



# 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. Schöffl 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. Schöffl — da se vrnemo k njegovemu popisu 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 Schöffl 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 obnebj (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 Schöffl 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 Schöffl 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 slabeje 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. Schöffl-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, Berzeli, 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