

voda, ko se je je sod že navlekel, izlije, in sod s čisto vodo izplakne ter ohladi.

Na vsak polnjak se računi 15. brent ali put grozdja; in tako se brž vé, koliko polnjakov bo treba, ko je že znano, koliko brent je grozdja. Od prvega mošta, ki se v kad nateče, se v vsaki polnjak 10 do 12 škafov vlije, potem 6 do 8, in zadnjič se dopolni do 2 ali 3 palcev; kakor so škafje, večji ali manjši, potem se tudi več ali manj v sode vlija naenkrat. Tako bo vino v vseh sodih enako.

O dobri letini naj se v klet (hram), ki je z novim moštom napolnjen, varno hodi, da nevarni hlap, hudi dušivec, človeka ne zaduši.

Mošt naj se v 24 urah pretoči, da se brž oprosti velike nesnage, droži; vino bo tako dosti prijetneje. Februarja meseca (svečana) se spet pretoči, proti jeseni tretjokrat, in prihodnje leto četrlikrat; potem naj mirno leži in se z dobrim vinom dopolnjuje. Dokler mošt vrè, se sod s trtnim listjem pokrije, potlej s plošnatim čistim kamnjem, zadnjič s čepom zadela.

Kdor hoče samotok ali slad in delati, naj civebe od šiponega grozdja odbere v posebno posodo, na to naj od tretjega koša mošt va-njo vlije, da se civebe navlečejo in napijô in potem izprešajo. Ali pa, kjer ni civeb, se mora najlepše grozdje zdravo in zrelo o suhem vremenu potrgati in na slamo položiti, da se osuši; potem se jagode oberó v posodo, ktera se z dobrim vinom naliže, da se jagode navlečejo, in potlej izprešajo.

Tudi je izvrstna kapljica, ako se od tretjega koša steklenice (flaške) napolnijo, pretočijo in dobro zamašijo.

Ko je tako vse leto v vednem strahu in bojazni pred nevihtami in drugimi nesrečami mirno prešlo; trgategv veselo dognana, in mošt v kletih že svoj prijazen duh okoli razširja, naj skrbni in pošteni vincar na novo misli, česa je tu ali tam treba. Zato bo brž po trgatvi pod vinogradom ali na drugih humcih zemlje na kupe nametal, tako imenovane „oslice“ delal, in jim po vrhu jame napravil, da jih z gnojnico poliva in zboljšuje, ter si tako dobre prsti pripravil za grubanje, sajenje in sepe, ne pa, kakor nekteri neporedni vincarji delajo, po vinogradih živine pasel, — česar noben vinorejec ne trpi.

(Dalje prihodnjič.)

Kako si morejo pomagati gospodarji, katerim manjka klaje za živino?

Klaje, klaje ne bo čez zimo — to so tožbe, ki se slišijo, kamor koli prideš. Pomanjkanje klaje že zdaj sili gospodarje, da prodajajo živino skor po nič, ali da jo koljejo za dom, ker si ne vejo pomagati drugače.

Ker se po takem malo živinčet ohrani za pleme, kaj neki bode prihodnja leta?

Treba tedaj, da gledajo gospodarji na vse strani, kjer koli je moč, vloviti kaj klaje namesti sená in otave, ktere tako krvavo manjka.

Svetujemo jim tedaj:

Murbovo listje. „Novice“ in „Pratika“ so že večkrat priporočale murbovo listje za klajo goveji živini in ovcam. Murba ima veliko redivne moči v sebi; živina se odebeli po njenem listji, krave dobro molzejo, ovca dobí lepšo volno. Pa živina to listje tudi rada žrè. To so gotovo skušnje. Zato gospodarji, ki imate murb ali jih morete dobiti, osmukajte že zdaj listje ž njih, in dajte ga živini za klajo. Dokler je še zeleno, kakor turšičina zelena slama, ima več redivne moči v sebi, kakor zvenjeno in suho, pa vendar tudi suho je dobro. Škoda je za vsak list, ako pride v nič ali na gnoj!

Ako je rž dober kup, se tudi priporoča zdrobljena (šrotana) ali pa kuhana rž, z rezanco mešana. Moka,

ki jo ima rž v sebi, redí živino, da več molze in se ohrani pri dobri moči.

Lanéne in ogršičine preše, o katerih so „Novice“ že tolikrat govorile, se ne smejo pozabiti; dobre so in zdrave.

Vinska ludra s sladkorjem ali tropinsko vino.

Sila malo se je letos v onih goricah, kjer je lani toča vse pomandrala, grozdja natrgalo. Tej pomanjkljivosti je nekoliko še spomladanski mraz in neprijazno vreme o času cvetja pripomoglo. Al tako lepo dozorenega grozdja še ne pomnim, kakor je letošnje. Ne le šipon je imel, bi rekel, polovico zgrbančenega jagodja ali cveb, tudi mavrovna in celó rivček, pečen in zolt, ki je letos največ in najlepšega grozdja dal, se je krčil na nekterih trsih.

Da se je letos v mnogih goricah, posebno v radgonskih, natrgalo malo grozdja, vidi se na priliko, iz tega: Eden je dobil iz nograda z 19 orali komaj 27 brent, drugi na 3 oralih poldrugo brento ali puto grozdja, manjši posestniki so pa grozdje po brentah po 2 gold. prodali; kjer ga pa še toliko ni bilo, so ga v jerbas pobrali in domá pozobali. Toda kapljica bo izvrstna, ktera se že v kadi po 80 gold. štrtinjak plačuje brez posode.

Tudi jaz sem le 31 brent natrgal. In ker je mošt ko olje, morajo tudi tropine prav dobre biti in po tem bolje, ker je bilo veliko civeb, ktere se iztisniti popolnoma ne dajo. Zato si mislim, bilo bi škoda, ako bi se te priložnosti ne poslužil in si en polnjak ludre s sladkorjem v poskušnjo ne napravil, češ, ako je že krava preč, naj še tele gré“, ako je ne zadenem, kakor graški tednik priobčuje.

Šestkrat dam iztisniti ali koš napraviti iz natrganega grozdja, ter napolnim blizo 2 polnjaka. Drugi dan ob 8. uri zjutraj oprostijo koš in ga pusté. Ob 9. uri dam 40 funtov sladkorja v grudah, prav dobrega, na stiskavnici (preši) razdrobiti, tedaj 8 funtov na 40 pintov vode. Potem prekopljejo koš in ga na stran stiskavnice spravijo. Sedaj nanosijo vode za en polnjak na sladkor, ki se brž raztaja, potlej pa tropine razgrnejo. Popoldan pretočijo mošt in tudi droži, okoli 30 pintov ali bokalov zaukažem na stiskavnico med vodo in tropine vlti. Vse to dam dobro premešati, da se tropine navlečejo.

Čez 4 dni in noči grem gledat in si mislim, da bo ta mešanica vrela in se skvasila; toda mošt se v sodu ni veliko gibal ali vrel, še manj pa tropine na osladkorjeni vodi; menda, ker je o trgatvi precej hladen veter vlekel, potle pa je dva dni deževalo in nekoliko mrzlo bilo. Dam toraj napojene tropine poteptati in trikrat stisniti (izprešati), to je: trikrat koš narediti; vsakrat je tehtilo (vaga) eno uro viselo. In tako dobim en polnjak ali 5 veder ludre s sladkorjem.

Po okusu se nič ne loči od mošta: mastno je, pikeče, sladko, le bolj prazno, mehko, vodeno od pravega mošta se kuša, kar je naravno. Menda bo vrelo v sodu, in se tako razvilo in razodelo, kakošne važnosti da je to početje. Inak pa stane ukupno polnjak 14 gold. 48 kr.

Toliko priobčujem za zdaj. Ko bom se pa prepričal o trpežu in lastnosti te pijače, bom dragim našim vinorejcem naznanil.

Pri Negovi 14. oktobra 1865.

France Jančar, kaplan.

Važna iznajdba za čelarstvo.

* Mašina, po kateri se hitro in sam čisti méd iz satovja dobí, pa satovje celo ostane.