

Urha poleg Mosern ali pri Hodinji (an der Goding), e) sv. Lorenca v Germersdorfu in d) sv. Sebastjana v Sibendingu. — 3. Cerkev sv. Urbana v Radebnu. — 4. Župnija sv. Jurja pod Kamnom (sub lapide). 5. Župnija sv. Martina v Gradnici (in der Graenitz) s podružnico Matere Božje v Bistrici (in Pustritz). — 6. Župnija Matere Božje v Laboti (Lavamünd) in nje podružnice: a) sv. Janeza Krst. v trgu, b) sv. Jakoba pod Vranjoj pečjo (sub Rabenstein), c) sv. Lamberta, d) sv. Magdalene, e) sv. Marka v Etendorfu, f) sv. Lovrenca, g) sv. Križa v Amersdorfu, h) sv. Ožbalda poleg šent Pavla, i) sv. Neže v Podgorji in k) sv. Pongraca v Wunderstätten. — Proštija sv. Janeza Ev. v spodnjem Dravbergu s podružnicami: a) pri sv. Janezu Krst. na Ojstrici (in Kyenberg), b) sv. Duha na Ojstrici, c) sv. Lenarta v Bičji (in Witsch), d) sv. Vida v trgu, e) sv. Sebastjana pod Dravbergom in f) sv. Helene v Veliki. — 8. Župnija sv. Janeza Krst. za Gorčico ali pod mostičem, vdružena Draverski proštiji, in nje podružnice: a) sv. Mihaela v Jezeri (in Gessering), b) sv. Jere v Beli (Poeling), c) sv. Dioniza v Železnem (in Seelissen), d) sv. Magdalene v Breslici (in Friesslizen), e) sv. Lorenca nad Šent-Janžem, f) sv. Urbana na šent-Janški gori, g) sv. Jurja za Krko in h) sv. Petra. (Dalje prih.)

Gospodarske stvari.

O vinstvu,

ali kako se vino v kleti oskrbuje.

(Spisal Franjo Jančar.)

Kako se sodi nalivajo?

Že iz zgoraj povedanega je različnost mošta očitna. Ni torej prav, ako bi se sodi zaporedoma napolnjevali z moštom, ko začjenja po cevi v kad teči. Po takem bi tudi vino bilo v vsakem sodu jako različno, in ni ga lahko med ljudi spraviti; saj kupec bi veliko ugovarjal. — Ker se po priliki itak že vé, koliko bo sodov napoljenih od grozdja, kterega se je do poldne do neke številke natrgalo, se zamorejo torej tudi sodi že iz začetka nalivati, ako je kad premajhna; in sicer se vlije v vsak sod kakih 10 do 12 škafov od prvega mošta; od drugega mošta pa, ki priteče po zgotovljenem drugem košu v kad, se vlijejo v vsak sod le 4 škafi. Tako je sedaj v vsakem sodu 14 do 16 škafov mošta; mora se pa vselej od prvega sode zaporedoma nalivati, a ne zdaj v tega zdaj v unega; inace spet ne bi bilo v vsakem sodu jednako vino. Od tretjega koša se pusti ves mošt v kadi, kakor tudi tisti, ki ima še od ostalih treh košov priteči; potem še le se napolnijo sodi po redoma do dva palca pod piliko; drugače bi mošt izmetaval, in ga veliko v zgubo šlo, ko začne

vreti, tako pa pod se meče, ko vre. Vendar se je tega bolj držati v prvem pretakanji, ktero se godi prihodnjo noč ali drugo jutro. Tako pri sodih, ki držijo 5 avstr. veder; škafi pa naj so srednje velikosti, kteri se tudi lože vzdigujejo.

Rudeče vino.

Govorili smo že o sladinu, in ob kratkem povedali, kako se dela; naj se torej tudi rudeče vino v misel vzame in pové, kako se dožene. Rudeče vino se naredi, ako se rudeče grozdje ali tudi modro in črno pusti nekaj časa stlačeno na tlačilnici; še bolj pa je stlačeno grozdje v kadi ali kakem razdnitem sodu stati pustiti, in ga večkrat dobro pomešati, ter vselej sod ali kad dobro pokriti, inace bi se izhlapilo. Ako je za to posebna kad ali sod, ki ima nad stlačenim grozdem za se luknjast kolobar, skozi kterega samo mošt vstaja, je tim boljše. Zgoraj se sod, v kterem se rudeče vino dela, s posebnim pokrivalom pokriva. Kedar se mošt že dovolj rudeč kaže, se v drug sod pretoči; ostalo pa navadno stlači in perabi.

Črno vino.

Črno vino se na isti način nareja kakor rudeče; treba pa je stlačeno grozdje dalje pustiti v sodu in ga tudi večkrat pomešati. Od modrega in črnega grozdja se črno vino najbolje naredi. Le od mehulj dobi vino rudečo ali črno barvo; sicer pa tudi to le belo ali nekaj bolj visoke barve vino dá, kedar se navadno stlači. — Včasih se črno vino 14 dni do 3 tedne kuba in meša. Od zgol črnega grozdja pa se tudi v 8 dneh že sčrni. Toda trpeče ni ne rudeče niti črno vino, in ga je skrbno pretakati, ali v krajšem času povžiti.

Dišeče vino.

Tako vino se pridela samo od malega rivčeka, od muškarnega grozdja in dišečega traminea; toda kakih 48 ur je treba stlačeno grozdje na tlačilnici pustiti, še bolj pa v zgoraj omenjeni kadi ali sodu. Oskrbuje se na isti način, le tako dolgo ne. Od mehulj, ki imajo dišavo v sebi, se je mošt navzame. Združgano grozdje se potem stlači in sod nalije. 20 bokalov je zadosti od tega dišečega mošta ali vina drugemu nedišečemu vinu priliti, ktero je v sodu peterih veder, pa bo vse dišeče.

Opazka. O drugih umetnih vinih ne bomo govorili, ker ne spadajo v naš predmet, in ne v navadno kletarstvo, o kterem tukaj govorimo. Tudi o popravljanju pokvarjenih vin ne moremo obširno govoriti, kakor tudi ne o prenašanju vin; ravno tako preskočimo vse umetne pripomočke, ker nam jih ni treba, če tako vino oskrbujemo, kakor nas skušnje učijo, in vinska narava dosejaj spoznana tirja. Zato se podamo k najpotebnejšemu in najgotovejšemu pomočku,

ki vse druge prekosi. Kdor se po tem skrbno ravna, kar smo dozdej povedali, bo gotovo vselej zadovoljen z domačim vinom, naj že je kakoršnega koli leta: dobro ali slabo; in ta pripomoček je: pretakanje.

Krompir po Gülihovem načinu saditi.

Že lani smo o tem pisali, pa tudi nekaj poskusili, le da je človek, ki nam je pri sajenju pomagal, na jesen potem čisto pozabil posebej izkopati ta krompir, da se vidi razloček med tem in onim, po starem kopitu sajenem. Taka je, če ni vrednik gospodarskega lista sam kmetovalec, marveč se mora le na druge zanašati.

Čeravno pa lastne skušnje prikazati ne moremo, hočemo vendar zopet zdaj, ko se bliža čas krompir saditi, to stvar svojim rojakom živo priporočiti. Sklicujemo se na izvrstne skušnje, ki jih je lani g. Lovro Mencinger Golski v „Novicah“ list 38 razglasil ter ob enim poduk v „pratiki“ popravil, da ga zdaj res vsak kmetovalec lahko ume in dela po njem. On sam je krompir po tem načinu sadil in saditi svoje sosede učil, in vsi so dosegli lansko leto izvrsten pridelek.

Naj podamo pred vsem poduk, kako po Gülihovem načinu krompir saditi? Posnet je poduk iz lanske „pratike“, kakor ga g. L. M. v „Novicah“ popravlja. Način je ta-le:

1. Sadi se naj samo cel krompir in to s popkom na kviško;

2. gnoj se naj tako položi, da ga (poznejše) korenine krompirjeve dosežejo, pa tudi tako, da mladi krompirčeki ne pridejo ž njim v dotiko (po tem takem se nasuje čez in čez na gnoj baren za prst na debelo rahle prsti. Vredn.);

3. ako se sadi debel krompir, mora vsak imeti 2 do 2 $\frac{1}{2}$ čevlja na dolgo in ravno toliko na široko; pri drobnejšem krompirju pa zadostuje po 1 do 1 $\frac{1}{2}$ čevlja saksebi;

4. sadi se naj tako, da krompirjeve korenine ne pridejo v dotiko z vodo v globini, ampak nekoliko više kakor je dno razora;

5. kadar se stebila doli okrenejo, naj se pazi na to, da vsako steblo ima svoj lastni prostor;

6. bolni krompir naj se nadomesti brž ko je mogoče s krompirjem, ki se je pridelal iz semena.

Ugovarja se temu sajenju posebno to, da preveč zemlje in preveč truda potrebuje. — Na prvi pogled se človeku res dozdeva, da 2 $\frac{1}{2}$ čevlja na dolgo in 2 $\frac{1}{2}$ čevlja na široko je res sila veliko, in da gospodar, ki ima malo zemlje, se tega sajenja kar prijeto ne more. — Gülich pa pravi, da ta ugovor je le zmota. Kdor je že krompir sadil, vé, da od 4 do 6 $\frac{1}{2}$ štirjaških čevljev prostora za debel krompir nikakor ni preveč prostora, skor bi se smelo reči, da ga je še premalo, da se stebila s perjem morejo razrašati in rasti, kakor je treba, ne pa steblo v steblo

tiščati. Poglejte le žito, kako klavreno raste, če je preveč gosto sejano. Zato so Belgijanci — mojstri kmetijstva — že davno sprevideli, da je bolje žito tako saditi, da se zrno za zrnom v luknjico primerno saksebi sadi, kakor pa da ga po navadni šegi sejemo.

„Z drugimi besedami bi se reklo“ (pravi g. L. Mencinger): „Sádimo celi zdravi krompir (dober je tudi droben) tako plitvo, da ga deževna ali močvirna voda nikdar ne doseže; tako redko, da se dobi zadosti prsti za nasipanje, pri nasipanju se pa naj med delom krompirjevec (stebila) razprostuje navzdol čez grob, da deževje v razore odteka, ne pa po steblih na seme v zemlji. Po tem ravnanju ima krompir zadosti rodovitne prsti pod seboj in nad seboj, ter ostane v vlažni zemlji vedno na suhem“.

Dopisi.

Iz Vozenice. (Konec.) — Ono društvo je posnema nemškega društva sekovske škofije, se vé, da le v majhnem okviru in dosedaj se še ob marsikterem napotku spodtika. Nekteri trdé in to po pravici, da denar nabirati na kupe, branjevati v denarnici ali izposojevati, ter še le obresti obračati v pomoč, je to reč, ki se pri malem številu duhovnih naše škofije v primeri graške ne bo dala tako brž izvršiti, da bi se bilo nadejati v kratkem izdatne pomoči. Naj bi se pa tudi v nekterih letih potrebnega denarja nabralo, odpadlo bo marsikaj na dačo, in kdo nam je porok, da ga denes ali jutre ne pograbi, ker posebno duhovništva premoženje varno ni nasilstva. Drugo, kar namenjeno početje zavira, je, da pogrešamo potrebne složnosti in zaupa, ki sta se pri duhovništvu, v marsikterih sitnih slučajih samemu sebi prepuščenem, nekoliko zmajala. To je resnica, ki se ne dá več prikrivati, ktere pa tukaj obširneje razkladali ne bodemo.

Bolj naravna in hitreja bi bila pomoč, ako se na podlagi vzajemne ljubezni in krščanskega usmiljenja osnuje društvo, ktereга udje bi vsako leto po svoji zmožnosti plačevali nekoliko goldinarjev (500 duhovnikov poprek vsak deset ali vsaj pet goldinarjev na leto bila bi lepa pomoč*). Ta letni donesek naj bi se koj razdelil med najpotrebnejše; po takem bi bili vsi duhovni skupej živ zavod brez vsakterih stroškov ali dač, in pomoč bi bila lahka, hitra in zdatna. Slovence sploh je dobrega srca, kar ima rad dá, pomagati svojemu bratu; toliko več bi se to spodobilo slovenski duhovščini, da si kot bratje med seboj pomagajo in kažejo ljubezen v djanju.

*) To bi dalo na leto 2500, k večjemu, ko bi vsak 10 gl'd. plačal, kar pa nikdar ne dosežemo, bilo bi 5000 gl. Pri splošni razdelitvi bi pač malo prišlo na veliko število potrebnih. Vredn.