

pokliče duhovnik pred sodnijo. Ljudstvo za dragi denar skoro nobene pravne obrambe nima; kar pa pri gospôski opravitni ima, ne gre naprej, ker je gospôska večidel z nepotrebnimi pisarijami preobložena.

In ker že o novih pridobitkih govorimo, ne smemo zamolčati hranilnic, ki so se v novejšem času po mnogih krajih ustanovile. Kakor kažejo skušnje, se bogate hranilnice največ ob denarjih, ki prihajajo iz rok ljudstva, a ljudstvo ima uboge malo od hranilnic. Mestjan ali tržan, ki potrebuje denarja ter ima le nekaj stopinj do hranilnice, dobi proti menjici (vekselnu) denarja, kolikor ga potrebuje; kmet mora daljno pot storiti, svoje posestvo ceniti in posojilo vknjižiti dati; notarja, uradnikom in državi desetino odrajta, preden koj dobi. Ker je kot slab plačnik povsod na glasu, dobi kmet le težko in proti neprimernim obrestim denarja na pòsodo. Visoke obresti pa spravijo marsikterega na kant. —

To so liberalni pridobitki za kmetijski stan. Če pa kmetje svoje želje in pritožbe v peticijah deželnemu zboru predložijo, preidejo liberalni gospodje poslanci pri tem predmetu na dnevni red, in mali baron Rast pobaše kot poročevalec med posmehom zbornice celi kup peticij in jih vrže na stran! —

Skončajmo žalostni, a resnični popis! Kmetje so zadolženi, zemljišča se drobé v majhne kóscce; drug za drugim gre iz kmetijstva, meščani in tujeji pa kupujejo kmetijska posestva. Zbegani in obupni kmetje se spuščajo v pravde ali si pa sami skušajo posilama pravico napraviti, kar jih potem pred sodnijo in — v zapor spravi. — Ako se kmetijstvu kmalu v pomoč ne pride, bode pokončano, kakor je obrtnija.

Gospodarske stvari.

O vinstvu,

ali kako se vino v kleti oskrbuje.

(Spisal Franjo Jančar.)

Spremembe ozračja.

Kedar mislimo v drugič vino pretočiti, moramo vselej na lepo, mirno vreme gledati. O vetrovem času se namreč vino vzdigne in rado vre, kar vsak lahko zapazi na polnih sodih; ko čep izmakne, bruhne vino ven, veter je vino vzdignol, ali prav za prav sprememba ozračja. To prikazen tudi spomladi zapazimo o mesecih marciju ali aprilu. Zato pa se mora vino poprej pretočiti, meseca januarja ali februarja v lepem, tihem vremenu, kadar se tudi veliko lože s sodi dela, katerih je treba izpirati, prekucavati in snažiti; kar se ne bi dalo ob deževnem ali celó snežnem času tako lahko zvrševati.

Kako se vdrugič vino pretaka?

Kdor ima 10 štrtinjakov ali 100 veder vina za pretakanje, najbolje stori, ako troje sodov enake velikosti dobro pripravi in dela tako-le: enega uvrsti, in ko se mu je žveplo vžgalo, se va-nj vlivati začne iz bližnjega soda, ki je na medeno pipo djan; drugi sod je za drožje, ki ga bo, ako se noče za to kad rabiti, iz ktere se potem drožje v prazni sod, ki na koncu pretakanja ostane, pospravi; tretji prazni sod pa se uvrsti na mestu, na katerem je ravnokar pretočeni sod bil, in se torej samo pipa v bližnji sod dene in dalje pretaka. Med tem, ko se iz enega soda pretaka, se prejšni sod izpira; in ko iz naslednjega čisto vino izteče, je že ta sopet pri rokah. Tako se pretakanje do konca zvršuje, kar zamoreta dva človeka v enem dnevu opraviti, če sta vajena in nekoliko urna. Zadnjič se tudi tisti sod pretoči, v ktereга smo o prvem pretakanji vso debelo, vsedeno nesnago zlili. Vino iz tega soda se zamore rabiti za dolive, ker ni slabo nego le nekoliko bolj trdo, burno ali silno je; drugemu prilito pa se nič ne pozna. Še bolje pa je, če se za domačo potrebo obrne. Preden se vino v sod vliva, se vsakemu palec dolg in širok kosček žvepla vžge.

Kako se sod drožja oprósti?

Dokler čisto vino teče, se vse v drugi sod vliva; ko pa že začenja bolj po malem teči, je treba pazljivo, polagoma sod od zadej vzdigniti, ináče bi se droži zganile. Sod se pusti cediti, dokler se droži ne prikažejo; potem pa se koj pipa zaškrne in sod iz svojega mesta vzame, pipa izmakne, sod pa iz pivnice spravi. Tu se za bokal vode v sod vljuje, sod nekoliko povalja ter zavalj potem na letro, ktera je na enem koncu s podnožjem ali šrogami podložena, pod ktero se škaf postavi in droži vanj iztočijo.

Kamo z droži?

Spravijo se v sod, ki smo ga že poprej na svojem mestu uravnali, ali pa v kad, in zadnjič iz kadi v prazni sod, kateri ob koncu pretakanja ostane. Ker še niso vse droži iz soda, se sopet nekaj več vode v sod vljuje, in sod prekucuje, droži pa v sod spravlja. Te droži pa niso več tako dobre, ko so prve bile, zato si jih vincarji hranijo in potem na tropine vlivajo, ko te kuhajo, kar boljše žganje stori. Tretje, na isti način pridobljene droži pa vincarji z vodo stanjšajo in jih živini piti dajejo.

Kako se drugo pretakanje konča?

Ko smo vse sode popolnoma napolnili in čepe trdneje v pilike vpostavili, se tisti sod, ki ni celó poln, na pipo dene za doliv in domačo potrebo, ako se ni za to tisto vino obrnilo, ki smo ga od unega soda natočili, v ktereга smo o prvem

pokliče duhovnik pred sodnijo. Ljudstvo za dragi denar skoro nobene pravne obrambe nima; kar pa pri gospôski opravitni ima, ne gre naprej, ker je gospôska večidel z nepotrebnimi pisarijami preobložena.

In ker že o novih pridobitkih govorimo, ne smemo zamolčati hranilnic, ki so se v novejšem času po mnogih krajih ustanovile. Kakor kažejo skušnje, se bogate hranilnice največ ob denarjih, ki prihajajo iz rok ljudstva, a ljudstvo ima uboge malo od hranilnic. Mestjan ali tržan, ki potrebuje denarja ter ima le nekaj stopinj do hranilnice, dobi proti menjici (vekselnu) denarja, kolikor ga potrebuje; kmet mora daljno pot storiti, svoje posestvo ceniti in posojilo vknjižiti dati; notarja, uradnikom in državi desetino odrajta, preden koj dobi. Ker je kot slab plačnik povsod na glasu, dobi kmet le težko in proti neprimernim obrestim denarja na pòsodo. Visoke obresti pa spravijo marsikterega na kant. —

To so liberalni pridobitki za kmetijski stan. Če pa kmetje svoje želje in pritožbe v peticijah deželnemu zboru predložijo, preidejo liberalni gospodje poslanci pri tem predmetu na dnevni red, in mali baron Rast pobaše kot poročevalec med posmehom zbornice celi kup peticij in jih vrže na stran! —

Skončajmo žalostni, a resnični popis! Kmetje so zadolženi, zemljišča se drobé v majhne kóscce; drug za drugim gre iz kmetijstva, meščani in tujeji pa kupujejo kmetijska posestva. Zbegani in obupni kmetje se spuščajo v pravde ali si pa sami skušajo posilama pravico napraviti, kar jih potem pred sodnijo in — v zapor spravi. — Ako se kmetijstvu kmalu v pomoč ne pride, bode pokončano, kakor je obrtnija.

Gospodarske stvari.

O vinstvu,

ali kako se vino v kleti oskrbuje.

(Spisal Franjo Jančar.)

Spremembe ozračja.

Kedar mislimo v drugič vino pretočiti, moramo vselej na lepo, mirno vreme gledati. O vetrovem času se namreč vino vzdigne in rado vre, kar vsak lahko zapazi na polnih sodih; ko čep izmakne, bruhne vino ven, veter je vino vzdignol, ali prav za prav sprememba ozračje. To prikazen tudi spomladi zapazimo o mesecih marciju ali aprilu. Zato pa se mora vino poprej pretočiti, meseca januarja ali februarja v lepem, tihem vremenu, kadar se tudi veliko lože s sodi dela, katerih je treba izpirati, prekucavati in snažiti; kar se ne bi dalo ob deževnem ali celó snežnem času tako lahko zvrševati.

Kako se vdrugič vino pretaka?

Kdor ima 10 štrtinjakov ali 100 veder vina za pretakanje, najbolje stori, ako troje sodov enake velikosti dobro pripravi in dela tako-le: enega uvrsti, in ko se mu je žveplo vžgalo, se va-nj vlivati začne iz bližnjega soda, ki je na medeno pipo djan; drugi sod je za drožje, ki ga bo, ako se noče za to kad rabiti, iz ktere se potem drožje v prazni sod, ki na koncu pretakanja ostane, pospravi; tretji prazni sod pa se uvrsti na mestu, na katerem je ravnokar pretočeni sod bil, in se torej samo pipa v bližnji sod dene in dalje pretaka. Med tem, ko se iz enega soda pretaka, se prejšni sod izpira; in ko iz naslednjega čisto vino izteče, je že ta sopet pri rokah. Tako se pretakanje do konca zvršuje, kar zamoreta dva človeka v enem dnevu opraviti, če sta vajena in nekoliko urna. Zadnjič se tudi tisti sod pretoči, v ktereга smo o prvem pretakanji vso debelo, vsedeno nesnago zlili. Vino iz tega soda se zamore rabiti za dolive, ker ni slabo nego le nekoliko bolj trdo, burno ali silno je; drugemu prilito pa se nič ne pozna. Še bolje pa je, če se za domačo potrebo obrne. Preden se vino v sod vliva, se vsakemu palec dolg in širok kosček žvepla vžge.

Kako se sod drožja oprósti?

Dokler čisto vino teče, se vse v drugi sod vliva; ko pa že začenja bolj po malem teči, je treba pazljivo, polagoma sod od zadej vzdigniti, ináče bi se droži zganile. Sod se pusti cediti, dokler se droži ne prikažejo; potem pa se koj pipa zaškrne in sod iz svojega mesta vzame, pipa izmakne, sod pa iz pivnice spravi. Tu se za bokal vode v sod vlije, sod nekoliko povalja ter zavalj potem na letro, ktera je na enem koncu s podnožjem ali šrogami podložena, pod ktero se škaf postavi in droži vanj iztočijo.

Kamo z droži?

Spravijo se v sod, ki smo ga že poprej na svojem mestu uravnali, ali pa v kad, in zadnjič iz kadi v prazni sod, kateri ob koncu pretakanja ostane. Ker še niso vse droži iz soda, se sopet nekaj več vode v sod vlije, in sod prekucuje, droži pa v sod spravlja. Te droži pa niso več tako dobre, ko so prve bile, zato si jih vincarji hranijo in potem na tropine vlivajo, ko te kuhajo, kar boljše žganje stori. Tretje, na isti način pridobljene droži pa vincarji z vodo stanjšajo in jih živini piti dajejo.

Kako se drugo pretakanje konča?

Ko smo vse sode popolnoma napolnili in čepe trdneje v pilike vpostavili, se tisti sod, ki ni celó poln, na pipo dene za doliv in domačo potrebo, ako se ni za to tisto vino obrnilo, ki smo ga od unega soda natočili, v ktereга smo o prvem