

tudi obdarovanje pri živini, konjih itd. ni ljudstva preobrnilo, kajti razsodbi mož, ki so bili pri taki razstavi, je malo zaupalo in zastonj je in ostane torej vse hvalisanje, ki ga prinaša „Deutsche Wacht“ o tej razstavi. Pisec teh vrst je bil sam pri razstavi, ali ko je čital slavospeve v „D. W.“ o njej, ni se jim smejal, ali tovariš mu je šepnil na uho: Berač hvali svojo, le-ta pa hvali malho svojega gospoda!

Škoda, da se troši toliko denarja za take reči, kakor je bila ta razstava v Celji. Tembolj pa vemo zato hvalo dež. zboru v Gradci, da ni dal za njo onih 500 gold., ki jih ga je prosil odbor le-te razstave. Razstave, dokler so le razstave, ne pa izjave samopašnih strank, so hvale vredne, le-ta v Celji pa zasluži, da jo prepeva še na dalje „vahterca“ v Celji,

### Letno poročilo dijaške kuhinje v Ptujju v samostanu čast. gg. oo. minoritov

za preteklo šolsko leto 1887/88.

(Konec.)

Tratnik Anton v Ljubljani fl. 3, Trstenjak Jakob, žup. pri sv. Marjeti fl. 3, Vaupotič Janez, gostilničar v Ljutomeru fl. 1.50, Venedig Vilib., žup. Središki fl. 3, vesela družba štajerskih Slovencev v Kostanjevici na Kranjskem fl. 8, Vilhar Simon v Ljubljani fl. 5, Vraz Janez, kapl. v Rogateci fl. 1, Zelenik Josip, odgojitelj na Dunaji fl. 30, Zmazek Franc, žup. pri sv. Urbani v slov. gor. fl. 5, Zupanič Jakob, kapl. pri sv. Lovrenci v sl. gor. fl. 2, Železingar Franc, prof. v Ptujju fl. 15, p. n. okrajni zastop. Ormožki fl. 20.

Dohodki: a) milodari leta 1887/88 fl. 695.10, b) prebitek od šol. leta 1886/87 (glej: „Slov. Narod“ z dné 9. septembra 1887, 204. številka) fl. 251.78. Vkup: fl. 946.88.

Nastopni mesečni izkazi kaže število kosile s troški, kosile po 15 kr.

Od 1. sept. do 31. okt. 1887	857 kosile	fl. 128.55
„ 1. okt. „ 30. nov. „	608 „ „	91.20
„ 1. nov. „ 31. dec. „	459 „ „	68.85
„ 1. dec. „ 31. jan. 1888	620 „ „	93.—
„ 1. jan. „ 29. feb. „	517 „ „	77.55
„ 1. febr. „ 31. marc. „	558 „ „	83.70
„ 1. marc. „ 30. apr. „	610 „ „	91.50
„ 1. apr. „ 31. maja „	386 „ „	57.90
„ 1. maja „ 30. jun. „	408 „ „	61.20
„ 1. jul. „ 14. jul. „	188 „ „	28.20

Vkup 5211 kosile fl. 781.65

k temu nagrada kuharici in deklama „ 30.—

Vkupni troški: . . . „ 811.65

Denarni položaj je tedaj:

Vkupni dohodki . . . fl. 946.88

Vkupni troški . . . „ 811.65

prebitek „ 135.23

Le-ta se porabi v šolskem letu 1888/89.

Slovenci! osobito premožnejši in, ki morda živite v izobilji, odprite zopet svoje radodarne roke in svoja usmiljena srca, podpirajte baš letos našo dijaško kuhinjo, ker je strahovita toča Ptujski okraj letos hudo zadela! Vsem starim dobrotnikom pak kličemo: „Bog plati! Bog vas živi!“

Milodare, bodisi viktualije, bodisi denar, sprejema č. g. o B. Hrtiš, gvardijan in župnik na Ptujem.

V Ptujju, dne 16. septembra 1888.

P. Benedikt Hrtiš, gvardijan in župnik.

## Gospodarske stvari.

### O sodih za vino.

Ker se bliža trgatav ali že tudi semtertje začenja, sodimo, da bode prav, če podamo našim bralcem nekaj naukov za ravnanje s sodi. Pač vemo, da naši bralci vedó ravnati s sodi — tako, kakor je že iz davna v njih kraji navada. Le-ta navada pa lahko, da ni po vsem dobra ali je vsaj taka, da je dobro, če se pri njej kje kaj popravi.

Napravlja se sod najbolje iz hrastovega lesa in ta mora biti popolnem zdrav. Če je le količkaj pirav, ni za sode. Ako pa je hrastov les zdrav, tedaj trpi sod iz njega dolgo, če se ravna z njim, kakor je prav. Jemlje se tudi kostanjev les in ni slab sod iz njega, toda bolje je že sod iz hrastovega lesú. Borov ali smrekov les pa ne kaže za sode, iz ene strani je premehek in za to hitro zgnjuje, iz druge pa ne stori vino v njem dobro.

Ali vsakdo zna, da nov sod ni za to, da se vlije va-nj vino, ne da se sod za to pripravi. Hrastov les ima namreč nek okus iz čreslovine, katere je veliko v njem in zato dobi tudi vino nek okus, ki nam ne ugaja. Po vrhu pa še izpremeni barvo vina, belo se v takem sodu precej potemni. Ako ti je torej vlti vino v nov sod, nalij v sod poprej vrele vode in dobro bode, če prideneš kropu žveplove kisline. Na enem kratu pa še vrele vode ne boče zadosti, ampak vlij je 4 do 5krat, potem pa daj čiste vode v sod ter jo pusti čez noč v sodu. V jutru potem izliješ staro vodo iz soda in to se ponovi toliko dni, da postane voda po polnem čista in brez kacega okusa.

H koncu pa se zakuha sod z moštom, če ga imamo; če ne, pa s kalnim vinom. Kdor ravna tako z novim sodom, ni se mu bati, da se izkazi v njem vino.

Če pa iztočiš vino iz soda in nimaš va-nj več vina naliti, treba je, da izmiješ iz njega vse ostaline vina. Ako ni bilo več droži v vinu, bode zadosti, če izpereš sod par krat s čisto vodo. Če je pa bilo še droži, tedaj je treba, v