



# gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi polji. Veljajo v tiskarnicijemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrtrleta 90kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrtrleta 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 31. oktobra 1866.

## Gospodarske stvari.

### O hmelji nekaj.

„Novice“ so že večkrat povedale, da žaški hmelj (Saazer Hopfen) na Českem ali Pemskem najbolj slovi po svetu, in da gospod Jožef Schoeffl, predsednik kmetijske družbe žaške, je v hmeljereji najbolj skušeni mož, od kterega se tudi najbolj gotovo dobre sadike (Setzlinge) dobivajo.

Z ozirom na veliko razstavo hmelja, ki je bila lani v Žatecu, je gosp. Schoeffl razglasil ravnokar nekatere reči, ki jih naznanimo tudi našim gospodarjem z živo željo, naj bi se oni, ki imajo zemljišča v pravi legi za hmelj, poprijeli hmeljeve reje. Saj je gotovo, dokler bojo ljudje pivo (ol) radi pili, bode hmelja ravno tako treba kakor vinske trte za pridelek vina.

Gosp. Schoeffl — da se vrnemo k njegovemu zapisu nazaj — pripoveduje, da v žaško razstavo so poslali hmelja celó iz tujih daljnih krajev, kakor iz Kaira (v Afriki), iz Rusovskega, iz Hessen-a, iz Holštajna, iz Ogerskega in Štajarskega.

Pri vsakem hmelji, v to razstavo poslanem, se je po češuljah ali krežulicah, kakor tudi po žlahnejem okusu in duhu lahko spoznalo, da je žaškega plemena. Največi razloček v okusu se je pokazal pri dvojnem hmelji, ki je bil poslan iz Kaira: eden je bil pridelek iz domačega, brž ko ne v Kairi divjega hmelja, eden pa iz žateškega, ki ga je pred več leti Schoeffl tje poslal; domač kairški je imel do 3 palce dolge krežulice, je bil grob, poln zrn in skor brez moknatega nastavka; tudi se je razsul, ako je le nekoliko suh postal; žilice na perji so bile grobe. Po vsem tem je vsak, ki hmelja še po okusu ni pokušal, na prvi pogled domači kairški pridelek lahko ločil od tistega, ki je bil v Kairu iz žaškega zarezjen. — Blizo taka je bila s hmeljem, ki so ga iz Odese poslali, manj pa se je ločil tisti, ki so ga izredili tudi iz žateškega, pa v tacih krajih, ki so po obnebi (klima) Žateču bolj podobni. Pri hmeljih iz teh krajev, posebno iz Štajarskega poslanih ni bilo zapaziti dokaj razločka v krežulicah, pa tudi v duhu ne. — Hmelj iz Kurhesen-a, ki ga je poslal neki učitelj v razstavo, je bil med vsemi žateškemu najbolj enak in sicer tako, da so nekteri ga za žateškega imeli. — Zanimiv je bil hmelj iz Rusovskega. Eden je bil izrejen iz žateških sadik, ki so bile pred 25 leti na Rusovsko poslane, drugi od tacih, ki jih je Schoeffl leta 1863 tje poslal. Ta mlajši je bil zeló podoben žateškemu, uni pa se je skor popolnoma izvrigel; okusa je bil bolj ostrega in grob v krežulicah.

Iz vsega tega sledijo ti-le nauki:

Treba je, da po nekoliko letih hmeljerejec svoj

vrt zasadi na novo z žateškim hmeljem, da se mu ne izvrže. Saj stroški za sadike in vožnino niso tako veliki, da bi saj vsacih 10 do 15 let si ne mogel novih sadik naročiti: Fina roba, ki jo pridela, mu bo kmali poplačala te stroške. Kar se pa časa tiče, v kterem naj se naročajo sadike, opominja Schoeffl to, da nikar prezgodaj naročevati sadik. V Žateču ne začno hmelja obrezovati (in ti obrezki dajo sadike) nikoli pred 12. aprilom (malim travnom). Izprva obrezujejo le slabe vrte, najmočnejše pa še le proti koncu aprila. Prve sadike ne pridejo tedaj iz močnih vrtov na prodaj; kdor pozneje naroča sadike, prejme močnejše — to je, v drugi polovici aprila meseca.

Naj tedaj naši gospodarji, ki mislijo s hmeljerejo začeti, se za sadike obrnejo do gosp. Schoeffl-a, pa naj mu vsako leto meseca aprila pripusté, kadaj da jih jim pošlje.

## Vinarstvo.

Narejanje vina je skoraj tako staro kakor svet; že iz sv. pisma se vidi, da je vino že v onih starodavnih časih priljubljena pijača bila. Tako beremo v sv. pismu te-le vrstice: „Noe iz barke stopivši je začel zopet zemljo obdelovati. Zraven poljedelstva je tudi vinograd zasadil. Po potopu je on veliko veliko trpel. Dobrotljivi Bog mu dá zraven kruha tudi vina. Vino je dar Božji, posebno za bolne, žalostne in stare ljudi, ako ga zmerno pijó. Noe pa ni še poznal vinske moči. On je vino pil, se vpijanil in razodet ležal v svojem šotoru itd.“ Iz tega vidimo, da je imelo vino že o Noetovi dôbi ravno te lastnosti kakor jih ima dandanašnji: prijetna pijača je bilo, pri tem pa je imelo tudi obilo vinskega cveta, da je človeka vpijanilo, če ga je pil čez mero.

Akoravno pa je narejanje vina že tako staro, vendar še dandanašnji ni popolnoma dognano, kako se dela. Lavoisier, Chaptal, Thenard, Gay-Lussac, Dumas, Berzelij, Liebig in še mnogi drugi učeni kemikarji so pokazali sicer vinarstvo zeló, vendar pri vsem tem ni še vse popolnoma jasno, kaj je treba, da se vselej zadene pravo, — kaj se godí, kadar vino vrè itd. Temno zagrinjalo je še prepeto čez naravno in životno moč, in dokler nam učenost ne odtegne tega zagrinjala, nam bo tudi marsikaj skrito ostalo tu in tam.

Če od vinarstva ali narejanja vina govorim, ni me misel, da bi nova vodila vinorejcem povedal; Evropa ima obilo deželá, v kterih je vinarstvo že na tako visoki stopnji, da je za nas popolnoma dovelj, ako se po njihovih izgledih ravnamo. Namen mojih vrstic je ta, da povem, kako Francozi in Porenčanje vina narejajo. Skozi poldrugo leto sem dovelj prilike imel, videti, kako v teh krajih slavnoznani vinorejci vino narejajo in z njim ravnajo. In če pravim, da tukaj vé

vsak mali vinogradnik s svojim vinom bolje ravnati kakor pri nas največi vinorejci, naj se mi to ne zameri. Ne tajim, da bi tudi pri nas ne bilo umnih mož, ki dobro znajo vina delati, to je, ki razumejo kletarstvo (Kellerwirthschaft), al le malo je taci. Saj mi tega ne bo nihče podrl, da bodo pri nas tako na debelo pridelana vina še le tačas kupca v tujih deželah dobila, ako po snažnem in vrlem ravnanji pridemo do tega, da dobó naša vina popolnoma čist in nepoblojen naturen okus, in da se obdržé stanovitna. Že po okusu vinskem se spozná, kako se je z njim ravnalo; ker vina avstrijskih deželá večidel na nek neprijeten okus cikajo, je to znamenje, da v teh deželah še ne znajo vin popolnoma dobro narejati. Dokler vina pravilnega ravnanja ali, kakor Vrtovec pravi, umnega narejanja ne dobijo, jih tujci ne bojo nikoli veliko obrajtali, ker so le vin s prijetnim in popolnoma čistim okusom vajeni.

Drugi vzrok, da naših avstrijskih vin v tujih deželah veliko ne obrajtajo, je pa ta, ker naši vinski trgovci večidel niso pošteni. Le preveč je pri nas brezvestnih in goljufnih vinskih trgovcev, ki dobra vina poblodijo in s slabim zalivajo, s cukrom mešajo itd., in tako v tuje kraje pošiljajo, da ene krajcarje več za nj dobé, pa ne pomislijo, da po takem ravnanji pridejo naša vina ob dobro imé, dežele potem ne spečajo lahko svojih vinskih pridelkov, in vinsko kupčijstvo pride ob zaupanje in kredit. Res, treba bi bilo, da bi se na korist domačemu vinarstvu ostro na pete stopilo tacemu ravnanju, po katerem se kazí domači pridelek in škoda dela vsej deželi. Ako bi tako sleparstvo samo na škodo bilo tacemu, ki se s tem pečá, naj bi že bilo; al tako po taci sleparjih škodo trpí vsa dežela!

(Dalje prihodnjič.)

### Gospodarske skušnje.

\* Zakaj oves tako dobro tekne konjem? Dr. Nessler v „Wochenbl. des Badn. land. V.“ pravi, da tega še nihče ne vé prav za gotovo; to pa je vendar dognano, da tolša ali mast, ki je oves veliko v sebi ima, veliko k tečnosti njegovi pripomore. Ako piča, ki ima skroba ali štirke v sebi, ima primerno mero tolše, jo želodec lože prekuha. 90 funtov ječmena in 10 funtov lanéne moke skupaj imajo še le toliko tolše kot 100 funtov ovsa. Zato v nekterih krajih nekoliko lanéne moke konjski klaji pridevajo, kadar jim ovsa celó nič ali le málo dajó.

\* Da kopito (rog) konjem bolje raste, priporoča se mazílo španjskih muh (Canthariden-salbe). Dr. Bugniel je pri konji, čegar kopita so imela tanke stranske stene, vsacih 14 dni vribal imenovanega mazíla v krono (venec) kopitno in je to ponovil 5 do 6krat; rog je začel debelejši prihajati od zgoraj doli; tudi pri kopitnih razpokah, pri suhih in krhkih in pri stisnjenih kopitih je to z dobrim vspehom skušal; pri stisnjenih (ozkih) kopitih je zraven tega še podolgama v rog zarezal naredil in mazílo španjskih muh na stransko kopitno steno namazal.

### Slovensko slovstvo.

#### Oznaniło.

Obljubil sem v sestavku, kterega sem v 42. listu „Novic“ priobčil o „vinski ludri s sladkorjem“, da bom prihodnje razvijanje in lastnosti te pijače našim vinorejcem naznanil. Slavni odbor družbe sv. Mohora je rokopies moj „Umni vinorejec“, ki bo 6½ tiskanih pôl obsegal, radostno blagovolil sprejeti, da ga prihodnje leto svojim družnikom razpošlje. Naznanjam toraj vsem

vinorejcem, naj bi se blagovoljno vvrstili v družbo sv. Mohora, od ktere sprejemši „Umnega vinorejca“ se lahko popolnoma prepričajo razvijanja, lastnosti itd. te pijače. In tako spolnim s tem svojo obljubo, in ostanem mož beseda, kar mi je najdraže.

Pri Negovi 26. oktobra 1866.

Francišek Jančar, kaplan.

### Národno-politične stvari.

#### Pomagajmo si sami k ravnopravnosti.

Ne vem, če se je o kateri reči na Slovenskem že toliko govorilo in pisalo, kot o ravnopravnosti. Že leta in leta se o njej piše po knjigah in časnikih, pomenkuje v domorodnih shodih in društvih, napija v veselih tovaršijah. Če se pa ozremo v djansko življenje, vidimo pred seboj še debelo temo, v kateri se od ravnopravnosti le sém ter tje nekaj malo zori.

Kako je vendar to, da v tej reči, za katero se že toliko let poganjajo in potezajo rodoljubi, ni napredka; da pri tolikem delu in trudu ni primerne sadú?

Da ne bom obširen, naravnost rečem, da prvi in glavni krivec temu je vlada.

Ne more se sicer reči, da bi bila ona ravnopravnosti načelo kedaj očitno tajila; temveč ga je, posebno v pravstvenem oziru, že za absolutne dôbe večkrat prav razločno pripoznavala. Tako na pr. vелеva občni sodni red 1781. leta v §. 13., da ima strankam in njihovim zastopnikom rabiti jezik, ki je v deželi navaden; in v §. 165., da se ima to, kar priča pové, kolikor mogoče zapisati z njenimi lastnimi besedami. Leta 1848. in 1849. bila je ravnopravnost vseh narodov večkrat sè samega prestola slovesno oklicana. Tedanja oktrovana ustava z deželnimi redi imela je posebno, razločno naredbo zastran ravnopravnosti. Red kazenske pravde leta 1853. zapoveduje v §. 123. in 184. jasno in naročito, da naj se vsaka izreka v zapisnik zapiše v tistem jeziku, kterega priča ali obdolženec govori. Če ta ne razume sodnega jezika, naj se zapiše vsaka izreka v njegovem in v sodnem jeziku. To je jasna, po vladarju samem dana, doslej nepreklicana in nespremenjena postava. Od leta 1860. sem so se nam spet zastran ravnopravnosti prav lepe obljube delale. Schmerlingova okrožnica do državnih namestnikov, potem prestolni ogovor 1861. leta, in spet okrožnica sedanjega državnega ministra, vsa ta pisma imajo toliko lepih besed o narodni ravnopravnosti, da je kaj. Če pa pogledamo v djansko življenje, od vsega tega vidimo celó celó malo resnice.

Strašne nevihte so zadevale v tem časi državo; do dna omajano se je treslo državno poslopje; sisteme so se preminjale in ž njimi ministri; skoraj vse razmere v državnem in društvenem življenji so se predrugačile, le toliko zaželjeno solnce ravnopravnosti ni zasijalo v naše šole in urade; kajti nemškutarski voziček je škripal in škriplje še dandanašnji naprej po svojih starih kolesnicah. Temu se nimamo čuditi. Vladino mišljenje in delovanje do Šadovske bitve je tiščalo najbolj le v véliko Nemčijo. A to so uradniki dobro vedeli ter delali po starem kopitu, če tudi so se rodoljubi sklicavali na vladne obete; večina njih so bili očitni ali skrivni nasprotniki; tisti pa, ki so imeli srce za narod in pravico, ti si nekaj niso upali pred vlado in svojimi načelniki, nekaj se jim je pa tudi ali naravnost prepovedovalo, ali saj z dosti razumljivimi pomigljeji odsvetovalo. Tako višji in stareji niso hoteli, nižji in mlajši niso smeli, in ostajalo je zmerom vse pri starem.

Ali če po eni plati poglavitni del krivice, da se je obetana ravnopravnost doslej tako ubogo malo uresni-

# gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi polji. Veljajo v tiskarnicijemane za celo leto 3 glđ. 60 kr., za polleta 1 glđ. 80 kr., za četrtleta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 glđ. 20 kr., za pol leta 2 glđ. 20 kr., za četrtleta 1 glđ. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 14. novembra 1866.

## Gospodarske stvari.

### Vinarstvo.

(Dalje in konec.)

*Kaj se godi, kadar vino vrè?*

Lavoisier je bil prvi, ki je konec 18. stoletja način vinovrenja razložil. Neumrli ta ustanovitelj sedanje kemije je že o tistem času vinorejcem očital pogrške, ko so se jih vkrivičili po napačnem narejanju vina; on je ustanovil podlago umnega vinskega narejanja, ktera še dandanašnji velja na Rajnu in večidel po Francozkem.

Sladkor (cuker) je tista tvarina, ktera se takrat, kadar nastopi vinsko vrenje in se vino dela, v vinski cvet in ogelno-kislino razkroji. Lavoisier je dokazal, da raztopljeni sladkor ravno toliko vaga, kolikor iz njega narejena ogelnokislina in pa vinski cvet, tako, da se iz 100 funtov grozdnega sladkorja (v popolnoma suhem stanu) po vinovrenju čez 51 funtov samega vinskega cveta in čez 48 funtov ogelno-kislina napravi.

Razkrojavanje sladkorja v vinski cvet in ogelno-kislino, to je, vinsko vrenje, ki je samo po sebi prav prosta dogodba in se napravlja po tvarini; al kako dela ta moč na sladkor, to je neizrečeno težko razjasniti. In lahko se reče, da tega popolnoma do današnjega dne še ni nihče razodel. Sam čist sladkor v sami čisti vodi nikdar ne vrè; dobro napravljeni likêr (sladko in dišečo žganjico) moremo brez vse skrbi dolgo časa na toplem kraju imeti, in vendar nam ne bo vrel. Ako mu pa pridenemo tiste snove, ki jo „kvas“ imenujemo, se bo sladkor v kratkem razkrojil in likêr bo začel vreti.

K vinskemu vrenju ste, razun vode in dostojne toplote dve reči ali snovi potrebni, ena, ktera se zastran tega, da ima dušca (Stickstoff) v sebi, od sladkorja bistveno loči in to je že omenjeni kvas; druga za vrenje neogibno potrebna stvar pa je sladkor ali taka tvarina, ki je v svoji kemijski sestavi ali družih lastnostih sladkorju enaka, tako na priliko dekstrin ali štirka. Dve tvarini (kvas in sladkor) se nahajate v soku slehernega sadja, največ pa ga je po primeri v grozdnem soku. Tej okoliščini se tudi pripisuje, da začno sleherni sadni soki pri ugodni toploti (15 do 25 stopinj gorkote) vreti.

Snove vrenja (sladkor kakor tudi kvas) se v vodi raztopé ali razkrojijo. Če bi hotli sadni sok (na pr. grozdni mošt) skoz najgostejši prečidilni papir še tolikrat precejati, vselej bo po precejanju dobljena čista tekočina pod ugodnimi okoliščinami vendar-le vrela. Ta lastnost sadnih sokov je bila že po slavnem francozkem kemikarji Thenardu potrjena. Da začne mošt vreti, se vidi kmalu iz kalnosti (motnosti) mošta ali tekočine; naravnost potem, ko mošt moten postane,

se začneta ogelno-kislina in vinski cvet razvijati. Da vrela tekočina motna postane, to napravi kvas. To se dá po povekšavniku tudi videti; ogelnokislina se namreč začne v tekočini gibati in se gori in doli po mehurčeki ogelnokislina premikuje; to se po znanem prijetnem duhu vinskega cveta razodeva.

Če le nekoliko kapelj mošta denemo med dve tanki stekleni ploši, ju ob kraji s papirjem in gumijem zakapamo, da izhlapienje zavarjemo, pa jih od časa do časa z drobnogledom (mikroskopom) ogledujemo, brž bomo vrenje videli: Koj ko se mošt skalí, vidimo veliko veliko majhnih in podolgastih drobcev, deloma posamno, deloma v skupinah po tekočini plavati.

Ti drobci, katerih premernik meri komaj  $\frac{1}{800}$  milimetrov, pa zmerom večí prihajajo in rastejo tako, da se večkrat že v malo urah (včasí pa še le v nekih dnevih) v male belobarvane kroglice spremené, ki se kvasne kroglice imenujejo. Če pa denemo po Mičerlihovih skušnjah eno posamno kvasno kroglico med dve stekleni plošici, ki morate pa ob krajih zaklejeni biti, kmalu bomo videli, da se kroglica na eni strani napné, in se tako rekoč napravi neka oteklina, ktera čedalje večá prihaja, in je velikosti poprejšnje kroglice enaka, se od nje loči in stoji kakor posamna kroglica. Da se ta kroglica napravi, potrebuje v godni priliki kakih 6 ur. Ravno tako se bodo ta nova kroglica in vse druge na novo osnovane in poprejšnje stare kroglice zopet in še večkrat pomnožile, in sicer tako, da se jih v 3 dnéh iz edine kvasne kroglice pri dobrih okoliščinah 30 in še več napraviti more.

Poprej sem nalašč rekel, da se na novo napravljená krogla tako rekoč od poprejšnjih loči, to se pravi, ločitev se od znotraj popolnoma zgodi, nova kroglica je pa nekako samosvojna stvar, od starih popolnoma ločena in vendar je od zunaj druga z drugo zvezana. Navadno se novo osnovane kroglice okoli stare kroglice ali babice zberejo in napravijo nekako vejičaste podobe.

Kvas je navadno že v 4 dneh dodelan; četrti dan se ne napravlja nobene kvasne kroglice več. Vzrok, da se kvas tako počasi plodi in množi, je pa ta, da izvirna tekočina (grozdni ali sadni mošt itd.) nima nikoli toliko proteinovih (redilnih) delov v sebi, da bi jih bilo dovolj, več kakor 3-4 dnevno kvasno pomnoženje dopustiti. Če je pa proteinov delež v kvas spreobrnjen, mora tudi drožna zvez nehati, ker nima več potrebne osnove.

## Gospodarske skušnje.

\* Vrednost krompirja. — V Badnu delajo že več časaskušnje, da bi natanko izvedeli, ali ima debel ali drobán krompir za živinsko krmo več vrednosti. Skušali so debel, srednji in droben krompir; najdrob-