

boljšim uspehom, kakor pred 4 leti. Toda to so le prvi in pričetni uspehi konservativno-narodnega in katoliško-cerkvenega gibanja po slednjih volitvah. Do končne zmage je še daleč. Liberalci so se premočno utrdili, imajo v gosposkej zbornici večino, na Ogorskem pa vse pod svojim strahovanjem. Najbolj nevarno pa je to, da se ta nesramna liberalna svojat drzne Bismarka pozivljati na pomoč. Vsi dunajski liberalni in judovski listi z graško „Tagespošto“ vred žugajo rekoč: „Bismark ne bo mogel prijazen biti do Avstrije ter se bode branil zvezati se z njo, če ne bode kmalu državni zbor razpuščen, grof Taaffejevo ministerstvo odpravljeno in pozvano takšno, ki bode pri novih volitvah nemškimi liberalcem zopet pomagalo na konja.“ To je slednje pa najnevarnejše orožje liberalcev; s tem orožjem so vrgli grofa Hohenwartha, z istim strežjejo podreti Taaffeja. Naše politične razmere ne kažejo torej na mir, ampak na borbo pa tudi sijajno zmago, ako vsak konservativec, vsak narodnjak stori svojo dolžnost.

Gospodarske stvari.

Kako Francozi svoj Rokfortski sir pripravljajo.

M. Francozi so izvrstni sirarji, oni imajo več jim lastnih sort sira, ker je Francoz velik sladkosnedež, ki hoče spomladi drug sir jesti, ko po leti in jeseni tudi drug ko po zimi. Francozi narejajo ta sir iz ovčjega in pa iz kozjega mleka, ali iz ovčjega prevesno več, ko iz kozjega. V letu 1866 so molzli v ta namen 250.000 mlečnih ovec in so namolzli od njih za 3,575.000 kilov sira. Bogato travnati pašnik, na katerem se te ovce pasejo, je velika, velika ravnina, ki je več kilometrov široka in dolga. Ko ovce zvečer z paše pridejo, jih pusté jedno uro pri miru, da se odpočinejo in potem jih še le pomolzejo. Spazili so namreč, da ovce po tem počitku mleko bolj in čistejše od sebe dajejo, kakor pa, če se brž po paši, ko se domu priženejo, molzejo. Molža se pa jako naglo opravlja. Od začetka majnika do sred julija so ovce najbolj mlečne. V tem času daje vsak par luknjic t. j. vsaka ovca po 0'6 litra mleka na dan.

Ovce so od tako imenovanega Lazarkovskega plemena, imajo velika vimena, ktera s tem povečajo, da jih z rokami bijejo, ko je jim mleko poteklo. Zvečer namolzeno mleko se skoraj do vrenja zvari in potem na stran postavi. Zjutra ga posnamejo, zvaré in z mlekom, ki so ga zjutra namolili pomešajo in vsirijo. Brž, ko se je skuta naredila, jo z metilom razdelé in siratko odcedijo. Skuta se zdaj z roko pregnjete in premesi in plastoma v lesena torila natlači, ki imajo prevrtano dno. Navadno se med skutine plasti tanki rezanci plastnega kruha položé, ki je iz jarega in zimskega ječmena zamesen. Tudi se nekaj kvasa in jesiba pridene, da se sir prej zgodnja, kar se s

tem zgodi, da se na siru posebna njemu lastna plesnoba napravi. Skuta ostane 3—4 dni pod kameni stlačena, potem ga v platno povijejo in posušé. Ko se je 3—4 dni sušil, se sir prinese v mesto Requefort, kjer ga še na poseben način godnjajo in odkoder ima ta sir svoje po svetu znano ime. To mesto leži v globoki in tesni soteski, obdano od vseh strani od visokih, strmih sem tam prevesnih apnenih skal. Te stene so polne dupelj in jarkov, iz katerih celo o najvročejšem poletnem vremenu mrzla sapa piše. Sapa vleče od juga proti severu in je, kakor se pravi, posebno dobrega in ugodnega upliva na dobroto tega sira. Lastniki teh skalnih dupelj si naročajo v vsakem letnem času od ovčjih sirarjev sira, ga preiskujejo, poskušajo in po večji ali manjši dobiti v redi postavljajo. Ko so se siri s soljo potrosili, se na 2—3 dni v rede drug na drugega postavijo. Po treh dneh se zopet iz polé in redov vzamó, sol in solna voda v nje vtete, zopet na police zdevajo in v rede postavijo. Ko so sir skozi cel teden v dupljah godnjali, ga ostrgajo in obrežejo in s posebnimi iglami, ktere neki poseben nastroj goní, prebadajo, da tako prej skoz in skoz preplesni. Po prebadanji ga skozi 15 dni ali tako dolgo na police v vrste ali rede postavijo in pusté, dokler se ne posuši in do dobrega trd postane. Pri tem prevleče sir neka plast bele plesnobe, ki se včasih v niti nekoliko centimetrov dolge razvleči pusti. Koliko so te niti sočnejše in debelejše, toliko večja je dobrota sira. In to je Rokfortski francoški sir.

M. Kako rane ozdraviti, če konja njegova oprava, komat, sedlo oriba. Take rane se morajo najprej z mlačno vodo lepo izprati in osnažiti, kar se najbolje zgodi, ako se kopalna goba v mlačno vodo namoči in z njo rane vmivajo. Na tako osnažene rane se potrosi v prah stolčen Gummi Myrrhae. Rana se kmalo in lepo celiti začne. Dobro je tudi rano s šopkom v kolodij pomočenim pomazati, da se tauka, popolnoma pokrivajoča bela mrenica čez rano naredi.

M. Slamo za nastelj je dobro nekoliko rezati. Nasteljno slamo na blizu 20 centimetrov dolge kose rezati je dobro, ker tako rezana slama tekoče živinske izločke bolj v se poteza, ko nerazana ali cela. Tudi daje živini bolj suho ležišče in dosti močnejši gnoj, ker se z živinskim blatom in mokrimi izločki bolje pomeša. Z mašino ali nastrojem izmlačena slama bolj na se poteza od slame s cepom izmlačene. Posebni nastroj za rezanje slame ni potreben, ker se snopi na vsakem tnalu z navadno sekuro na dvoje presekatí ali pa s staro koso prerezati dajo.

M. Kako pomagati, da svinje svojih mladicev ne požró. Mladi praščeki prinesó na svet ostre kočne zobe. Ti mlečni kočniki tičé tesno zob pri zobu. Sesci starke med temi zobmi nimajo

lahko prostora in tako mladiči starko pri sesanji ščipajo in grizejo. To pa starko tako hudo zabolijo, da velikih bolečin popolnoma zbesni in se do cela spozabi. Zgrabi toraj lastne mladiče, jih razmesari in potem poje. Da se tedaj kaj takega ne zgodi, je treba mladičem brž po rojstvu mlečne kočnike podreti. Nekteri presičke in rivec starki tudi z brinovcem pomažejo, kar pre morivnost stare svinje zaduši. Nekteri vlivajo stari svinji, brž ko je povrgla, tekočino v uho, ki obstoji iz 1—3 delov opiuma, in 10—12 delov kastrova (Kampfergeist). Ta tekočina staro svinjo v nekašno dremljavico zaziblje, med katero mladiči brez skrbi pri starki sesati početi smejo.

M. Kako se da iz mladik sklepati na sad. Ako imajo mlada gruševa drevesca gladke in rudečkaste mladike, tako to kaže na sočnati sad, tista drevesca pa, ki kažejo bolj kosmate zelenkaste mladike, prinašajo sad bolj močnatga suhega krhkega mesa. Pri jablanicah kažejo kosmate mladike na kisel, gladke pa na sladek sad.

Dopisi.

Iz mahrenberškega okraja. (Izgleden e. k. okrajni glavar — čuden avstrijski župan — trmast učitelj — smešnica.) Nedavno bili so novi župani in svetovalci v Mahrenberg sklicani, kder so zvestobo obljubili cesarju, to pa pred e. k. okrajnim glavarjem blag. gosp. Rupnik-om. Pri tej priliki je g. glavar slovenski razlagal zbranim moževom važnejše dolžnosti lastnega pa tudi jim naloženega področja. Sprožil je tudi misel, da utegne županom nastaviti posebnih dnij, ob katerih bodo mogli prihajati in dobivati na razna vprašanja potrebnih jim odgovorov in pojasnil. To se nam zdi jako praktično. Zlasti mladim županom bi kaj takega bilo na veliko korist, ker bi se hitro privadili rednemu poslovanju županskemu. Želeti pa je prav močno, da začno okrajna glavarstva enkrat redno uradovati v domačem, slovenskem jeziku, se vé lahko razumljivem in mogoče priprostem. To zahteva uže ves namen upravne gosposke. Ona ima skrbeti, da se povsod postavno ravna, zakoni in zaukazi cesarski izvršujejo. Konečno se to in zvečinoma vrši s pomočjo županov. Ali v to svrhu je treba, da se županom vse dovolj razumljivo dopové in razloži, kar je pri nas le v domačem, slovenskem jeziku mogoče. — Poznal sem župana, ki je pred nekaterimi letmi tudi hodil v Mahrenberg cesarju zvestobe obljubljal. Nekokrat našel sem ga v krčmi, kder je očitno djal: „Goriško, Trst, Dalmacija in južno Tirolsko ima italijanskih prebivalcev in torej bi te dežele kazalo Italiji pridjati“. Na to mu je barusast prusak besedo presekjal rekoč: „ne, Trst je nemški in se ima Nemčiji priklopiti“. Kako sta se porazumila, tega ne vem, to pa rečem, da me je v srce zabolelo in si nikakor nisem mogel razložiti, kako zamore našemu

avstrijskemu cesarju kdo zvestobo obljubiti in potem očitno govoriti za oceppljenje dežel od našega cesarstva? Ali bi ne kazalo, ko bi taki ljudje, ki za Italijo in Nemčijo gorijo, pobrali šila in kopita in odšli, kamor jih srce teži? — V zadnjem „Slov. Gosp.“ sem bral, kako se mesta in trgi potegujejo za Sletno šolanje, ker jim itak kmetje pomagajo šole plačevati. Nekega učitelja v našem okraji moralo je to nemilo piknoti, ker je razlagal, da kmetje za šolo ničesar ne plačujejo, ampak le mesta, trgi in fabrike. No, ko bi kmetje ne vedeli, kdo ogromno večino šolskih stroškov plačuje sedaj, ko so šolnino odpravili in vse na „štibernski“ goldinar vrgli, pomnožene okrajne in deželne doklade bi jim dajale uže to dovolj občutiti. Dotični gosp. učitelj hodi vsak mesene po svojo plačo k davkarji, ki je res v trgu Mahrenbergu nastanjena. Ali je pa zavolj tega ves denar v njej samo iz trga, fabrik? — Srenjski predstojnik v Ribnici je oklical zahvalo vsem, ki so pomagali požar pri mesarji g. Puru gasiti. Eden izmed navzočih kmetov je pa djal: morebiti bo še se oklicalo, kako da naj vsak posestnik 3 dni prej, ko bo pri njem gorelo, naznani požar pri srenjskem predstojniku, da se brizgalnica pripravi. Toda mesar Pur v Ribnici bi moral naznani uže jeseni, da bo na zimo pri njem požar, da bi ne bili vode v brizgalnici pustili, ki je potem zamrznila. O predpustnem „balu“ je se uže poročalo v „Slov. Gosp.“ Dostavimo torej le še sledeče: zbrani nemškutarji in glažutarji so vedno upijali „hoch“ to pa tako blagovzvučno, kakor da bi mecesnove grče ali krofe žagali. Nekdo vpraša, zakaj upijajo „hoch“ t. j. visoko? Sosed ga podučil: zato, ker bi radi imeli bolj visoko hišo, ki je pri krčmi, kder je bil glasoviti „bal“, brez nadstropja ter je — izba v njej prav nizka.

Iz Ljutomera. (Graška razstava) utegne koristiti našemu vinstvu pa tudi konjerejstvu, kakor nam je g. poslauec Kukovec bil razlagal pri zadnji seje naše kmetijske podružnice. Zastran vinstva nam treba, da bi prihranili svojim vinom dobro ime, katero je od nekda imelo. Ni zadosta, da gorice okopljemo in bratev opravimo, ampak moramo še misliti na umno kletarstvo. Ako enkrat naši vinorejci se naučijo in navadijo pametno in umno ravnavati z vinom v kletih, potem ni se kaj bojati, da bi naša vina zgubila vrednost, katero so v poprejšnjih časih imela. Umnega kletarstva pa se naučimo in dobro ime svojim vinom prihranimo, ako si napravimo v naši okolici razstavo za vino v malem svojem okraji, ravno tako, kakor imamo razstave za konje uže od nekda, in za govejo živino v najnovejšem času. Taka mala razstava za vino, ali prav za prav poskuševanje vin, naj bi se napravilo vsako leto dvakrat, po bratvi v novembru in spomladi meseca marcija ali aprila, kedar je vino uže zavrelo in pretočeno. Na ta način se bomo naučili razlikovati vina iz posameznih bregov, kakor tudi