

napravljajo iz sadja mošt (tolklo), ki jim nese vsako leto mnogo tisuč goldinarjev. Poleti je to celó prijetna pijača, ako je dobro in umno napravljena; kajti okus in vrednost sadnega vina sta odvisna od tega, kako se napravlja. Le popolnoma zrelo in zdravo sadje se rabi za vinski mošt; vse gujilo, zmrznjeno ali pa zmeččano sadje ni za to; porabi naj se raji za vinski ocet (jesih).

Predno se dela mošt, naj se sadje po trgatvi spravi za nekoliko dni v suh, zakrit kraj, da še nekoliko dozori, in da dobi več sladkora. Nikakor pa se ne sme puščati toliko časa, da bi se popolnoma pomladilo ali morda še celó zmeččalo. Le pusto, trdomečno sadje, na pr., drobnice, tepke, črnelke, milorožice, nam dajo najboljše mošt.

Ko je sadje že nekoliko dozorelo, mora se še enkrat nezdravo in kakor si bodi za to nesposobno sadje izbrati, in le zdravo za to porabiti. Umazano sadje se mora oprati, posebno je to treba storiti pri prašnem, ki je rastlo blizu cest.

Ko se je sadje lepo osnažilo, se mora stlačiti ali zmečkati, kar se zgodi; ali z lesenim tolkačem, najbolje pa z zato pripravljenim strojem, ki ima dva zobasta valjarja, katera se eden proti drugemu pomikata.

Sadje pa ne sme biti tako zmečkano kakor godlja, ker se potem težko preša in mnogo soka v njem ostane, zatorej je omenjeni stroj velike važnosti, ker razkosá sadje le bolj enakomerno.

Ko se je sadje zmečkalo, počne se prešati, kakor grozdje. Mošt, ki teče iz sprešanega sadja, dene se v posodo, najbolje v vinske sode, v katerih je bilo zdravo vino. Tudi sodi, v katerih je bilo žganje, moštu ne škodujejo, ako se dobro izperejo; a v sode, v katerih je bil ocet (jesih), naj se mošt ne stavi, ker se hitro skisa; škoda bi bila velika.

Ko se je prvi mošt iz sadja izprešal, ostane nam drožje, na katero se potem vlije še nekoliko vode in pusti tako nekoliko ur stati. Potem se zopet znova spreša, in tako se dobi še zadnji mošt. Se ve, da ni drugi mošt tako dober, kakor je prvi; vendar pa ni veliko slabiji, zatorej se navadno s prvim pomeša.

Klet, v katero se shrani mošt, mora biti snažna in zračna; v nji ne sme biti korenja, zelja itd., ker takov duh potegne mošt na-se. Temperatura v kleti naj bode od 10–14° R., ki je vrenju mošta najbolj ugodna, katero se v nekoliko dneh začne.

Da se pri vrenji ne zgubi preveč mošta, naj se sodi ne napolnijo popolnoma.

Večkrat je treba paziti, kako se vrenje vrši, da se ne pripeti kaka nezgoda, ki bi nam znala ostati v našo škodo neznana. Ko je vrenje dovršeno, pretoči se mošt v drug čist sod, da se odstrani od drožja. Ako ostane mošt predolgo časa po vrenji na drožji, lahko se skisa in pokvari. Sedaj pa se mora sod popolnoma napolniti. Ravná se potem s tem moštom ravno tako, kakor z vinom.

Gospodarske skušnje.

* *Kako Angleži branijo polje pred vranami.* Vrane niso brez škode za polje zato, ker pobirajo na njivah seme ravno vsejanega žita, in ker tudi odščipljejo kal, katero je žito pognalo. Od druge strani pa so vrane tudi dobrotnice polju, ker pokončujejo črve, polže in vsakoršni poljski mrčes, pa tudi preganjajo miši itd., Angleži, ki škodo, katero delajo vrane, primerjajo z dobroto njihovo za polje, se poslužujejo nekega sredstva, s katerim vrane in druge tiče brez velikega truda odganjajo od setve na njivah, in to sredstvo je to-le: na kakih 100 funtov semenskega žita vzamejo 400 gra-

mov tiste soli, ki se zelen vitriol (grüner Vitriol) imenuje; to sol raztopijo v 4 litrih vroče vode, kateri okoli pol litra premogovega smolnjaka (Steinkohlentheer) primešajo. S to vodo pomočijo semensko žito tri ure pred setvijo ter ga dobro premešajo. Tako pripravljenega semena se noben tič ne loti, če tudi seme že kali. Oni trdijo še tudi to, da tako pripravljeno seme se bolj ali manj obvaruje tudi riže in snetja.

Za hišne potrebe marsikaj.

* *Kako se dá zamazani pôd očistiti?* — Pod v sobah je včasih tako zamazan in grd, da se človek boji v tako sobo stopiti. V takih slučajih priporočajo „Pučke novine“ to-le: Pod se najprej namaže s klorovim apnom (klorkalk) v vodi nekoliko raztopljenim; čez 24 ur se namaže s solno kislino (pol kisline, pol pa vode), in na zadnje se pod opere z vodo, kakor je to navadno. Pod ali tla postanejo po tem ravnanji čista in bela, pa se odpravi tudi vsa druga nesnaga iz njih.

* *Motno vodo lahko očistiš,* če v njo deneš galuna. Z eno žličico galunovega praha moreš očistiti 10 — 12 litrov vode.

* *Ako se opališ ali popariš,* vzemi olja iz poprove mete (Pfeffermünzöhl) in namaži z njim opečeno mesto. Kmalu boš čutil manj bolečine in ozdraviš se brez vsake rane. Zato je dobro zmirom pri roki imeti takega olja, ki se poceni dobi v vsaki apoteki.

Tržno poročilo v Trstu 18. septembra.

Kupčija bila je zadnja 2 meseca jako mlačna.

Kava. — Prodaja se počasi; cene jej so trdne. Fine sorte posebno Ceylon so celó na Angleškem draže nego tukaj, vsled česar utegnejo tudi tukaj porasti. Kava Rio veljá danes 86 do 96 gold., — Santos 95 do 105, — St. Domingo 95 do 100, — Java 112 do 130, — Malabar nativo 106 do 118, — Ceylon plant. 128 do 152, — Perl 156 do 158, — Moka 122 do 132, — in sladka skorja 68, nageljnovi cvetlič 180, poper 44 do 46 gold.

Olje. — Cene nespremenjene, precej nizke; tudi ni misliti, da bi tako hitro kaj poskočilo. — Jedilno olje Lecce od 52 do 60 gold., — namizno Monte St. Angelo 70 do 80; najfinejše francosko Aix 82 do 83; kotonovo 1. vrste obležano 50, — 2. vrste v orig. sodih 46; laneno 45 gold.

Sadje. — Novo sadje je krasno, pa tudi ceneje od lanskega prav slabega, razen rožičev, ki so se slabo obnesli v vsakem obziru, vsled česar tirjajo lastniki za srednje novo blago po 16 do 17 gold. Fige in rozine so tako lepe in okusne letos, da že mnogo let ni bilo takega na trgu. Mandeljni so letos za polovico ceneji od lani. — Kupčija s sadjem je zdaj še precej velika. Rožiči stari 1. vrste 11½ do 12 gld., fige v venci nove 19 gold., v sodih pulješke 16½, — Smirnske v škatljah Sultan 1. vrste 40 do 45, — mandelji sladki 86 do 90, — rozine 32 do 36, — 2. vrste 28 do 30, — civebe črne 17, rudeče 19 gold.

Rižu so cene že več časa enake; kupčija v tem blagu je mlahova. — Italijanski riž velja od 19½ do 24, — Raugvon 17 do 18 gold.

Mast in špeh. — Špeh je zopet nekoliko porastel posebno debeli, katerega primanjkuje. — Mast ni spremenila cene in je zdaj s špehom enaka v ceni. — Špeh debeli v zabojih od 12 do 14 kosov 49 do 51 gold., po 17 do 19 kosov 46, — loj 48 do 50 gold.