

NOVICE

gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XIII.

V Ljubljani v sredo 27. junija 1855.

List 51.

Vipavsko vino.

Naj „Novice“ tudi enkrat govoré od vipavskega vina, pa ne za tega voljo, da bi mu po nevrednem hvalo prepevale, ampak da dajo le „čast komur čast gré“. Rajni fajmošter Vertovc so se za njegovo čast že očitno potegnili, pa še zmiraj roji po glavah mnogih Krajncov in tudi družih prazna vraža, da „Vipavec“ ni stanoviten, ali, kakor se navadno govori, da se „ne derži dolgo“. Če se je v človeku enkrat ukoreninila babja véra, da razsajajo strahovi ponoči, dopoveduj tacemu kar koli hočeš, ne boš ga odpravil od babjoverstva. Taka se godí tudi vipavskemu vinu. Čeravno so gotove skušnje do dobrega poterdile, da vipavsko vino, prepeljano v druge in hladnejše kraje, kakor je gorka vipavska dolina, se tako dobro derži kakor vsako drugo vino, vendar še ni zginila tista napčna misel, ki meče „Vipavca“ med nestanovitne vina. Vinokupcom, kateri so že prepričani od stanovitosti vipavskega vina, ne ostaja tedaj nič družega, če ga hočejo kerčmarjem ali drugam prodati, da ga kerstijo s kakošnim štajarskim ali dolenskim imenom, in potem ga lahko prodajo. Kerčmarji in pivci ga hvalijo, da je kaj. Koliko „Vipavca“ se je prekersenega že po Krajskem z veliko pohvalo popilo, — imena vipavskega pa še derži zmiraj neumna zabavljica, da se „ne derži“! Tu pač resnično veljá stari pregovor: „svet po sili hoče goljufan biti, naj se tedaj goljufa!“ — v njegov lastni prid, ker blago je dobro in toliko vredno, kakor vsako drugo, le ime se mu mora drugo dati. Tako je na svetu z marsiktero stvarjo.

Pa nekaj mora o ti vraži vendar le resničnega biti, da se je ravno „Vipavca“ prijela? — utegnejo naši bravci reči. Res, da je nekaj, pa to „nekaj“ je tako, da veljá le za Vipavo, ne pa zunaj Vipave. To je velik razloček, kterega naj bi svet porajtal. Zato bomo to v kratkem tukaj pretresli, da se resnica prav spozna.

Vipavsko vino se ne spridi, in, kakor navadno pravijo, nič raje „na birso“ ne udarja, kakor vsako drugo vino v enacih okoljšinah. Le pomisliti je, da v gorki Vipavi sončna toplota že v grojzdji vinski sok dobro prekuha, — da v tukajšni gorki jeseni mošt že tako do dobrega izvrè, da vino, kakor hitro se je izčistilo v sodcu, je že tako izgotovljeno, kakor so druge vina, in posebno márun, še le v 2. ali 3. letu. Vipavsko vino, kadar se je izčistilo v sodcu, nima tedaj v svojem daljnem vrenji nič družega še dognati, kakor to, da sladkor (cuker), ki je v njem, popolnoma predela v vinski cvet. Vipavec je tedaj že pred pretekom prvega leta popolnoma gotov, tako da vinorejcu sedaj nič družega ni storiti, kakor to, da ga proda, ali pa da posebno skerb ima, da ga v svojem hramu dobrega ohrani. Márun, štajarske in pa tudi druge vina, nemške itd. se zalivajo vsako leto z novim vinom, da jih varujejo pregodnosti; s čim nek bo pa Vipavec svoje vino prihodnje poletje zalival? In to je prva nadloga, v kateri se

znajde vipavski vinorejec. Druga nadloga pa je vroči kraj, in vsakdo vé, da hud sovražnik vina je vročina. Celó malo hramov (keldrov) je v Vipavi tako napravljenih, da so na hladnem.

To so vzroki in prav naravni vzroki, da vipavsko vino, če domá ostane in ni v posebno dobrih hladnih hramih, se ne more deržati dolgo, ker po vročini vrè in vrè tako hitro in dolgo, da nazadnje udari na birso, kar se pa zgodi vsakemu vinu v enacih okoljšinah. Če pa pride „Vipavec“ kmalo iz doma v drug bolj hladen kraj, se pa derži, kakor skušnje učé, ravno tako dolgo in je ravno tako dober in še boljši, kakor marsiktero drugo vino. Sicer pa tudi rečemo, da ni vès „Vipavec“ ene baže; ampak so vipavske vina mnogoverstne dobrote in moči. Vino iz poljskih plant je manjše vrednosti kot iz nogradov (goric), in v plantah je spet razloček, ali je zemlja tam bolj mehka ali bolj terda, soldanasta. Vino iz plant je pred sedanjim pomanjkanjem vina še več kot na pol cenejše bilo od nogradskega vina. Ker so vina iz plant posebno mehke in ne preterpé lahko vipavske poletinske vročine, jih navadno za tega voljo le zimce (zimske vina) zovejo. XX.

Nekaj od koristnega drevja.

S. Beli glog.

Beli glog (Weissdorn) je znan germ, ki raste v naših gojzdi in na vertih blizo 12 do 16 čevljev visok in 3 čevlje debel; po hribih in planinah pa ni ne tako visok, ne tako močan. Les njegov je zlo terd, gost in jedrovit, in se dá lepo likati; tudi je precej težak. Ljudje ga rabijo za grebenače, vitle, za deržaje pri kladvih, nožih, za cepce itd. Prav dober je za kurjavo, ker daje veliko vročine. Cenijo tudi ogel njegov.

Sadje tega germa — gloginje — je valjovito, ko mesca oktobra dozori, rudeče kot kri, ima suho rumenkljato mesó in 2 do 3 zern; pozimi obvisi na vejicah. Dobro so gloginje, da ž njimi se prešiči pitajo; tudi žganje se dá iz njih napravljati.

Ker toti germ kmetje velikrat za živice rabijo, naj vsadijo v ta namen mlade deblica, ko so čevelj visoke; naj jih strižejo pridno, da postanejo v 10 ali 12 letih neprehodljiv živ plot.

Druga versta tega drevja je širokoperjasti glog, ki od poprejšnega razlikuje se po tem, da ima večje in sercu podobno perje. Les njegov služi za ravno take izdelke, kakor les belega gloga. Zavolj velike rasti pa lepega listja redijo ga po razveseljnih gojzdičih in javnih vertih.

Tega rodú je tudi črensa ali sramsca (Elsenbaum). Jugoslaveni ji pravijo brekinja. Ona zraste do 30 čevljev visoka, ter ima veliko nejednakega zobatega perja. Les je bel, gost, se dá terpežno barvati, ter je kolarjem, strugarjem in mizarjem porabljen; iščejo pa plačujejo ga dobro.

Glogovo germovje se dá iz semena zrediti, pa tudi po cepcih in grebenicah množiti. Treba je le nabirati