

ki je nad 50 let bolehal, a vse britke bolečine prenašal ves udan v voljo božjo. O ranjku se sme reči, da je polovico svojega duhovskega življenja — premolil. Mrtvaško sv. mašo za rajnim g. Blažem pel je njegov rojak č. g. Blaž Dolinšek, župnik Frankoljski. Temu sta stregla č. g. J. Merc, župnik Črešnjski, in č. g. J. Kardinar, kaplan Dobrnski. Ko je pri farni cerkvi zapel zvon opoldne k angeljskemu češčenju, spustili so od ranjkega odbrani fantje-pogrebnički njegovo, po dolgotrajni bolezni posušeno truplo ob desnico pokojnega g. župnika Laha v hladni grob. Vernikov se je udeležila te ganljive svečanosti velika truma — s kmetov, kakor iz trga — da so tako svojemu nekdanjemu g. kaplanu in potem mnogoletnemu penzionarju g. Rotniku izkazali zadnjo čast. Tužnim srcem smo se ločili od njihove gomile, katero smo izročili varstvu bogoljubnih duš Vojniške fare. Odslej bodo one skrbele za njeno lepoto, kakor skrbijo za kinč groba nepozabnega kaplana č. g. Antona Kavčiča, ki počivajo na drugi strani duhovnega g. »očeta Laha«. Obsirnejšega življenjepisa tega vzglednega duhovnika še pričakujemo, da bi se učili še pozni rodovi po njegovem vzgledu svoje križe voljno nositi in se Bogu popolnoma darovati.

Mili darovi za družbo vednega češčenja.

Sv. Hema 18 fl., Razbor pri Slov. Gr. 15 fl., Žalec 28 fl. 30 kr., Slivnica pri Mariboru 21 fl., Videm 9 fl. 33 kr., Ponikva 22 fl. 58 kr., Žitale 62 fl., Loka 5 fl. 49 kr., Kapele pri Brezicah 3 fl. 79 kr., Marija Lešnik 130 fl., Gotovlje 6 fl., Devica Marija v Pušcavi 12 fl. 36 kr.

Gospodarske stvari.

O pretakanju vina.

Spisal Anton Kosi, učitelj in posestnik v Središču.

(Dalje.)

Pretaka se namreč lahko na dva načina, prvič tako, da pride vino z zrakom v dotiko, kar se godi pri pretakanju s pomočjo škafov, in drugič tako, da je vinu pristop zraka zabranjen. Na zadnji način se pretaka s pomočjo tako imenovanih vinskih pump, katere najdeš vsaj po jedno v vsakej kleti velikih vinogradnikov in vinskih trgovcev. Tudi kavčukova natega ali »črevo« sluzi nekaterim vinorejcem pri pretakanju. S to natego se lahko pretaka na oba načina, treba samo, da pri pretakanju, kadar hočemo, da vino z zrakom ne bi v dotiko prišlo, sod, v katerega bo vino teklo, nekoliko nižje postavimo. Sicer pa nam kavčukova natega najbolj služi takrat, kadar hočemo le majhno mero vina iz polnega soda pretočiti.

Starina bi se torej po naukih umnega kletarstva smela pretakati — če se sploh pretaka — le z vinsko pumpo po kavčukastih cevih, zakaj vsled dotike z zrakom izgubi vsako dozorelo vino velik del svoje ogljikove kisline in ž njo tudi dokaj svoje vrlosti in čvrstosti, skratka: zrela starina, ki se pretaka s pomočjo škafov na zraku, postane sčasoma čisto mehka, pusta in prazna.

Kolikokrat pa se naj novo vino pretaka?

Kletarski veščaki zahtevajo v tej stvari sledeče: Pretakaj vino v prvem letu štirikrat! Prvikrat okoli božiča, drugikrat pred Veliko nočjo, tretjič okoli binkoštij in četrtič tikoma pred trgatvijo.

Pisatelj te knjižice in ž njim mnogo drugih vinorejcev pa more tu s mirno vestjo izjaviti, da v prvem letu navadno dvakratno pretakanje popolnoma zadostuje in sicer, ako se vrši isto prvokrat pred praz-

nikom sv. Treh kraljev, drugokrat pa tikoma pred bratvijo.*)

Za onega, ki misli prvo leto samo dvakrat pretakati, ne kaže prvokrat s tem delom okoli Božiča pričeti, zakaj skušnje so pokazale, da je vino v tem času po nekotih krajih komaj do polovice soda čisto, ker se je še premalo drožij na dno sedlo.

V drugem letu ne boš grešil, ako vino samo enkrat pretočiš, istotako v tretjem in četrtem letu. V četrtem ali vsaj v petem letu je vino navadno dozorelo in se sme v botelje napolniti. Kako se prepričaš, da je vino sposobno za steklenice, o tem spregovorim več v enem naslednjih odstavkov.

Pretaka naj se vselej v lepem, mirnem in jasnem vremenu. Kadar je južno, naj se to delo pusti, zakaj delo bi se v takem vremenu le na pol opravilo, ker jug v sodih drože vzdiguje in tako vino kali.

Na luno ni treba pri pretakanju prav nič gledati, zakaj da bi mesec uplival na razna dela in njih uspeh to je le prazna vera.

Da se mora pretakati v popolnoma čisto posodo, to se razume pač samo ob sebi. Zakajati sode z žveplom je pri zdravih vinih celo nepotrebno, še škodljivo, ker žveplena sokislina zadržuje zorenje. Zmerno žveplanje sodov je le na mestu pri vinih, ki so stisnjena iz gnilega ali pa po toči poškodovanega grozdja.

Pri odtakanju naj se natanko pazi, je-li odtekaajoče vino še čisto. Kakor hitro se pokaže isto malo motno ali kalno, naj se ne vliva k čistemu, ampak v poseben sod, ki naj bo za tako vino pripravljen.

Oni, ki iz nagnjenega soda pretaka vse vino do najgostejše rjave godlje, svoje delo le na pol izvrši, zakaj on spravi goščo, katera bi se morala ločiti od vina, zopet v pretočeno vino. (Konec prih.)

Sejmovi. Dne 6. oktobra v Poličanah (svinjski sejem), v Kostivnici, Pišecah in pri Sv. Lovrencu v Slov. gor. Dne 8. oktobra pri Sv. Heleni v Šmarskem okraju in v Gomilici. Dne 10. oktobra v Oresju. Dne 11. oktobra na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem).

Dopisi.

Iz Maribora. (Zidanje nove Marijine cerkve) pri č. oo. frančiškanih nepričakovano veselo napreduje. Če se od kolodvora sem mestu bližaj, zagledaš pred seboj visoko in široko stavbo iz rudečkaste opeke, izmed katere se v lepo razvrščenih predelih blišči kakor sneg beli rezani kamen. Vsa veličastna zgradba je zidana v prijaznem romanskem slogu in so vsled tega okna in vrata vsa v kolobarjih zbočena. Srednja ladja ima prav umetno strešje in je že z nazobčano opeko pokrita. Zvonika še letos nista klobukov dobila, pa sta itak do visokih lin dorastla. Dolgov je do zdaj blizu 40.000 gld.; udov podpornega društva so pozidanje novega Marijiniga svetišča se je nabralo da zdaj 20.300. Hvala Bogu in Mariji! Po krajevarjih, ki jih skladajo pobožni društveniki v proslavljenje Matere Milosti, se nabere vsak teden blizu 600 gld. Če nam torej stari društveniki tudi zanaprej zvesti ostanejo in novi tako obilo pristopajo, kakor do sedaj, se ne bojimo ne dolgov, ne stroškov in bomo hram božji prihodnje leto vsaj za prvo silo dovršili in tudi veselo cerkveno posve-

*) Moj pokojni tast — Bog mu daj dobro — pretakal je svoja mlada vina prvo leto tudi samo po dvakrat in vendar je imel kapljico, ki je slovela zaradi svoje izvrstnosti tudi čez meje Avstro-Ogerske, celo v sosedno Nemčijo.