

zili. Vse zastonj. Tu ne dajo par stotakov, na Varejsko cesto pa bodo jih z lahkim srcem 10.000 fl. trošili.

To imamo tisti laketi, s katerim se v okrajnem zastopu pod nemško večino pravica deli. Sedaj vidimo, da ni bilo brez pomena, če smo se pri volitvah za okrajni zastop za to napinjali, da v zastop pridejo tisti, kateri največ dače plačujejo, tu se gre za groše, a ne za šolo in vsi bi morali nekaj dobiti, ker vsi ednako plačujejo, ne samo eni, drugi pa nič.

## Gospodarske stvari.

### Sadovna drevesa štajerska.

L. G. Fail, učitelj v Ivniku, priporočuje v graškem „Gospodarskem glasniku“ sledeča sadovna drevesa:

Spodnji Štajer. Tukaj je dežela sadjarstvu tako ugodna, da nas mnogovrstno spominja na srednjo Francosko. Spodnji Štajer more v pridelovanji finega in najfinejšega sadja kedaj zelo posebno važnost dosegnoti. Vinski kraji so tudi najboljši za sadje. To učijo izkušnje.

V naslednjem je navedenih nekaj plemen, ki skoraj izključljivo le na spodnjem Štajerskem popolnem dozoriyo. Vendar zato ne rečemo, da bi drugih in za njimi navedenih plemen ne mogli tam s pridom saditi.

Bela jesenska maslenka, nemški: weisse Herbst-Butterbirne, tudi Kaiserbirne. Obče znana in priljubljena gruška namizna. Je srednje velikosti, okrogla, časih tudi podolgovata. Tenka, gladka koža je svetla, bledeozelenkasta, pozneje citronovo-rumenkasta, na solni strani nekoliko rudečkasta z drobnimi pikami prevlečena. Belo meso je zelo sočno, prijetnega sladornega okusa. Zori meseca septembra in oktobra.

Cesarjevič Ferdinand ali Hardenpontova zimška gruška, nemški Schinkenbirne. Je izborno dobra gruška, precej velika, zvečinoma nepravilna z bulami na površji. Koža je svetlozelena, pozneje rujavkasta in prevlečena s pikami. Meso je belo, sočno, vinsko-sladkega okusa. Zori meseca novembra in se ohrani do februarja. O Božiči velja na Dunaji časih ena sama takšna gruška — 50 kr.

Zimška tehantovka, nemški: Winter-Dechantsbirne, tudi: grüne Winter Herrenbirne imenovana. Sad je debel, časih jako debel ter velja kot pozna zimška gruška namizna. Podobe je jajčaste, koža svetlozelena, prevlečena z rujavimi pikami in rijo. Meso je belo, malo rumenkasto, sočno, vinsko-sladornega okusa. Sad moramo pozno z dreves potrgati, ker se tako dalje časa ohrani.

Orlejanske rejneta ali orlejanski kosmač, nemški: Orleans-Reinette ali Perlreinette. Je srednje-veliko, okroglo jabelko rumene barve, s tenkimi rijastimi žilami prevlečeno in z rujavimi pikami nabrano. Meso je rumenkaste barve, fino, sočno, nježnega vinsko-sladornega okusa. Sad treba pozno trgati in se tako ohrani do maja.

Ananas-rejneta ali Ananas kosmač. To jabelko je lepo visoko-okroglo podobe, rumene barve z rujavimi zvezdami ali pikami. Meso je rumenkasto, prhko ter ima okus kakor ananas. Velja kot izvrstni sad za namizo pa tudi za mošt in se lahko spravlja v denar.

Holandska zlata rejneta, nemški: holländische Goldreinette. Jabelko je srednje, veliko, okroglo, barve svetlo-zelene, na solni strani rujave. Koža je tenka, meso nježno, dišavno in prijetnega kiselatega okusa. Drevo močno rodi in sad zori od oktobra do decembra. Rajni Vokan v Celji je to jabelko čislal in hvalil. Sedaj je menje obrajtavajo. Na razstavi v Trstu l. 1882 kazal jih je samo g. Valentinič iz Laškega. Poskušavali so tudi z belimi rožmarinkami pa niso sreče imeli. Za naše kraje le ne sodijo. Bolje kaže, kakor na spodnji Avstriji, zasajati beli zimski kalvil, koji imenujejo kralja vsem jabolkam, to pa na pritlikovec. Kakor trdi dr. Stoll, velja eno samo takšno jabelko na Dunaji l fl. 50 kr.

Srednji Štajer Za vinskimi kraji sledijo proti severu najprvije takšni, kder zvečinoma pšenico pridelujejo. Nahajamo tukaj izvrstno zemljo za sadovnjake. Toda uime pogosto škodujejo, posebno spomladni mrazovi. Pred vsem težijo sadjarji na to, da mogoče veliko sadja pridelajo, v obližji mest pečajo se tudi s finim sadjem, toda le bolj izsolani vrtarji. Z ozirom na to priporočajo sledeča plemena:

Štajerski zimski mašancelj kaže podobno drugim žlahtnim plemenom različno zunanost, ki se menjava. Nekatera jabelka so ploščata, druga bolj okrogla. Prva ima sad menjši, koža je svitla, pozneje zlato-žolta, ob sončni strani rudečkasta z gostimi marogami. Meso je sočno, prhko, dišavno in močno dišče. To je prvi štajerski, zimski mašancelj. Druga podoba ima večji sad pa ni tako dišaven; v severo izhodnjih krajih mu pravijo: Eisapfel. Nekateri tržci razlike ne poznajo na škodo pravemu mašanceljnu, ki pripada najboljemu, trpežnemu in iskanemu sadju za trzeuje.

Angleška zimška zlata parmena je krasno pravilno raščo jabelko in precej veliko. Koža je svetla. Zori od novembra do februarja ter se prišteva tržnej robi prve vrste.

Pariški ramborski kosmač ali rejneta, nemški: Kurzstiel.

Debelo, okroglasto, časih tudi proti muhi

nekoliko ošpičeno jabelko ter je močno rebrasto. Pecelj je kratek, koža ni gladka, barva zeleno-rumena; površje prevlečeno je z rujavimi rijastimi pikami. Meso je rumenkasto, fino, dišavno. Zori od decembra do marcija. Na Dunaji je vselej radi kupijo ter čislajo posebno v prodajalnicah delikates ali slaščic.

Cesarjevič Rudolf. Jabelko je srednje veliko in pravilno vraščeno, koža tenka, zeleno-žolta, pozneje rumena ter na solnčnej strani svetlo rudeča. Meso je belo, sočno brez posebno odločenega okusa. Zori od decembra do marcija. Strokovnjaki tržci močno čislajo to domače jabelčno pleme, menje gospodski kmetovalci.

Beli zimski tafelj, nemški: weisser Winter-Taffetapfel. Je lepo ploščato belo jabelko z rožno rudečico. Pecelj stoji v trivoglati jamici. Čisto belo meso ima prijeten kiselni okus. Kot tržna roba jako čislana sad.

(Konec prihodnjič.)

Posestnikom gozdov ponuja deželni c. k. gozdni nadzornik v Gradci (Statthateri-Gebäude) gozdnih drevesc iz državnih drevesnic v Celji, Brucku in Lieznu za nagozdenje goličav. Tam je tudi dobiti seme smrekovo, meceseljno, borovo in jamovo. Ubožnim delijo se drevesca in semena brezplačno. Prošnje se naj vlagajo pri gori omenjenem nadzorniku do 20. februarja 1885.

Konjerejci, ki hočejo svoje žrebee za l. 1885 licencirati dati, naj to svojemu okrajnemu glavarstvu do 1. jan. 1875 naglasijo.

Na svinjski sejem v Zagrebu so zadnjič prignali 20.000 svinj. Stiska za denar je velika. —

Sejmi. 13. dec. Jurklošter, sv. Duh v gornje-radgonskem okraji, sv. Peter pod sv. gorami, Zavee, 14. dec. sv. Križ pri Slatini, 16. dec. Ljutomer, 19. dec. Gradec, Teharje, 20. dec. Brežice.

## Dopisi.

Iz Konjic. († Rajnemu g. dr. Ant. Prusu v spomin). Dne 2. t. m. smo pri sv. Ani hladnej zemlji izročili telo prerano nam umrlega g. dr. Antona Prusa. Pogreb je bil sijajen. Preč. g. nadžupnik, 10 duhovnikov, veliko tržanov in kmetskega ljudstva se ga je udeležilo. Celjske čitalnice pevci so mu nagrobno zapeli. Rajni počiva mej svojim strijem nadžupnikom Terkučem in prijateljem nadžupnikom dr. Ulago. Pobrala ga je nagla smrt. Sicer je prestal dolgo bolezen in okreval, da je na sv. Andreja večer sred svoje rodbine bil zdrav in vesel. Toda še pred polnočjo loti se ga nova bolezen tako silno, da je vsa pomoč

zastonj. „Pokličite mi gospoda kaplana“ prosi pa tudi to je prepozno. Toraj vzdihne k soprugi, otrokom, bratu: „rad bi še bil med vami pa vidim, da moram umreti.“ Na to se glasno prekriža v imenu trojedinega Boga in izdahne; voda v prsih mu je pluća zalila.

Prijatelj rajnemu nam je doposlal te-le životopisne črtice: pokojni se je rodil l. 1833 v Konjicah kot sin po vsem okraji znanega ključarja Prusa. Po materi mu je bil nadžupnik Terkuč strije. Izšolal se je na gimnazijah v Celji in Mariboru, povsod izvrstno, ter na Dunajske univerzi slavno dokončal pravdoslovje, kder je l. 1862 postal doktor. Do leta 1864 je služboval pri dunajske deželnej sodniji kot auskultant. Zatem popusti državno službo, postane odvetniški koncipijent pri dr. Singerji in odpre lastno odvetniško pisarno 1. aprila 1869 na Dunaji, Kohlmarkt 11. Oženi se l. 1872 z gospodično Jozefino, hčerjo poštarja dunajskega, Jožefa viteza plem. Uhla. Spomladi 1873 se preseli v Konjice. Imel je tam dokaj političnih prijateljev, med njimi je bil tudi dr. Kronawetter. Lažiliberalcev in njihovih Judov ni mogel trpeti. Ljubezen do svojih Slovencev ga vendar ni puščala na Dunaji. Hitel je domov, kder je l. 1873 kot slovenski kandidat v mestih in trgih se boril zoper znanega Foreggerja. Od tiste dobe je delal zlasti na to, da probudi narodno zavest kmetov v konjiškem okraji. To je tako sijajno dosegol, da so tam Slovenci uže dvakrat pri volitvah zmagali. Bil je ud Slovenskega društva in odbornik, Slovenci konjiškega okraja so ga ljubili kot „očeta“. Kot zadnjo oporoko jim je zapustil 19. avgusta t. l. ustanovljeno slovensko posojilnico v Konjicah, ki je uže pokojnemu s svojimi uspehi bila v veliko veselje in tolažbo. Ob grobu tega blagega domoljuba žalujemo Slovenci pa supruga s četirimi otroci. Bog jih potolaži. Rajnega se pa hočemo vselej hvalično spominjati. Čast in slava mu!

Slovenci konjiškega okraja.

Z Remšnika. (Doklada okr. zastopa.) Leto se koncu bliža; računi se sklepajo in doklade srenjske se določujejo, katere morajo v tekočem letu posestniki odrajtovati. Kar zadeva srenjske in šolske potrebe, smo z določenim zadovoljni, ker brez denarja se ne more nič opraviti. Le doklade za okrajni zastop v Marnebergu so za nas prebridke. Okrajni marenberški zastop nam naklada po navadi od 15 do 20%. Leta 1884 smo imeli 19%, to je od 100 gld. 19 gld. Iste naklade pa že trajajo okolo 20 let. Vzemimo v premislek 20 let z letnimi dokladami za okrajni zastop po 19% za ležiši preračun. Remšniška srenja, ena največjih, ker je cela župnija v eni srenji, ima direktne štibre 2400 gld. Ako ima na leto naklade za okrajni zastop 19%, znašajo Remšniške doklade za njega