

gastvo bode v hiši njegovi“. Psalm 111. Bog blagoslavlja le onega, ki hodi po njegovi poti, ki izpolnjuje njegove zapovedi. „Ako Bog ne zida hiše, zastonj bi se trudili za-njo zidarji“. Bog torej odreka pomoč svojo kmetu, ki ni pobožen. „Kdor je z Bogom, ž njim je Bog“; to staro slovensko prislovico pozna naš slavljeneec predobro; on ve iz lastne skusnje, da je resnična. Vedno je bil pobožen kristijan, krepko je vzdržal v boji, v nesreči, v trpljenji; zato pa ga je Bog čuval in blagoslavljal.

Perzijski kralj Cir je nekega dne ukazal vojakom svojim, naj gredó v gozd div sekat. Drugi dan pa jim da napraviti veliko pojedino, pri kateri jih vpraša: „Kateri dan vam bolj ugaja, večerajšnji ali današnji?“ Vojaki mu odgovoré: „Današnji; kajti danes je dan veselja, večeraj pa je bil muk in trpljenja dan“. Cir pa odvrne: „Če hočete imeti kedaj stalen tak dan, morate se prej hrabro vojevati; z delavnostjo, trudom in trpljenjem bode te prišli do veselja in mirú“.

Tudi ti starček si z delavnostjo in trpljenjem si pripravil lepo imovino, dočakal si veselja v svojih otrokih. Bog daj, da bi še mnogo let to veselje užival. Sedaj si še zdrav in krepk. Ko bi pa prišle nad tebe one nadloge, ki navadno spremljajo starost, — starost sama je bolezen, rekali so že pagani, — ne javkaj, ne tožuj; tolaži se s tem, da si vse žive dni zvesto izpolnjeval dolžnosti svoje. Dobrega očeta tolaži na stare dni to, da zapusti lepo posestvo pridnim svojim otrokom; poštenega kmeta krepí in mu slajša stare dni zavest, da je verno služil svojej domovini, tolaži ga spomin na blaga dejanja, teši ga up, da ima prihranjeno plačilo v nebesih. Petdeset let si trpel, petdeset let se trudil, dolgih petdeset let si dajal lep vzgled; to je velika tolažba; nimamo slajše, ko začne našemu življenju solnce zahajati. Iz srca ti danes vsi želimo, da bi te nebeški Gospodar še čuval do skrajne starosti, potem pa ti rekel: „Vrli in zvesti hlapec! vniđi v veselje Gospodarja svojega, vniđi v večno domovino.“

Gospodarske stvari.

Nekaj o vrenji mošta.

Sedaj je čas za branje. Vreme je sicer lepo, vendar ne bode dolgo čakati s trgatvo. Treba bode iti v gorico ter pobrati grozdje, kolikor ga je in hvala Bogu, če ga ni ravno veliko, lepo in polno je letos grozdje. Grozdje, ki se spreša, to daje mošt in mošt se izpremeni za malo časa v vino, letos v resnici v rujno vino. Ta sprememba pa se godi po tistih prikaznih, ki jim pravimo vrenje mošta. Kdor hoče te prikazni bolje razsoditi, ta naj bere pazljivo naslednje vrste, kajti on mora poznati

one tvarine, ki so v moštu. Ob enem pa še mora človek znati one pogoje, pri katerih mošt vre in se nazadnje izpremeni v dobro, zdravo vino.

V moštu pa so najvažnije tvarine te-le: 1. Sladkor ali če rabimo tujko, cukar. Tega se prepriča človek k malu, ako vzame mošta na jezik. Okus, tisti sladki, kaj ga dela? Sladkor, ki se nahaja v moštu. Pravi se, da je grozdni sladkor, to pa zato, ker se je naredil v moštu. Sladkor je glavna stvar v moštu in potrebna. Ako ga ni ali ga je le malo v moštu, zastonj se pričakuje iz njega dobro vino. Zakaj to? Zato, ker se iz sladkorja nareja v času, ko mošt vre, vinski cvet ali s tujim imenom, alkohol. Čem več je sladkorja v moštu, tem močnije bode potem tudi vino iz njega.

Koliko pa bode v moštu sladkorja, to pride iz grozdja, od tega, kako da je trsje v gorici in ne samo to, ampak na to pride še v tem veliko, kako da je grozdje dozorelo, kako je bilo vreme o branji, kaka da je prst v gorici. Da tudi delo v gorici v tem ni brez vsega, to se razumeje samo ob sebi. Ako želimo, da je vino dobro in trpežno, zato je treba, da ima mošt 20% sladkorja v sebi, t. j. v 100 litrih mošta mora biti 20 kilogramov sladkorja. Kedar mošt vre, razpade sladkor in se razdeljuje v vinski cvet ali alkohol. Iz dveh delov sladkorja postane po navadi eden del vinskega cveta. Po tem takem pride v 100 litrih mošta iz 20 kil sladkorja 10 kil vinskega cveta.

2. Razne kisline. Med njimi je najvažnista tista, ki ima ime vinske kisline, za-njo pride jabelčna — toda ne iz jabelk — in nazadnje čreslovina. Vinska kislina daje vinu kislí okus, tisti, ki mu pravimo, da je vinski okus. Jabelčina dela pa vino rodo in čreslovina pride iz jagod, iz kože, iz peceljnov in največ je pride iz pešk ali koščic. V črnem vinu je čreslovina potreba in ako je ni, ni črnine, ker ni tiste trpkosti, brez katere ni črnina to, kar naj postane.

Da je v črnini čreslovina, to je potrebno, ker ji daje neko trpkost, brez katere črno in rdeče vino ni to, kakor nam ugaja. Nasproti pa ni dobro, če je v belem vinu preveč. Zato pa ni prav, ako se pecelji in peške preveč točejo in delé v belo vino. Po navadi je v vinu po pol ali eden procent kisline ali če naj rečemo bolj na leško: v 100 kilogramih vina nahaja se po pol ali pa celi kilogram kisline. Dobra vina nimajo je toliko mero, kakor pa slaba. (Konec prih.)

Sejmovi. Dne 18. oktobra pri sv. treh kraljih v župniji sv. Benedikta v slov. goricah, v Podsredi, v Mozirji, v Trbovljah in v Vojniku. Dne 19. oktobra v Oplotnici. Dne 20. oktobra v Apačah, v Mariboru, in v Vidmu. Dne 21. oktobra v Celji in v Sevnici.