

pred Bogom nabirajo. Kdo bi dvomil, da so te besede resnične? Vsaj imajo ravno krčmarji den na den priliko, telesna, in prav po gosto tudi duhovna dobra dela kerščanskega usmiljenja opravljati, dokler lačne nasitnijo, žeje napajajo, popotne sprejemajo, marsikoga žalostnega razveselijo, in gostokrat prav hude sovražnike pri kupici vina s prijazno besedo spravijo in poravnajo. Zato tudi vsaka dobra krčma sluje dalječ okrog; in zlasti mi možki, ki večkrat na daljna pota moramo, za več dni hodà dalječ krčme prav dobro poznamo, ter si svoja potovanja tako uravnamo, da o potrebnem času vselej do dobre krčme dospujemo ter se tam okrepčamo ali tudi prenočimo. Nasproti pa tudi ni dvoma, da so slabe krčme naj večje zlo v soseski, in da si nepošteni krčmarji težek odgovor pred večnim sodnikom nakopavajo in ostro šibo za večnost spletajo. Slabe krčme so jame razbojnikov, kjer so po dnevi in po noči krvavi tepeži in poboji; so koti potuše za zapravljive gospodarje in gospodinje, so šole pohujšanja za našo mladino, so prave mesnice hudičeve, kakor so rajni škof Slomšek rekli, v katerih se nedolžnost mori in ubija.

Slovenske krčmarje še pa na neko drugo napako pozorne storimo, ki den denešnji zlasti po Slovenskem tako hude nasledke ima. Slabe krčme so namreč sedanjí čas prave in najbolj nevarne šole nemškutarstva in brezvernega liberalizma, ki dalje bolj globoke korenine že tudi med kmete razširjata.

V krčmah hočejo ljudje zmirom tudi novice zvedeti, kako in kaj se po svetu godi. Zato je vsak večí krčmar prisiljen, da si za svoje goste kaki časnik naroči. Zdaj pa pojdi in prehodi vse krčme po slovenskih mestih, trgih in vaséh na Štajerskem in povej, v kolikih krčmah si našel poštenih slovenskih časnikov? Take krčme menda lahko na prstih prešteješ. Š žalostjo namreč se boš prepričal, da je graška nemška „Tagespošta“ skoro edini časnik, ki se po slovenskih krčmah nahaja; list, ki je slovenske narodnosti kakor tudi katoliški cerkvi silno nasproten. Zares se ne dá popisati, koliko kvara je ta časnik na obe strani na Slovenskem napravil.

Slovenski krčmarji! ali veste, kaj delate? Iz svoje kleti zdravo vince gostom donašate, po „Tagespošti“ pa morilni strup v njih dušo in srce vlivate. Kakošen bo enkrat vaš odgovor pred Bogom? Ali ne veste, da bo večni Bog vse tiste duše iz vaših rok tirjal, ki so se v vaši krčmi po vašem zadolženju pohujšale?

Da pa morebiti ne porečete, da je „slov. Gospodar“ v tej reči prehud in preoster, vam bode v prihodnji številki podal kratek posnetek iz krasnega pastirskega lista, ki so ga zbrani škofje na Švicarskem svojim vernikom pisali, in v katerem pred naročenjem in branjem brezvernih in npravno nesnažnih časnikov svarijo. Apostolska

beseda višjih pastirjev je švicarske katoličane tako pretresla, da zdaj v mnogobrojnih taborih oporekajo hudobnim časnikom, jih nočejo več naročevati, in si snujejo dobrih, v kat. duhu pisanih časnikov! — Proč tedaj iz slovenskih krčem z vsemi časniki, ki grdiyo vero ali pa slovensko narodnost! Grda zel nemškutarstva in brezvernega liberalizma naj ne nahaja dalje zavetja po slovenskih krčmah! — Slovenski možje, ki po svojih poslih večkrat v krčme zahajate, tirjajte od krčmarja pošten slovensk časnik, in tirjajte ga tako dolgo, dokler vam ga ne bo naročil.

V ta namen se vam, krčmarji, denes tudi „slov. Gospodar“ vljudno ponuja. Porečete: lastna hvala smrdi. „Gospodar“ pa odgovarja: Zato poskusite in naročite me za eno ali vsaj za pol leta, in svest sem si, da me ne bode več spustili spod svoje strehe. Pošteni gostje bodo le še toliko rajše k vam dohajali; veste pa, da le denar, ki ga skupite od poštenih gostov, bo prinesel vam in vašim otrokom blagoslov Božji!

In to je prijazna beseda „slov. Gospodarja“ do slovenskih krčmarjev.

Gospodarske stvari.

O petiotiziranju.

Opazka vredništva. Zarad bolehnosti pisatelja, gospoda Rih. Dolenca, je nadaljevanje te tvarine precej časa moralo prenehati. Razveselil nas je zdaj g. pisatelj z daljnim spisom in z glasom, da je že precej okreval. Srčno bo tudi veselilo vsakega slišati, da je g. R. Dolenc izvoljen za direktorja slovenske vino- in sadjorejske šole na Slapu v vipavski dolini. — Ker nam je pa ob novem letu mnogo novih naročnikov došlo, katerim bi naslednji spisi, ki skončavajo prejšnje v preteklem tečaju razglašene, nerazumljivi bili, hočemo te ob kratkem posneti, da bodo č. noví naročniki umeli, o čem da naslednji spisi govoré. —

Kaj je petiotiziranje? Nič druga kakor umetno pomnoženje vina ali prav za prav mošta. Ker je to stvar prvi priporočal in deloma tudi iznašel Francoz Petiot, se tudi stvar po njem imenuje.

Kako se petiotizira? S pomočjo frišnih grozdnih tropin, sladkorja (cukra) ali pa čistega alkohola (špirita) in vode se mošt tako pomnoži, da se doseže dva-, tri- in še večkrat toliko dobrega vina, kolikor se ga iz samega pridelanega grozdja navadno naredi.

Kako se pravilno petiotizira? Da se to prav spozna in nezaupanje do petiotiziranja podere, češ, da je to sama sleparija, treba pred vsem vediti, iz česa da prav za prav mošt obstaja? Mošt popolnoma zrelega grozdja obstaja iz treh glavnih delov: iz vode, sladkorja in kisline. Vode se nahaja v njem 70 — 75 ¹⁰/₁₀₀,

sladkorja 25—30⁰/₀, kisline pa 5—8⁰⁰/₀₀ t. j. tisočink. Kisline je toraj najmanje.

Razun teh 3 glavnih delov sta pa še v moštu 2—4 odstotki drugih stvari, ki posebno kipeenje pospešujejo, da vino nastane. Po zmaščenju ali zmečkanju se pridružijo naštetim snovam (Bestandtheile) še dve drugi: strojna kislina (Gärbsäure) in barvina snov (Färbestoff), ktera vinu barvo daje, ktera se pa le pri črnini nahaja. Te dve snovi z mnogimi, več menje znanimi drugimi tičite v lupinah ter se ne razvijajo prej kakor da so lupine stisnjene in raztrgane. Gotovo je pa tudi, da nastanejo ravno iz njih razne kemične zveze, ktere poznejšemu vinu še le pravo vinsko lastnost podelē.

Kaj se iz vsega tega učimo? Prvič to, da petiotiziranje ni sleparija, ker se po njem vsi oni deli, iz katerih vino obstaja, umetno družijo in v korist porablajo. Tako pridobljeno vino, čeravno ni za pri sv. meši porabiti, ima vse vinske lastnosti in služi gospodarju, posebno v slabih letih, na veliko korist. Drugič se iz tega učimo, da je v lupinah mnogo mnogo vinskih snovi, ktere ravno petiotiziranje polovi in človeku v korist obrne.

Ako so se tropine dobro iztisnile, nemajo sicer sladkorja in vode skoro nič v sebi, imajo pa v sebi še toliko vinske kisline in drugih, vino stvarjajočih snovi, da jih je le treba iz lupin izleči, kar se po petiotiziranju godi, ktero tem snovam le dodaje, česar jim za pravo vino menjka, namreč vode in sladkorja.

Pravilno petiotiziranje je pa dvojno: 1. s frišnimi tropinami, vodó in sladkorjem; 2. s tropinami, vodó in z alkoholom ali čistim špiritom.

Prvi način: Prešalo se nič ne bo, ampak grozdje se že pri vinogradu ali doma zmasti ali zmečka, kar gre najhitreje in najboljše z grozdinimi mlini, ki se že povsod rabijo. Potem se hlantine (peceljni ali penkeljni) od ostale drozge ločijo, kar se najložje tako-le godi: Dvo zadosti veliki, pa nizki kadi se postavite druga k drugej. V eno se sprazni drozga iz soda, ki se je že kad zavalil. Skoz veliko, štirjaški čevelj merečo veho (luknjo) pade v trenutku vsa drozga, kakor hitro se spodnja ali sprednja voha (čep) odmaši. Druga prazna kad se prekrije s železno, pocinjeno mrežo iz svila ali drota (Rebelgitter). Pri roki morajo biti 3 ali 4 majhne lesene grebelce. Iz une kadi se zdaj spravlja na mrežo drozga, ktero 3 ali 4 možjé tako dolgo z grebljami žmikajo, dokler ne popadajo vse jagode, z večine že same lupine skoz mrežo v kad. Kar hlantin ali penkljev na mreži ostane, se pomeče v kako posodo, da se ocedijo; potem se zavržejo, ali pa posebej na tiskalnici odtisnejo. To pa zato, ker imajo hlantine preveč grenkosti (strojnine) v sebi, kar dela vino prezagatno, torej se

ne smejo v drozgi pustiti. Vinu potrebne strojnine je dovolj v lupinah in pečkah.

To opravilo (rebkanje ali rebljanje) se pa mora hitro vršiti, sicer se začne na zmečkanih lupinah ali jagodah razlita tekočina s zračnim kiselcem vezati, kar daje vinu neprijeten duh, ki se ne da več odpraviti. Po naglem robkanju se temu v okom pride, kajti tako ostanejo tropine vedno mokre, na kar je skrbno gledati. — Zmečkana ali orobkana drozga se potem zmeče ali v kadi, ki so za zaprto kipeenje nalašč namenjene, ali v po koncu stoječe sode skozi vrata. Iz kadi ali soda, ki pa mora za eno ped prazen ostati, se pusti potem odtekati mošt skoz pipo blizo spodnjega dna, pred ktero se pa od znotraj ali majhno kositerjevo sitee ali pa majhna brezova metlička pribije, da tropine pipe ne zamašijo.

Odtekli mošt, ki v posodi potem vreje, se po vedrih natanko zmeri in odmeri ravno toliko veder čiste vode. Eno ali dve vedri te vode — to se presodi po množini odteklega mošta — se postavi na stran, vse drugo se pa koj izlije na tropine, ki so v sodu ali kadi ostale in niso čisto nič iztisnjene bile. — Na stran postavljena voda služi v raztopljenje sladkorja, ki se namočenim tropinam prilije.

Koliko je sladkorja treba? Toliko, kolikor ga mošt v sebi ima, toraj v dobrih letih, ko grozdje čisto dozori, toliko odstotkov, kolikor ga mošt ima; v slabih pa toliko več, kolikor menj ga je imel mošt v sebi.

Meri se pa množina sladkorja z moštno tehtnico (Mostwage), najboljša je ona bar. Babota, ki se tudi klosterneuburska imenuje in za malo denarja dobiva. V ta namen se vzame visoka, valjarska (cilindrasta) steklena posoda, katera se s čistim skozi ruto precejenim moštom napolni. V to posodo se dene potem moštna tehtnica, ktera po svojem utopljenju kaže, koliko sladkorja da ima mošt. Ako se n. pr. spusti do številke 20, ima mošt 20 odstotkov sladkorja, in to je najprimernejša snova za srednja vina; se vtopi globeje, n. pr. do številke 12, je v moštu le 12⁰/₀ sladkorja, kar je očitno premalo. Ako pa ima mošt nad 20⁰/₀ sladkorja, bi ne bilo svetovati, ravno toliko sladkorja vodi dodati; v vsakem slučaju je najboljše pri 20⁰/₀ ostati. Vedro vode se računi na 100 funtov teže. Poprek gre toraj na vedro vode 5 funtov sladkorja. Da se pa sladkor brž raztopi, se voda v velikem kotlu segreje ter sladkor med vednim mešanjem v majhnih koscih v njo zmeče. Raztoplina (Auflösung) se potem ohladi do 15—12° R. gor kotne stopinje in se zlije v sed ali kad na tropine in že poprej nalito vodo, ter se vse skupaj dobro pomeša. Potem se sod ali vrelna kad za kipeenje pripravi, t. j. nastavi se kipelna cev v čepovo luknjico. Čez 6 ali k večjemu 8 dni je burno kipeenje dokončano in dokipela tekočina se pretoči v sod, kjer potem naprej polagoma kipi.

Na ostale tropine ali drozgo se zopet nalije druga, tretja sladkorna tekočina kakor prvo-krat; več ko trikrat pa ne, ker so tropine po trikratnem nalivu zadosti že izlužene. Kdor hoče prav dobro vino doseči, pomeša enakomerno vsak naliv s prvim naravnim moštom in s prešnikom, ako je še posebej prešal. Lahko se tudi vsi trije nalivi ob enim s prvotnim moštom in prešnikom pomešajo.

Kakošen sladkor gre za to rabiti? Najboljši je grozdni sladkor (Traubenzucker), ki se ravno zato tako imenuje, ker je prav iz onih delov sestavljen kakor sladkor v grozdju. Edino le vodene snove (Wassergehalt) ima 15—17 % v sebi, za kolikor se, kdor to hoče, sladkorja več vzame. Cent tega sladkorja stane 14—30 gld. in se dobiva v Klosterneuburgu iz prve roke (Wein-Commissionsgeschäft). — Dotle je segal poduk o petiotiziranju v preteklem letniku; za naprej ima zopet besedo naš gospod sodelalec.

Dopisi.

Iz Črešnic, 5. januarja. (Novo leto v obnovljeni cerkvi.) Zavoljo prijaznega kraja in posebne gostoljubnosti prejšnjega g. župnika L. Trafenika in zdajšnjega g. J. Črnoše se tuježi že od davnega časa radi v Črešnicah shajajo, v prijateljskem društvu razveseljujejo. — O novem letu pridem tudi jez obiskat svojega prijatelja in najdem vse pri starem; ko pa tamošnje cerkev obiščem, se koj razveselim, ker jo najdem čisto prenovljeno. Mariji posvečena cerkev ima po ustnem poročilu svoj začetek od oglejskih patriarhov, katerih eden je tukaj majhno kapelo pozidati dal. Presbiterij res kaže umetniško staro delo v gotičnem slogu; druga stavba pa je poznejši let. Tukajšni prebivalci niso bogati in njih fara ima hudi uri izpostavljeno lego, tako da je srečno tisto leto, v katerem toča njih pridelkov ne zadene. Zato je toliko več vredno, da se je po velikem prizadevanju zdajšnjega g. župnika posrečilo blizu 3000 gld. že nabrati in začetno delo dokončati. Prvi dar so vložili z 200 gld. na prošnjo farnega predstojništva svetli cesar Ferdinand; drugo so dali farani in dobrotniki. Pozlačenje altarjev in drugo cerkveno delo izvršil je g. Fr. Fantoni, mlajši dveh, na Slovenskem že dovolj znanih bratov, in reči se mora, da je svoje delo tako dobro dokončal, da se sme vsem priporočiti, ki cerkvenih del imajo. Podobe sicer niso nove, ker so prejšnje za vsem lepe in nekatere celo umetnijske vrednosti, ki so gotovo tu sem prišle iz žižjega kloštra, potem ko so menihe za Jožefa II. pregnali. — Sv. Martina den pret. leta bil je slovesen za črešniško faro, ker so altarji po domačem č. g. dekanu Juvančiču, križevi pot pa po preč. g. Rozmanu, patronu te fare, posvečeni bili. — Cestitati moramo k novemu letu g. župniku in

vsem faranom, da so za svoje res velike žertve veselja dočakali ter novo leto 1873 v lepo obnovljeni cerkvi obhajali, prepričani, da si bodo še drugih lepih reči omislili v čast Marije, ktera ima pomenljiv latinski napis na velikem altarji: „Sem, kar sem bila — namreč devica; nisem bila, kar sem — namreč mati Jezusova“.

n. — Iz Konjic, 12. pros. — V zadnjem dopisu iz Konjic („Sl. Gosp. št. 2.") naj se bere namesto „5 meric“ 5 bokalov in dalje, namesto: „Če merico“, če „bokal“ pšenice ali mošta po 10 kr. cenimo, bi bila cela Jurjeva bernja na leto dvakrat 50 kr. ali 1 gld. vredna.

Te dni smo dobili v roke zapisnik 17. seje štajarsk. deželnega zbora od 4. grudna l. l. Zdaj Ptujski nemškutarji lahko berejo žarke resnice, katere jim je naš vrli poslanec g. Herman zaradi realgimnazije povedal. Kaj pomaga, da je na Ljubnem nekoliko šolarjev menj kakor na Ptujem; naj pa vsak premisli, da je Ptujski okraj manjši od Ljubenskega, pa šteje na manjšem prostoru dvakrat toliko prebivalcev in še več kakor Ljubenski. Naj dalje pomislijo, da so vojaške komisije že zdavno preračunile, da zamorejo slovenskih vojšakov 20 % več odbrati, kakor nemških. Naj toraj premislijo, koliko bolj da smo Slovenci za srednje in višje šole vneti, kakor nemški kmetje. Celi razgovor o Ptujski gimnaziji je pa zopet slovenske Stajarce podučil, da od graškega deželnega zbora zastonj enakopravnosti pričakujemo. Kakor jim bolj sodi, tako pa postavte tolmačijo.

Prošnja konjiškega kat. pol. društva, da se odstranijo okrajni zastopi, je deželni zbor deželnemu odboru prepustil, naj se na-njo ozira, kadar se bode občinska postava predelala. Bl. g. poslanec Herman je tirjal, naj se deželnemu zboru naznanijo številke, ktere kažejo, kako krivična da je ta postava našim kmetom; ali ustavaki takojšnih resnic radi ne čujejo, zato se enakih prošinj radi hitro znebijo. Vendar ta izgled naj bi druga društva spodbujal, da za časa zborovanja deželnih zborov prošenj določiljati ne nehajo. Na vrsto vendar priti morajo, in tako saj pokažemo, da živimo.

Iz Slatine, 7. jan. — Našo rajsko Slatino so hteli judom izdati, pa za zdaj jim je še spodletela. Vse je po Slatini in okolici veselo, da ta bisser slov. Stajera ne pride še izvoljenemu ljudstvu v nenasiljivo vrečo — kar bi tudi za upravnike dežele naše bila neizbrisljiva sramota. Par milijonov za Slatino bila bi dežela kmalu in Bog si vedi za kaj potrošila, izvirek prelepega letnega dobička, ki ga kislava voda daje, pa bi za vselej tekel le tujcem v mošnjo.

Najbolj pa so se mučili in putili za prodajo Slatine gp. inšpektor Dr. Schüller sami. Ta gospod je daleč iz Nemčije rojen in ne zna niti enega glasu slovenskega; kako češ tirjati od njega, da bi gorko ljubil našo domovino alj celo Sloven-