



gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrtileta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrtileta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 18. oktobra 1865. ~

20. oktobru — 20. septembru!

„Zmaga v svobodi, v pravici je — mir.“
Glas. dom.

„Zmaga v svobodi, v pravici je mir“,
Tak' govorila je stara Šimbila.
Nehal narodov bo dalji prepir,
Padla Slovincem nemilostna sila;
Dan bo jasnejši narodom zazoril,
Spravne besede je Car spregovoril.

Rimec, Tevtonec vrstila sta moč,
Vbogo Sloven'jo na vek pokončati,
V sužnosti silni kovala obroč,
Kar se ni hotlo pohlevno podati.
Božja pa roka jo je varovala,
Da je do čistega nista končala.

Kakor svetinjo, najdrajšo posest,
Cerkev je jezik branila ji mili,
Pa je tud' narod obdržal se zvest,
Da so ga ravno protivci motili;
V božjem poduku ostala je nada,
Krivna da sila kadaj še propada!

Glej! res napočil spoznanja je svit:
Vlada obeta pravično postavio;
Duh je naš zvest pred prestolom razkrit,
Saj le želimo, kar slednjemu pravo,
V srcu gojimo le blage namene,
Vdanost, zvestobo, občutke iskrene.

„Svobodo“ cen'mo, ko mater otrôk,
Svobodo: zvezdo slovečih predtedov;
Temu povestnica nam je porok,
Komu je znano kaj boljših izgledov?
Z njo pa veljala je zmir le „pravica“,
Vsigdar narodom najboljša kraljica.

„Zmaga v svobodi, v pravici je mir!“
Gêslo to mora veljati na veke!
Da se državi rodil bode vir
Sreče, in blagru odprle se reke;
Cara v spoznanji tem pa naj obseva
Slava neskončna do zadnjega dneva!

Gospodarske stvari.

Mladi vincar.

Spisuje v podúk vinorejcem France Jančar na Štajarskem.

(Dalje.)

Od trgatve.

§. 12.

Pred trgatvo kakih 8 dni naj vincar prešo zapari s kropom, da se navleče; zato naj jej večkrat dno z vodo poliva. Preša do zadnjega dne pred trgatvo na podu ostane, potlej se pa iz nje voda izpusti, in preša lepo oplakne, pomije in pomete. Tudi druge posode, kakor škafje, brente, pute, čebri, lajte in vse, kar se pri trgatvi potrebuje, najbode čedno in snažno. Voda naj bo pripravljena za kuhanje ali parjenje sodov, za umivanje rok in nog prešarjev, in oplakovanje lopat, matik in metelj.

Trgatev bi se ne smela pred sv. Terezijo začeti, da grozdje bolje dozori, pa tudi ne po vseh Svetih, ker je nevarno zavoljo nestalnega vremena. Sicer pa se po letini in vremenu kraja ravna. Le zrelo grozdje naj se trga in o lepem vremenu; kdor o dežji bere, dobí res deseti del več; pa tudi desetkrat slabeje vino. Zrelo grozdje se pozná na suhem, rjavem peceljnu. Nezrelo naj ostane za domlatke. — Pri tej priložnosti je prav dobro, povezila prerezavati, da so mladike proste in se majajo, in ako je velik sneg, da jih k zemlji pripogne, ker s snegom pokrite manj pozebejo.

Kadar je slaba letina, kakor leta 1864, in grozdje ni zrelo ali je pozeblo, je dobro, v vsako peto ali šesto brento (puto) eno šako (pest) kuhinjske soli potrositi; vino bo potem gladkeje in bolj zdravo. Najbolje pa je, komur se stroški ne smilijo, v vsaki polnjak s petimi vedri 15 funtov grozdnega sladkorja vreči, brž ko je do dva ali tri palce napolnjen sod, da zdrobljeni sladkor z moštom vred zavrè; pozneje bi se sladkor na dno vsedel brez koristi.

§. 13.

Od mošta.

Vino naj se hrani, kar je najbolj moč, v hladnem in suhem kraju v podzemeljskih kletih. Nov sod, s petimi vedri, je najboljši za mošt in zlasti za vino. Staro posodo je treba prej dobro pogledati: ali ni plesnjiva, ali niso drože v nji segnjile, ali ima inak kak hud, zopern duh. Tak sod se mora prej popraviti ali z žvepljem ali z živim apnom; najboljšo pa je, da se izkuri, to je, da se slama ali rožje ali skalje v njem sežge in tako ožge ves sod, potem dobro izmije; zadnjič se zapari s pridjano eno ali več žlic soli, ali pa se z vinom izkuha in zapari. Nov sod se s kropom zapari, kteremu nekteri vinorejci trtnega listja, kutine, dišeče trave: janževe itd. pridevajo, inak pa je ni tako v zmes neobhodno potrebno. Sod se nekoliko prekucuje in valja; dušek izpusti in zopet zabije; čez nekoliko ur se