

## Mnogovrstne novice.

\* *Hude zime.* — Iz listin starodavnih časov se o hudih zimah poroča med drugim to-le: l. 680. je zmrznilo jadransko morje, — l. 1132. je zamrznila reka Pad (Po) od Kremone do morja, reka Rona je bila tako zamrznela, da so čez njo težke vozove vozili in vino se je v sodih spremenilo v led, — l. 1246. so bile lagune okoli Benetk popolno pokrite z ledom, na katerem so se zabavale o pustu maškare, — l. 1290. zamrznil je Kategat, — l. 1305. so ljudje hodili po botniškem morji od Kodanja do Gdanskega, — l. 1408. je zamrznila cela Donava in v Parizu je led skoro vse mostove podrl, — l. 1420. so ljudje po Francoskem zelo mrli vsled hudega mraza in roparske živali so žrle mrličje po cestah v Parizu, — l. 1433. snežilo je v Holandiji neprestano 40 dni, — l. 1493. zamrznila je luka pri Genovi, — l. 1497. in 1507. luka pri Marsilji, — l. 1544. so prodajali v Parizu zmrzlo vino na funte, — l. 1594. zamrznilo je morje pri Marsilji in pri Benetkah, — l. 1648. so za vojake vino na Ruskem žagali, — l. 1665. je prekoračil Karol XII., kralj švedski, s topovi in vsem vozovjem mali Belt, — l. 1788. bil je led na versaljskem kanalu 12 palcev debel, laguna okoli Benetk je zamrznila in na ledu so jedli in pili, — l. 1795. je bilo v Parizu 42 dni 23 stopinj mraza, holandsko brodovje, katero je bilo zamrznilo, so vgrabili francoski konjiki, — l. 1853. so bolj ali manj zamrznilo skoro vse reke v Evropi. — Ta pregled hudih zim v preteklih stoletjih nam kaže, da je še dosti hujih zim bilo, kakor je letošnja.

## Naši dopisi.

Na Dunaji 20. dec. (*Tukajšnja slovanska društva.*) Začetkom tega meseca priredila je „Slovenija“ slavnost v spomin neumrljivemu Prešernu. Hotela je „Slovenija“ napraviti komers na slavo našim gosp. državnim poslancem; prijazna dunajska policija pa tega ni dovolila; no v teh burnih časih dobra volja tudi nekaj velja! Komers je bil tako obilno obiskan, kakor se še ne vemo spominjati. Počastili so nas s svojim pohodom vsi gosp. državni poslanci slovenski, kakor tudi gosp. profesorji Šuklje, Štritar in Kandrnal. Gosp. predsednik Pukl navel je v kratkih potezah zasluge Prešernove ter pozdravil navzoče goste, kakor tudi slovanska društva, ki so bila mnogobrojno zastopana; celo Poljaci, oni separatisti, ki so se doslej zmerom ogibali slovanskih društev, tudi oni so prišli k slovesnosti. Vsacega rodoljuba mora to približevanje srčno veseliti. Petje je bilo izborno, po vsem izvrstno, sosebno konservatorist g. Lauppert in Slovenec Pirnat sta očarala občinstvo s svojimi krepkimi in milodonečimi glasovi. „Slovenija“ je pač previdela, da si mora za take prilike preskrbeti dobrega govornika. Vse to se je pri zadnjem komersu zgodilo. Gosp. Danilo Majaron je z opravičenim navdušenjem govoril o našem velikanu Prešernu ter izvrstno naslikal stanje našega naroda, žel je tedaj tudi obilno pohvale. Kar je pa posebno hvale vredno, je to, da je bil govor originalen, po vsem le delo gosp. Majarona, lahko ga je tedaj z dobro vestjo ponatisnil „Slov. Narod“. Gosp. Alma Štefanovčeva je prav dobro deklamovala Prešernovo „orgljar“. V zabavnem delu vršili so se še razni govori, ni nam mogoče tu vse zabilježiti, omeniti hočemo le govora gosp. državnega poslanca dr. Vošnjaka, ki je omenil, naj ostanejo vseučilišniki tudi v realnem življenju zvesti svojemu narodu. Znano vam je uže iz raznih poročil, kako krepko deluje na Dunaju „slovansko pevsko društvo“. Omenjeno društvo je 17. dne t. m. zopet priredilo koncert, ki je

bil prav dobro obiskan. Med gosti si videl tudi slov. poslanca gosp. Nabergoja in gosp. Pfeiferja. Sodelovale so najbolj odlične moči slovanske. Gospa Stepanov, rodom Rusinja, je igrala z nekako lahkoto najtežje muzikalne produkcije, tako Rubinsteina, Čajkovskega, Lečetičkija i. d. Gosp. Toms, ud dvorne kapele, igral je s kornetom iz česke opere „Zmařena svatba“ z izvrstnim vspehom. Pevci so peli razne slovanske pesmi, med temi tudi slovenski „Prva ljubezen“ in „slabo sveča je brlela“, ki ste bili z veliko navdušenostjo sprejeti. Zbor je tudi pel narodne pesmi, ruske, srbske in bolgarske. Kako milo je donel po dvorani jugoslovanski mol! Sploh so pevci želi obilno pohvale. Svirala je tudi vojaška godba same slovanske; sosebno je občinstvu ugajala Vilharjeva „slovanska cvertura“ in Komzakovs „české zvuky“ potpourri, ki so se morale ponavljati. Vse to kaže napredek slovanskih društev v središču carstva.

V Kostanjevici 4. dec. (*O predavanji gosp. Dolenca na dalje.*) Gosp. vodja Dolenc je omenil še en način pomnoževati trte, to je, s sejanjem grozdnih pešk, vendar pravi, da tega načina trte pomnoževati se bomo le tedaj poprijeli, če bi se trtna uš tudi v naše kraje zanesla. Ko bi naše vinograde ta nesreča zadela, prisiljeni bi bili zarediti si ameriškansko trto, katere edine se nesrečna uš ne loti, ter na njo cepiti domača plemena. — Potem smo čuli, kako se žveplijo trte in kedaj. To delo po Dolenskem še ni znano, a podoba je, da se bodo tudi naši vinorejci morali poprijeti žvepljenja, ker plesnoba se je tudi po Dolenskem uže pokazala. V vinogradu g. Strausa nam je gosp. Dolenc pokazal tudi trte, ki imajo to bolezen uže na sebi; letošnje jesen je bilo tudi videti uže precej plesnivih grozdov, ki tu in tam še zdaj po trtah visijo. Če hočemo odvrniti veliko zlo od naših trt, treba bo precej letos pričeti z žvepljenjem, dokler se bolezen preveč ne razširi. Groza mora vinorejca biti, ko čuje, koliko škode je ta bolezen v raznih deželah že naredila, ko je vničila ves vinski pridelek. Toraj Dolenci, nikarte dremati! Lotite se dela, dokler je še čas! Žveplo se dobi pri gosp. Kocijančiču v Podgori pri Gorici, meh za žvepljenje pa pri gosp. Vinc. Poniza v Ajdovščini. — Žvepliti se mora le o lepem, suhem vremenu, ter ne biti z žveplom skopemu. Če bi pa v 48 urah po žvepljenju deževalo, se mora delo ponoviti. Da pa vino po žveplu ne diši, se pretaka skozi bakrene lije. — Za tem podukom je sledil nauk o kletarstvu. Kakor pri vseh oddelkih gospodarstva, je tudi pri kletarstvu neobhodno potrebna snaga; snaga v kleti v sodih, sploh v vsem, kar se pri vinu rabi. Le prerado se vino spridi zavoljo slabih, plesnivih sodov. Treba je toraj s sodi tako ravnati, da ostanejo dobri, če tudi so dalj časa prazni. Prva potreba je sod čisto oprati in osnažiti s ščetjô (krtačo), ki je nalašč za to pripravljena in velja 80 krajc. Ko je bil sod s ščetjô osnažen, se splahnuje z vodo toliko časa, da priteče popolnoma čista voda iz njega; kar se vode čez noč skupaj scedi, se do čista pobere z gobo. Tako osnaženi sod se žvepli s pripravo, ki se ji pravi „žveplavna laterna“, tako, da se napelje dim pri čepu v sod; ko se je pa pričelo pri odprti vehi iz soda kaditi, se sod zabije. Tako žvepljenje, ki sila malo stane, se mora ponavljati vsaki mesec. Ožvepljeni sod se mora, predno se vino va-nj toči, odpreti, da ga zrak prešine, vsaj en dan; potem se s ščetjô odrgne, z vodo splakne in za rabo je. Žveplilo bi se tudi lahko tako, da bi se pri vehi dim pokazal, al dela je več, ko na zgoraj imenovani način. Pripravo za žvepljenje sodov bi gotovo g. vodja vsakemu rad oskrbel, kakor tudi drugo vinorejsko orodje; vsaj nas je tega zagotovil. — Silno važno je