

rak, in do slednjega, namreč do državne podpore ni več principjelnega zadržka. Na Nemškem je Bismarck uže davno državno podporo za te namene v poštev vzel, in svoje načrte gotovo tudi izpeljal, čeravno so se temu vpirali liberalci.

Za nas obrtnike in za naše delavce najvažnejši predmet je v tej zadevi zadružna bolnišna blagajnica. Skušali bomo v naslednjem opisati stališče obrtnikov kakor tudi delavcev nasproti tej novosti, in ne dvomimo, da bota oba dva dela polagoma izprevidila, da ne v nasprotstvu, marveč v sporazumljenju obstoji napredek in korist obrtnikov, kakor tudi delavcev.

Da si stališče glede zadružnih blagajnic ložje raztolmačimo, oglejmo si dotična postavna določila še jedenkrat.

Po § 121 ob p. je vsaka zadruga obvezana za podporo bolnih svojih pridruženikov (pomočnikov) vstanoviti si blagajno, ali pa more k že obstoječim starim blagajnam pristopiti. Pravila teh slednjih morajo se pa v glavnih potezah strinjati z postavnimi določili v zadružnih blagajnicah.

Pri strokah, ki sedaj nobene podporne blagajnice nimajo, osnovati jo bode treba brez ugovora. Vplačevanje določeno je po postavi za pomočnike največ (maximum) do treh krajcarjev od prisluženega goldinarja, mojster pa bode imel za vsacega svojih pomočnikov vplačevati polovico onega doneska, kojega se odmeri pomočniku.

S tem naloženo je tedaj obrtnikom nekako plačevanje, katerega do zdaj niso imeli, in od kojega sami ne bodo imeli nobene druge koristi, nego, da jim odpade sedaj že naložena dolžnost, plačevati bolnišnične stroške za 14 dni, in pa zavest, da pomočnik v slučaju bolezni ne bode zapuščen.

Kar zadene vplačevanja delavcev, odobrujemo brez-pogojno dobrohotno silo, in gotovo je, da se bode tudi pomočnik, ko sprevidi nje koristi, prav rad podvrgel omejenemu vplačevanju. Vsaj je z nami vred prisiljen spoštovati in ravnati se po postavah, katere mu večkrat prav nič ne koristijo. Zakaj bi torej rad ne spolnjeval postave, katera je le njemu v korist? Da se delavci po velikih mestih protivijo vpeljavi teh blagajnic, je sicer resnično, a vzroki tacemu čudovitemu postopanju leže drugje, mi smo jih v neki notici ob svojem času že omenili. Nas to mnogo ne briga, ker v obče vendar še nimamo enacih razmer, kakeršne so mej delavci na Dunaju; kjer leži v interesu anarhističnih vodjev delavske stranke, da ostanejo delavci v bedi in ž njo v nezadovoljnosti.

## Kmetijstvo.

### Kis iz medu.

Najcenejši zdelek iz medu je kis ali jesih. Iz čistega medu kis delati se ne izplača, ker navadno več

stane, kakor kis iz drugih rečij. Za kis pa tudi čistega medu ni treba rabiti, ker ima čebelar tvarine dovolj, ki mu sicer nič ne bi vrgla, za kis je pa dobra. Pri izkuhovanju voščin dobimo mnogo vode, ki nam ni za drugo rabo, kakor za kis. Iz voščin namreč medu nikoli tako čisto ne iztisnemo, da bi vsaj sredi kep, v sredi trope, vsaj v starejšem satovju ne ostalo nekoliko medu. Kadar se pa kepe, trope razdrobe, in v loncu vrô, takrat se pa že loči med od voščin, kar nam kaže sladka voda, in za jesih je kmalu zadosti. Kdor pa hoče imeti še boljšega kisa, pridene naj kilogram slabjšega medu. Medena voda se potem postavi k ognju, da zavre, potem pa se pene tako dolgo pobirajo z nje, dokler se jih kaj dela. Kolikor slajša je voda, toliko hujši bo kis, kdor si pa hoče prihraniti medu, pusti naj le vodo vreti nekoliko dlje ter naj tekočino kuha malo delj časa; dosegel bo enak namen, le nekoliko manj tvarine bo dobil. Da kis ne bo dišal po medu in vosku, očisti naj se in precedi, kakor je bilo zgoraj rečeno. Da kis vre, treba je toplote, drož in zraka. Kolikor topleje je, kolikor boljše so drože, kolikor bolj se tekočina dotika zraka, tako hitreje se skisa.

Kisa torej ni treba zabijati v sodu, ampak sod mora ostati odprt. Še bolje pa je, če se tekočina dene kisu v kako posodo, ki ima širje površje, n. pr. lonec ali kar si bodi, ki naj se le toliko s kako ruto zakrije, da se preveč ne nasmeti. V kakih 14 dneh je kis gotov, pri večji toplini pa še prej. Da se vrenje pospeši, pridene naj se nekoliko kisa ali klobuka. Kdor nima drugega, namoči naj nekoliko opečene škorje v kisu ter naj doda tekočini. Po prvem vrenju naj se pobere nesnaga, če je je kaj nastopilo na površje, potem naj se še kakih 14 dnij pusti v tej posodi, dokler se ne naredi klobuk, kateri naj se slednjič odzame, kis precedi ter v sodčke ali steklenice dene in zamaši.

Kdor pa hoče imeti kis iz čistega medu, dela naj tako-le: Zmesi naj del medu s petnajstimi deli vode, pristavi naj tekočino k ognju ter kuha, kakor je bilo gori rečeno. Za kis je prav dobra ta-le zmes: Vzame se nekoliko belega popra, opečene kruhove škorje ali tudi praženega ječmena. Vse to stolče se skup, umesi v dobrem vinskem kisu v testo in posuši. To posušeno testo se mora zopet zmleti, kadar se hoče rabiti, ter vreči v skuhano tekočino. Zadostuje pa tudi samo testo ali drože, kakeršne se rabijo za kruh, vendar pa tak kis ni tako stanovit. Stanovitnejši bo, če se mu prilije 5% spirita. Kdor hoče pri kisu imeti okus vinskega jesiha, vrže naj v tekočino, kadar ne žene več pen, v primeri na deset litrov malo peščico drobno zrezanih rozin ali cveb in za malo žličico stolčenega vinskega kamna (birse).

Če je komu ljubše, zaveže lahko peti del funta cveb ali rozin z vinskim kamnom vred v platneno vrečico, in jo obesi v sod s kisom. Sod se mora vedno zalivati s kisom, da je poln, zato je treba prihraniti nekoliko steklenic vkuhe. Če človek nima drugega pri rokah, sme sod zaliti tudi s toplo vodo.

Kdor hoče imeti še hujši kis, pretaka naj ga prav počasi skozi treske ali oblanje. Kdor želi dati kisu kak poseben duh, prilije naj mu na vsak liter kaki dve kaplici dotičnega cveta.

## Poučni in zabavni del.

### Vodnikova nevesta.

(Češki spisal V. Beneš-Třebizsky. — Poslovenil D. P.)

(Dalje.)

Danes ni hitela očetu naproti, kakor po navadi, niti po mrežo in boben, niti po veslo ni skočila, koje stvari je Rokos vedno čez noč doma spravljal. Igrala je s kitico, skoraj uvelo, zmočeno z njenimi solzami; trgala je z nje listek za listkom, raztrošala jih, a veter raznašal je vse po reki; — ravno tako je to delala, kakor mladi gospod z njenimi rožami, ki pa ne rastejo po vrtilih, in iz katerih se ne povijajo šopki.

Belek sedel ji je pri nogah, pritiskal se k njej in cvilil. Toda Voršilka niti jedenkrat danes ni rekla: „Belček, kaj pa delaš?“ Krčevito bile so njene ustnice stisnjene kakor bi jih Morana sama zaklenila. —

»Nevěř, holka, hochu nevěř,  
Na řešatku vodu neměř.«

Zapela je nakrat z glasom tako jednoličnim, temnim, da se je Rokos čudnega tega glasu prestrašil, tako doslej še ni Voršilke slišal.

„Vzpametuj se vendar, dekle. Kakor bi bila odrevenela! Ni te videl nikdo?“

„Ni videl, oče, ni videl“ odgovorila je zopet s tako jednoličnim glasom in pela dalje.

»Nevěř, holka, hochu nevěř,  
Na řešatku vodu neměř.«

ponavljala je, a zopet skubila listke s kitice in jih lučala v reko.

„Voršilka dete“, opominjal je Rokos svojo hčer.

„Vi ste tu, oče! Tako hitro vas nisem pričakovala!“

„Vem, da mi, ti kura, še zblaziš, a kdo me bode potem na stare dni tolažil? Ne misli mi vedno na tega Andreja, saj se ti on ne pogubi.“

Voršilka je vstala, šla podojit kravico, pripraviti mleka, a v skledo kruha nadrobit — očetu pripraviti večerjo.

I pes se je dvignil, toda danes ni poskakoval tako veselo na ribiča, niti lajal ni radosti, kakor je to navadno delal.

Stoprav v sobi zapazil je Rokos blede lica in porudele oči svojega otroka, toda vprašal ni ničesar. Po večerji šel je k reki; bila je čista, kakor je pramen, ki brizga iz kremenitih gor.

Čez nekaj časa se vrnil je v sobo, pokleknil molil in ulegel, menil je proti polnoči pregledati mreže in bobne, koje je popoldne pri Patku nastavil.

I Voršilka odgrnila je v sobici posteljo, toda ulegla ni. Ostala je pri oknu in se zagledala v jasno noč, a kdo ve, je-li kaj videla.

Nasprotni vrhovi izgledali so v nočnem temnomodru kakor duhovi in besi, varujoči utihlo zemljo, tu in tam je bilo, kakor bi stopali iz črnih megel, nakupeč se v strašne podobe in oblake, ki so begali po nebu, tu tiho, labudje, vebno plavajoči po jezerski gladini, tam zopet kakor zlovestne vešče ali bajne postave, popriječ se v vesoljnem boju.

Toda modro oko Voršilkino ni zapazilo ničesar, pod oknom pri samem bregu izplule so divje race, potapljale se, in kakor bi trenil, zopet prehitele na površje vode.

„Marina, Marina, si to ti?“ zaklicala je Voršilka z sobe — „kmalu dobiš družico, obe bodeve plavale in vabile dečke v svoje palače, tega črnookega najpreje, toda tako tesno ga pritisnem k sebi, da več ne more iz vode!“ šepetala je, pala nazaj na posteljo in si zakrila oči z obema rokama.

„Bože moj, Bože moj! Odpustiš mi-li mojo krivdo? zabedovala je zopet tako ginljivo, tako žalostno, da se je slišalo po vsej ribarnici.

Probudila je i starega očeta. Kakor bi trenil bil je iz postelje in v sobici svoje hčerke.

„Voršilka — dete! klical je prestrašeni Rokos, pritisnil jo na stara prsa njeno gorko glavo.

Ulegni se, dete, ti še nisi dremala.“

„Ste to vi, oče?“

„Sem, hčerka, ali me ne poznaš?“

„Poznam, oče — toda, Bože moj, imeli ste Voršilko.“

„In še sedaj jo, dete imam, saj jo držim na prsah“ rekel je ribič, položil hčerko v pernice, sedel k postelji in podprl glavo z dlanmi. Tako je vedno sedeval, kadar je nekakšen oblak skalil tiho njegovo življenje. Toda ni jokal.

Voršilka ležala je na postelji, a ni spala. Megle, ki so, kakor mreža objemale doslej njeno dušo, jele so se nakrat dvigati in se razprševati.

„Andrej, Andrej“, zabedovala je.

„Ne toži, dete, ne utolažil bi se, ko bi našel Voršilko bolno, svatbe bi ne imela . . .“

„Kako odkrite so bile vedno tvoje besede, tako priproste, nisi jih iskal, da bi ž njimi zapeljal ubogo — tako tihe, in to tvoje oko gledalo je tako čisto na mene ni se kalilo, ni gorelo plamenom, kakor to njegovo. — Še sedaj čutim, kako globoko mi pali v prsah, kakor bi njegovo oko do srca glodalo, in še bode glodalo! Pravični Bog ga kaznuje, da ti je ukradel Voršilko, da ji je vzal zeleni venec . . . Beda, beda, do sodnega dne ga bode morala tvoja nevesta iskati, kakor Hana na Donavi . . .“

„Kdo, kdo? nesrečno dete:“ skočil je naglo ribič s stola ob postelji; — molil je k Bogorodnici za svojo