

dvomljivo. Veselo bi bilo, če bi se naši iskreni slovenski fanti le nekaj potrebnih nauk v vinoreji, sadjoreji in sploh v kmetijstvu učili, in to v slovenskem jeziku.

Ni tukaj prostora, o vsem tem veliko govoriti, želim samo nekaj zaradi vina, vinskega pretakanja in sačnice prinesiti.

1. Da bo vino za daljno izvažanje pripravno, moramo vsa vinska opravila dobro poznati in vestno storiti, med drugimi opravili je zlo imenitno tudi pretakanje, preden pridemo do tega ne smemo tudi prave poti zgrešiti, zato jo kratko tukaj zaznamvam, začne se že pri trgatvi ali bratvi. Belo vino more biti čisto, sladko, močno in popolnoma zavreto, da tako naredimo, se naj belo in rdeče grozdje posebej trga, pred trgatvo je tudi dobro podbirati, da se slabo, gnjilo grozdje odpravi, in mošt iz takega je podbirina, ob trgatvi se naj dvakrat bere, naj pred sladko, zrelo, potem slabejše grozdje, česar o dobrem letu sicer ni potrebno, tudi jagode se samo v bolj slabih letih od pentljig odbirajo. Grozdje se ne sme vkupej kvasiti, ampak hitro se naj spreša in mošt v čisto posodo naliva, tisti mošt pa, kateri na zadnje teče, pentljjšak (Stingelmošt) imenuvau, se naj posebej spravi, ker je bolj zagolten, ker tropine pri razsekanju pešk in pentljig na krnici dajo lesno kislobo in zagoltnost iz sebe, pri mehkih vinih iz nežlahtnega grozdja, ta sicer ne škoduje, ali iz takega mi tudi ne dočakamo ljubkega, tankega vina za daljne kupce, skušeni vinorejci, post. na Renu, dodajo sicer moštu nekaj presnih izprešanih mešičkov brez pešk in od žlahtnega grozdja, ali to je druga, trdijo, da je vino potem bolj dišavno in trpeče, kar je tudi res, saj je le v kozicah dišava, zato poskusite na polovnjak 6—10 bokatov hlustin pridavati. V slabih letinah, in vsakrat, če je grozdje nežlahtno, blatno, gnjilo, je ukazano naliti mošt že prvokrat v 24—48 urah pretočiti, da se odzlezi, moje skušnje so to dobro potrdile. Naliti in za vrenje pripravljen mošt se toliko zapre, da ne more od zunaj zrak vanj stopiti, nastavi se namreč zapiravna cev ali druga priprava, da se nastopljeni mehurčki, ako so pridjani, ne skisajo, splesnijo, in okusa ne kvarijo, drugač ravno velike vrednosti taka priprava nima, naj se le druga opravila dobro store.

Vrenje mošta moremo pospešiti, da bo vino prej zrelo, če hčemo nasproti mošt sladke ohraniti, naj se vrenje zadržuje, k temu nam pomaga mrzlo vreme, mrzla klet in druga sredstva. Za dobra močna vina je vendar ukazano, da hitro vre, čisto, in starega okusa postane, na ta namen ne sme biti klet mrzla, okna se morajo o solnčnih dnevih odpirati, po noči zapirati, in nove iznajdbe še učijo, mošt v posebne tople, še zakurjene hrame spravljati, da hitro in močno zavre, in 1 ali 2 leti prej godno za kupčijo postane in se tudi kmali denar dobi.

2. Kadar v jesen glasno vrenje mošta vtihne, vsedajo droži na dno, ktere potem zelo vkvarjajo prijeten okus, milino, tenkobo in sladkobo vina, dobro je, da ga hmalu okusimo, ne, hočem reči pretočimo, ali ravno to je škodljiva navada, da naši vinorejci premalo na pretakanje drže, še trdijo, da so droži za vino koristne in za živež, čeravno je samo sladkor za živež, dokler je tega kaj v vinu in drožju, tako dolgo se požlahnuje. Naj boljši čas za pretakanje je jasno, mrzlo vreme, malo pred časom, kadar se gorkota v vinohramu premenjuje, prvokrat že jesen začetka decembra, ali gotovo februarja in marca. Po prvem pretakanju že se mora pučel snažno zapilkati, ne ravno celo trdno, ker še tiho vrenje nastopi. Za naša bela vina je naj boljše, večkrat pretakati, to je pred binkoštni in pred ko je grozdje mehko enkrat.

(Konec prihodnjič.)

Kaj je storiti da kroglega graška miši ne pojedo?

Vsem gospodarjem in gospodinjam je zadosti znano, da miši krogli grašek, ktereja si gospodar poseje, naj rajše požerejo; mislim zatoraj da bode vsem gospodarjem prav všeč došlo, ker je zdaj ravno čas grašek sejati, če jim povem pomoček, po katerem si grašek obvarjejo, Pomoček pa je ta: Prej ko grašek seješ, ga namoči 12 uri v vodi, ktera je z žveplom zmešana: v žvepljeni vodi namočenega graška se miš ne dotakne, in tako namakanje še ti prinese tudi drugo korist, namreč, grašek se lepo scimi in hitro in lepo raste.

Domače stvari.

Jabolke se lahko dolgo časa ohranijo, če se na peceljnu in popku s voskom ali keljem zamažejo, vsaka posebej v papir zavije in na hladnem čvrstem zraku v temnem kraju hranijo. Naj dalje pa se ohranijo, ako so v popolnoma suhem pesku v kakem sodu tako zakopane, da se druga druge ne dotika, sod pa tako zadelan, da zunajni zrak ne more vthajati.

Ne popolnoma suha otava ali detelja se naj lože ohrani, ako se osoli, na pol s ovseno ali s ječmenom slamo zmeša in tako nakopi.

Dolgo rabljene nesnažne ali mastne steklenice (flaše) si naj lože očistiš s žagovino, ktera se v nje nadeva in h kateri se malo vode prilije in se tako dolgo v steklenici trese, dokler steklenica ni celo čista. Steklenice zgubijo po takem pranju vsako naj močnejšo duho.

Naj boljše ščene (mladi pes). Glasovit zoolog Brehm trdi, da se naj boljše ščene tako spozna: Če kusa vrže več ščeničev in želiš naj boljše odgojiti, raznesi vse daleko od ležišča na različna mesta, ktero bo kusa naj prej pobrala in spet v ležišče odnesla, to je naj boljše. Če to ponoviš, bo mati vsikdar ono isto ščene pobrala in spet v ležišče nesla. Tako ščene je naj boljše.

Da biki ali junci ne uidejo ali sicer ne divjajo — se priporoča to-le: Šopek repa preveži z vrvjo (štrikom), potem rep napogni čez hrbet in ga priveži za rogove tako, da bik brez bolečin ne more pobesiti glave. Tako privezana živina mora zmiraj glavo pokonecu držati, in je tako pohlevna, da jo vsak otrok lahko pelje.

Kamno olje ali petrolje je koristno na tri strani:

1. Petroleum je svečava in da kaj lepo luč, nevarno je tedaj le, ako se varno ž njim ne ravna in dobro očiščeno ne kupi, ker se sila rado vžge.

2. petroleum je zdravilo zlasti pri garjah živinskih; enkrat se namažejo garje ali lišaji, in večidel se že ozdravi živina.

3. petroleum prežene bolhe in uši na zelju, repi itd. Ena žlica petroleumu se vlije v škropilnico in z vodo dobro premeša, in s to vodo se poškrpi repa, zelje itd.

„Novice.“

Navodi k narodnemu gospodarstvu.

Del III.

(Dalje.)

20. Vsakdo naj bi se po mogočnosti svoje poslovanje obširno proučil: kmet naj bi dobro poznal zemljo, ktero obdeluje, naravo in življenje različnih rastlin in živali, kako jih naj boljše ploditi in gojiti, zakaj in na kakšen način rabiti in obračati, na kratko, znati bi imel umno kmetovati. Mehanik, obrtnik, rokodelcec ima na tenko poznati robo, ktero prestvarja, trgovce blago, s katerim mu mogoče trgovati: ima vedeti, kako in kde se stvari pripravljajo, kde so naj boljše, in si jih po dobri ceni naj leži dobiva, in kakšno blago more sopet kam drugod naj boljše zabarantati in zamenjivati.

21. Zvedenemu delavcu, ki bitnost in naravo stvari, z katerimi se peča, pozna, je delo celo ugodno in prijetno, nikakor ne kakšna težava ali butara, ktero nam sila nalaga. Omenimo n. p. kmeta, ki naravne postave, po katerih rastline rastejo, kakor tudi bitnost in lastnosti posebnih rastlin nekoliko pozna in jih opazuje; temu je delo veselje, ker po njem načinja vedno nove pokuse v naravoslovstvu, bistri svoj um in nabira novega znanja: to ima pa še drugi posledek; umetno delo mu ni samo na večje veselje, temoč tudi na večji dobiček, ker po dobrih skušnjah svoje delo le za dober prid obrača.

22. Naj bi tedaj vsakemu človeku mogoče bilo si zato potrebnih vednosti in znanosti pridobiti; k temu pa je prva in glavna potreba, da se vsakdo naj manj dobro brati, pisati in računati nauči; kdor toliko zna, se more z pomočjo dobrih knjig sam z svojo marljivostjo več učiti, kar mu je za dotično poslovanje potrebno, ali se za kaj druga izurjati, kar bi ga veselilo. Zato naj bi bilo dovolj potrebnih in pripravnih šol ter učiteljev, za ktere naj bi občinstvo ali vlada skrbelo in potrebam pomagovala. Ko so se šole ustanovile naj bi se stariši, katerim dobra odgoja otrok ni mar, po postavi silili otroke v šolo in k uku pošiljati, da se jim tam da po-