

točki še na dalje, zanima še le bolj gg. učitelje, naši bralci pa so lahko že iz tega, kar smo navedli, izpoznali, da je g. nadzornik mož na pravem mestu. Šola, kakor si jo misli, taka pač ni le za šolo, ampak za življenje. Daj Bog, da bode tacih veliko v domovini naši!

Gospodarske stvari.

Nekaj o sadnem moštu.

Letos je po naših krajih malo grozdja, vina bode torej malo, ali sadja je po nekaterih krajih obilo in težko, če se spravi ga veliko v denar, vsaj ne za drag denar. Kolikor vemo, vprašuje se le bolj po lepih jabelkih in zato se dobi za štrtinjak jabelk po 10, največ po 13 fl. Zadnja cena še sicer velja, toda ona velja le za najboljša jabelka in ne za vse kraje.

Na vsak način bode torej treba gledati, da se porabi sadje drugače, ali že za sušenje ali pa za mošt. Kdor more storiti oboje, ta stori dobro, kajti suho sadje, če že tudi ne pride na prodajo, porabi se doma lahko prav koristno; prihrani se kruha in druge hrane, po letu pa se lahko skuha in le-ta pijača nam pride v časih boljše, kakor katera druga, izlasti v boleznih. Ali tudi mošta delati, kdo ne ve, da je dobro? Mošt je po letu prav prijetna pijača in zdrava, samo treba je, da se dobro napravi. Okus mošta in torej njegova vrednost napravita se tako rekoč že v preši, v tem, kako se ravna s sadjem, kedar se tolče in z moštom, kedar je že v sodu.

Oboje naj tukaj malo tistim bralcem, ki še tega ne znajo, razjasnimo! Za mošt ni vsako sadje; mošt tirja zrelo in zdravo sadje. Kar je gnjilo, zmrzlo ali zmeščano, ni več za mošt. Prej pa, ko hočeš delati mošt, spravi sadje za nekaj dni v sub, zakriti kraj. Tu še nekoliko dozori, da dobi več sladkorja va-se. Predolgo pa ne sme ostati sadje na kupu, sicer se preveč zmešča — na kvar moštu.

Kako sadje kaže za mošt? Tisto, ki ima trdo mečo, pusto, ne pa tako tisto, ki je zlahkno. Tedaj so za mošt najboljše tepke, črnelke, drobnice itd. Ko je tako sadje potem dozorelo na kupu, ne predebelem, treba ga je še na novo izbrati in vzame se za mošt le zdravo, vse drugo se odpravi, bodi že, da se vzame za kis ali jesih ali pa se daje živini. Če je sadje blatno, treba ga je oprati in tako se mora potem posušiti, predno se stolče in zmešča. Kako da se to stori, to je znano, najbolje orodje je za to leseni tolkač ali kijec.

Če je sadje stolčeno, dene se na prešo, prav tako, kakor grozdje. Mošt, ki teče iz preše, vlije se v sod in je zato najboljši tak, v katerem je bilo vino, se ve, da zdravo. Če ni tacih sodov, sodijo še tudi taki, v katerih je bilo

žganje, toda moraš jih poprej dobro izplahnuti. Nikakor pa ne smeš mošta viliti v sod, v katerem je bil jesih ali kis, kajti potem dobiš pač jesih, nikar pa mošt. Kar pride mošta iz prvega koša, t. j. iz prvega prešanja, ta je najboljši mošt, ali tudi tisti, ki pride iz druge preše, ni kar bodi. Druga preša pa je tista iz tropin, na katere si vлил nekaj vode, potem pa si jih pustil stati nekatere ure. Le-ta mošt je dober, če se potem izpreša; se ve, da je slabši, kakor iz prve preše, vendar pa se lahko še vlije k njemu, brez posebne škode. To pa še zlasti takrat, če si delaš mošt ne toliko za prodajo, kolikor za lastno rabo.

Da se mošt shrani ravno tako v dobri kleti, kakor vino, to je potrebno; klet mora biti zračna in snažna; zelja ali korenja ne sme biti v njej, kajti duh, ki prihaja iz teh stvari, privzame mošt in se pokvari, da ni več za dobro rabo. Tudi topla naj bode klet, kakor pri vinskem moštu; 10 do 14 stopinj mu ugaja še nekam najbolje. Mošt začne v par dnevih vreti in da se ga ne pogubi preveč, treba je, da pušiš sode nekaj „navane“ t. j. da niso polni do vrha. Umeje se, da moraš iti včasih gledat, kako je kaj z moštom, dokler še vrenje v kleti ni pri konci, sicer se utegne kaj pripetiti, da ti bode na škodo.

Brž pa, ko se je vrenje skončalo, pretoči mošt v druge, čiste sode, kajti mošt ne sme ležati na drožeh. Dalje ko leži mošt na drožih, manj ti bode sladek in postane ti tudi celo lahko kis ali pa se ti pokvari, da ne bode prijetna pijača iz njega. Sod mora, ko si va-nj mošt pretočil, biti polen in treba ga je od časa do časa dopolniti — prav, kakor pri vinu. V obče pa se opravlja pošlej pri sadnem moštu vse tako, kakor pri vinskem. Delaj tedaj z njim tako in verjami, da ti bode prav dobro teknil, tebi tako, kakor tvojim delalcem, gotovo boljše, kakor — žganje.

Sejmovi. Dne 17. oktobra pri sv. Emi nad Podčetrtkom. Dne 18. oktobra v Oplotnici. Dne 19. oktobra v Apačah, pri sv. treh Kraljih v slov. gor., v Mozirji, v Podsredi, v Trbovljah in v Vojuniku.

Dopisi.

Od sv. Križa pri Slatini. (Spominek ženi!) Na severni strani od Slatine, uro hoda navzgor, leži gora Boč. Na južnem rebbru te gore se nahaja že od nekdaj dobro znana, z domačim imenom „Grilova“ domačija. Dne 29. septembra t. l. odvzela je nemila smrt po daljši, mučni bolezni tej hiši črez vse skrbno in blago gospodinjo. Ranjka, rojena pred 65 leti v 6 ur oddaljeni Podsredi, je prišla pred 36 leti za gospodinjo in hišno mater k tej hiši. Ves čas