

daljno odplavljanje rodovitne zemlje. A kaj je učinil minister Pucelj? Glasoval je v ministrskem svetu za 2 milijonski kredit za Sokole, glasoval je za zvišanje oficirskih plač, kar znaša v tem letu okoli 100 milijonov, a za regulacijo Drave niti ni ust odprl pri sejah ministrskega sveta. Pač, nekaj je storil Pucelj! Pred dobrim letom je poslal v St. Janž in menda tudi druge občine ob Dravi nekega »samostojnega« inženjerja, kriteri pa je izjavil, da se na stare regulacijske načrte ne spozna in je odšel z obljubo, da bo napravil neke — »skice«. Tako rešuje Pucelj regulacijo Drave.

Gorice. Dolgotrajno deževje je začelo škodovati grozdju, ki mestoma gnije in poka od vlage. Mošti portogizerja so kazali 15—17 stopinj sladkorja po klosterneburški tehnici, podbirina 14—16. Kisline pa menda ne bo preveč, ker je bilo grozdje v vsi mehko, ko je začelo deževje. Prve kupčije za novi most so bile sklenjene od 22—25 K. Vinogradniki bodo začeli podbirati; z zdravim grozdem pa še bodo počakali, ako bo vreme količkaj ugodno.

SMARNICA (Noah).

Tekom svetovne vojne, ko je trsna uš uničila domalega vse vinograde na Slov. Stajerskem in Kranjskem, se je začela razširjati trta Smarnica. Največ k razširjanju je pripomogel dr. Geršak iz Ormoža. Tega drugače zelo zaslužnega moža niso mogli prepričati, da bo ta vrsta škodovala slovesu naših vin in posebno za ormoški okraj, kjer se prideluje kvalitetno vino, ni priporočljiva.

Smarnica je direkten produktor, rodi, ne da bi se cepil in je odporen proti ameriškim trtnim boleznim: trtni rji, plesni in trsni uši. Vinarški koledar od Piza prinaša o njej naslednjo oceno: Noah. Vinska trta z močno rastjo, zelo rodovitna, grozdi precej veliki v obliki cilindra ali stožca, gostojagodnat; jagode svetlo zelene do rumenkaste, dišče, trdolutinaste in imajo okus po vrtnih jagodah. Noah se lahko uporablja tudi kot podlaga vsled svoje odpornosti.

Ta ocena, posebno zadnji stavek nam ne bo prijal. Dosti brezvestnih trsničarjev je med vojno uporabljalo ključce od Smarnice za cepljenje. Danes, ko prodajajo razmeroma dražje necepljeno Smarnico tega sicer ne delajo več, pač pa obstoji nevarnost, da bodo to zopet delali.

Različni ugledni vinarški strokovnjaki so se z besedo in peresom lotili sedaj po vojni, da napravijo razširjanju smarnice jez, a brezuspešno. Zakaj, hočemo na tem mestu stvarno razmotrivati.

V celi Sloveniji je razširjena od najzadnjega kotička pod gorami vinska trta. Vendar pa najdemo na primer na Stajerskem le nekaj imenitnih vinarških krajev: ljutomerski, haloški, slovenjgoriški, mariborski in bizeljski. Le v teh krajih najdemo vinogradnike, ki so v pravem pomenu besede vinogradniki, ker je to njihov glavni posel in glavni, pogosto edini dohodek. V vseh drugih krajih je poljedelstvo, živinoreja, gozdarstvo, hmeljarstvo itd. tako razvito, da jim je vinograd le postranski dohodek, pogosto le zabava in se vsi pridelano vino porabi v lastnem gospodarstvu. Kar se pa tu in tam proda, porabi se v lokalnih gostilnah. Do prihoda trtne uši, peronospora in oidija je bilo povsod nasajena domača bela vinska trta, le s tem razločkom, da se je v krajih z lokalnim vinarstvom sadilo manj vredne vrste, lipovščina, peček, javorč, belina itd. Po prihodu peronospora, ki je večji del prišla prej ko trtna uš, se je ta izbor večinoma zamenil z Izabelo, dočim se je v izrazitih vinarških okoliših ohranila prejšnja izborna sorta: šipon, burgundec itd. Zakaj to? S prihodom novih trsnih bolezni se je vinarstvo podražilo, ni bilo več tako enostavno in kraji, kjer je vinarstvo postranska panoga, so večji del nasadili raje Izabelo, ki sicer ni dajala dobrega vina, vzela je pa veliko manj dela in stroškov.

Ta pojav opazujemo tudi dandanes. Izabelo je uničila trtna uš in prišla je naslednica Smarnica. Kakor bi bila velikanska neumnost, da bi kdo v vinarških krajih, kjer ima vino res sloves, sadil Smarnico, tako bi tudi ne bilo umestno, da bi se v krajih, kjer pogosto cela vas nima niti ene peronospora škroplilnice in žveplalnika, posadila kaka boljše cepljena vrsta. Za kraje torej, kjer se vino porabi večinoma doma, ali odda le v kakšno tamošnje lokalno gostilno, kjer ljudje zahtevajo ceno vino brez ozira na kakovost, je Smarnica na mestu. Zlahotna trta bi tam vsled nepravilnega oskrbovanja šla že po nekaj letih po zlu, že peronospora bi jo uničila v kakem vlažnem letu. Vino od Smarnice je sicer močno, naravnost opojno, a ima okus po vrtnih jagodah ali po smarnicah (odtod ime). Nekaterim ta okus prija, drugi se le težko privadijo.

Velikanski greh zoper naše vinogradništvo bi pa bil, ko bi se začelo smarnično vino mešati z kvalitetnim vinom. Tega se moramo po pravici bati. Kajti produkcija Smarnice je ja dosti cenejša in to bi znalo marsikoga zapeljati k omenjenemu koraku. Pri malih množinah bi se to sicer ne poznalo preveč, ali s časom bi tak vinarški okoliš prišel skoz to ob sloves. Kdor že Smarnico v izbornih vinarških okoliših goji, ta naj bo toliko pošten, da jo spravi posebej. Nič ne de, če jo prida par kronic ceneje, saj je produkcija te vrste tudi veliko cenejša, samo, da ne škodi vinarškemu okolišu na ogledu.

Da bi pa po okoliših, kjer je vinarstvo postranska panoga, ta vrsta vinske trgovine kaj škodovala, pa ni misliti. Iz teh krajev se vino nikdar ne izvaža, nasprotno, še le uvaža. Za take kraje in lege in take posestnike, ki ne morejo dovolj skrbno posvetiti vinogradu, bi bila ta vrsta primerna, nikar pa ne posajate z njo ljutomerskih in sličnih znamenitih vinarških okolišev, kakor se to dogaja.

Kakor se pri burgundcu, rizlecu, šiponu itd. mora odbirati cepiče od trsov, ki res najbolje in najlepše grozdje rodijo, tako se je začelo tudi pri Smarnici odbirati ključce od trsov, ki rodijo boljše in lepše grozdje. Taka odbrana Smarnica je samoobsebi umevno več vredna za napravo vinogradov. Za boljše lege in kraje pa ne jemljimo tudi te vrste ne, posebno, kjer zamorimo posvetiti vinogradu vso skrb. Le v krajih, kjer je vinarstvo postranska panoga in ne moremo misliti na nabavo dragih peronospora-brizgalnic in žveplalnikov, nam primanjkuje časa za oskrbo, bi bila Smarnica na mestu. Sicer pa delajo strokovnjaki na to, da se iznajde boljši direktni produktor, seveda je to vprašanje časa.

Sol. Kmetijska družba je prosila za prevažno potrebo naše živinoreje — živinske sol. Odgovorilo se ji je iz Beograda, da se taka sol v naši državi ne producira, ampak samo navadna bela sol. Uvoz živinske soli, ki se dobiva v Nemški Avstriji kot odpadke v velikih množinah po zelo ugodnih cenah, pa je prepovedan. Kmetijski minister Pucelj, usmili se vsaj naše živine!

Na svinjski sejm v Mariboru dne 29. septembra 1922 se je pripeljalo 173 svinj in ena koza. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči, 5—6 tednov stari, komad 350—600 K, 7—9 tednov stari 900—1500 K, 3—4 mesece stari 1600—1800 K, 4—6 mesecev stari 2600—3400 K, 8—10 mesecev stari 3500—6800 kron; 1 koza 540 K.

Sadna razstava v Celju, ki je bila določena za 8. do 15. oktobra, se zaradi prekratkega roka odloži za 11 dni. Otvoritev predstave bo nepreklicno v soboto, dne 21. oktobra t. l., trajala bo pa štiri dni, torej do vstevšega 24. oktobra. Prijave za razstavo se sprejemajo še nadalje in sicer do 15. oktobra. Sadje in drugi predmeti, ki so namenjeni za razstavo, morajo biti v Celju najkasneje do 18. oktobra zvečer. Prijave in sadje za razstavo naj se pošilja na naslov: Ožji odbor za sadno razstavo v Celju. Opozorjamo sadjarje, da se v čim obilnejšem številu udeležijo razstave, ki naj pokaže svetu, kaj premore Slovenija zlasti z ozirom na lepo in trpežno zimsko sadje. Posebnega pomena bo razstava za večje sadne producente, ki imajo zlasti letos veliko sadja na prodaj. Razstavni odbor bo ukrenil vse potrebno, da privabi na razstavo tudi zunanje sadne trgovce in jim nudi priliko, da si ogledajo, kakšno sadje lahko dobe pri nas, v kolikih množinah, in da se prepričajo, kako ga znamo pripraviti za izvoz. Kdor količkaj more, naj pošlje na razstavo sadje vloženo v predpisano posodo, kakor bi bilo pripravljeno za odpošiljanje. Sicer pa opozorjamo vse razstavljalce, da se kolikor mogoče ravna po programu, ki je bil objavljen v »Sl. Sadjarju« št. 7—8 in po drugih časopisih.

Cene sadja. V mariborsko okolico je došlo več Čehov nakupovat naše sadje. V Jarenini plačujejo za namizna jabolka 5 K za 1 kg. Tudi za slive je bila cena zadnji teden 5 K. Jabolka za mošt se plačujejo po 3 K.

Za seno in slamo, katero je nakupila Kmetijska družba v svrhu podpore po suši prizadetim krajem, se je prosilo za znižano prevoznino. Kmetijsko ministrstvo pa je to prošnjo seveda odklonilo. Za take kmetijske potrebe ni podpore, Sokoli pa se smejo voziti po vsej državi z državno podporo za polovično ceno in samostojnim se dovoli polovična vožnja na državne stroške celo na poštne shode, kakor zadnjič na Bled.

Seno postaja cenejše. Cena sladkemu senu je zadnji teden padla na mariborskem trgu od 900 K na 800 in 750 K 100 kg. Če bo jesen lepa, bo paša vplivala še na nadaljni padec cene senu.

Hmelj. Na hmeljskem trgu v Zalcu je biležiti padanje hmeljskih cen. Za najboljši hmelj so ponujali po 575—600 č. K za 50 kg, za prima-hmelj 550—575, za hmelj dobro srednje kakovosti 500—550 in za hmelj slabo srednje kakovosti po 450—500 K. Hmelja lanskega letnika se ni veliko pokupilo, pač je bil precej živahno povpraševanje po hmelju letnika 1921. Na Čehoslovaškem je dosedaj pokupljenih 20 odstotkov vsega letos pridelanega hmelja. Ta hmelj se še nahaja v rokah prekupev.

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 248 naših kron, francoski frank stane 18,82—19,50 naših kron. Za 100 avstrijskih kron je plačati 0,3260—0,3600 naših kron, za 100 čehoslovaških kron 774—785, za 100 nemških mark 11, za 100 laških lir 1068—1084 jugoslovanskih kron. V Curihu znaša vrednost naše krone 1,82 in pol centima (1 centim je 1 vinar). Od zadnjega poročila je vrednost naše krone ostala nespremenjena.

Dopisi.

Lajtersberg. Pri volitvah je večina naših občanov bila na strani socialnih demokratov. Sedaj pa so se ljudem odprle oči. Glavna voditeljica socialne demokracije v Sloveniji Anton in Ebin Kristan sta dobila vlad na korita. Anton je že milijonar, Ebin pa še bo. Spoznali smo, da rdeči voditelji pomagajo samo sebi do mastne pečenke, uboge delavce pa samo za nos vodijo. To smo spregledali tudi mi v Lajtersbergu in smo povabili poslanca Žebota in prof. Vesenjaka za 1. oktobra, da nam poročata, zakaj je danes v naši državi prišlo do tako žalostnih razmer. Zbrali smo se pri g. županu Požauko. Govornika sta nam v domači besedi razložila cel položaj. Spoznali smo vsi, da je edino Slovenska ljudska stranka prava stranka za naše ljudstvo. Pri prihodnjih volitvah bomo šli z njo. S shodom smo bili prav zadovoljni. Predsedoval mu je posestnik g. Serp.

Sv. Miklavž pri Mariboru. Največ zaslug, da se je v hočki župniji »Slov. Gospodar« tako močno razširil, ima Roza Bregant. Ona je lansko leto hodila po Dravskem polju od hiše do hiše in pridobila našim listom več sto novih naročnikov. Pred kratkem se je Roza Bregant poročila z g. Fr. Trstenjakom iz Ormoža. Na gostiji se je ob navzočnosti g. dekana in drugih odlič-

nih moč nabralo za Kmetisko zvezo in Orlo 542 kron. »Slov. Gospodar« kliče svoji zvesti agitatoriki: Obilo sreče v novem stanu.

Sv. Marjeta ob Pesnici. Mermolja je na nedeljskem shodu Samostojne vpil, da Marječani držimo z g. župnikom in da nas je on organiziral za sprejem samostojnih agentov. Mi Marječani smo sami prišli do prepričanja, da je Samostojna naša poguba. Tudi taki, ki smo bili poprej vneti pristaši Mermoljeve stranke, smo spoznali, da smo na krivi poti. Hvala Bogu, da nas je še ob pravem času srečala pamet. Izjavljam pa v imenu Marječanov, da nima g. župnik prav nobene zasluge na tem, da mi nismo marali poslušati samostojnih lažnjivcev. Odkar so samostojni v vladi v Beogradu, je vedno slabše, Davki neznosni in vedno večji, tobaki so podražili, na sol in petrolej so naložili monopol, desetki so zvišali, sedaj so za 100 odstotkov zvišali poštino, najeli so 100 milijonov dolarjev nepotrebnega posojila, fantom-vojakom se vedno slabše godi, Drofenik je glasoval za manevre (30 milijonov), a vsi poslanci Samostojne so nas Slovence pomagali vkovati v verige beograjskega centralizma. Poslanci Samostojne v verskem oziru kimajo »freimaurerju« Pribečeviču. Sami sebi pa so Pucelj, Mermolja, Dobnik, Drofenik in Ureš napolnili malhe. To vse smo sami spregledali, zato nam ni treba »špeglov« g. župnika. Ko smo samostojnež nagnali pa želimo, da bi nam prav kmalu prišli poslanci Kmetске zveze oziroma Ljudske stranke poročati. Marječani jih že naprej pozdravljamo. — V imenu vseh faranov — bivši samostojnež iz Grušove.

Sv. Martin na Pohorju pri Slov. Bistrici. Dne 7. m. m. je po kratki, mučni bolezni umrl v 56 letu stoji starosti tukajšnji posestnik in gostilničar gospod Rupert Potočnik. Njegovi sosedje z domačo godbo so ga sprejeli na zadnji poti. V imenu sosedov je vzel slovo od hise rajnega tukajšnjega trgovca g. Leopolda Vorša in pri odprtem grobu č. g. prof. dr. Jehart iz Maribora. Ker je bil rajni lovec, so ga nosili k počitku domači lovci pod vodstvom g. župana Ivana Strehar.

Mozirje. Pri plezanju na drevje se je na Lepi njiži že dvakrat letos pripetila nesreča. Padla sta doli Venišnik s hrasta, Dimec pa z oreha. Prvi je moral v bolnišnico, drugi pa se zdravi doma. — Sadja je pri nas letos hvala Bogu precej in tudi lepega. Zal, sedaj še gre slabo sadna trgovina. Da le ne bi nihče preveč pil, naj bi raje veliko sadja nasušili, pa tudi svežega dobro spravili! Spomladi bo prav prišlo!

Sv. Vid pri Planini. Nedavno je nas mladeniče nekdo v »Kmetijskem listu« napadel in obdolžil, češ, mi Orli iz St. Vida na Pilstanju hodimo vasovat v Zagorje. Očita nam da ponoči tulimo po zagorskih grabah, lazimo za dekleti in izzivamo ljudstvo. Ti ljubosumni dopisni, ne boj se za svoja dekleta! Nam sosednim mladeničem se v glavo ne pride, kamo-li, da bi hodili k vam, v kraj podivjanosti in surovosti. Zagorskemu učitelju radi prepuščamo prosta pota, naj se nikar ne boji v tem oziru. Svetujemo mu pa, da se naj bolj briga za šolo, da ne bo imel tako slabega napredka pri mladini. Tvoja šola je vzor nereda in slabega učnega napredka. Pusti naj nas sosedne mladeniče pri miru, sicer bo prejel, kar išče. Njegovemu podrepniku, Toneku pa kličemo še ob pravem času: »Tonek, tiho bodi, sicer bomo povedali, kakšno je bilo tvoje življenje na Koroskem v finančni službi. Mi mladeniči obljubimo, da ne pridemo več v tvojo gostilno. Ščasoma bodo isto izvedeli tudi romarji, ki se bodo izognili tvoje hise, če boš z učiteljem napadal nas, sosedne mirne in poštene mladeniče. Za danes dovolj!

—0—

Josip Blažević:

Vinska trgatev.

(Nadaljevanje in konec).

Trgatev se začne, kadar je grozdje popolnoma suho: rosnato ali po dežju mokro, posebno gostojagdnato grozdje, katero je bilo že več časa mokro — sploh mokro krota zniža zelo dobroto mošta. Kadar je vreme dolgo časa neprenehoma mokro, ter se vsled gnilobe ne more čakati, da bi postalo grozdje suho, se na to ne ozira. V takih slučajih se vzame od dvojnih zlo to manjše in se trga tudi mokro grozdje. Trgatev se začne zjutraj v nizkih, malo solnčnih legah, kjer ni pričakovati znatnega izboljšanja grozdja in kjer že grozdje gnije. Na dobrih in najboljših legah se trga grozdje v toplem dnevnem času ali nazadnje, ker se v teh legah ne more tako razširiti gniloba, kakor v nizkih in vsak dan izboljšava boljši mošt.

Za gnilobo občutljiv trs se bere najprej, n. pr. zlahotina, portugalka, nato še le bere druge vrste grozdja. Pri trgatvi se odberejo vsi pokvarjeni grozdi in jagode; tako tudi kislognile, to so tiste, katere je kiselj (črv) še ob času nezrelosti očrvil, ki so potem gnile in ostale kisle in nimajo čistega okusa. Pozna se, ker so pri trgatvi že večinoma suhe in s pajčevinov prevlečene. To črvi jagode daje, če se iztisne, kvarejen sok, ki pokvari kakovost mošta.

Od os, muh in čebel obgrizene jagode se poznajo na tem, da je jagoda obgrizena deloma ali na pol ali celo do lupine. Te imajo nekaj kisove kisline in vplivajo na mošt.

Od rane toče nabite jagode, katere se do trgatve celo ali deloma posuše, vplivajo tako na mošt, kakor kislognile jagode (grozdna peronospora), imajo nečist okus in malo sladkorja ter odpadajo, ako se jih dotakne. Jagode, katere zborijo vsled zelene čopaste plesnobne, se poznajo na modro zeleni plesnobi.

Odbira se tudi martinček (zalistnikov grozd), ki pa pri nas ne dozori, ter se tudi ne preša.

(Nadaljevanje na 7. strani).

Ločitev grozdja po zrelosti

Ako bi vse grozdje v enakem času zrelo, kar je nemogoče, bi bilo predolgo čvetelo, saj dobrih letih pri boljši letini dvakrat hitreje nastopi se pobere popolno dozrelost, druga pa se pusti na trsu, da moč ločijo zrelosti. Je listje zdravo, vrane stanovitno, se mu ni druga letina 1—2 tedna pozneje. To se pa v letih z dobrimi sortami, stanovitnim jesenskim letom in tam, kjer se grozdje ne krade.

Če poskušamo, ki nimajo posebnih sort, ne dolge bere, vse grozdje skupaj, izločijo le slabe in nejene jagode, kakor sem omenil v prejšnjem delu; veliki posestniki, velikim vinogradi pa naj v letih in dobrih letih grozdje sortirajo v dve ali tri kvalitete. To se godi le z lahimi sortami, tj. mala graševina, rižina, bel burgunder, trum, modravec ali sipon, muškati, culander. V teh slučajih se bere zlahko zelo, zlahko milo grozdje in z grhančnimi jagodami, ki daje vino prve kakovosti, vse drugo grozdje daje vino druge kvalitete. Le okoliščine se berejo samo jagode, t. j. berejo se zgrane, sladkorne jagode, ter se z njih preša samostojna (Ausbruch). To sortiranje se izvrši na posebnih pripravljanih mizah. Na ta način se dobi tri vrste: 1. vino iz najboljših sort jagod; 2. vino iz ne zrelosti in iz lahkega gnile; 3. vino iz popolnoma manj zrelega grozdja.

Ako pa grozdje vsled nekega vremena zelo gnilo, pričakovati boljšega vremena in je škoda od dveh večja, se grozdje potrga; tako grozdje daje bolj in voden mošt. Postane pa boljše vreme, izloči se iz jagod mnogo vode, vsebina postane gostejša in ta jagode se zgranejo — pridelek se zmanjša, oba napreduje počasneje. Če se bere tako grozdje, je boljše, pri stanovitnem lepem vremenu pravi mošt; kolikor se izgubi na množini, se pridobi na kleti.

Če je gniloba na grozdju in jagodah zelo razvita, ali lahke sorte ne prebitajo, ampak potrgajo skupaj. Ako pa je navadna surova gniloba na jagodah in dnu premočno razvita, se tako grozdje mora odločiti od zdravega, da ne dobi vino slabega okusa in da postane vse vino rjavo. Pri mali množini gnilih stov in ako so ti dobro dozoreli, se mora razbiranje izločiti izvršiti, in sicer v dve kvaliteti, kakor se je že zdelo. Leži pa še mnogo grozdja na zemlji in tam, kjer se, se sme k dobremu grozdju le tedaj pridati, če ni mnogo in če ni dolgo časa ležalo na zemlji. V tem slučaju se spravi tako grozdje samo za sebe, pa se doda drugi kvaliteti.

Vino iz zelo gnilega grozdja postane, kakor sem že omenil, bolno, postane rjavo ali lisčasto. Ta bolezen kaže po končanem klenju in zanesljivo se po vrta pretakanju, zato moramo pri umnem kletarstvu paziti na to hibo, da pravočasno vse ukrenemo, da namo bolezen vina ali ohranimo bolno vino.

Ako pa pade zgodaj sneg, se čukli s tegavice, in izgine. Na južno ležajočih, sončnih legih listje, ako sonce le malo posije, v nekaterih dneh, grozdje se posuši, ter je za trgatev sposobno. V tem slučaju katerega grozdja na hrib, je običajno ter se močno pobirati.

Če pa sneg debel ter ni upati, da bi legnil, je vredenogadno, delajo škodo na grozdju ptice, kakor: vrab, kos in drugi, se mora trgatev izvršiti tudi kar legu. V tem slučaju se bere vse skupaj, izloči se le grozdje. Vino iz takega grozdja je slabo.

Ako pa je grozdje vsled raznega mraza zmurnelo, ali, ali je grozdje malo zmurnilo ali zelo. Je le nekaj kviščih grozdov zmurnilo na eni strani ter se po po obsojenega trjaskasti, med tem ko je ostalo v in perli nepoškodovano, je ta okolnost za v. brezpomembna. Trse lahko vse grozdje skupaj preloži pri lahkih sortah se da zmurnjeno grozdje k drugi kvaliteti, do popolnoma in večina prosteviških stov zmurnjen, se morajo ti pred ali po taljenju dati. V prvem slučaju se grozdje takoj spreša. Iz teče zelo sladki in gosti mošt, ki je enak onemu iz lahkih jagod in daje leženo vino (Eiswein).

Pogosto se pripeti zadnji slučaj, da ne moremo ali eno pobrati grozdja, predno se ni otatilo. Popolnoma zmurnjene jagode postanejo rjave in dobijo duha in po kuhanju stvijo, kakoraneje imajo zmurnjen linski del, da ne dobi vse vino tega okusa, se moro obrniti zmurnjeno grozdje od zdravega. Mladim dajo navadno slabšo kvaliteto, kakor starejši, zato tudi grozdje posebej obere.

Smukanje ali zmečkane grozdja

Zmečkane grozdje se najbolje izvršuje z grozdnicami. Ti imajo mnogo kovinski ali leseni valjar, ki podobno cilindru ali stožcu, ter se daje premikati. Zastli valjarji so boljše od cilindričnih, ker imajo površino in se z njimi več opravi. Leseni valjarji so boljši, ker ne vplivajo na nikak način na mošt; pa če je pri kovinskih, ki morajo biti zato zacimjeni, kar je boljše, prevlečeni z belim belokostnim (Eisenpulver), ki nimajo nikakega duha.

Najboljši milni za zmečkane grozdja so stožci, ki iz aluminija. Pa naj bo miln za zmečkane in ali nastatiti vinu dati tako, da bodo jagode komerno zmečkane in da ostrejo ozki s pecljini, ki ne poškoduje ali, da ne prišije trpe in nesnažnosti v mošt.

Smukanje jagod se izvrši na različni način. Zmečkane grozdje se najprej od ozoblov na zadržani listi ali pa s trojem, ki razmečka grozdje, ter loči od ozobke od drozga. Grozdje se smuka pri sortah, jagode stoje daljše časa zmečkane v kadeh, da se v lupini luknata snov, n. pr. muškati, malo gra-

ševina in pri drugih. Te zmečkane jagode — drozga — stoje 12, največ 24 ur (pri muškatu) v kadeh in se v tem času tri- do štirikrat dobro premešajo. Posoda je pokrita, da ne dajo ozobli s pecljini moštu svojega trpkega okusa, se s smukanjem ločijo jagode od njun.

Pri pripravi črnine, kjer stoje zmečkane jagode v posodi 12 do 14 dni ali še dalje, da se izleče iz lupin barvna snov za črnino, je smukanje jagod posebno važno, da ne dobi mošt od pecljini trpkega okusa.

Drozga za izloč se pusti tudi 12 do 24 ur v kadeh in jo moramo med tem časom večkrat mešati, da se slankot zgrhančeni in gostosocih jagod izluga in boljše izpreša. V dobrih letih se morajo sorte, ki imajo malo česlovine, n. pr. silvanec, lahčina, pustiti okroglo 12 ur v kadeh kot drozga, da se vino ne vleče (Zahwerden).

Pri prešanju se naj pazi, da se nepopolno zrelo in gnito grozdje zmečka takoj na preši, da se otekačoči mošt najhitreje loči od gnilih jagodnih lupin. Enako se godi, da ne postane vino visokobarvno, ako se hoče pripraviti iz modrega grozdja belo vino. Isto se doseže, če se mošt grozdje v kad s preluknjanim in pogrezočim s dnom, pod katerim mošt odteka, ne da bi prišel v dotik s lupinami.

Zmurnjeno grozdje se naj takoj zmeče na preši ali v kad s pogrezočim dnom (durchlöcherter Senkboden) ter takoj spreša, da se loči sok najhitreje od pecljini in lupin.

Nemurnano grozdje se boljše preša nego smukanje ali zmečkane drozga. Da se ta bolj oteče, moramo položiti pod koš mrežo iz lat (Lattenrost) in pri visokem košu se dve, eno na drugo. Če prešamo lahke grozdje, moramo napraviti in ga stisniti ali ga pa obtežujemo in stisnemo, kakor se dela to pri večjih posestnikih.

Se preša manj vredno, močno gnito in zmurnjeno grozdje, se napravi koš okrog, k večjemu dvakrat; ko se preša ali podreže. Ako se pa pripravljajo tudi iz trsnih vino, ne smemo drozga popolnoma izprešati.

Mošt se deli v samostek, v mošt prvega in v mošt drugega prešanja.

Samostek je tisti mošt, ki trse pri mlenju in mlecenju. Ta ima več sladkorja in tudi več kisline, kakor prešani mošt, kateri potee od prvega koša; drugi pa ima boljše okus in več delov pepela.

Mošt drugega močnega prešanja (Nachdruck) je tisti, ki ga dobimo s stiskanjem od prvega do zadnjega koša; ta je trpek in nima čistega okusa, posebno ako je malovredno grozdje. Razmerje teh treh sort mošta po vrednosti je približno 7:6:1.

Da dobi sprešani mošt vse lastnosti enakomerno, se zmešajo vse sorte skupaj. Drugič sprešani mošt se loči od prvega, ako je iz močno gnilega in zmurnjenega grozdja in ako je grozdje tako zbrano, da bi škodovalo s svojo česlovino vinskemu okusu. Drugič sprešani mošt se tudi loči, ako se preša iz modrega ali drugega grozdja bel mošt.

Množina mošta.

Množina mošta je različna in je odvisna od različnih okoliščin, kakor: od sorte grozdja, od bolj ali manj popolne zrelosti grozdja, od načina preše in smukanja. Povprečno se računa na 100 litrov drozga 80 l mošta in 16 kg tropin; 100 kg grozdja da 60 do 75 litrov mošta. Na 1 štrinjak se računa 32 do 40 brent, ako vsaka vsebuje 22 do 25 kg grozdja. Tropine se rabijo za krmo, za kuhanje žganja ali za napravo domače pijače ali petijota.

Sveže tropine se dajo kot krma goveji živini ali svinjam, mešane z repo ali s plevami in sicer se daje vsaki živini 2 do 2 in pol kg skuhane tropine se daje odrasli živini 12 do 20 kg na dan. Če pa tropine ne uporabimo sploh, jih moramo shraniti na ta način, da jih napolnimo v jame iz betona ali v kadi in jih pokrijemo z ilovico, da ne more zrak do njih, ker bi potem plesnile. Tropine, ki jih določimo za žganje, pokrijemo najprej s trsnimi listjem in nato za pest (1 dm) debelo plastjo ilovice, ki jo moramo pozneje, ako spoka, z vodo namočiti in neprodušno zamazati. To se ponovi do kuhanja, kolikorkrat je pač potrebno. Tropine vrejejo in v njih nahajajoči se alkohol se spremeni v alkohol; po vrenju in po priložnosti se te destilirajo za žganje tropinovca. Iz 100 kg tropin se dobi 3—10 litrov 48—50 procentov močnega žganja tropinovca.

Kako se polnijo sodi z moštom

Predno se sodi polnijo z moštom, se morajo zažveplati; je mošt od močno gnilega ali zmurnjenega grozdja, se močno žvepla (do 3 treščice na 1 štrinjako). S tem se umori mnogo, v moštu se nahajajoči slabi drožji, plesninski glivice, bakterije, in mošt se da čas, da se vsedejo nesnažne snovi. Dva dni pred vrenjem se mošt pretoči v drugi sod, da se loči od mnoge na dnu težee nesnažne (razležili); mošt se doda čistih drožji in sicer več nego navadno, t. j. 1 l na vsak bl mošta. Ako ni drožji, se doda mošt, ki vre, da pospešimo vrenje in da mošt popolnoma povre. Ako grozdje ni bilo gnilo ali celo malo, se sodi le malo žveplajo 1 treščica na 1 štrinjako. To žveplanje vpliva slabo na organizem v moštu, oživi in pospešuje pa na drugi strani delovanje dobrih drožji.

Če torej sod samo malo zažveplamo, se lahko vpliv tega žveplanja v tem, da ta majhna množina žveplene sosisline draži drožne glivice, ki začnejo vsled tega začeti delovati in pospešujejo tako vrenje.

Sodi se napolnijo do 15 cm pod voho; to velja za vsako velikost sode. Več prostora se pusti, če mošt zelo vre, ako se prišije temu čistim drož in pri zelo sladkem moštu dobrih letin. Na vsak način pa se mora paziti, da ne teče iz vohi kipeč mošt, ki povzroči peno, kakor se nastane vsled razvijanja ogljenčeve kisline in vsled

lastnega ogretja. Če izteka mošt iz sode, umaže sode ponosni, kletna tla, kjer se razvija plesnoba in kislina. Teče mošt od preše skozi kakoli cevi, ali če nismo mošt v škafih ali vrhah, moramo to posodo preiti po rabi s snažno vodo splakniti, da ne splesni in ne skise.

Ako se mošt prevaža v daljne kraje, napolnimo sode samo 15 cm pod voho, kakor sem že zgoraj navedel, razum tega se še nastavi v voho prevozna pilka (Transportspund). Ako se mošt takoj po prešanju prevaža, se sme sod zapilkati, če je bil močno zažveplan in če je vreme mrzlo.

Napolnjeni sod z moštom v kleti mora biti opremljen s kipečo voho (vreljača — Gährspund), da se zadržuje vstop zraku k moštu; s tem ovira razvoj plesnobe glive in bakterij pri vrenju, med tem ko so drožji, ki so od zraka bolj neodvisne v svojem delovanju, neovirane.

Vrenje in njegovi pogoji.

Da mošt dobro povre, mora biti klet primerno topla, t. j. ako ima 12—16 stopinj C toplote. Bolj enakomerna kot je toplota, boljše je vrenje. Mošti slabih letin, ki imajo malo sladkorja, povrejo naglo tudi pri 12 stop. C ali blizu 12 st. toplote. Če se doda čistih drožji je vrenje burnejše in tudi toplota mora biti manjša, nego 12 stop. C. Mošt pa vre dalje časa in mirno, ako ima mnogo sladkorja, če je izbranega grozdja in ako se ni dodalo čistih drožji; v tem slučaju naj bo kletna toplota 16 stop. C ali blizu 16 stop. in se naj ta temperatura čeli čas vrenja vzdržuje.

Je toplota pod 12 stop., vre mošt počasi in nepopolnoma. Bolj naglo in nizko pade toplota, prej neha vrenje. Nepopolno povreto vino vre zopet v toplem času v prihodnjem letu, pa še tudi v sledečih letih; taka vina so podvržena boleznim, kakor cikanju, vlačljivo-osti itd., zaostanejo v razvoju in jih težko ohranimo zdrave.

Ima kletna toplota v času vrenja čez 16 stopinj C, je vrenje burno. Vsled tega se pri močnem razvijanju ogljenčeve kisline vonj in drugi deli, ki dajo vinu dober okus — izmečejo. Burno povreto vino zgubi tedaj na kvaliteti, razen tega rado cikne, če pri visoki temperaturi vre. Visoka toplota tudi povzroča, da pri vrenju razvit alkohol zadržuje drožji v svojem delovanju, da — celo vrenje ustavi. Večja je toplota, bolj škoduje alkohol drožem. Iz tega sledi, da v visoki temperaturi povreto vino ni popolnoma pokipelo. Toplota kipečega mošta je vedno višja, kakor kletna, in je tudi višja, čim večji je sod. Ako se pa temperatura kleti še zviša, postane toplota pri vrenju mošta tako visoka, da ta v zvezi z alkoholom vrenje celo ustavi, predno je mošt prekipel — mošt je »zavrel« (Versieden des Mostes).

Vrenje mošta se tudi pospešuje, ako mešamo drožji med vrenjem. To moramo storiti zlasti takrat, ako je med vrenjen nastopil naglo mraz in se je vsled tega vrenje ustavilo. V tem slučaju se morajo drožji zopet zmešati z moštom, kakor hitro se opazi, da vrenje po-nehava, da začne mošt znova vreti. Mešanje na dnu ležajočih drožji se izvrši s kolom. Ako se to delo ponavlja, se prisili mošt, da skoraj popolnoma povre. To delo se izvršuje tam, kjer ni dovolj toplote ali čistih drožji.

Popolno vrenje mošta izvršujejo le čiste drože. Čiste drože v mošt prilite, začnejo prej delovati, ker podrinejo od v moštu, t. j. čisto vrenje. Vino s čistimi drožmi povre to se rado čisti, je dobrega okusa in prijetnejše diši, kakor navadno povreto vino. Učinek čistih drožji na mlado vino se pa posebno prikaže, ako gre za mošt, kateri ni iz popolno zrelega in zelo plesnjivega grozdja. Mošt dobrih letin in leg s čistimi drožami povre to seveda tudi dober okus, razlika pa se ne počuti tako jasno, ko pri slabem moštu.

Kadar voliš sorte čistih drožji, vzemi jo od vina domačih dežel, ker drožji tujim učejo našemu vinu tudi tuj lastnosti. Od domačih drožji pa vzemi tiste, katere se pri najmanj dvakratni poskušnji v domači kleti izkazale kot najboljše. Zanesljivo čiste drože se dobavijo pri dr. kmetijski kemični postaji.

Domačene čiste drože se izvrši najmanj osem dni pred trgatevjo. Mošt se segreje na 75 stopinj C toplote 15—20 minut dolgo, da se vsi v moštu nahajajoči organizmi, kakor drože in bakterije umore. Kadar se je mošt ohladil na 20 stopinj, pridenemo čiste drože, ki so se v stekleni cevi na žlatini gojile. Najprej vlijemo nekaj mošta v cev in jo tako dolgo tresemo, dokler se ni cela tvarina v njej raztopila; nakar jo vlijemo v mošt.

Drozje se v moštu namoči in jo začne vreti. To vrenje se izvršuje v steklenih 6—12 litrov, ki se zgoraj z voho zamazajo, da mošt izpuhne ogljenčeve kisline. Toplota mora imeti 15—17 stopinj C. Kadar je vrenje dokončano, kar se vidi, da je postala tekočina mirna in da drože vrenja na dnu steklenice, tedaj se morajo le čiste drože potopiti v vrenje mošta. Pred tem se steklenica ali sodček strese, da se cela vsebina zmeša, potem se vlije pol litra na 100 litrov mošta. Če se posušijo, služijo na primer ako se mošt iz močno nesnažnega, nesnažnega grozdja, in v 100 litrov kletne se doda eden tudi dva litra čistih drož na 100 litrov mošta in sicer pred vrenjem.

Ako se pripravljajo črna ali splošni grozdje smuka, se dodajo čiste drože že v drugo. Ako je potrebno, mošt drože namočiti, se segreje mošt in mošt, kakor prejšnji, ter se vlije ohlajen mošt v steklenico ali sodček, s katerim je le ostalo na pol litra čistih drožji, in se pusti prevreti.