

GOSPODARSKI LIST

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Ernest Klavžar.

„Gospodarski List“ izhaja vsaki mesec enkrat na celi pólí; udje c. kr. kmetijskega društva ga dobivajo brezplačno; za vse druge pa stane na leto 1 gld 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku. Rokopisi se ne vračajo.

Št. 10.

V Gorici 15. novembra 1895.

Leto XIV.

POROČILO

o pokušnji vin, ki jih je razstavilo dornberško vinarsko društvo dne 5. maja 1895.

Dvajseto pot se je dne 5. maja 1895., kakor druga leta, zbrala v Dornbergu komisija sestavljena iz zastopnikov c. kr. kmetijskega društva goriškega, vinarskega društva in dornberške občine, da bi pokušala in ocenila vina, ki jih je imenovano društvo razstavilo v namen, da je javno pokazalo vspeh svojega delovanja, ali bolje rečeno, da je pokazalo, koliko napredka se je uže doseglo v vinoreji, ki je za dornberško stran in za celo vipavsko dolino najvažniša kmetijska stroka.

C. kr. kmetijsko društvo so zastopali gospodje dr. vitez Hentschel, Fr. pl. Gironcoli, V. Dominko, Jos. Rubbia, Fr. Stacul, I. Kersovani in T. Frühauf, vinarsko društvo je bilo zastopano po gospodu Ferd. Perozzi-ju in dveh drugih društvenikih in kot zastopnik občine se je deležil pokušnje gosp. župan I. Sinigoj z dvema podžupanoma.

Komisija se je ustanovila, izvolivša si ednoglasno predsednikom — kakor do zdaj vsakrat — gosp. d.ra viteza Hentschel-a, poročevalcem pa podpisanega.



Po kratkem ogovoru, v katerem je gospod predsednik naglašal važnost komisijinega delovanja in koristnost vinarskega društva, započetnika razstave in pokušnje dornberških vin, lotila se je komisija svojega dela.

Razstavljenih je bilo 32 uzorcev, in sicer 25 belih in 7 črnih vin. Da je prišlo letos manj uzorcev na razstavo, kakor navadno v poprejšnjih letih, prihaja od tod, ker je hotelo društvo uže poprej strogo odbrati za pokušnjo samo taka vina, katera niso imela bistvenih napak. V tem je ravnalo društvo prav in previdno, ker je tako ne samo prihranilo komisiji mnogo nepotrebnega dela, ampak tudi zato, ker nobena stvar tako neugodno ne upliva na razsojevalce in na njihovo splošno sodbo o vinih, kakor če naleté na taka vina, katera imajo več ali manj očitnih napak, na pr. cik, duh po posodi, po plešnji itd.

V istini so bila razstavljena vina brez takih napak.

Samo troje vin ni bilo gledé duha in okusa prav popolnih. Edno je bilo preveč žveplano, drugo je začenjalo cikati in slednjič tretje je imelo preočiten okus po Marsali. Ta zadnji uzorec ni bil v obče neprijetnega okusa, toda, komisija, ali prav za prav samo zastopniki kmetijskega društva so menili po pravici, da se je s tem spremenil značaj vina tako, da se ni moglo več soditi kot dornberško vino.

Vino je dobilo ta okus po posodi, v kateri je bilo poprej hranjeno marsalsko vino. Ker niso poprej dobro izprali soda, je naravno, da je obtičal duh v njem, ter podelil poseben okus naslednjemu vinu.

Duh po žveplu, zapažen, kakor rečeno, v enem uzorcu, ni napaka v pravem pomenu besede; kajti žveplena kislina, ki proizvaja ta duh, izhlapi polagoma in sicer najhitreje vsled pretakanja. Tako vino ni dobro za porabo le toliko časa, dokler se ne pozgubi večji del žveplene kisline. Sicer se pa ono izvrstno ohrani, ker je ravno po žvepleni kislini zavarovano zoper pokvarjenje in boleznj*).

V obče so bila razstavljena vina dobra; nekoliko jih je bilo tudi prav dobrih.

Vinska pokušnja nam je pokazala, da so Dornberžani posebno v dveh ozirih napredovali v vinoreji.

*) Žveplena kislina je snov, brez katere ne more biti razumen kletar; ž njo ohrani vino vstrajno in zdrave sode. Zato dopuščajo zakoni, da je nekoliko žveplene kisline v vinu. Koliko je sme biti, to ni povsod enako, to se ravná po razmerah. V Avstriji je na pr. odločena množina žveplene kisline 80 miligramov, na Nemškem 40 miligramov v vsakem litru.

Prvi napredek je ta, da v vinih ni več toliko tanina (čreslovine), kolikor ga je bilo v prejšnjih časih.

V tem oziru se vina zboljšujejo od leta do leta; to pa zaradi tega, ker ne puščajo več toliko časa vreti vina na tropinah in ker so razumniši kmetovalci začeli odbirati jagode od hlazin, kar še najbolj pospešuje milobo pridelane kapljice. To bi morali sploh vsi vinorejci delati, ker ni dvoma, da zadobé tako napravljena vina veliko večjo vrednost nasproti onim iz poprejšnje dobe, ki so se odlikovala po svoji trpkosti, koja je pogostoma segala do zopernosti.

Pokušali smo nekatera vina, ki so obsegala sicer precej tanina, pa so bila vendar tako vbranega okusa, da smo jih lahko uvrstili med dobra.

Druga okoliščina, katerej je pripisovati, da so se zboljšala dornberška vina, je ta, da so začeli saditi trte plemenitejih vrst od domačih. Tako sta na primer vlaški in renski Rizling zdaj uže zelo razširjena po dornberških vinogradih. In ne samo vina, ki so narejena iz zgolj Rizlinga, so izvrstna, ampak tudi vina iz mešanega grozdja domačega in tujega se sponašajo po svoji dobroti ter nam ugajajo pri obedu.

Najprej je komisija pokušavala in razredovala bela in potem črna vina. Najboljša med vsemi je po končani prvi pokušji še enkrat pokušala, da se je popolnoma prepričala, katerim vinom gre prednost in katera zaslužijo največjo pohvalo.

Vinski uzorci so bili zaznamljeni samo s številkami, kojih pomena ni nikdo izmed komisije poznal, dokler niste končali pokusnja in razredba. Komisija je hotela namreč v vsakem oziru popolnoma nepristransko soditi o razstavljenih vinih.

Tu se nam zdi potrebno, da spregovorimo nekoliko besed o presojevalni komisiji ali prav za prav o pravici glasovanja, ki se pripoznava posameznim njenim udom morda samo za to, ker je bila vsa leta vedno taka navada.

Kakor smo omenili uže v začetku poročila, je bila komisija, ki se je bavila s presojo razstavljenih vin, sestavljena iz zastopnikov c. kr. kmet. društva in iz Dornberžanov, ki so — šest njih — zastopali vinarsko društvo in občino. Tudi ti možje so glasovali v komisiji. To pa se nam ne zdi prav, ker so posrednje ali neposrednje interesovani, torej ne morejo pri najboljši volji in vestnosti tako svobodno in strogo razsojati, kakor bi bilo želeti v dosego popolnoma zanesljive razredbe pokušanih vin. Upamo, da ne bo nihče krivo razumel in tolmačil naše opombe; ona izvira edino le

iz želje, da zadobi delo presojevalne komisije večjo veljavo za vse. Sicer smo gotovi, da bi bili pri letošnji pokušnji tudi sami poslanci c. kr. kmetijskega društva enako sodili, kakor je sodila skupna komisija.

Kar smo rekli o tej zadevi, vjema se popolnoma s tem, kakor so drugod sestavljene enake komisije. Domačini oziroma deležniki se ne izključujejo, a njih število je tako omejeno, da ne morejo imeti oni nikdar določevalnega upliva na sodbo komisije.

Tu podajamo razkaz odlikovanih vin :

Zapored. štv.	Štv. uzorza	Ime in imek pridelovalca	Vino	Razredba
1	10	Bizjak Ivan	Črno navadno	I razred
2	26	" "	Belo navadno	
3	2	Vodopivec Josip	Rulandec	
4	7	Bizjak Ivan	Belo navadno	II razred
5	11	" "	Modra Frankinja	
6	17	Mrevle Josip	Vlaški Rizling	
7	18	Luznik Rudolf	Belo navadno	
8	24	Sinigoj Josip	Modra Frankinja	
9	5	" "	Refošk	III razred
10	15	Mrevle Josip	Belo navadno	
11	20	Luznik Rudolf	Modra Frank. in Vidur	
12	21	Sinigoj Josip	Belo navadno	
13	22	" "	Vlaški Rizling	
14	23	" "	Silvanec	
15	29	Sinigoj Vinko	Belo navadno	
16	32	Berce France	" "	

Izmed 32 razstavljenih vin je torej komisija odličila jih 16 in sicer 4 črna in 12 belih.

Tu hočemo še povedati, kako je to, da se more navadnemu vinu pripoznati večja pohvala, kakor vinu od žlahtnejih trt, kakor se je ravno zgodilo pri letošnji pokušnji — glej zaporedni številki 1 in 2 v primeri z drugimi, n. pr. 11, 17, 24 itd. Presojevaje kako vino ozirala se je komisija, kakor letos, tako tudi poprejšnja leta, na njegovo vrsto. Od navadnega vina gotovo ne zahtevamo toliko, da je imenujemo prav dobro, kolikor zahtevamo od drugih fineje vrste, n. pr. od Rizlinga, Rulandeca, Modre Frankinje itd. Od zadnjih terjamo, in sicer po vsej pravici, med drugim nekak razvoj karakteristične vonjave in posebnega njih okusa; drugače jih ne vštevamo med najboljše dotične vrste.

Vsakakor so poslanci kmetijskega društva, poslovivši se od Dornberga, vzeli prav ugođen vtis seboj, ker so se prepričali, da Dornberžani znajo napravljati prav dobra vina in da se med njimi prav veselo širi napredek v napravljanji vin in v ohranjanji dobrega pridelka.

* *

Ker je bilo vreme preslabo, ni mogla komisija izpolniti še druge naloge, katero je bila prejela od c. kr. kmetijskega društva, ni mogla namreč pregledati društvenih vinogradov in poročati o njih, — da bi mogla potem svetovati, kako odstraniti morebitne napake in kako zboljšati trtne nasade, kateri bi morali v izgled služiti dornberškim trtorejcem.

Namestu tega pa smo obiskali nekatere kleti, in kar smo videli v njih, nam je sploh ugajalo. Snažnost in red zraven dobrih vin, ki se hranijo v kletih, zaslužili so pohvalo, kojo je komisija rado-voljna izrazila dotičnim lastnikom. Ti delajo čast deželi in so jako zaslužni v tem, da so prvi uvedli one novosti, brez katerih si ne moremo misliti razumnega vinarstva. Njihov izgled je uzor vsem drugim in jih izpodbuja, da hodijo za njimi na potu napredka.

* *

Kakor je znano, je dornberško stran, kakor mnogo drugih krajev v vipavski dolini, zadela strašna nezgoda, da se je v vinogradih zaplodila trtna uš. Zeló se širi od leta do leta in zalega čedalje obširniše trtne nasade.

Kakor v drugih vinorodnih pokrajinah, katere je okužila trtna uš, ne bo možno tudi v Dornbergu in sploh na Vipavskem preroditi trtoreje drugače, nego z nasajenjem odpornih ameriških trt, katere se potem precepijo z evropskimi.

Toda, preden se lotijo Vipavci tega dela v obširni meri, treba, da se rešijo poprej važna vprašanja. Pozvedeti treba namreč, katere vrste ameriških trt se najbolj prilagajajo tamkajšnjim zemljiščem in legam in katere se naj vstrajniše upirajo trtni uši. V ta namen je visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo dovolilo dornberškemu vinar-skemu društvu primerno podporo, da je olajšalo napravo trtnice, v kateri bi se za poskušnjo nasajale najboljše vrste ameriških trt, kakor *Riparia portalis*, *Riparia selezionata*, *Solonis*, *Rupestris monticola*. Isto visoko oblastvo je tudi posameznim trtorejcem na njih prošnjo podeljevalo v preteklih treh letih redno vsako leto trte imenovanih vrst, vsega skupaj do zdaj nad 100.000 komadov. Pozvedeli smo, da bi posestniki nasajali veliko več takih trt, ako bi jih mogli dobiti po nižjih cenah, kakor jih dobivajo zdaj. In v tem slučaju bi se v najkrajšem času prerodili vsi vinogradi v vipavski dolini. Le tako je upati, da se reši trtoreja na tej strani; brez te pomoči bodo vsi vinogradi v kakih 10 letih popolnoma pokončani. Ker vemo, kako goreče in vstrajno se Vipavci potezajo za svojo trtorejo in koliko jim je na tem, da si ohranijo ta glavni vir svojega življenja, priporočamo tudi mi prav nujno merodajnim oblastvom, naj trtorejcem vipavske strani z vsemi mogočimi sredstvi pomagajo ohraniti trtorejo, koja je glavni pogoj njihovega gmočnega obstanka.

V Gorici, 15. septembra 1895.

Predsednik:

Dr. HENTSCHEL.

Poročevalec:

F. FRÜHAUF.

Napenjanje govedi.

Vsled napenjanja govedi trpijo slovenski gospodarji vsako leto mnogo škode. To prihaja od tod, ker ne vedo, kakšna je ta bolezen, in seveda še manj, kako jo je zdraviti. S pričujočim člankom hočemo podati našim gospodarjem korenit pouk, kako se jim je ravnati ob tej goveji bolezni.

Bolezen je ob kratkem taka, da se nabere v vampu vetrovi (plini), kateri se raztezajo in pritiskajo ob vamp. Od pritiska se vamp napne, a vetrovi ne morejo odhajati, in če ni kmalu pomoči ter si ob enem narava sama ne pomaga, mora govedi vamp počiti ali pa žival pogine.

Uzrok tej bolezni je krma. Ako žival povžije krmo, kakeršna v želodcu hitro skiči (zavre), potem se naredi v vampu premnogo vetrov, kateri baš napenjajo. Napenja pa sveža rdeča detelja, zelje, repa, cima (perje) itd., zlasti ako je sveža, zelena krma mokra, oparjena od slane ali mraza, ali če se je zgrela na kupu. Tudi napne goved, ako pride gladna na pašo, posebno na mokro ali rosno, ter tam žre prav hlastno.

Na vsak način je treba govedi hitro pomagati, če jo hočemo rešiti in oreti. Pri nas običajno zdravljenje te bolezni je popolnoma napačno, da bolezen še celo pospešuje. Na Gorenjskem puščajo govedi na ušesu, a na Notranjskem jo po vsi gori in doli podijo, tako da še hitreje pogine. Da je tako zdravljenje napačno, je lahko dokazati. Deni navaden, suh živalski mehur, ki si ga skupaj zmečkal in dobro zavezal, na gorko peč. Na gorki peči se prične mehur napenjati in slednjič je tako napet, da tudi počí. Zrak se je namreč od gorkote raztegnil v mehurju in ga napel. Ravno tako je tudi napeti govedi. Napeta goved je uže tako vsled bolezni vroča, ako je pa še po vasi podiš ali ji celo puščaš, potem se še bolj razgreje, a vamp se ji širi in veča od raztezajočih se vetrov in naposled počí. Puščati pa govedi na ušesu je uže samo na sebi prenumno, bodisi pri tej ali drugi bolezni.

Zdravi torej tako le goved, kedar jo napenja: Naredi nemudoma povez od slame, kakeršna rabi snopom v povresla. S to povezjo obrzdaj govedo ter napravi za rogovoma vozal. Dobro je, na mestu, kjer pride povez v gobec, namazati jo s katranom ali s ko-

lomazjo (šmirom). Govedo žveči to povez ter izpušča vetrove skozi požiralnik. Potem polij govedo po vsem životu s prav mrzlo vodo, obdrgni je z vseh strani s slamo, vodi je počasi sem ter tja, ali pa, če si na polju, pelji jo počasi domu. Če napenjanje ne odjenja, vzemi 30 do 40 gramov neugašenega apna, nekaj žlic moke in zmešaj to z enim litrom vode. Vse to daj govedu na enkrat. Še boljše zdravilo je to le: Jajce prederi na obeh koncih ter izpihaj iz njega beljak in rumenjaki. Zamaši potem eno luknjo bodisi z voskom ali s čim drugim, skozi drugo pa vlij v jajce terpentinovnega olja in jo potem tudi zamaši. Dve taki jajci rini živini tako daleč v grlo ter ji v njem stri, da ji mora požreti. Ta lek je brez slabih nasledkov in izvrstno pomaga.

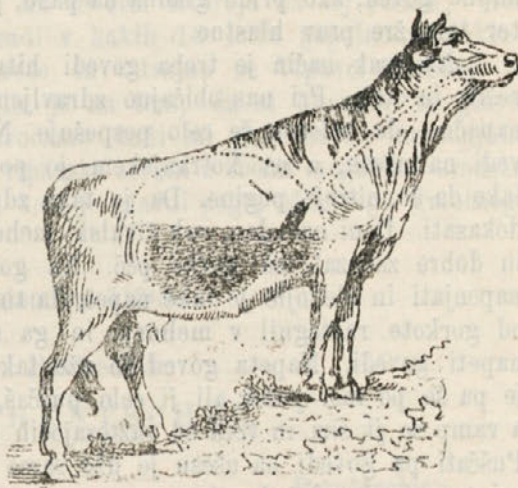
Napravljanje teh zdravil je pa navadno vselej zamudno, mnogokrat, kadar živinče trdovratno napenja, tudi brezupno. Vsled tega so izumili naprave (instrumente), s katerimi se da napenjanje precej ozdraviti.

Najboljša taka naprava je požiralnikova cev, ki se tako le rabi. Govedi se vtakne v gobec preluknjani les (glej podobo 52.).



Podoba 52.

Skozi luknjo tega lesa in skozi požiralnik se vtakne požiralnikova cev, kolikor je dolga, doli v vamp. Cev je dolga do poldruega metra. Predno cev rabiš, namaži jo z oljem ali z maslom ali pa s kako drugo mastjo. Da pa cev, kadar je v vampu, ne zaide v krmo, ampak



Podoba 53.

da sega do vetrov, postavi govedo, kadar mu vtikaš cev, s prednjima

nogama nekoliko više (glej podobo 53.). Iz te podobe je tudi razvideti, kako leži vamp v govedi in kako pride požiralnikova cev v vamp.

Vsled vetrovnega pritiska pride včasih nekaj krme v cev. Da se ta krma potrebi iz cevi, pridejana je cevi posebna paličica, s katero se lahko skozi cev podreza. Če pravilno ravnaš s požiralnikovo cevjo, to najboljše in najhitreje odpraviš živinčetu napenjanje. Požiralnikovo cev bi si morala vsaka vas napraviti ob svojih troških, sicer je pa tako cena, da si jo lahko omisli vsak količkarj premožen gospodar.

Gospod c. kr. okrajni živinozdravnik in odbornik naše družbe A. Folakovski je pri svojih predavanjih večkrat priporočal požiralnikovo cev ter videl, kako radi jo ljudje naročajo. Cev je dobiti pri Hauptnerju v Berlinu, a stane primerno mnogo, če se naroči le ena. Iz tega vzroka je naša družba na predlog gospoda Folakovskega naročila naenkrat veliko število požiralnikovih cevij in jih sedaj oddaja po 4. gld. 30 kr. eno. Toplo priporočamo, da si vsaka občina, vsaka vas, ali vsaj vsaka podružnica takoj omisli eno požiralnikovo cev.

Naj se li visoko ali nizko požlahtnujejo trte v vinogradu ?

(Posneto po „Weinlaubi“).

Med požlahtnjenje na mestu prištevamo visoko zeleno požlahtnjenje (cepljenje), naj se vže vrši po Götheju ali kakorkoli, visoko Kurmanovo požlahtnjenje na loku, kakor tudi nizko zeleno ali nizko požlahtnjenje v les.

Visoko lesno požlahtnjenje na loku smemo po pravici imenovati Kurmanovo, ker jo je ta mož prvič vršil in priporočal v poskušnem vinogradu Klosterneuburškem.

Oboje visoko požlahtnjevanje se vrši v vinogradu, ki je predko novo nasajen z ameriškimi trsi, meter nad zemljo, ker se

potem te požlahtnjene trte pogrebenčajo, da se udobi dosti gost vinograd.

Oboje nizko požlahtnjenje na mestu pa se godi v vinogradih, ki so z ameriškimi trtami dosti gosto zasajeni. Pri visokem zelenem cepljenju pride evropski cepič kot pognanek na ameriški pognanek, pri Kurmanovem cepljenju na lok pa pride evropski žlahtni cepič kot les na ameriško enoletno mladiko. Pa katera teh dveh požlahtnitev na mestu je boljša, t. j. se da lažje izpeljati, torej bolj priporočiti? Popolnoma po pravici trdimo, da se sme druga bolje priporočati iz sledečih razlogov:

1. Za zeleno požlahtnovanje potrebujemo evropskih pognankov, ki se veliko težje dobé v zadostnem številu taki, ki so pripravni za cepljenje, kakor mladik, ki se rabijo za požlahtnovanje na lok. Rezniki odpadajo vsako leto, ko se reže v vinogradu; treba jih je le pobrati, osnažiti, zvezati v snopke ter shraniti v hladnej kleti ali zagrebene v zemljo.

2. Ako cepiš na lok, imaš samo trd les, ne pa mehkih pognankov, ki so na rezišču kaj polzki; radi tega je delo veliko lažje tudi za težko, okorno roko, kakor pri zeleni požlahtnitvi, pri kateri okorna roka skoraj nič ne opravi.

3. Požlahtnjenje na lok se bolj gotovo obnese, ako se vrši prav in pravi čas, kakor zeleno cepljenje, kajti prime se kar vse, ako le pridno odščipavaš pognanke, ki se prikažejo na cepljenem loku. To se mora pa goditi tudi pri zelenem cepljenju, ker sicer je delo zastoj.

4. Cepljenje na lok se posreči, naj bode vreme suho ali mokro, da sta le cep in podlaga dobra in pa seveda, da se delo prav izvrši. Zeleno požlahtnjenje pa se obnese samo takrat, ako cepiš v lepem in ako ostane lepo vreme še nekaj dni, ko si delo dovršil. Ako dežuje, ko cepiš, ali pride dež precej potem, ali če začne močan veter pihati — ves trud ti splava po vodi.

5. Požlahtnovanje na lok se vrši lahko bolj zgodaj kakor zeleno, radi česar pognanki prej dozore kakor pri zelenem cepljenju. V severnih krajih ti dostikrat sploh ne dozore. Letos so bile cepitve na lok na Dolenjskem 19. oktobra vže večinoma pogrubane, v zeleno cepljene pa še čisto zelene, tako, da se je bilo bati, da dozore, ker je prišlo takrat mokro in mrzlo vreme. Tudi pokažejo na lok cepljeni cepiči dostikrat vže v prvem letu grozdje, kar se pri zelenem ne zgodi.

Vendar ima cepljenje na lok tudi nekatere nedostatke (pomankljivosti). Te so :

1. Cepiti moraš trte na lok pozneje kakor v zeleno.

2. Pri tej cepitvi na lok je treba dveh oseb, ker ena sama jako težko drži klešče in ob enem tudi veže.

3. Vezanje pri požlahtnitvi na lok je dražje kakor zeleno cepljenje, ker so zamaški in drat draži kakor trakovi iz gumija. Tudi moraš imeti tu posebne klešče za vezanje, posebne, da ščiplješ drat.

4. Drat, s katerim vežeš, moraš o pravem času preščipniti, ko se pa vezi iz gumija same pretrgajo. Vendar bi se dale nekatere teh težav vsaj deloma odstraniti. Vezanje bi morda mogla vršiti tudi ena oseba, ako bi se mesto težkih klešč rabila lahka lesena priprava, ki bi se dala le z eno roko na cepič in podlago pritisniti. Sicer pa se brez dvoma dá tudi z eno roko pluta (Kork) brez vsake druge priprave na požlahtnitev dobro pritrčiti.

To se da doseči na ta način, da se na kraju, kamor se je vtaknil cepič v podobi jezika, previdno s polovicama pluta obda, ju najprej (provizorično) na sredi s špago potem pa še na koncéh z dratom obveže. Razun tega se lahko pred grubanjem vže rabljeni zamaški poberó in spravijo, da se porabijo za požlahtnitev. Morda bi se dali porabiti tudi koruzni storži, vendar nekateri trdijo, da se ti ne obnesejo. Gotovo pa je, da se dajo pri požlahtnitvi na lok, cepljeni trsi precej pogrubati; potem bi pa sitno ali potrebno odščipovanje pognankov popolnoma odpalo.

Iz rečenega je pač razvidno, da je mnogo bolj priporočati cepljenje na lok, kakor zeleno visoko požlahtnjenje. Seveda bi bilo mnogo bolje, ako bi se po francoskem načinu trte kar v trtnici cepile, potem posadile na svoj kraj v vinogradu brez vsacega grubanja; ali to je vsaj pri nas za sedaj še z mnogimi težavami zvezano — ni ali vode ali sviža.

Tudi se dá nizko cepljenje v les prav dobro rabiti z vsemi prednostmi, koje ima tako cepljenje na lok. Ali pri tem se nikdar ne sme pozabiti na poščipovanje pognankov; skušnija namreč priča, da pogine cepič, ki se je vže lepo prijel, ako se zamudi le nekaj dni odščipniti pod njim nove pognanke. Zato se tako cepljeni trsi nikdar ne smejo obsipati, marveč je treba, da se pognanki iz podlage precej lahko zapazijo in odstranijo.

Dol. Nov.

Vinski kis.

Nareja pravega vinskega kisa (jezika) ne stane skoro nič, a pri nas se bavi vendar redko kdo ž njo. Na Francoskem pa je fabrikacija kisa zelo razvita in pravi vinski kis ima tam toliko ceno, da se tudi popolnoma zdrava vina nižje vrste z dobičkom vporablja za narejanje kisa. V prvi vrsti je rabiti v to taka vina, s katerimi se ni prav previdno ravhalo, da so se uže sama v kleti začela kisati. Takim sledé tista vina, ki imajo kako veliko napako, koje ni več možno pregnati, posebno vina dišeča po sodu, po plesnji, ali kakor pravijo pri nas, po „bonfi“; potem pa tudi vina z nevšečno barvo.

Bolna vina, v katerih je kak ferment prouzročil škodljivo premembo, n. pr. zavrela in cikasta vina porabimo z nekako previdnostjo tudi lahko za kis. Popolnoma so pa izključena vina, katera postanejo vsled posebne bolezni grenka in sicer zato, ker se grenak okus vina vsled spremembe v kis še zelo pomnoži. Za napravljanje kisa se dalje uspešno vporablja šibka, prekisla in taka vina, ki prihajajo od trt napadenih po Peronospori.

Pogoji, po katerih se vino najbolje spreminja v kis, so čisto priprosti. Če nečemo delati po novih, precej zapletenih načinih, zadostuje, da razpostavimo vino pri primerni toplini tako, da zrak neovirano prihaja do njega, pa se vino polagoma spremeni v kis.

Če nameravamo vino, ki je začelo cikati, v kis obrniti, moramo najprej tako vino iz kleti spraviti. Kis se namreč začenja delati na površju vina vsled vpliva prav majhnih glivic, katere prehajajo z vina v ozračje kleti in se prenašajo iz njega tudi v zdravo vino. Če pustimo skisano vino v kleti, okužimo jo slednjič zelo s kisnimi glivicami tako, da je potem ne moremo več rabiti kot vinsko klet, ker bi v kratkem času začelo cikati vse v njej hranjeno vino. Za kis odmenjeno vino moramo torej preložiti v drug prostor, v katerem je enakomerna temperatura od 15 do 16 ° R, torej temperatura navadne stanovalne sobe. Če se nečemo prav nič truditi, spravimo lahko cikasto vino v kak star, za narejanje kisa odločeni sod. V dno mu zavrtamo na mestu, $\frac{4}{5}$ dna visokem, okoli 1 cm široko luknjo; potem napolnimo sod, dokler začne vino iz te luknje odtekati ter pustimo sod z odtaknjenim čepom na mestu. V treh

do šestih tednih, kakor je sod manjši ali večji, preutvori se vino v kis, kojega pretočimo po pipi v drugo posodo. Samo mali ostanek pustimo na dnu, in če napolnimo zdaj sod z drugim vinom, spremeni se ono v še krajšem času v kis, ker je ostala v njem obilna množina kisnega fermenta.

Pravilo za vrenje vinskega mošta.

1.) Mošt naj se takoj od stiskalnice spravi v posode za vrenje. Pridejati se mu pa mora nekaj tacega mošta, ki že močno vre, če se ga ima.

2.) Za vrenje je najbolje, če je 20° C. gorkote. Če je tudi v kleti nekaj stopinj gorkote manj, vendar ni treba zaradi tega še skrbeti za kako ogrevanje prostora, ker se pri vrenji mošt sam ugrije. Treba je pa gledati, da se klet od zunaj preveč ne ohladi. Seveda je treba včasih jo tudi umetno ogrevati.

3.) Mošt, ki se je napravil iz grozdja, nabranega pri neugodnem vremenu, kaže včasih le 10° C. gorkote. Tukaj je pa že treba skrbeti za gorkoto, da se bode redno vrelo. Zato je pa treba močno zakuriti v prostoru, kjer vre. Ker se pa mošt le počasi navzame gorkote tudi v toplem prostoru, je še bolje, če se mošt naravnost ogrije. Najbolje je, če se vlije skozi cinasto zavito cev, okrog katere je vroča voda.

4.) Mej vrenjem naj se mošt vsaj dvakrat na dan z toplomerom preišče. Če se gorkota vekša, je znamenje, da vretje napreduje in v kleti ni treba dosti kuriti. Če bi pa gorkota preseгла 30° stopinj, je pa treba skrbeti celo za ohlajenje, kajti drugače se mošt rad spridi.

5.) Ko začne v moštu gorkota se manjšati, je to znamenje, da vrenje ponehava. Sedaj je treba klet bolj zakuriti, da se mošt prehitro ne ohladi in drožje ohranijo še tako moč, da se slador, kolikor ga je ostalo, hitro izvre.

6.) Ko v novem vinu ni več kakor 1 % sladorja, se pa ogrevanje kleti preneha in pusti tekočino ohladiti od 15°—20° C. Ta čas se vino čisti. Drožje usedajo se na dno in vino se sedaj pretoči.

N o v.

Razne vesti.

Nov kmetijski minister je grof Ivan Ledebur-Wicheln, veleposestnik na Češkem in ud gosposke zbornice. O njem se govori, da pozna prav dobro kmetijske razmere naše države. V češkem deželnem zboru, kojega ud je, pokazal je uže večkrat, da je veščak v kmetijskih zadevah.

* * *

Petdesetletnica naših udov. — Dva uda našega c. kr. kmetijskega društva gg. vitez Josip dr. Maurovich in vitez Karol Perinello sta letos končala 50. leto svojega društveništvā. Prvi je mnogo let tudi ud glavnega odbora in je kazal vedno živo zanimanje za društveno delovanje. On je predsednik finančnega odseka in navadno tudi poročevalec o društenih preudarkih in računih.

* * *

Umrli je član našega društva gospod Miroslav pl. Dottori degli Alberoni, sin častitljevega staroste v našem deželnem zboru g. Antona pl. Dottori degli Alberoni, katerega vštevamo tudi med najvrlejše sotrudnike v glavnem odboru kmetijskega društva.

* * *

Naznanilo in razglas objavlja c. kr. kmet. društvo Kranjsko. — Novo šolsko leto na podkovski šoli ljubljanski se prične 1. dne januarja 1896 leta.

S poukom v podkovstvu je združen tudi nauk o ogledovanji živine in mesa. Kdor želi vzprejet biti v podkovsko šolo, mora se izkazati :

1. s spričevalom, da se je pri kakem kovači izučil za kovaškega pomočnika ;
2. z domovinskim listom ;
3. s spričevalom svojega župnika ali župana, da je poštenega vedenja, in
4. da zna brati in pisati slovenski.

Ubožni učenci morejo tudi dobiti stipendije po 60 oziroma 50 forintov.

Prosilci za štipendije imajo predložiti :

1. ubožni list,
 2. spričevalo o poštenem vedenji, in
 3. potrdilo, da so delali uže dve leti za kovaške pomočnike.
- Prošnje z le temi spričevali imajo poslati vsaj do 15. decembra glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Šola traja do konca junija 1895 leta. Kdor dobro prebije preskušnjo, more po postavi iz 1873. leta dobiti patent podkovskega mojstra, ker sedaj ne more nihče brez preskušnje postati kovaški mojster. Nauk v tej šoli je brezplačen, vsak učenec si ima za šolski čas skrbeti le za živež in stanovanje ter za potrebne šolske knjige. Stanovanje dobode učenci za majhno plačo v šolski hiši.

Učenci naj se oglase vsaj dva dni pred šolskim začetkom v podkovski šoli na spodnjih Poljanah.

Ker je po slovenskih deželah še zmerom premalo v podkovstvu izučenih kovačev in zdravnikov kopitnih boleznij, pa tudi premalo izurjenih oglednikov živinskih in mesovnih, zatorej naj bi skrbela županstva, da dobode vsaka občina vsaj po enega dobrega kovača in živinskega in mesovnega oglednika.

* *

Žveplanje sadnih kletij. — Predno se sadje dene v kleti, naj se dobro klet požvepla, to je, v njej naj se sežge nekaj žvepla. Sadje potem v taki kleti manj gnije. Ko je sadje že v kleti, pa ni dobro dosti žveplati, ker sadje potem dobi grdo vnanjost. Tudi žveplanje ne ustavi gnitja, ako se je že začelo.

* *

Trtnega listja, katero je bilo poškrpljeno z bakrenim vitrijolom ali modro galico, tako da se na njem poznajo očitni nasledki škropljenja, ni nikdar rabiti za pospravljanje ali zavivanje sadja, masla, sira ali kakoršnih koli drugih jestvin, ker je mogoče, da se zdravju škodljiva snov prime zavitega blaga, s čemur bi se v nevarnost postavilo zdravje tistih, ki je užijejo. Zato je vis. c. kr. ministerstvo notranjih zadev dogovorno s kupčijskim ministerstvom izdalo dne 1. sept. t. l. (št. 142 drž. zak.) poseben ukaz, s katerim je strogo prepovedana taka poraba trtnega, pa tudi drugega z modro galico poškrpljenega listja.

Prestopki te prepovedi, za kolikor niso kaznjivi po splošnem kazenskem zakoniku, se bodo kaznovali po minist. ukazu z dnè 30. septembra 1857 (št. 198 drž. zak.), po katerem je odmerjena kazen od 1 do 100 gld. globe, ali od 6 ur do 14 dni zaporà.

* *

Ponarejanje medu že dolgo cvete v nekaterih krajih zlasti na Francoskem. Ljudje so vsled tega že postali tako previdni, da nikdo ne kupi več medu, kakor v satovji. Sedaj pa tudi ta previdnost nič ne pomaga. Izumeli so celo neki način za izdelovanje umetnega satovja, katerega napolnijo z umetno narejenim medom. To satovje je jako podobno pravemu. Da pa kupca ložje osleparijo, denejo vanj še par mrtvih čebel in sleparija je dovršena. Ponarejanje medu se pa izplača, kajti tako satovje pride na polovico ceneje, nego pravo.

* *

Varovanje mlade detelje. — Če se mlada detelja pokrije s kompostom, slamo itd., mladi detelji mraz manj škoduje. Slama deteljo bolje varuje pred mrazom, nego bi jo živinski gnoj. Pomladi se pa slama ne sme pograbitì. Tudi varuje slama, da se pomladi peščena zemlja prehitro ne usuši.