

Prvo čistilo, namreč jajčji beljak, je, dasi odločno najstarejše čistilo, še vedno priporočljivo.

Jajčji beljak je zaradi tega vreden priporočila, ker se ga povsod na kmetih lahko dobi in ker ima najizdatnejšo čistilno moč v sebi. Čisti se pa vino z jajčjim beljakom tako-le: Ako je vino prav močno kalno, tako da je popolnoma neprozorno, potem se vzameta na hektoliter vina dva beljaka. Ako je pa vino samo nekoliko kalno, da je slabo prozorno, potem se vzame na vsak hektoliter le jeden beljak. Rumenjaka se ne sme nič rabiti. Določeno število beljakov dene se v kako prav čisto posodo, najboljšo v kako skledo. V skledi se beljake prav malo osoli. Na vsak beljak vzame se ščepec fino stolčene soli. Tako osoljene beljake se potem s kako čisto metlico toliko časa tepe, dokler se ne spremene v takozvani sneg, kateri celo skledo napolni. Zadobljeni sneg spravi se s spomočjo žlice v sod, v katerem se ščičenju namenjeno vino nahaja. Da pa ima sneg v sodu dovolj prostora, odtočiti se mora iz njega, ako je prav poln, še pred dodajanjem snega toliko litrov vina, kolikor se misli, da je za sneg praznega prostora potreba. Ko je ves sneg v sodu, premešava se vino s kakim čistim kolom prav silno na vse strani, vsaj 5 minut. Končno se sod zopet napolni in zabije in 8 do 14 dni prav na miru pusti. Po preteku tega časa pretoči se pa v drugo posodo in na vampu soda nastalo dnišče se odstrani.

Ker je spravljanje snega v sod jako težavno in zamudno delo, postopa se osobito pri čiščenju prav velikih množin vina z beljakom tudi lahko tako-le: Stepe se potrebno množino snega. Namesto pa da bi se ta kar naravnost v sod spravil, zlije oziroma vrže se ga v kak zadosti velik škaf, brento ali hektoliter in se mu prav v drobnem curku doliva ščičenju namenjenega vina. Najbolje se to zgodi po drobni kavčukovi cevi in med dolivanjem se sneg in vino s pomočjo prav čistega kola vedno urno ter močno meša.

Ko postane škaf oziroma [brenta ali hektoliter že zlo poln, zlije se vse skupaj v čiščenju namenjeni sod, kjer se zopet s kolom vinu prav dobro primeša. Vse drugo delo se izvrši tako, kakor je že bilo povedano.

Z želatino, kakoršno se v vsaki prodajalnici jestvin lahko kupi, čisti se pa vino takole:

Na prav močno kalno, torej neprozorno vino, vzame se jedno celo tablico želatine, na manj kalno, pa le pol tablice. Določeno množico tablic stolče se v možnarju na drobne koščke, ne pa v prah. Stolčeno želatino kuha se potem v čistem loncu v tolikih litrih vode, kolikor se je tablic želatine vzelo in toliko časa, da se popolnoma razpusti. Razpusteno želatino pusti se ohladiti. Z ohlajeno želatino postopa se pa dalje popolnoma tako, ko je bilo to povedano o jajčjem beljaku, katerega se ne spravi naravnost v sod, ampak kateremu se še poprej v kaki posodi (škafu, brenti ali hektolitru) vino doliva ter meša.

S kaolinom, to je z ilovico, iz katere se porcelanasta posoda napravlja, sčisti se pa vino tako-le:

Kaolina vzame se na vsak hektoliter po jedno veliko pergišče, kar je od kalnosti vina odvisno. Tega se vsuho v škaf, v brento ali v hektoliter in doda se mu toliko vina, katerega se misli čistiti, kolikor ga je potreba, da se kaolin popolnoma razpusti ter se tako v gosti belež razpusti, kakoršnega zidarji za beljenje sten potrebujejo. Tak belež zlije se v sod, kjer se ga s kolom prav dobro vino promeša. Vse dalino postopanje ostane isto, kakor pri čiščenju z beljakom ali z želatino.

Opozoriti moramo pa še na to-le: Marsikatero vino je glede čistila, katero sprejme, jako muhavo. Jedno sprejme beljak, pa želatine ne, drugo ne prejme beljaka pa želatino, tretje sprejme kaolin in ne beljaka, ne želatine. Vsak previden človek postopal bode torej glede izvršila čistila pač tako-le. Prej ko se bode lotil celi sod vina ščistiti, poskušal bode v majhni meri, v četrto litra, kako čistilo, da vino sprejme in tisto, katero sprejme, tisto bode potem rabil. Dostikrat noče vino nikakega čistila sprejeti, že celo pa ne beljaka in ne želatine. V takem slučaju dodati se mora na vsak hektoliter vina še pred čiščenjem pet gramov tanina. Tanin se kupi v lekarni in je nek rumen prah. Tanin dodaja se pa vinu tako-le: Vsuje se ga v škaf, v katerem se med vednim mešanjem toliko vina doliva, da se popolnoma razstopi. Raztoplino vlije se sod, v katerem se prav dobro pomeša in potem se šele z beljakom ali z želatino čisti.

Kmetijski drobiž.

Kako se obvarujejo sejane peške mišij? Da ne pridejo mišij k peškam, ki so bile jeseni vsajene, naj se zemlja dva čevlja (65 centimetrov) globoko nastelje in pomeša z razsekanim trnjem ali brinjem. Prav tako naj se tudi po vrhu zemlje trnje ali brinje razpostavi, da se tako zapre mišim uhod do zrnja. Tudi cunjice, trpentinovemu olju namočene in okoli grede naložene, preženo miši, kajti tak duh je mišim zelo zopr. Vsakih 14 dni naj se cunjice z nova pomočijo. Najbolje pa je, ako se zrne v žganem apnu in potem v pepelu povalja. To miši popolnoma odžene. Vrh tega sta apno in pepel za mlado rastlino dober gnoj. Ako se peške sejejo spomladi, naj se to stori precej, ko se je zemlja nekoliko ogrela.

O konjskih svojstvih. Konja štejemo k kopitarjem. Razločuje se od druge živine s tem, da ima kopita. Konj ima enojen želodec, ki je v primeri z njegovo telesno velikostjo majhen, čreva mehurja konj nima. Konj ne prežvekuje in želodec mu hitreje prebavlja. Ker ima le majhen želodec, dajaj konju take klaje, katera že v malem mnogo zaleže. Kobila ima dva sesca in stori navadno po jedno žrebe. Konj prebije več vročine in mraza nego govedo. Konj je živahnejši, gibkejši in hitrejši, kakor vsaka druga žival, ki se rabi za vprego. Konj učaka navadno 30 let, včasih pa tudi več. Ker je konj tako koristna žival, razprostranil ga je človek skoraj po vsem svetu.

C. in kr. vojaška oskrbovalnica je poslala trgovinski in obrtniški zbornici izkaz, koliko otrobov se bode v Gradcu, Mariboru in Celovcu pri dotičnih oskrbovalnicah leta 1899 lahko kupilo. Natančnejši podatki se lahko vpogledajo v pisarni trgovske in obrtniške zbornice v Ljubljani.