

Gospodarske stvari.

O vinstvu,

ali kako se vino v kleti oskrbuje.

(Spisal Franjo Jančar.)

O dolivanju vina.

Nekteri vinski gospodarji še dan denešnji trdijo: vino se mora o vročinskih časih, kakor so meseci juni, juli, avgust, vsak mesec enkrat — z vodo — dolivati, — češ, to mu veliko koristi! A voda vendar še v črevlji dobro ne stori, tim manj pa v vinu. Kdor hoče vodo k vinu priliti, si bo že vedel sam pomagati; ni je torej treba vinskemu pridelalcu in prodajalcu priliti in vina krstiti. Vino se naj vselej z enakim vinom doliva, to je: katero se je tistega leta pridelalo; to najbolj ohranja enakost in vrednost vina. Če pa to ni mogoče, se zamore tudi z drugim vinom dolivati. Vsekako pa se naj sledeče pomisli: Z boljšim vinom slabše dolivati je kvar na dobrem, s katerim se na taki način ne more zboljšati slabše vino, ker je dobrega premalo. Ako pa se slabo vino z dobrim zmeša, to je: pol slabega, pol pa dobrega vina vkup stoči; bo kvar še večji, ker je po takem slabše vino le za pol boljše, a boljšega je za pol manje, katero bi se samo veliko dražje prodalo; najboljše je tedaj vino pustiti od vsakega leta, kakoršno je prirastlo. Le za domačo potrebo se zamore v malem mešanje skušati. Še manj pa velja, če bi se s slabim vinom boljše dolivalo, ker se s tem veliko prej oslabi dobro vino, nego se nasproti z dobrim vinom slabše zboljša. Vlij, na primer pol kupice kisa (jesiha) v pint (bokal) vina; brž boš okusil slabše vino. Ako pa pol kupice vina v bokal kisa vliješ, malo ali nič ne presodiš premembe.

V sili jemlji rajše z veharjem iz tistega soda vino, ktereга misliš za se obdržati, in ga ob svojem času na pipo djati, in dolivaj drugo vino ž njim; ta sod pa s slabšim vinom dopolnui, kakor je morde na pipi.

Zakaj se mora vino dolivati?

Mošt, ko je zavrel, se takrat najbolj vsede; potem pa več ali manj, kakor še vre, in se torej dolivati mora. Vino tudi skozi doge, dna, čepe na dnu in pilikah izhlapije, in sicer skozi tenke luknjice, ki so v lesu; nasproti pa ravno skozi te luknjice tudi ozračje k vinu prihaja, katero ga zgane, včasih celo droži vzdigne, če je vino v slabi klečaujki. S tem tudi precej vina mine. Zato so pobarvani ali s firnižem namazani sodi boljši od surovih, če pi pa iz trdega lesa, z oljem napojeni ali inace že navlečeni. — Vinski sod ima tudi nekoliko praznega prostora, v katerem se zrak razprostira, ki vinu kisline daje, včasih se celo plesnjina okoli pilike na dogi, kan ali bersa pa

vsekako na površju vina napravi, ako se vino del časa ne polni in doliva; posebno o poletnem času so te prikazni navadne, in če je vino slabo, ga ni drugače obvarovati, nego s pridnim snajenjem in dolivanjem. Zato se tudi po leti več doliva potrebuje. Močno, ognjeno vino si samo opomore, ker s svojim duhom uni prazni prostor pod piliko napolnuje, in se torej ubrani takim napakam, česar se vsak lahko prepriča.

Kako se kan pri dolivanju odpravi?

Ako so sodi vedno polni in trdno zabiti, se vsaki nesnagi, torej tudi kanu v okom pride. Polni sodi pa bodo, če se skrbno dolivajo, kar posebno o vročem času ni zanemariti. Za dolivanje potrebuje se plehasti lij ali trahtar in ročka, v katero se vino natoči, ki je na pipi ni zadosti dobro za doliv ali polnež; inace se mora boljše vino z veharjem potegniti iz soda, ki bo kratkem na pipo pride, in ž njim dobro vino dolije, kar nam je znano. Ko se kanasto vino doliva, se lijina cev skozi piliko in kan v vino spusti; ako bi se cev nad kanom držala, in z ročke vino dolivalo, bi se kan globoje zagnal in z vinom pomešal; tako pa se z vinom vred vzdiguje do površja pilike. Sedaj se lij iz pilike vzame in kan na površju pilike odpihne; potem se sopet nekaj vina dolije in kan odpihuje ali s prstom odpravlja; tudi se zamore s kolenom dno pritisniti, kar nagloma vino nad piliko vzdigne in brž kan odstrani. To se tako dolgo ponavlja, dokler je kaj kana v vinu.

Kedar pa ni le vino kanasto, temuč je tudi pod piliko doga plesnjiva, takrat se vzame ščetica s zakrivljenim ročnikom, ktera se poprej v čisti vodi izplahne, potem pa porine skozi piliko v sod, se nekoliko zasukne in pod piliko po dogi obrača, potem iz pilike potegne, sopet izplahne; če treba, se to večkrat ponovi. Tako se plesnjina in kan na dogi podrsa. Sedaj se doliva in odpravlja vsa nesnaga na isti način, kakor poprej prosti kan. Pri tem opravi ni drugače, kakor da precej vina v zgubo gre.

Kdor kanasto vino pretaka, naj takrat, ko je že vino na počepju ali na najgi, in se je nadjati površnega kana, nad škaf snažno laneno ruto razgrne in pod pipo postavi; tako bo čisto vino skozi ruto v škaf teklo do zadnjega, kan pa na ruti ostane. S kanastim vinom se nobeno drugo dolivati ne sme.

O govedarstvu.

(Poduk v ljutomerski kmetijski šoli.)

Ako bi breja krava pila tako vodo, v kateri je precej železa raztopljenega, tudi mora izvreči. Baš tako škoduje takej kravi vsaka polaga ali pijača, katera goni od nje govno (blato), n. pr. mlada otava, sol, ako bi je bilo preobilo, voda, v kojoj je mijlo razpuščeno, kajti v mijlu je tudi

pepelik = sol. Pa tudi sprideno, plesnjevo seno in gnojnična pijača uzrokuje, da krava izvrže. Ako stoji krava tako, da zadnji konec njenega života preveč nazaj visi, gotovo je tudi v nevarnosti v tem oziru. Zanikernim gospodarjem se pač ni treba bati tega, ker ne izpodkidavajo toliko izpod zadnjih nog, da bi bil prednji konec višje od zadnjega! Breja krava naj stoji zato vodoravno, t. j. da ne bode zadnji konec ni višje ni nižje nego prednji. Ako pa izvrže krava, bolje treba skrbeti za njo nego sicer, kajti nepravilen porod uzrokuje večje bolečine nego pravičen. Tako kravo je najbolje odpraviti, ker silno rada tudi v bodočnosti izvrže. — Ako krava 6 ali 8 tednov pred porodom ne prisuši popolnoma, puščajo jej počasi mleko tako, da je kmalu popolnoma brez mleka. Zato dobodeš od nje lepše tele.

Često hoče pridušaj se prodajalec oslepariti kupca rekoč: da je njegova krava ali pa telica breja, pa vendar ni. Da te pa ne opehari tako na celém, deni dlan na desno stran kravjega vampa; ako je krava breja, čutil bodeš tele precej po polpetem meseci brejosti.

Ker porod kravo jako oslabi, treba jej dati take hrane, koja jo more okrepčati in se lahko prebavi. Najboljša za to bi bila mlačna otrobna čorba z mehкими fižolovimi stročinami. — Da bode boljše molzla, dajaj jej nekoliko časa po porodu: lanenega semena, pšeničnih otrobov, ječmenove moke, zlahne detelje „esparzete“, žlanih trav sena, oljnatih kravajcev, bredovke (kolerabe), tropin itd.

Kolikor časa da nosi krava, sem uže pisal prej; naznanjam naj le še to, da porod znani: udrť vamp, naraslo vime in udrť strani na križi. Pravilno prihaja na svet tele z glavo naprej, pod katero ste sprednji nožici vstric razprostrjeni.

Dopisi.

Iz ptujske okolice, 28. aprila 1873. — Prihodnji mesec ima ptujski okraj volitev za okr. zastop; okolščine so take, da zamore narodna stranka zmagati, če so volilci zložni. Treba toraj nemudoma se povsodi pogovoriti, da pridejo volilci 12. maja že popolnoma pripravljeni na volišče. Če bodo še le v Ptuj iskali kandidatov, in si dali od mestjanov vrvati listke, ne more volitev srečna biti.

Da vsak izvé, kako da je okrajni zastop zastavljen, ga tu bralcem podamo:

1. Voli se v štirih razredih: mesto Ptuj in trg Gora 10 zastopnikov, namreč Ptuj 8, in Gora 2. Dosedaj so na Gori zmirom dobro volili, tako se tudi za naprej smemo zanašati na 2 zastopnika kot vrla Slovenca.

2. Kupci in obrtniki v Ptuj volijo tudi 10 zastopnikov, tu se ne smemo na njenega zanašati.

3. Kmečke občine volijo 10 zastopnikov;

tu je pred vsem drugim treba sloge, ker se bo najbolj med kmeti agitovalo. Več domoljubov je pozvedovalo v ptujski okolici takih možev, kateri se zamorejo kmečkim občinam kot zanesljivi zastopniki nasvetovati. Na koncu tega dopisa najdete njih imena, volite jih enoglasno, vsi so vzeti izmed vas, so kmeti kakor vi, in poznajo vaše potrebe.

4. Veliko posestvo voli 10 zastopnikov, in ker je tu večina kmetov, — med kakimi 50 volilci blizo 30 narodnjakov, — tedaj je tudi v tem razredu zmaga, bi rekel, skoro gotova.

Če se tedaj voli za kmečke občine 10 vrlih Slovencev, za veliko posestvo 10 narodnjakov in pristopita tem 2 zastopnika iz trga Gore, je v ptujskem okrajnem zastopu 22 glasov od 40, tedaj narodna večina gotova.

Za kmečke občine se nasvetujejo sledeči zastopniki:

Muršec Jož. posestnik v Podvincih, Majerič Pavel, posestnik na Dornovi, Suhač Janez, posestnik pri sv. Lovrencu v sl. G. Zagoršak Martin, posestnik v Slomih, Reisinger Jožef, posestnik na Grajeni, Merkuš Šimon, posestnik v Drazlincih, Leskovar Anton na Bregi, Medved Martin, posestnik v Cirkoveih, Žiher Juri, posestnik na Slatini, Zakelšek Andrej, posestnik v Sedlašku.

Zapišite si tedaj te imena na tenko na svoj listič že doma, da ne bote še le v Ptuj iskali imen, katerih v tako velikem okraju itak ne poznate, in vam jih vaši protivniki vrinejo.

Za veliko posestvo dobi vsak volilec nasvetovane zastopnike osebno v roke. —

Iz Ptuja, 15. apr. (Liberalno junaštvo.) (Konec.) Premišljeva pa stvar bolj mirno, smo prišli do tega, da g. komisar svojemu nalogu kos ni bil. Brž ko ne imel je povelje, zabraniti govor o političkih rečeh, posebno če bi se tega predmeta lotil g. Herman. V svojej uradni gorečnosti se je pa g. komisar prenaglil. Moral bi bil namreč po postavnih določbah po g. prvomestniku govornika posvariti ali mu besedo vzeti pustiti, če je kaj imel ugovarjati, namesto tega je pa naravnoč — društvo razpustil! — Ker je g. komisar rekel, da svoje besede preklicati ne more, so bili nazoči Slovenci sicer togotni, a kot pametni možje ostali so mirni, brzdaje svojo nevoljo in se razšli brez vsega nereda. Ta prigodek je premnogim oči odprl in slovensko ljudstvo začela spoznavati, ka vlada ne meri povsod enakim merilom.

Vam pa, blagi g. Herman! bodi prisrčna hvala, da ste se dalječ k nam bili potrudili ter naše društvo počastili! Niste sicer mogli povedati vsega, kar Vam je na srečo bilo; ali prav to, kar ste bili primorani zamolčati, še glasneje govori, ter nam spričuje, kako da blago Vaše srce za