

## gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrileta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrlet 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 6. septembra 1865.

## Gospodarske stvari.

## Besedica ipavskim in v obče vsem vinorejcem.

A. Ž. — Ker se bendima (tergatev) bliža, hočem Vam, dragi mi vinorejci, par besedi v prevdarek pokloniti. — Poskusil Vam bom po naravni poti razjasniti: kako da bi se dalo stanovitno ali vsaj stanovitneje vino napraviti. Dosti se je že o vipavskem vinu govorilo, da ni stanovitno in da ne „durá“ še čez leto ne. Jaz pa menim, da ni temu taka, da bi se naši vinorejci le tako ravnali, kakor jim hočem, dovolite mi, razpraviti.

Odbiti mi nobeden ne more tega, da hočejo Ipavci prezgodaj bendimo imeti; nobeden me ne bo zavrnil, če rečem, da Ipavci leto za letom jako prezgodaj bendimo oklicujejo. Znano je pa, da noben sad ni prezrel, tako tudi grozdje ne. Se vé, da zrelost moramo ločiti od gnjiline. Čem bolj je kak sad zrel, temveč sladkorja ima v sebi, in tem prijetniši okus. Iz kemije nam je znano, da ravno iz sladkorja se v vinoreji vinocvet (alkohol) nareja, ki je najpoglavitnejši faktor stanovitnosti vinske; ravno iz kemije je znano, da je stanovitneje tisto vino, ki ima več alkohola v sebi. Naša prva skrb mora tedaj biti, da grozdje dosti sladkorja dobí, kar pa s tem pospešimo, da mu več časa v vinogradu zoreti damo.

Sploh se mora tudi paziti, da se po vinogradih preveč žlezasto in mesnato grozdje ne trže med izvrstno, kajti iz izvrstnega grozdja bi potem vino ne imelo take lastnosti in moči, kakoršne iz samo izvrstnega grozdja. Kaj ne, da žganjocvet, če vanj vmešate vode, ni potem več tako dober? Ravno taka je pri vinu. Skrbeti moramo, da narejamo žlahna vina ter še le potem si bomo svesti, da potegnemo lepih penezov za-nj.

Tudi naj se grozdje, kakorkoli je mogoče, rahlo domu vozi; kajti lahko vsak sprevidi, da je bolje, ako se ves vinski sok (mošt) na enkrat skupno kuha. Ako tega ne storimo, delamo kakor tisti, ki fižol kuha ter mu zmeraj nekuhanega dodeva, in vendar vès fižol na enkrat od ognja vzame. Eden je skuhan, drugi pa ne, ali je pa vsaj eden prej kuhan kakor drugi.

Drugo vodilo, ki bi ga ne smel vinorejec pri vrenji soka (mošta) prezreti, je to-le: „kuhaj samomaščno na grozdji 4–5 dni, in ko grozdje zmastiš, sok na tropinah toliko časa, da neha vrenje čutno šumljati; potem še le boš imel dobro stanovitno vino. Saj ravno po kuhanji se sladkor v vinocvet spremeni! Čem več vinocveta je pa v vinu, tem bolje in hranljivše je. Pri vrenji soka na tropinah se tudi zagoltnik (Gärbestoff) od tropin loči in z vinocvetom zmeša. Znano je pa iz kemije,

da zagoltnik dokaj k stanovitnosti vinski pripomore. Po zagoltniku, ki vino veže, postane krepkeje — sicer rezo, kar pa se sčasoma popolnoma izgubi — in je tudi slabemu želodcu bolj tečno in zdravo. Francozi in drugi zvedeni možaki trdijo, da se po vrenji na tropinah več cveta v vinu naredí, in da je tedaj vino tudi močnejše in stanovitnejše. Pri vrenji, kakor sem gori omenil, se sladkor v cvet spremeni; žlezec in vlečec pa se iz vina ločita v podobi pen in drož.

Dobro je, da vino počasi vrè, ne pa hitro; naša skrb mora tedaj biti, da ga v hladne klete spravimo. Čem manj damo kislogaza v dotiko z vinom ali sokom priti, tem bolj hranljivo je vino; kajti nobena reč ne razpade in se ne spridi, ako ne pride s kislogazom v bližnjo dotiko. Če boš tedaj vino obilnega kislogaza obvaroval, ga varuješ tudi, da se ne spridi. Dobro je tedaj in zato živo svetujem, da pri vrenji bádne pokrijete, da deloma kislogaz ne more v toliki obilnosti do njega, deloma pa tudi toliko vinocveta iz bádne v zrak izpuhteti ne more. — Dobro bi bilo tudi, da tisti, ki nadhrame ali kakor pravimo „faladurje“ imajo, imajo cevi, po katerih vino iz bádne naravnost v sod teče. Mnogo jih je, ki imajo že take naprave. Onim pa, ki tacih nadhramov nimajo, svetujem, da bi svoje bádne tako visoko postavili, da se lahko pod nje dene brentač, v kterega naj bi skozi kanelo po kratki cevi vino notri teklo, tako bi se veliko manj vinske moči pogubilo. Ako se mošt skozi sto in sto luknjic na rešetu preceja, in potem iz posode v posodo plovška, predno pride do namenjenega mesta, obilo vinocveta izpuhti v zrak.

Eno najpoglavitnejših vodil — kar se tiče stanovitnosti vina — je tudi sledeče: Devaj vino v čisto in nepokvarjeno posodo ter skrbi za čistost v hramu in povsod; posebno se varuj pokvarjene posode. Saj ti je znano, ako deneš med zdrava jabelka le eno gnjilo, bodo v kratkem vsa druga ravno taka kakor ono.

Po vsem tem Vas, dragi vinorejci, lepo prosim, da moje besede blagovoljno prevdarite in že letos poskusite, kar Vam svetujem. Vržite tedaj piškovo kopito na ogenj in omislite si novo; saj ne bo nič prezgodaj!

## K razstavi v Mariboru.

Oklicu v 34. listu dodamo še to, da je čitavnični odbor mariborski čitavnicam slovenskim razposlal liste, na ktere se napiše to, kar kdo misli poslati v razstavo, in ta napoved se pošlje potem brž razstavnemu odboru v Maribor. Kdor tedaj iz ktere koli slovenske dežele misli poslati kmetijskih pridelkov, obrtnijskih izdelkov ali živine v razstavo mariborsko, naj se brž obrne do svoje čitavnice, da ondi prejme tak napovedni list. Na tem listu vidimo še posebno to-le

opombo: Vina naj pošlje vsak razstavljaec najmanj dve polični buteljki, jedno za razpostavo samo, drugo za presojevanje. Naj tudi pripiše gorico, trs in leto, ali kar drugega opomina vrednega ima. — Žita in drugih semen naj se pošlje vsakterega polič. — Ako je ktera razpostavljenih stvari na prodaj, naj pové v rubriki „namen razpostavljenih stvari“ in ali je ima še več in kako ga je volja prodajati jo. Sploh naj se naznani, kaj se ima ž njo zgoditi. — Napovedi naj se kakor hitro mogoče pošljejo. — Vsled povabila razstavnega odbora vabi mariborska čitavnica posebno Slovence, naj se jih dosti vdeleži razstave, da jim bo koristna za gospodarski napredek. Ni samo častno, kdor prejme sve-tinjo v razstavi, tudi na dobiček mu je, ker pridelek svoj lože prodá. Da bi si s tem kdo više davke nakopal na glavo, je neumna misel, ktera izvira le od hudobnih ljudi.

### Iz velikega zdravniškega zbora na Dunaji.

Lanski zbor v Hamburgu je sklenil, naj letošnji bode na Dunaji. Poglavitni namen tega zbora je bil, se posvetovati o nekterih živinskih boleznih, ktere po svoji kužni natori pokončujejo blagostan ne le posamnih gospodarjev, temuč tudi celih dežel in držav, in potrebujejo resnega prevdarka, kako bi se mōgla škoda odvrniti. Tudi človeku nevarne bolezni in take bolezni, ki znižajo vrednost živine, so prišle na vrsto, in še več družega. Ako pomislimo, da samo v našem cesarstvu leži čez 1000 milijonov gold. kapitala v živini, je pač očitno, kako važna mora biti skrb za ohranjenje naše domače živine.

Veselje je pa tudi videti, kako iz vse Evrope slavni možaki se zbirajo v te zборе, da pretresajo živinske bolezni. Iz 23 držav se je snidilo letos na Dunaji 167 zdravnikov; prišli so iz Francozkega, Angleškega, Nemškega, Ruskega, Laškega, Turškega, Danskega, Belgije, Švajce, Romanije itd. Vse naše avstrijske dežele so tudi bile namestovane v zboru. Bil je zbor po pravici evropejsk kongres, ki se je začel 21. avgusta.

Ministerska svetovavca Well in Pabst in ravnatelj živinozdravnišnice dr. Röhl so pozdravljali s srčno besedo zbor, ki je potem volil predsednika in podpredsednika in dva zapisnikarja. V 1. odsek za govejo kugo so bili voljeni Njih ekscelencija državni svetovavec in profesor Unterberger v Dorpatu na Ruskem, prof. Seifman iz Varšave, prof. dr. Zlamal iz Pešta, prof. Hertwig iz Berolina, dr. Haubner iz Draždan in dr. Röhl iz Dunaja; — v 2. odsek za čedenje okuženih vóz na železnici so bili voljeni prof. dr. Müller iz Dunaja, prof. Zangger iz Švajce, prof. Ravič iz Petrograda, prof. Reynal iz Pariza, prof. Perovino iz Turina; — v 3. odsek za posvetovanje o pasji steklini so bili voljeni profesor dr. Pilwax iz Dunaja, profesor dr. Fuchs iz Karlsruhe, Njih eksc. državni svetovavec in profesor Jesen iz Rusovskega, prof. Sondermann iz Monakovega, prof. Huson iz Bruselja; — v 4. odsek za bolezni, kteri pri živini kupčijo razderajo, so bili voljeni medicinalni svetovavec prof. Hering iz Stuttgarta, prof. Gerlah iz Hanovera, prof. dr. Bleiweis iz Ljubljane, dr. Ernes iz Londona in Adam iz Augsburga.

Brž drugi dan so se začeli pomenki v občnem zboru, kteri je bil vselej v veliki dvorani (auli) vseučilišča dunajskega, in so trajali celi teden od pondeljka do sobote. Predloge so delali vselej odseki.

Prva razprava je bila o goveji kugi in posebno o tem, da bi se kontumacija za tista goveda, ktera pridejo iz Rusovskega in podonavskih knežij v zahodne evropejske dežele, od 21 dni skrajšala na

10 dni. Vsi smo razodevali svoje skušnje o goveji kugi in skor vsi smo bili prepričanja, da kužnina k večemu 9 dni tli v živinčetu, dokler se očitno ne prikaže, in da tedaj ni nikakoršnega vzroka, da bi živino več kot 10 dni v zaprtii (kontumaciji) imeli, predno sme prestopiti rusovsko ali podonavsko mejo. Da zdaj skozi 21 dni zadržujejo goveda v kontumaciji, dela veliko škodo kupčiji, pa je tudi nevarno, ker brezvestni barantači živino, da jo odtegnejo dolgočasni zaprtii, ženó skrivé (kontrabant) čez mejo in tako večkrat zatrosijo kugo. Ako pa se zaprtija skrajša na 10 dni, bode kontrabanta gotovo konec, ker 10 dni je kmali prestalih in posestnik živino potem pošteno in brez strahú žene čez mejo.

Druga razprava je bila o tem, kako naj se ravna s kožami, parklji, čevami, lojem, kravjo dlako, svinskimi šetinjami, volno itd., in kako naj se na železnici čedijo vozovi, v kterih se je kužna živina peljala. Krop in vreli lug sta bila za najboljšo sredstvo spoznana, s kterima naj se vpričo dotične komisije čedijo vozovi.

Ker je pasje stekline čedalje več, se je zbor posvetoval, kaj bi bilo storiti, da bi bilo te bolezni manj. Živahno je bilo besedovanje. Pasji davek naj se vpelje povsod — to so vsi trdili, in povsod vpelje tudi popis vseh psov in neki poseben red, po kterem se morajo oskrbovati psi. Da bi psi nosili zmiraj torbe na gobcu, je bilo zavrženo. Prof. Ahmed Effendi iz Carigrada je povedal, da ni res, da na Turškem ni stekline.

Četrta razprava je bila o boleznih, ktere po postavah kupčijo razderajo. Ker ima skor vsaka država druge bolezni, ktere se imenujejo „zavarovane bolezni“ ali „patentni tadli,“ je tolika zmešnjava o tem, da se že davno živo čuti potreba, da bi vse države zavoljo kupčije imele le eno in isto postavo. To potrebo čutijo najbolj tisti, ki so na meji dveh držav, ktera ima vsaka drugo postavo. Zbor je sklenil, naj za „zavarovane bolezni“ veljajo pri konjih in sploh živini konjskega spola: jasna slepota — 7 dni, smrkelj, kužna smolika, kožna črvivnost in naduha — 14 dni, tišavka 21 dni, mesečna slepota — 28 dni; — pri goveji živini: pljučni tuberkelni in francozi — 28 dni, pljučna kuga — 42 dni, goveja kuga — 7 dni; — pri ovcah in kozah: kozé — 7 dni, garje — 14 dni; pri prešičih ikre in trihine — 14 dni. —

Ko so bile vse te razprave dognane, sta v nedeljo profesorja Unterberger in Ravič iz Rusovskega razlagala sibirsko kugo, rekši, da ni družega kot neka oblika antraksa (črma), ktera se še najbolje ozdravlja s chinin. sulf.

Ko so bile zborove obravnave končane, se je v pondeljek zjutraj en del zbornikov podal na ogrsko posestvo nadvojvoda Albrehta v „Ungarisch-Altenburg,“ med kterimi je tudi pisatelj teh verstic bil. Po naukazu svetlega nadvojvoda smo bili tú res slovesno sprejeti; 39 voz nas je čakalo, ko smo se po železnici pripeljali v Strass-Somerain. To je neizmerno posestvo, ki se razširja doli do Wieselburga — rekli so nam, da obsega 10,000 oralov obdelane zemlje. Videli smo okoli 1000 glav izvrstne goveje živine holandskega, švajcarskega, štajarskega in lavantinskega rodú. Ogle davali smo višo kmetijsko šolo v Altenburgu, izvrstno oskrbljeno z vsem, kar je učencem treba v poduk. Maloktera druga kmetijska učilnica v Evropi prekosí to šolo, na kteri, razun ravnatelja, učijo še 4 učeniki. Tú je pisatelj teh verstic iz ust ravnatelja slišal častno novico, da se njegova nemška živinozdravska knjiga rabi pri učenji živinozdravništva na tej šoli. — Ob treh smo se vsedlik obedu, ki nam ga je napraviti dal svetli nadvojvoda Albreht. Kaj dobro smo se imeli; radost pa je do vrhunca dospéla, ko so se v veseli skupščini začele