

na ta-le način: Država naj eksproprijuje vse zemljiške posestnike in kapitaliste; zato naj jim pa da akcije. Izmej dohodkov naj pripade $\frac{5}{12}$ delavcem, $\frac{4}{12}$ kapitalistom in $\frac{3}{12}$ talentom. Na vsako štirijaško miljo naj se sezida velikansko poslopje, phalanstère, v katerem bi stanovali vsi prebivalci tega kraja in imeli vse skupno. Vsa produkcija naj bi bila skupna; tako bi se prihranilo mnogo dela, istotako bi se moglo tudi pri konsumpciji mnogo privarčevati. Vsi ljudje bi morali delati, toda delo naj bi bilo vsakemu v veselje. Če bi se kdo naveličal jednega posla, polotil bi se drugega. Tako bi bilo dovolj, če bi delal vsak človek šest ur na dan. Ves svet bi se razdelil v 500.000 falanstor, središče pa bi bil Carigrad.

St. Simon- Fourier in vrstniki so še živeli pod uplivom, ali vsaj posledicami revolucije, ki so se kazale tudi v Angliji, kjer se je vršil sicer mirno, ali vendar ne manj prevrat. Tu je skušal s humaniteto paralizovati bedo, ki je nastala z novimi gospodarskimi razmerami, jeden največjih človekoljubov sedanjega stoletja, Robert Owen (1771—1858).

(Konec sledi.)

Kmetijstvo.

Moštna tehtnica v vinarstvu.

Razumnemu vinščaku mora biti moštna tehtnica velike vrednosti, da, neobhodno potrebna, če hoče z grozdem in moštom tako delati, da bo vino v vsakem oziru popolno ne samo za domačo rabo, ampak tudi za svetovno kupčijo. Ker prihaja zdaj čas za rabo te važne priprave v vinarstvu, menimo, da vstrežemo domačim vinorejcem, ako o tej stvari izpregovorimo.

Grozdni sok ni nič družega, nego vodena raztoplina grozdnega sladkorja, solij, posebno vinskega kamna, organskih kislin, rastlinske beljakovine, klejnih snovij in barvil in pa še raznih drugih organskih in rastlinskih snovij, nahajajočih se sploh v našem sadji. Najvažniša sestavina grozdnega soka pa je sladkor, ker podeluje, spremenivši se po vrenji v alkohol, vinu moč in vztrajnost; kisline in organske soli pa uplivajo na vkus; vino postaja po njih kisljato in trpko, če jih je mnogo, harmonično in milo pa, če jih je malo v njem.

Gledé množine sestavin je grozdni sok precej različen; po vsebini sladkorja se razlikuje od 10 do 30 in več odstotkov, po vsebini kislin pa od 5 do 20 na tisoč. Razne okoliščine, kakor: trtna vrsta, način obdelovanja, zemljišče in njega lega, podnebje in letni čas, stopinja zrelosti, učinek zajedavih glivic in žuželk in boleznij sploh na trtah in na grozdji, uplivajo bodisi združene, bodisi vsake za se mogočno na omenjene različnosti, zlasti pa na vsebino sladkorja. Praviloma daje grozdje tem boljše vino, čim več sladkorja je v njem; torej mora biti vinorejcu mnogo na tem, ga poizve, koliko sladkorja obsega njegovo grozdje, še predno je potrže, ker trgategv lahko

ustavi toliko časa. dokler se v grozdu ne nabere toliko sladkorja, kolikor se ga sploh zapazuje v navadno dobrih letinah v dotični pokrajini. Če se po tem ravna, napravi lahko dobro vino, katero bo sposobno za veliko kupčijo, ker bo imelo v sebi mnogo alkohola, bo prijetnega vkusa, in nikakor ne trpko, kakoršna so iz kislega grozda narejena vina.

Koliko je sladkorja v grozdu, tega ne moremo določiti s pokušjo ali po okusu, marveč treba za to bolj zanesljivih sredstev. Praktičnemu vinorejcu vstreza v ta namen najbolj moštna tehtnica ali moštomer. Ta priprava sloni na gostosti tekočine; če jo potopimo vanjo, se ustavi pri neki točki plavajoča v tekočini. Taki moštomeri so zloženi na različne načine, nekateri imajo celó obliko areometrov. Moštomer je steklen, ima na jednom konci drobno cev in v tej je znotraj zaznamovana lestvica (skala), v sredini se cev razširja v votel cilindar, da priprava lahko plava, na drugem konci pod cilindrom pa je okrogla čebula, napolnjena z živim srebrom ali pa z svinčenimi šibrami v namen, da vzdržujejo pripravo v enakotežji in navpično v tekočini. Čim gosteja je tekočina, tem manj globoko se vtaplja priprava in narobe; po tej lastnosti se uravna ali določi lestvica v cevi, in ker je grozdni sok tem gostejši, čim več sladkorja je v njem, zato je moštomer tehtnica, katera kaže, koliko sladkorja je v moštu.

Lestvica nadomešča tehte in je narejena po raznih načelih, to je po tistih sistemih, ki so obveljali v raznih deželah; tako rabijo na Francoskem Guyot-ov Gleucometer, na Nemškem Oechsle-vo moštno tehtnico, ki ni nič druga, nego merilo gostosti, in v Avstriji Klosterneuburško ali Babovo moštno tehtnico. Ker zasluži ta priprava mimo vsake druge, da se splošno rabi tudi pri nas, naj jo tu popišemo in razložimo, kako se rabi.

Klosterneuburške moštne tehtnice lestvica kaže od 8 do 35 stopinj, ki odgovarjajo sladkornim odstotkom in vsaka stopinja je razdeljena v štiri dele, kažoče $\frac{1}{4}$ ‰. Pri narejanju te lestvice so jemali v poštev, da v grozdnem soku vplivajo razven sladkorja še druge nesladkorne snovi na gostost. Da stvar bolj razjasnimo, naj povemo, da bode ta moštna tehtnica, da če potopimo v raztoplino 20 ‰ čistega grozdnega sladkorja, kazala samo 17 ‰, ker je 3 odstotke odbiti kot pritikajoče drugim nesladkornim snovem. Določili so 3 odstotke manj, ker to približno odgovarja množini nesladkornih snovij, ki so raztopljene v soku popolnoma zrelega grozda. V prezrelem ali presladkem grozdu kaže moštna tehtnica nekoliko nižje, kakor bi morala kazati po dejanski vsebini sladkorja in nasprotno kaže više, kakor je prav, v ne prav zrelem grozdu. Toda med 17 in 22 ‰ kaže moštna tehtnica zadosti natančno za to, kar potrebuje praktičen vinorejec, tako da se brez skrbi lahko prezirajo malenkostne različnosti.

Lestvica moštne tehtnice se je določila ali merila 14° R ali 17 $\frac{1}{2}$ ‰ C topline in samo pri tej toplini kaže priprava natančno, Zato se izdelujejo take moštne tehtnice,

katerim je pritrjen tudi termometer (toplomer). Če potopimo tako pripravo v mošt, ki se ima preiskati, pokaže nam istočasno, koliko odstotkov sladkorja in koliko topline je v moštu.

Ker postaja mošt pri nižji toplini (kadar je hladneje) gostejši, pri višji pa manj gost, je potreba, da se popravi sladkorni odstotek vselej, kadar nema mošt zahtevane topline 14° R ($17\frac{1}{2}^{\circ}$ C). Ta poprava znaša približno $\frac{1}{10}$ sladkornega odstotka, katero treba odbiti od napovedi moštne tehtnice vsako stopinjo nad omenjeno normalno toplino 14° R. Ker so te razlike, kakor vidimo, zelo majhne, jih je brez skrbi prezirati, kadar gre za malo termometerskih stopinj; vendar pa priporočamo, naj se raje rabi moštna tehtnica previdena s termometrom, da se zagotovi, da ni prevelikega razločka v temperaturi in da se, če treba, izvede poprava. Zraven tega pa je taka moštna tehtnica tudi natančnejša zložena in je lažje čitati stopinje z nje, ker je lestvica daljša in so razdelki bolj ločeni drug od drugega. V grozdju se opazuje sladkorna vsebina po sledečem načinu: Kadar gre za to, da se določijo sladkorni odstotki v moštu, to je v že zmaščenem grozdju, zajeti je iz čebra, v katerem se nahaja mošt, s pripravno posodo blizo jeden liter, ki se pretoči skozi sito ali skozi debelo tekano blago, da se od soka ločijo lupine, peclji, pelke ali druge trde ali vlačne stvari, ki so morda v njem obtičale. Predno se pa vzame tako poskušnjo iz posode, treba mošt dobro pomešati, da postane ves enakomeren. Prevažno pa je tudi to, da ni morda že začel vreti (kipeti) mošt, ki se ima preiskati; kajti potem bi bile napovedi moštne tehtnice gotovo napačne. Preiskavati je vedno svež, ne zavret mošt. Poskušnjo ali uzorec mošta je vlti v steklen cilinder, kakoršen se rabi za alkoholometer, 50 ctm. visok, od zgoraj 5 ctm. širok, ki drži okoli $\frac{3}{4}$ litra in napolniti ga je do 2 centimetrov pod zgoranjim robom in potem pustiti, da nekoliko minut počiva. V tem času se poleže večji del gostih in vlačnih snovij in tudi kar je morda trdih snovij ušlo pri pretakanju v posodo in katere bi zakrivile, da bi opazovanje na moštne tehtnici ni bilo prav natančno.

(Konec sledi).

Poučni in zabavni del.

Sreča.

(Čarobna pripovedka. Češki spisal Julij Zeyer.)

(Dalje.)

Zdelo se je, da mečejo zmaji zvezde. Žena mandarinova ni delila glasne radosti devojk, gledala je z žalostnim očesom za atlasovimi podobami, ki so se zgu- bljale v večerni megli in čul sem, kako je šepetala: „Tako minejo rože in azurne sanje naše mladosti v megli zmote.“ Vstala je in mignila svojim devojkam, da bi se nehale igrati. Počasi so se zbrale krog mene. Zdelo se

je, da me stoječega v senci osamelega drevesa ni videla nobena izmej njih. Prišle so mi tako blizu, da je zašumela njihova obleka ob mojej nogi, a zapazila me nijedna ni. Le pogled žene mandarinove šel je mimo mojega obraza, pa le kakor po naključju. „I ona“, mislil sem, „ne vidi.“ V tem trenutku padlo mi je nekaj k nogam. Bila je pahljača, katero je bil kupil mandarin pri mojem očetu. Zbolelo me je v srci, zdelo se mi je, da me dama zaničuje, da je zagnala nalašč zagledavši me pred mojimi očmi proč stvar, ki je izbajala od mene. Bil sem raztužen do smrti. Nisem se ganil, dokler se ni izgubila s svojimi tovarišicami v vrtu. Pobral sem pahljačo. Bilo mi je razkošje, dihati iz nje vonj, ki jo je obdajal zaradi dotike njenih rok. Hotel sem je pritisniti k ustnam. V tem trenutku videl sem, da je bila počez popisana čez moje verze. Pisava je bila elegantna, toda zastarala, nihče ni pisal več tako, in jaz bi tudi ne bil znal brati, ko bi po naključju ne bil proučil poslednji čas starodavne listine. Čital sem naslednje besede: „O snežnobela, mehka svila, kakor blesteče ivje, lepo dišeča po rožah! Roka prijateljska ti je dala obliko polne lune, naredivši pahljačo iz tebe. Ti vsak čas čaraš prijetno sapico, kedarkoli te poželi moja roka. Postala si moja zvesta tovarišica, naj bivam doma, naj blodim po vrtu. Ti bi me gotovo karala z nehvaležnico, ko bi te zimski čas zagnala proč, ko ni treba tvojega hlada. Jaz nesrečnica imam pa vendar-le tako usodo. Bila sem prijetni vetriček prijatelju, ki se je čutil zapuščenega v širnem svetu. Torej pozabljene je moj delež! Mingea.“

Besede te prisilile so mi solzo v oči. Bile so odmev zapuščene ljubice cara Ceng-ty. To ni bila le pesniška igrača, bilo je to očitanje od Mingea, bili so to njeni vzdih! Tedaj se nisem motil, ljubila me je! In ime jej je torej bilo Mingea. Napravilo je náme vtis, kakor kedar vshaja zvezda. Sreča moja padla mi je kakor gromna teža na srce. Kaj mi je bilo sedaj početi?

Iz mojega premišljevanja vzdramil me je lehak korak. Zagledal sem jedno izmej devojk. Vračala se je in iskala nekaj v travi. Gotovo pahljačo svoje gospé. Razumel sem vse. Zaradi tega pisala je Mingea s to zastaralo, za nepoklicane neumévno pisavo. Moja pahljača bila jej je draga. Dale mi je časa prečitati njene verze in zahtevala jo zopet. Položil sem jo pod drevo in se skrtil v grm. Devojka je našla pahljačo, a jaz sem ostal do jutra v vrtu. Bdeč sanjal sem o Mingei. Za rana podal sem se na pot k očetu.

Zelo se je razveselil, ko me je zagledal, izpraševal me je iz raznih predmetov in stavil vprašanja tako, da bi po mojih odgovorih mogel soditi o zrelosti moje sodbe in o smeri mojih misli. Zdelo se mi je, da je bil z menoj zadovoljen, kajti rekel mi je, da se mu sedaj zdim užé mož, ne več dete.

„Po mojih mislih si trezen in brez strasti,“ rekel mi je, „in hodiš pot modrosti.“

Zarudel sem, vest mi je očitala, a molčal sem.

zaupanja v hitro misleči masi delavstva. To je elektrizoval uže v svojo vnanjost, še bolj pa z zgovornostjo in organizatoriškimi zmožnostimi strastni socijalistiški agitator Lassalle.

Ferdinand Lassalle (1825—1864) je nastopil kot socialist še-le l. 1863, ali vendar je smel pisati Laveleye, da je storil sam na Nemškem tolike, kakor na Francozkem vsa revolucija 1848. leta. Ni imel sicer globokih mislij kakor njegov vrstnik Marx, ali delavce je znal tako pridobiti za se, da je vse slepo drlo za njim. Skušal je organizovati nemško delavstvo na narodni podlagi in s pomočjo države mirnim putem. Država naj podeli delavcem 400 milijonov tolarjev, s katerimi bi se ustanovile produkcijske zadruga. Dobička od teh zadrug naj bi ne uživala država, temveč naj bi se razdelil mej delavce v obliki dividend, drugo plačo pa bi dobivali na dan ali na teden. Ker pa ni misliti, da bi sedaj država storila ta korak, naj skušajo dobiti delavci oblast v državi in to na podlagi obče in direktne volilne pravice.

Mej privrženci Lassallovimi (Der allgem. deutsche Arbeiterverein) in Marxovimi mejnarodnimi socialisti je prišlo do konflikta, ki se je poravnal še-le na kongresu v Gothi (1875), ko se je sprejel skupni program.

V sedanjih dobi mislimo večinoma na Marksiste, če govorimo o socialistih. Karol Marx*, (1818—1883) je glavni ustanovitelj modernega in znanstvenega socializma.

„Za obe veliki odkritji, materijalističsko naziranje zgodovine in odkritje tajnosti kapitalistiške produkcije s posredovanjem precene (Mehrwert), imamo se zahvaliti Marxu. Ž njim je postal socializem znanost.“ S temi besedami je označil Engels svojega prijatelja.

Po materijalističnem naziranju zgodovine se nahaja vse na svetu v večnem razvoju in teku. Trajen in nespremenljiv je le prehod. V tem svetovnem razvoju se tudi vedno spreminja družabni red. Vzrok družabni spremembi pa je produkcija in menjava produktov. V teh dveh faktorjih je iskati vse prekucije. Gospodarska veda je za to tudi podlaga drugim vedam.

Kakor ima vsak vek svojo vero, moralo, pravo, politiko in filozofijo, tako bo tudi s socijalistiškim vekom. Današnja človeška družba pa že prehaja v socijalistiško in s tem prehodom vred v popolnoma drugače nazore o veri, morali in pravu. Ta prehod — isto nas priveda na drugo Marxovo odkritje — je naraven pri sedanjem kapitalistiškem gospodarstvu.

Po Ricardovem „železnem delavskem zakonu“, katerega se je oklenil tudi Marx, dobe ljudje za navadno delo vedno le toliko, da morejo živeti; ko bi dobili več, množili bi se hitreje. Nastalo bi več delavskih rok; zato bi se moralo delati ceneje. Ako bi dobili manj, zginili

bi drug za drugim, ker bi ne mogli živeti, in nastalo bi pomanjkanje.

Tudi Ricardovo teorijo o ceni je povzel Marx. Blago ima menjalno vrednost delavskih ur, ki so se porabile za njegovo izvršitev, produkcijo. Ti produkti pa ne pripadajo delavcu, temveč podjetniku, tovarnarju, ki jih zamenjava po postavah o cenah za drugo blago ali za denar. Delavcem pa plača podjetnik le toliko, kolikor rabijo za najpotrebnejši živež n. pr. sedemdeset dnij, dočim se je porabil za ves produkt sto dnij. Trideset dnij pripade torej podjetniku zastonj. Kapitalist po takem živi ob tujem, neplačenem delu, on je zajedavec družbe. Precena pristoji delavcu kot stvarniku produkta. Zato naj preide vsa produkcija v roke državi ozir. družbi, ki naj razdeljuje produkte.

Ti nauki in posledice iz njih, prenesene v praktično življenje, so oni motor, ki giblje vse sedanje življenje in ki skuša ob enem prestvariti našo družbo.



Moštna tehtnica v vinarstvu.

(Konec.)

Če bomo tako ravnali, bode mošt kmalu tako čist, kakor treba za zanesljivo opazovanje. Filtrovanje ali pretakanje skozi filterni papir, ki je dober za druge motne tekočine, ni za rabo v našem slučaju, ker mošt zamaši precej filtre odprtine ne samo v papirju, ampak celo v debelem platnu. Kadar zapazimo, da se je mošt v cilindru ločil v dve skoro enako debeli plasti, v spodnjo, obstoječo iz goste polege, in zgornjo čistejo, potopimo moštno tehtnico v zgornjo plast. Pri tem držimo tehtnico na zgornjem koncu z dvema prstoma in jo spremljamo polagoma, ne da jo pustimo pasti, v tekočino, dokler jame plavati in se ustavi pri neki gotovi točki. Da bo lažej brati točko, kjer se je tehtnica ustavila na površju mošta, napolnimo cilindar z moštom tako, da pojde nekoliko tekočine čez, to je, da bode mošt segal nad goranji cilindrov rob.

Da se ne pomaže miza, na katerej sloni cilindar, postavimo ga na kakoršen si bodi krožnik, na katerem se bo nabiral mošt, kolikor ga je preveč. Cilindar mora stati navpično, da bo tehtnica sredi tekočine in se ne bo dotikala cilindrovih sten, ker sicer bi kazala napačno. Pred in po vsakem opazovanju treba tehtnico z mokro cunjico osnažiti in posušiti. Če moramo narediti zaporedoma več opazovanj, rabimo lahko razne cilindre, da ne zgubimo časa, ko se čisti mošt. Moštno tehtnico pa držimo lahko v posodi vode, ki ima na dnu kako mehko stvar, da se tehtnica ne zadeva naravnost ob trdo dno. Na ta način se olajša snaženje in sušenje priprave. Seveda se mora po vsakem opazovanju oplahnuti in osnažiti tudi cilindar.

* Max je izdal uže l. 1874 s prijateljem Engelsom znani program komunističke stranke, ki obsega do malega uže vse misli poznejših spisov. L. 1859. je izdal: Zur Kritik der pol. Oekonomie, l. 1867 pa glavno delo »Des Kapital«. Drugi in tretji zvezek tega dela je izdal Fr. Engels, morda bolj na škodo social. znanosti nego na korist, ter trajno vrednost ima le prvi zvezek.

Pred čitanjem odstotka sladkorne vsebine v moštu moramo nekoliko trenutkov počakati, da se tehtnica popolnoma umiri, potem znižamo oko, dokler ne dosežemo vodoravne gladine moštovega površja v cilindru; zaznamimo prvo nad to gladino stoječo številko, potem jej doštejemo toliko razdelkov na lestvici, kolikor jih je do gladine oziroma do moštnega površja. Kakor potegnemo tehtnico, ki je prividena s toplomerom, iz cilindra, pogledamo tudi, koliko kaže topline, da naredimo morda potrebno popravo, to je pa samo tedaj potrebno, kadar je toplina za več stopinj različna od normalne 14° R.

Če priporočamo poprej omenjeno previdnost, storimo to zaradi tega, ker smo že večkrat videli prav okorno ravnati z moštno tehtnico in s tem ravnanjem se zgreši lahko za več odstotkov. Zapomniti si je, da ta priprava ne kaže prav do pičice natančno, a če jo rabimo prav, nam vendar približno prav določi vsebino sladkorja, da ne bo niti za četrtno odstotka razločka, in to zadostuje v praksi. Kdor hoče sladkorno vsebino natančneje določiti, treba, da se obrne do kemika.

Dasi se narejanci trudijo, da izgotové zanesljive priprave, da jo preskušajo poprej v kaki kemični delavnici in se prepričajo o zanesljivosti njenih napovedi, ali pa poizvedó morebitne razlike, preden jo rabimo. S pomočjo moštne tehtnice sledimo tako rekoč dan za dnem zoritvi grozdja ter doznavamo sladkorno vsebino, da lahko začnemo trgati, kadar je grozdje doseglo toliko sladkorne vsebine, kolikor je ima navadno največ v dobri letini. Za tako določevanje natrgati je 2 do 3 kilogr. grozdja, na katerem se je rosa že posušila, orobkati in zmastiti same jagode, da se iz njih iztisne čist sok. Lupine, peclji in pelke se ločijo od mošta s tem, da se vse skupaj vloži v vrečo (žakelj) iz močnega platna in od obeh strani skupaj stiska, dokler se izcedi zadnja kaplja soka. Namestu take vreče rabi se tudi lahko mala stiskalnica, ali se bolje ameriška stiskalnica. kakoršno rabijo za maščenje sadja, Obrane jagode — brez hlastin in pecljev — se vložijo v lij te stiskalnice; ko se zgoraj zasukne držaj, zmasti v pripravi nahajajoči se vijak grozdje, tako se sok odceja pri strani v podstavljeno posodo, od spodaj pa padajo popolnoma suhe tropine v drugo posodo, Na spodnjem koncu je pritrjen vijak, s katerim je uravnati spodnje ustje tako, da stiskalnica naglo dela in da se ne izgubi nobena kaplja soka.

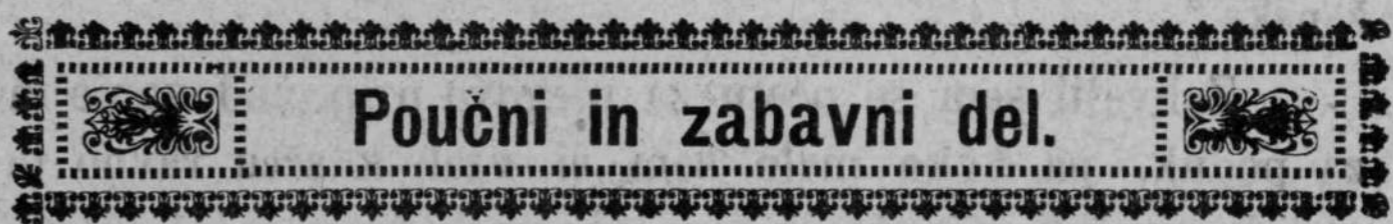
Ameriška stiskalnica je prav pripravna in zlasti dobra tedaj, kadar se hoče naglo določiti sladkorno vsebino moštov iz raznih grozdnih vrst, ter iztiska boljše sok, nego je to možno opraviti z roko; ker je trdno zložena in vsa pocinjena, služi tudi v stiskanje soka iz vsakovrstnega sadja; ker je pripravo lahko razložiti v kose, jo po obrabi lahko popolnoma očistimo; pri strani je z vijakom in ključem tako preskrbljeno, da je lahko pritrjeno k vsaki mizi*.

Tega ni pač povedati, da se mora iz te stiskalnice izcejeni mošt; kakor vsak drugi mošt, v steklenem cilindru poteči, preden vtaknemo vanj moštno tehtnico.

Samo tedaj, če poznamo sladkorno vsebino vina, sodimo lahko o njegovih lastnostih. Zato je moštna tehtnica prevažna priprava kolikor za pridelovalce, toliko za vinotržca. Po sladkorni vsebini združujemo to in ono grozdje skupaj, da dobimo mošt, kakoršnega želimo ali potrebujemo za svoje namene. Vinotržec pa uravna po vsebini sladkorja svojo kupčijo in izkoriščanje mošta. V mnogih pokrajinah se ravna po moštne cene po napovedbah moštne tehtnice, tako posebno ob Renu. Čim več je sladkorja v moštu, tem viša je njegova cena. Lansko leto so na pr. nekateri zunanji kupci v Brdih zahtevali, da ima rebulin mošt 20% sladkorja, drugače so ga zavračali. Če vemo, koliko odstotkov sladkorja je v moštu, določimo lahko, koliko odstotkov alkohola bode v vinu po končanem vrenju; to izračunimo, če stopinje Barbove tehtnice množimo z $\frac{1}{10}$; tako nam da mošt, v katerem je 17% sladkorja, vino, v katerem bode 10% alkohola, mošt z 20% sladkorja a vino z 12% alkohola. V navadnih letinah, doseza navadna črnina v naši Furlaniji 10%. Rebula 11% v prav vgodnih letinah, kadar grozdje popolnoma dozori, do 12%. To alkoholino vsebino dosežajo tudi vina iz prav zrelega Rizlinga, Traminca, Sauvignona, belega in črnega Pinota in Karmeneta.

Ker se pa žal pogostoma ponavljajo abnormalne letine glede dozoritve grozdja, ker bolezní kazé pridelek in ker so vinotržne zahteve čedalje večje, je postala moštne tehtnica v vinarstvu neobhodno potrebna, ker je le z njeno pomočjo moremo na zanesljivi podlagi svoje mošte tako uravnati, oziroma popraviti, da dobimo iz njih taka vina, kakoršna se zahtevajo v veliki kupčiji.

Začasa lanske bendime smo imeli priliko, prepričati se, kako je koristila moštna tehtnica vsem tistim, kateri so jo znali prav rabiti. V naprednih vinorednih deželah jo rabijo obično in zato se tam ponašajo s tipičnimi, vztrajnimi vini, katera so v svetovni kupčiji na dobrem glasu. Naj delajo tudi naši vinorejci tako, seveda prav in razumno, pa bodo gotovo veseli tega napredka.



Poučni in zabavni del.

Sreča.

(Čarobna pripovedka. Češki spisal Julij Zeyer.)

(Dalje.)

„Le vidiš tu te zaprte duri in ta okna, iz katerih gleda praznota? Moj, kateri je tukaj živel, ljubil me je do norosti. Odbila sem njegovo ljubezen. Zginil je. Morebiti se je usmrtil zaradi mene.“

sistemu stiskalnico za navadno rabo. Ž njo se iztisne mnogo več mošta iz grozdja, kakor z navadno stiskalnico. Tako so nam dali n. pr. Rizling 78, Glera 80, modra Frankinja 86, Karmenet 78, Refoš 83 in Othello 93 odstotov mošta iz dotičnega iztisnjene grozdja.

*) Ta ameriška stiskalnica je na prodaj po 10 gld. komad pri Weisserböck et Schwarz, I. Wildpretmarkt 2 na Dunaju; dobiti jo je tudi po trgovcu z železnino F. Papis v Raštelu v Gorici. — Želeti bi bilo, da bi kak spreten mehanik zložil po enakem