

# VRTNAR.

List s podobami za šolsko vrtnarstvo, vrtnarstvo sploh  
in za sadjarstvo.

St. 15.

V Ljubljani, 15. avgusta 1893.

Letnik VI.

## Napravljanje sadnega mošta.

Če je kdo pred tridesetimi ali tudi pred dvajsetimi leti prigovarjal našemu kmetovalcu, naj izpremeni svoje starokopitno gospodarstvo, dobil je malo povoljen odgovor, ker kmetovalec si je mislil, kaj se bodem trudil in učil drugače gospodariti, saj me moja kmetija redi; ako je dobra letina, tudi kaj prihranim, več mi pa treba ni. A prišli so sedaj drugi hudi časi, gospodarstvo po starem načinu ne nese nič. kmetovalec porabil je prihranjene krajcarje in leze vedno bolj v dolgove. Poljancem je ameriška, ruska ter indijska žitna konkurencija pobrala ves dobiček, ki so ga imeli od pridelovanja žita, vinščakom pa jemljeta trtna uš in strupena rosa še zadnji košček kruha izpred ust. Ne pomaga nič, udati se moramo in gledati, kako bi kje drugje mogli kaj zaslužiti. Dve kmetijski panogi sta, ki nam za prihodnost kažeta boljše dohodke, in sicer živinoreja in sadjarstvo. Koder to izprevidijo, tam obrne se jim kmalu na boljše, koder pa nočejo tega verjeti, tam pa bodo gotovo skoraj dogospodarili. Res je, da bode za to preustrojitev gospodarstva našega potreba našim gospodarjem denarnih sredstev, katerih se jim pa ni nađejati od naših zastopov, marveč od posojilnih in hranilnih društev, katera naj si osnujejo, da si priskrbe o pravem času primernega kredita.

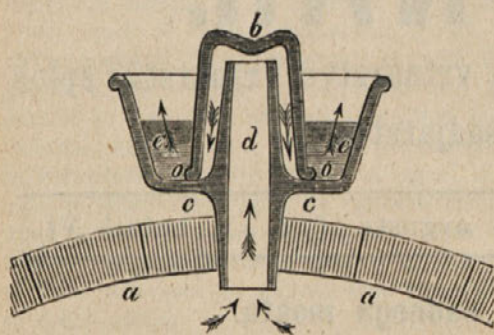
Zlasti živinoreja bode zahtevala izdatnih stroškov, predno jo dovedemo do one stopinje, na kateri nam bode šele mogla ugajati. Drugače je s sadjarstvom. Za sadjarstvo ne potrebujemo veliko glavnice, marveč le dobre volje in pridnosti. Zasadimo vsak prostorček, koder more rasti drevje, sadimo dobro vzgojeno drevje pravih vrst, in dohodki nam ne bodo odšli. Poleg prodaje svežega sadja zadobiva pa uže sedaj izdelovanje sadnega mošta od leta do leta večo veljavo. Vina bode manj od leta do leta, ako se ga pa bode kaj pridelalo, imelo bode pa zaradi visokih pridelovalnih stroškov tako ceno, da navaden in tudi srednje imovit človek ne bode imel toliko sredstev, da bi si ga mogel toliko privoščiti, kolikor naše telo poželi take okrepevalne pijače. Tudi žganje bode moralo vsled visoke svoje cene prenehati za običajno pijačo, kar bode seveda prav. Nadomestilo oboji pijači bode gotovo sadni mošt, kateri ima vsa svojstva vinska, pa če tudi nima toliko finega okusa kolikor vino, vendar ima z zdravstvenega stališča mnogo prednosti celo mimo vina. Kdaj pa bode sadni mošt zadobil tako veljavo, tisti čas pa ni več daleč, pričel se je uže kazati. Srečen tist gospodar, ki bode imel ob svojem času dovolj doma pridelanega mošta! Zatorej nemudoma na delo! Imamo pa v Slovencih pokrajine, koder pridelujejo veliko mošta uže sedaj, a izdelovalne priprave za to so večinoma še zelo nedostatne. Z navadnim kamenenim kolesom drobé v primernem koritu sadje ter ga potem stiskajo v stiskalnicah, ki so sicer velike, a malo in



počasi stiskajo. Ko bi vsak gospodar imel tako pripravo, bilo bi že dobro, a ker je to nemogoče, poslužujejo se ene take naprave skoraj vsi gospodarji cele vasi. Da se potem to delo vrši počasi, je naravno, in marsikdo, ki noče čakati, rajši otreveno sadje, katerega ne more prodati, pokrmi živini in pride tako ob izvrstno

pijačo, katero mora drugo leto ob delu na polji, ob košnji, mlatvi itd. nadomestiti z dragim vinom.

Za napravljanje mošta imamo dve glavni napravi, namreč sadni mlin in sadno stiskalnico. Kdor je sadje drobil z mlinskim kamenom, vrtečim se v koritu, vé, kako počasno in slabo je to delo, zato ga ne bomo popisavali, marveč priporočamo našim bralcem stroj, ki je zato narejen in ga rabijo na Nemškem, koder naredo vsako leto veliko milijonov hektolitrov sadnega mošta. Stroj je

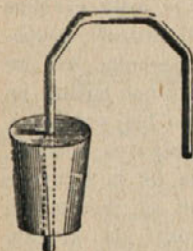


Podoba 21.

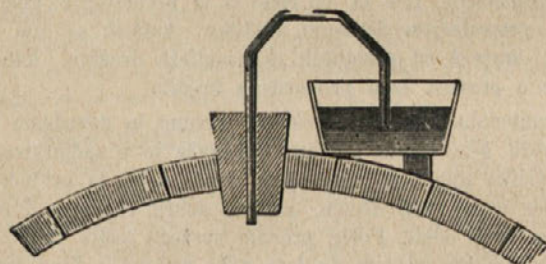
sestavljen iz štirinožnega stojala, dveh kamenenih valjarjev, iz priprave, ki prijemlje sadje ter je tišči med valjarja, iz posode, v katero se deva nezdrobljeno sadje, iz kolesa na omah ter iz vinte, s katero se stroj goni. Sadje se v tem stroji ne zmečka v močnik, ker iz takega močnika se ne da iztisniti mošt, ampak zdrobi se ravno v pravšen drobir. Prepričani smo, da takega stroja ne bode kupil vsak gospodar, a več skupaj si ga lahko omislijo, in izplača se jim ob dobri letini že v enem letu. Stroj stoji pri Ig. Hellerju na Dunaju 90 gl., kdor si ga pa naroči potom kmetijske družbe, dobi ga za 70 gold. z vožarino vred.

Glede sadnih stiskalnic je omeniti, da so ravno tiste, kakor vinske, ker opravljajo tudi isto delo.

Naše domače stiskalnice so vsakemu znane, največja njih prednost je njih nizka cena. Imajo pa dosti napak, med



Podoba 22.



Podoba 23.

katerimi so poglavitnejše, da delajo počasi, potrebujejo velikega prostora in da največkrat tudi premalo iztiskajo. Dandanes izdelujejo po tovarnah razne stiskalnice za sadje in grozdje, ki so si pa v obče zelo podobne. Omenjamo, da so nam ljubše za stiskanje sadja stiskalnice, ki imajo leseno ali pa postekljeno železno podlago, vsled česar ne pride mošt v dotiko z železnimi deli in zato tudi ne sferni.

Tudi vse vrste stiskalnic je dobiti pri Ig. Hellerju na Dunaju, ki radovoljno pošlje vsakemu svoj cenik, v katerem so te stiskalnice naslikane.

Mečkanje in stiskanje sadja ni nič težavnega; to umeje vsak. Važneje je pa ravnanje z odtisnjanim moštom; biti mora pravilno, če hočemo dobiti okusen in trpežen mošt. Ozirati se hočemo na najpreprostejše ravnanje z moštom, kakeršno je pravo pri narejanji mošta za dom.



Ravnanje s sadnim vinom je zelo podobno ravnanju z vinom od grozdja, popolnoma tako pa vendar ni, ker se sestava sadnega mošta v nekaterih rečeh bistveno razločuje od grozdnega mošta. Za popolnoma pravilno ravnanje s sadjcem treba je dobrih kleti in nekaj kletarskega orodja in priprav, česar pa naši

gospodarji po nevinskih krajih nimajo in tudi tako kmalu ne bodo imeli, kajti sadjevec ima po teh krajih ves drug pomen, nego vino po vinskih krajih. Sadjevec ima biti gospodarju le prijetna, krepčilna pijača, ceno prirejena v nadomestilo pravega vina in žganja ter toliko trpežna, da se zdrava in pitna vzdrži vsaj do novega mošta. To doseči pa ni težavno, potreba je le veliko snage in natančnosti.

Kadar si mošt iz sadja istisnil, ravnaj tako le ž njim:

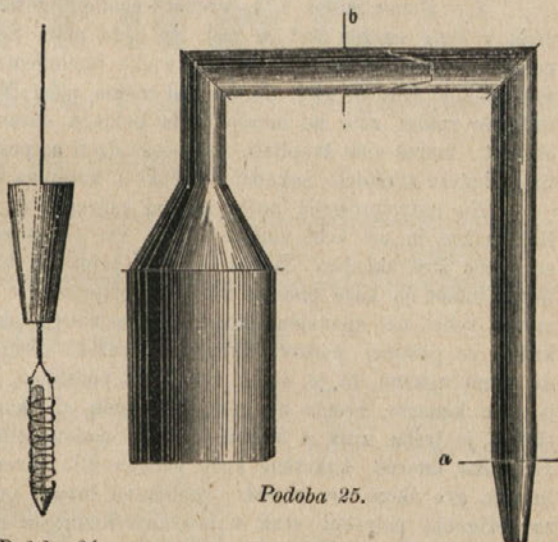
1.) Natoči ga v prav snažen in zdrav sod, t. j. sod, ki ni ne cikast, ne plesniv in ne bumfast, ampak dobro izpran. Natoči ga do vehe in imej ga v prostoru, ki ima 15 do 18° C. toplote. V tem sodu vname se sedaj prvo ali burno kipenje.

2.) O pričetku burnega kipenja, ki traja, če je primerna toplota, do 14 dni, izmetava mošt pri vehi umazane pene in drugo nesnago iz sebe. Kar mošt izmeče, to pridno odstranjuj. Da mošt kolikor mogoče veliko iz sebe izmeče, dolivaj mu vedno toliko, da sod ostane skoraj poln.

3.) Kadar mošt neha izmetavati je znamenje, da je burno kipenje ponehalo, in sedaj se prične drugo ali glavno kipenje. Sedaj pokrij veho, a ne zabij je, ker razvijajoča ogljikova kislina lahko sod raznese. Veho najbolje zapreš s kipelno veho, katere pa naši gospodarji še nimajo in jo hočemo nižje doli popisati. Kdor nima kipelne vehe, naj si naredi vrečico, napolnjeno s peskom, ter naj jo položi na veho. Iz tako zaprtega soda lahko ogljikova kislina odhaja, zrak pa ne more vanj. Glavno kipenje traje do pomladi.

Kipelna vеха, katero kaže v prerezu podoba 21. je najboljša in najprimernejša zapora za sode s kipečim moštom ter ima tudi prednost, da po brkljanji odhajajoče ogljikove kisline vsegdar lahko spoznamo, koliko močno mošt kipi. Te vehe, ki so ali iz ploščevine, gline ali najboljše iz stekla, sestoje iz dveh delov, in sicer iz skledice *cc* in iz poveznenege kozarca *boo*. S kipelno veho se sod tesno začepi, potem se nalije v skledico do polovice voda in kozarec se povezne čez srednji moleči del. Iz soda puhteča ogljikova kislina pride pod povezneni kozarec in, ker je pritisek velik, gre tudi skozi vodo, kar provzroči gori omenjeno brkljanje. Take vehe prodaja trdka „Administration der Weinlaube“ v Klosterneuburgu, katera svoje cenike na zahtevanje rada pošlje brezplačno.

Kdor si ne more omisliti take kipelne vehe, more si jo sam narediti ali jo pa naročiti pri domačih rokodelcih, seveda bolj priprosto, kakeršno na pr. kažeta



Podoba 21.

Podoba 25.



podobi 22 in 23. V navaden čep vtakne se namreč zakrivljena cev od stekla ali ploščevine, ki pelje v posodo z vodo, katra je na en ali drug način na sod pritrjena. Taka kipelna voha je sicer dobra, a ko kipenje ponehuje, poneha tudi pritisk ogljikove kisline, ki se stisne, in takrat je nevarnost, da zrak vodo skozi cev v sod potisne.

4.) Konec zime, t. j. predno nastopi gorko pomladansko vreme, pretoči mošt v drug snažen sod, a glej, da bo de poln. Sedaj mošt še vedno kipi, a prav počasi in tiho, in to tretje kipenje imenujemo zorénje vina. Ako hočeš sadjevec dolgo hraniti, glej, da bo sod vedno poln. Naši gospodarji pa prično precej sadjevec rabiti, glej, da ne morejo soda polnega ohraniti. Ako soda ne moreš polnega ohraniti, moraš vino žvepljati, če hočeš, da ti ne postane cikasto. To žvepljanje pa ni tisto, katero zvršujejo nekateri vinščaki in katerega se vinopivci po vsej pravici boje.

Na najpriprostejši način se sod zažvepla, če se žvepleni odrezek natakne na žico, zažge in pri vehi vtakne v sod. Da pa goreče žveplo ne kapa v sod, obesi se konec žice skledica. Dobra in prav priprosta taka žveplena priprava je sestavljena, kakor jo kaže podoba 24. Ta priprava je namreč žica, ki gre skozi primerno veho, na spodnjem konci je pa viseča skledica in pa zavitek od žice, v katero se pokonci postavi žvepleni odrezek. Žveplo naj v sodu toliko časa gori, da samo ugasne, to je, da je ves kisik porabljen. Če je sod znotraj moker ali če je vino kanasto, žveplo ne gori, ker voda ali kan posrkata ves kisik. V takem slučaju je treba zrak s kakim mehkom nadomestiti. Še boljše nego taka žica je žveplalna laterna, kakeršno kaže podoba 25. Žvepleni odrezek se v laterni zažge in dim gre skozi cev v sod. Vratca na laterni se zdaj in zdaj odpro, da pride za sežiganje potrebni zrak v laterno. Kadar je prazen prostor v sodu poln žveplene dima, pa zabij sod z veho. Tako delaj vsakih 14 dni, in prepričan bodi, da bodeš vino do zadnje kaplje iztočil zdravo. To žvepljanje zelo priporočamo, kajti jeseni pri nas sedaj skoraj ni dobiti sadjevca, ki bi ne bil skisan.

Končno hočemo še odgovoriti na vprašanje: Zakaj postane sadni mošt moten in kako ga čistiti?

Sadni mošt postane moten ali zato, ker ni mogel popolnoma dokipeti, ali pa, ker je bil prepozno pretočen (presnet) in se vsled tega ob toploti drožje dvigne ter provzroči novo kipenje.

Ako si mošt uše presnel v prvič, pa je potem moten postal vsled drugega kipenja, čakaj, da pokipi, potem ga pa precej zopet pretoči.

Moten mošt očistiš z žolčem, t. j. z očiščenim klejem (limom), katerega sedaj lahko skoraj povsod dobiš. Dva do tri grame žolči na en hektoliter zadostuje. Žolč dobro izperi, namakaj jo nekaj ur v kakem lonci, in sicer v moštu, potem jo pa pri ognji počasi popolnoma raztopi. Shlajeno kuhano žolč vlij v vino ter jo dobro premešaj. Žolč se spoji z česlovino moštovo, skrkne, usede se na dno in potegne za seboj tudi vso drugo nesnago iz vina. Dostikrat ti pa tako čiščenje neče pomagati, in sicer zato ne, ker vinu nedostaje česlovine. V tem slučaju kupi v lekarni tanina in ga dodeni, predno očistiš, kake tri do štiri grame na hektoliter mošta. Če se je učistil, ga pretoči čez osem do deset dni. Da moreš presoditi, ali ti je treba tanina ali ne, poskusi najprvo očistiti eno steklenko mošta. Izkušnja ti potem pokaže, kaj bodeš naredil.

Slišali smo naše gospodarje trditi, da ni dobro pretakati mošta, zlasti ne večkrat, ker itak ne kaj močni sadjevec s tem prevč slabimo. To nikakor ni res. Pretočen mošt ali pa pretočeno vino precej res nima dobrega okusa, pijača je prazna in plehka, a to je le navidezno; čez kake tri ali štiri tedne, ko se vino zopet ustanovi, pa se mu ne povrne le prvotni okus, marveč postane zelo boljše.