

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrto leta 1 gold., pošiljan po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrto leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 23. septembra 1885.

O b s e g: Razglas kranjskim živinorejcem o prodaji plemenskih juncev muriškega rodu v Rudolfovem (Novem mestu) na Dolenjskem. — Pretakanje (presnamljenje) novega vina. — Kakoršno seme, takošen pridelek. — Koroška deželna razstava v Celovcu. — Tehnica in uteži. — Gospodarske izkušnje. — Društvo „Narodna šola.“ — Trije dobri sveti. (Dalje) — Naši dopisi. — Novi čar.

Gospodarske stvari.**Razglas**

kranjskim živinorejcem o prodaji plemenskih juncev muriškega rodu v Rudolfovem (Novem mestu) na Dolenjskem.

C. k. kmetijska družba kranjska bode 3. oktobra t. l. dopoldne ob 9. uri v Rudolfovem 6 plemenskih juncev muriškega plemena prodajala.

Ti junci se bodo postavili posamezno na prodaj za polovico tiste cene, za katero jih družba kmetijska kupi, in se vsak prodá tistemu, kdor največ za-nj dá proti temu, da ga 1) koj plača in 2) se s pismom zaveže, ga najmanj dve leti za pleme obdržati, zato se k tej dražbi pripuščajo samo kranjski živinorejci.

Glavni odbor c. kr. družbe kmetijske
v Ljubljani 19. septembra.

Pretakanje (presnamljenje) novega vina.

Spisal dr. J. Bersch.

Ko je glavno vrenje dokončano, pripada pretakanje novega vina najvažnejšim opravilom v kletarstvu. Ako o pravem času pretakamo, zamoremo zorenje vina v sodih jako pospešiti, zlasti pa v okom priti poznejšim neugodam, ki se utegnejo vina lotiti. Nasprotno pa, ako tega dela ne opravimo dobro, zakrivimo pogosto, da vino slabo dozoreva in se časih zeló hudo skvari. Namen pretakanju novega vina je v prvi vrsti, da je ločimo od drožá. Načelno bi se torej s prvim pretakanjem ne smelo dalje čakati, kakor je ravno potrebno, to je le do one dobe, ko je glavno vrenje dokončano popolnem in so se v vinu plavajoči delci toliko vsedli, da se vino med pretakanjem ne skali preveč. Dogaja se pri nekaterih vinih, da se tudi po dokončanem glavnem vrenji vendar dolgo nečejo čistiti. Pri takošnih vinih je svetovati, pretakat iti ter ne čakati, dokler se popolnem ne sčistijo.

Zakaj pa je treba novo vino hitreje ko mogoče pretočiti? Nekateri pravijo, ker se sicer začnejo drožé

razkrojevati in razkrojeni delci potem v vino vhaajo in kalijo. To pa ni po vsem resnično. Vino lahko več mesecev na drožah ostaja, pa se taiste vendar ne razkrojivajo. Glavni vzrok je sledeči: mlado vino ima zraven droženih tvarin tudi tros ali kali mnogo takošnih gljivic, ki morejo na novo vino prav neugodno vplivati, ako poženejo in se razvijati začno, dokler ni vse vrenje dokončano. Novo vino hrani v sebi tudi nekaj ostankov od grozdnega sladkorja. Tukaj treba je uplivati, da se oni sladkor med tihim vrenjem polagoma razkroji in popolnem izpremeni in pretvori v alkohol ali vinski cvet. Tako dosežemo dvoje: vino postane bolj močno, ker ima več alkohola v sebi, drugič pa je izgubilo ves razkrojilivi in vrenje zahtevajoči sladkor. Oboje stori, da je vino trpežno. Popolnem zavreto vino ne potrebuje nikoli več daljnega vrenja, ter se ne vleče, kajti vse te napake so le tedaj in tako mogoče, dokler je še nerazkrojenega sladkorja kaj v vinu.

Skrbeti nam je, da se tiho vrenje mladega vina vrši krepko in popolnem. V to svrhu važna je temperatura v kleti, ki ne sme biti prehladna, dalje je treba, da vino pri prvem pretakanju veliko pride v dotiko z zrakom. Ravno to, da mnogokrat mlado vino hitro po prvem pretakanju spravljamo v hladne kleti, je krivo, da tiho vrenje preneha, čeravno je še sladkorja v njem. Vsled tega začne, ko spomladi temperatura gorkeja postane, vino iz nova vreti. Če je vino v velikih sodih, se je tega manj bati, kajti v tem slučaju je pretočeno in od droži ločeno vino še toliko toplo, da tudi v hladni kleti tiho vre in sčasoma dozori. Kar je še droženih delcev v prvič pretočenem vinu in je motno dela, to se med tihim vrenjem vsede in pri drugem pretakanju odpravi.

Zorenje novega vina v sodih močno pospešuje, če ga z zrakom v krepko dotiko spravimo, kajti prvič ukrepijo se na zraku tiste tvarine, ki vrenje povzročujejo, ker se močno pomnožijo in krepko delujejo na razkrojitev zaostalega sladkorja, da se ta kmalu pretvori v alkohol. Drugič pa se beljakovine od mladega vina odločijo, kedar za prvega pretakanja z zrakom pride v trdno dotiko. To je pa ob tem času jako važno, da na takošen način zrak upliva na vino.

V manjših kletarstvih se to navadno dosta dobro vrši, kajti za pretakanje rabijo škafe in tako pride

novo vino uže zadosta z zrakom v dotiko. Manj dobro vrši se to v večjih kletarstvih, kjer rabijo sesalke ali pumpe. Tukaj si naj kletarji pomagajo na umeten način, da bode se zrak bolje mešal z vinom. Najloži se godi to, ako vino pretakajo najprvo v plitvo kad in v to postavijo sesalno cev od pumpe. Dvigovalne cevi pa ne smemo v prazni sod vtaknoti, ampak v lijavnik napeljati ali lakanico. Pretaka se toraj tudi tukaj prilično tako, kakor pri navadnem pretakanji s škafom. Vsled tega meša se zrak dobro z vinom.

Marsikateri kletarji odlagajo pretakanje, da se nebo zjasni in sever potegne. To je uže stara navada ter ima svoje dobro utemeljene vzroke, čeravno jih vsak kletar sam ne pozna. Kedar se namreč kaže omenjeno vreme, tedaj pritiska teža zrakova močnejše. Vsled tega ne uhaja iz novega vina ogljikova kislina ali zeló malo.

Zavoljo tega se pa tudi v vinu plavajoče in je kaleče tvarine v mirni tekočini na dno usedavajo. V takošni zvezi sta torej vino v kleti, vreme in zrak. Kdor ima barometer, temu ni treba čakati na krivec. Marveč lahko gre pretakat, ko živo srebro v barometru kvišku gre, kar je znamenje, da raste zrakov pritisek. Opomnjo pa semkaj postavimo, da se tako ravna pri starejem vinu, katero želimo, da se nam mogoče dobro sčisti, in moramo torej posebno opazni biti s pretakanjem ter skrbeti, da vino mogoče čisto iz soda izteče. Pri mladem vinu je to že manj važno. Glavna reč in skrb tukaj je prava temperatura, da se potem tiho vrenje redno vrši.

Naposled bodi še omenjena navada tistih kletarjev, kateri mlada vina na prvih drožéh puščajo do sred leta. To pa ni razumno kletarstvo več, kajti v takošnem slučaju začnejo drože razkrojivati se. Razkrojene tvarine zmešajo se med vino in je gotovo ne zboljšajo. Predolgo na drožéh ležeče vino je navadno temne barve ter ima neprijeten okus, ki ga strokovnjak takoj zasledi. Tudi ni trpežno takošno vino.

Če je še klet precej topla, potem se v takošnih slučajih vino kvvari tem hitreje. Kjer tako delajo, tam pravijo vinski trgovci: ta vina so slaba, niso trpežna in toraj se ne dá ž njimi tržiti. Toda vina bi uže bila prav dobra, tudi trpežna, ko bi jih ljudje sami ne kvarili s tem, da jih predolgo na prvih drožéh puščajo.

Prvo pretakanje in sledeče tiho vrenje mladega vina je velike važnosti in odloči vse dalnje zorenje vina. Kratko povedano je svetovati sledeče: mlado ali novo vino kaže hitreje ko mogoče po dokončanem glavnem ali prvem vrenji pretočiti, to pa tako, da pride mogoče veliko z zrakom v dotiko, v kleti pa, v katero spravimo pretočeno novo vino, moralo bi malo topleje biti, kakor tam, kjer je vrelo, da se završi zeló nemoteno, tako imenovano tiho ali drugo vrenje in se zaostali sladkor v vinu pretvori v alkohol.

Po „Allg. Wein-Zeitung“.

Kakoršno seme, takošen pridelek.

Kdor seme ali zrno od pšeničnega, koruznega ali družih klasov podrobno ogleduje, ta najde, da nobeno drugemu ni popolnem podobno. Zrna razlikujejo se drugo od drugega po zunanji podobi, barvi, velikosti in teži. Na primer: zrno jare pšenice je 13 do 45 miligramov težko, ječmenovo 18 do 67. Grahovo stročje ima v sebi po več zrn. Od teh so ona na sredi najlepša, ob krajih najslabša, vsa vkup tehtajo 223—636 miligramov.

V vsakem zrnu nahaja se klica, rastlina v malem. Kar se pozneje iz klice razvije, to nahaja se v njej dróбно pa nežno pripravljeno. Za prvo rast, do tiste dobe, da zamore mlada rastlina od inod živeti, jemlje ona hrano iz klice. Ta je tedaj poglavitni del vsakega semenskega zrna. Ako torej semensko zrno, na primer: pšenično, rženo in ječmenovo kaže, da je po dvakrat večje in težje od navadnega, tedaj ima tudi klico primerno popolneje razvito, pa tudi hrane okolo nje nahajamo za polovico več založene. To ni brez upliva na to, kako nam cima se razvija, kajti če je zrno semensko popolno, prehajajo te popolnosti na celo rastlino. Zato pravijo, da so pridelki v mnogem oziru zavisni od tega, kakošno seme smo izbrali in porabili.

Izkušnje nam to potrjujejo. Odbrali so na priliko enako rodoviten kos zemljišča ter vsadili graha. Nekaj grahovitih zrn bilo je debelih in krepkih, nekaj pa slokih in slabotnih. Prva so dala veliko več in lepšega pridelka, nego druga. Iz tega sledi, da seme tem bolje obrodi in tem več pridelka daje, čem lepše je bilo.

Podobne izkušnje imamo tudi zastran krompirja. Vendar ravno s krompirjevimi gomolji delajo izjeme. Med tem, ko za žita še dovolj dobro seme odbirajo, jemljejo za krompir slabo gomolje. Mnogo je zlasti manjših posestnikov, ki večji in lepši krompir prodajo ali po zimi porabijo, slabši pa za saditev ohranijo. To pa je napačno. Le srednje veliki, pravilno razviti gomolji vsajeni dajejo največ pridelka. Na krhlje zrezani krompirji manjšajo časih prav prav občutljivo pridelek.

Angleži dosežajo radi tega toliko gospodarstvenih vspehov, ker odbirajo vselej najboljše seme. Zlasti slovi tukaj angleški kmetovalec Hallet v Brighthonu. Ta mož odbira zmiraj le najboljša semena in od novega pridelka zopet najboljša zrna odločuje za seme. Vsled tega se mu je pšenica v klasovji podvojila, mokne snovi potrojile in obrastek poosmeril.

Hallet je razvoj žita po omenjenem načinu dvajset let opazoval in prišel do naslednjih zaključkov ali sklepov: vsaka popolnem razvita rastlina, bodi oves, pšenica ali ječmen, kaže klasovje, ki bolj rodi kakor vsaka druga iste vrste, če je ta slabša. Njeno seme je rodovitneje od vsakega drugega. Kdor nadaljuje najboljša zrna odbirati za seme, temu bodo vedno bolj rodila in več pridelkov dajala. Sprva zboljševanje semena hitro napreduje, zatem počasneje in naposled obstoji, ker je do skrajne popolnosti na svojem mestu dospelo. Kdor še nadaljuje izbiro semena, ta ohrani dospeto zboljšanje in podeli semenu trdno stalnost ali drugače rečeno: seme smo si priredili za novo, stalno sorto.

Praktično daje se podani nauk tako porabiti, odloči prostor na njivi, kjer zapredom sejaš samo izbrano seme, najpopolnejše zrno. Izmed novega pridelka odberi zopet najlepša zrna za seme. Tako si sami pridelamo najboljše seme doma. Sploh pa in pri vsaki reči treba se držati pravila: za seme odbiraj najboljše, kar imaš. Res je: vetrove, dež in toploto, tega kmetovalec nima na prostovoljno razpolaganje. Toda v rokah ima vselej, da najboljši pridelek odbira za seme in tako podlago dá najdaljšim srečnim vspehom in pridelkom.

„Gospodarski Glasnik“.

Koroška deželna razstava v Celovcu.

Važni del koroške deželne razstave je mlekarska razstava, katero smo uže zadnjič enkrat memogredé omenili. Tudi ta razstava je kaj primerno urejena