meso zoperno diši, ako so ribe v stoječih, smradljivih ribnikih bile. Če se pa le za kakih 10—14 dni v črstvo, tekočo vodo spustijo, se očistijo vse zleze, in meso postane krhko in okusno.

Pri reji kuretine sploh ne smejo gospodinje prenatane biti. Živad, ki bolj prosto živi, si najde hrane, kjer si bodi: stika po mrčesih, črvih in raznih odpadkih na dvoriščih in pred hišo. — Kadar se pa pita, dobi kaj boljšega in tečnejega ter se odebeli. — Če pa dosedanje navade, po triin večkrat na dan živadi žita posuti, ne opustimo, se tudi reja kuretine zdatno povzdignila ne bo; kajti minister vnenjih opravil, hišni gospodar, vselej mrmra, če se živadi žito poklada, in gospodinja, kakti minister notranjih opravil, se vednega godrnjanja naveliča in — rajše manj živadi redi.

Začnite torej po omenjenem načinu domačo živad rediti in pridobili si boste lepega dobička, ker se pitana živad v domovini lahko speča. Preden pa posebno kopuni postanejo izvozno blago, treba še kaj več. Dozdaj se je meso na Italijansko in Francosko le v zimskem času izvažati zamoglo. Da se tudi v poletnem času to goditi zamore, je treba umetnih ledenic na železnicah in parobrodih, na kar umni Amerikanci že zdavno mislijo. Če se ta misel izvede, potem se bo dalo tudi po leti tržiti z mesom v velika mesta na Francoskem, Angleškem itd., kamor se zdaj meseni izlečki le v kositrenih, dobro zamašenih škatlah pošiljajo.

Naj omenimo še to, da imamo priprostitih, vrlih valivnic (Brutmaschinen), v katerih se nanekrat mnogo razne živadi izvali, katerih toraj pogrešati ne more, kdor se hoče s kuretinarstvom v večji meri pečati. Koliko dobička pa sploh reja kuretine da, se vidi iz kmetijskega koledarja leta 1871, v katerem poroča podpredsednik štajarske kmetijske družbe, g. Maks pl. Washington, da namreč graški kuretinar, g. Resch, samo v Pölsu na nemškem Štajarskem na leto za 40.000 gold. kuretine pokupi. Koliko da je po dolenjem Štajarskem pokupi, ni navedeno; pa to je gotovo, da bi kmetijstvu obilni dohodki začeli pritekati, ko

bi se kuretina v večji meri in po umnem načinu redila. In v ta namen smo to razglasili.

V Celju 15. apr. 1873.

J. M. Wokaun.

O vinstvu,

ali kako se vino v kleti oskrbuje.

(Spisal Franjo Jančar.)

Četrto pretakanje.

Da je vino popolnoma čisto, se mora štirikrat pretočiti. Četrto pretočimo vino, ko je že blizo poldrugo leto staro; tedaj meseca februarja, če ga že nismo januarja; in če pa kader je prilika in primerni čas za to. Četrto pretakanje se izvršuje kakor tretje, samo da ni treba troje sodov, temuč le dva zadostujeta, ki pa morata prav sposobna biti za staro vino. Za to se lahko tista soda vzameta, ktera sta prazna ostala pri drugem pretakanju novega vina. Pri četrtem pretakanju je jako malo droži z gostim vinom, komaj za eno čašo ali kupico od vsakega soda. Kakor pri vsakem pretakanju se tudi sedaj ne sme sod nagloma od zadi vzdigniti, ko vino že proti počepju (najgi) teče, in če bi se brez potrebe več vina skalnilo; tako se tudi ne sme sod nazaj spustiti na svojo prejšno lego, dokler čisto vino teče. Sklene pa se četrto pretakanje kakor tretje: s posnaženjem kleti. Ni sicer neobhodna potreba o četrtem pretakanju sodom žvepla vžigati, vendar tudi ne škodje. S četrtem pretakanjem se vino samo sebi prepusti, ker je sedaj zadosti čisto in oproščeno droži, razun, če bi drugače prihodnje okolščine nanesle. Sicer pa zamore 50 let mirno ostati, naj se le s čistim in starim vinom doliva.

Kaj je storiti z gostim vinom in drožimi od četrtega pretakanja?

Kdor gosto vino z drožmi iz četrtega pretakanja v poseben sodček spravi, dobi sčasoma nekaj čistega vina, ktero doma zalega; in če pa nekteri to goščavo v jesih ali kis vlijejo, in ko se je skisal, ga pretočijo; droži pa na gnoj ali v vinograd spravijo. Drugi tudi to godlo z vodo stanjšajo, in jo govedi ali svinjam piti davajo. Veliko droži itak ne pride od četrtega pretakanja, posebno če se je skozi vse leto s čistim vinom dolivalo, ne pa z novim ali celó z moštom zadnjega pridelka; takrat se mora staro vino vsako leto enkrat pretočiti.

Zakaj se vino večkrat pretaka?

Vsak se lahko prepriča o razločku pretočenega in nepretočenega mošta; uni je veliko slajši, gladkejši, prijetniši, ta je pa bolj rezen, trd in manj priljubljen. In to zapaziš, naj že bo vinska letina kakoršna koli. Drugo pretakanje je jako potrebno in koristno; saj se od vsakega soda s 5 vedri blizo pol škafa in še več gostih droži na-