

Gospodarski List

za kmetijstvo, svilorejo, obrtnijo in druge deželne potrebe.

zhaja 10. in 25.

vsakega meseca.

Velja za pol let.

1 goldinar a. v.

Izdaje ga c. k. kmetijska družba goriška.

TEČAJ II. V Gorici dne 25. novembra 1870. LIST 22.

Zapopadek: 1. Oznanilo. 2. Razpis službeni. 5. Mošt in vino. 4. Postava zati. 6. Kmetijske novine.

Naznanilo.

Naznanja se s tem, da bodo seje občnega zbora avstrijskih svilorejcev v dvorani gledišne kazine.

Službeni razpis.

Razpisuje se s tem služba ravnatelja učitelja deželne šole kmetijske v Gorici.

Dolične prošnje naj se podajo deželnemu odboru do 20. decembra t. l. Prošivec mora naznaniti, ktere jezike zna in dokazati, da se je izučil na kaki dobri, javni kmetijski šoli in sicer se da prednost tistim, ki so se izurili na takim učilišči, kjer je praktičen poduk v kmetijstvu naj primerniši naši geografični legi, našemu obnebjju in naravnim razmeram naših zemljšč.

Za plačo se da ravnatelju 1500 gold. na leto in mu bo šla tudi penzija kakor c. kr. uradnikom, če bo zadostoval v prvih 5 letih zahtevam deželnega odbora.

Deželni odbor v Gorici

dne 22. novembra 1870.

Deželni glavar:

Coronini l. r.

Mošt in vino.

(Govoril F. P. učitelj kmetijstva, v Dornberski Čitalnici 20. t. m.)

Kako postane pač iz mošta vino, bi smel eden ali drugi poprašati in sicer z vso pravico, ker do zdaj le malokter ve in zna, kaj prav za prav se z vrenjem mošta godi.

Poglejmo le nekoliko, kako milo teče mošt od tiskalnic, pa čuj! kmalu prične v njem neko posebno življenje, on prične vreti, kipeti in mehurčke metati, kakor vrela voda, pa kaj vse to, on se popolnoma primeni v njegovem notrajnem bitstvu, on se premeni v čvrsto, močno vino. Kako pač to?

Če hočemo skupno to preiskavati, moremo resno to stvar pričeti, ker odkrito srčno rečeno, stvar ni tako lahka, kakor bi si jo mislil, ker mnogoktere premembe se izvršijo pri postajanju vina iz mošta.

Mošt in vino sta iz marsikterih obstojnih delov sestavljena in te obstojne dele moremo poznati.

Naša naloga je tedaj pojasniti in odgovoriti na sledeča vprašanja:

1. Kaj je mošt; 2. kaj je vino? 3. po kakem posredstvu postane iz mošta vino; 4. kako se eden od družega razločujeta.

Prvo vprašanje bi utegnil hitro marsikter rešiti in bi rekel: mošt je grojzdni sladkor. Vprašam pa, ali je z takim odgovorom kaj povedano. Nič, mesto te besede se glasi tej enako pomenljiva beseda. Poprašati moremo kemikarja, in čujte, naštel nam bo celo vrsto tvarin, ki obstojijo iz raznih prvin, ktere ogenj popolnoma vniči, druge pa ne in te poslednje se imenujejo pepelnati obstojni deli, v katerih najdemo kali in fosfornokislino, ki ste obe zvezi za nas vinorejce jako pomenljive.

Res je sicer, da so pepelni obstojni deli manjše pomenljivosti v vinu, kakor v zemlji; kjer pomanjkujete te dve zvezi, le revno životari draga trtica.

V vsih jako različnih zvezah nahajamo vedno le poglavitne 4 prvine in sicer C, H, O in N (ogeljc, vodeneč, kislic in gnjilec), se ve da razno pomešane.

V moštu najdemo tvarine, ki obstojijo iz teh 4 naštetih prvin, kakor tudi take, ki iz ogeljca, vodenca in kislica, in zopet take, ki

le iz ogeljca in vodenca obstojijo. Tiste tvarine, ki obstojijo iz ogeljca, vodenca, kislica in gnjlca, imenujemo navadno beljakične tvarine, ker imajo veliko enakost v lastnostih z beljakom jajca. Ravno tako, kakor se beljak na zraku razkroji, tako tudi te tvarine, to je, one gnijejo. Vse to, kar mošt pri vrenji iz se zmeče, obstoji veči del iz takih tvarin.

Mlado vino, ki pride v dotiko se zrakom, se skali, ker v njem se nahajajoče, raztopljene beljakične tvarine se z kislicom zraka zvežejo in postanejo ob enem neraztopljive. Koj zdaj omenimo, da ravno v tem imamo iskati vzrok občno veljavnega koristnega pretakanja.

Od tvarin, ki iz ogeljca, vodenca in kislica obstojijo, so v moštu naj večje pomenljivosti, grojzdni sladkor, vinska kislina, jabelčna kislina zagoltnec in barvina.

Grojzdni sladkor ima to posebno lastnost, da pri vrenji razpade v dve novi tvarini, to je v ogelno-kislino in vinski cvet (alkohol), in ravno alkohol daje vinu moč, in duh. Sploh je grojzdni sladkor enak sladkorji, ki se v medu nahaja.

Kolikor več sladkorija mošt v sebi ima, toliko močnejše vino postane iz njega.

Prijetni kislati okus vina je odvisen od vinski kisline, ki se v vinu nahaja, ali zvezana z kali-jom, (to je vinska skorja), ali je pa prosta in ima močno kisl okus. Tudi nekoliko jabelčne kisline se v vinu nahaja, ki pa nima pravega pomena.

Zagoltnec je, če je čist, neka rumena tvarina se zagoltnim okusom. Naj večja množina zagoltneca je v koži jagode v pelkih in v hlastinah. Če pustimo mošt vreti z vsim tem bo gotovo vino dobilo dovelj zagoltnosti, kakor to vidimo pri rdečem vinu. Višnjevo grojzdje ima v koži neko višnjevo barvino, ki sicer ni v navadni vodi, vendar pa v vodi, ki ima nekoliko vinske kisline, raztopljiva. Če stiskamo višnjevo grojzdje surovo dobimo vendar le belo vino; ko pa le nekoliko časa čakamo, toliko namreč, da vinska kislina barvino raztopi, dobimo rdečo vino.

V moštu se pa nahajajo tudi tvarine, ki obstojijo le iz ogeljca in vodenca, in ravno te so, ki vinu dajejo posebni duh; se ve da se nahajajo v le prav majhni množini. Mi vidimo tedaj, da ima mošt veliko število prav različnih tvarin v sebi in pozvediti moremo, če te vse in v kakej množini v vinu nahajamo.

Mi vidimo tedaj, da ima mošt veliko število prav različnih tvarin v sebi in pozvediti moremo, če te vse in v kakej množini v vinu nahajamo. Nekatere teh tvarin nahajamo v vinu, nekatere so pa popolnoma zginule; nasprotno pa v vinu najdemo veliko novih tvarin, ki niso bile v moštu in te spremembe se izvršijo pri vrenji in hranjenji.

Predalječ bi mogli segati, da bi to vse jasno dokazali, le toliko zamoremo reči, da nekatere te tvarine se razkrojijo v moštu, tedaj da zginajo, ko iz njih nove tvarine nastanejo. Naj važnejša je gotovo razkrojitev sladkorja v ogeljno-kislino in v alkohol (vinski cvet).

Ogeloja kislina je neki težki gaz, ki pri vsakem vrenji nastane ki ovira dihanje in gorenje; v njej človek vmre in luč vgasne. Bodimo torej pozorni pri obiskovanji kletov, v katerih mošt vre in če vidimo da luč vgasne, hitimo proč, ker nevarnost preti, nas vničiti.

Pri vrenji nastali vinski cvet je v čistem stanu vnemljiv, ima prijeten duh in je prav za prav strupen, se ve da v stanjšanem stanu je dober in zdravji vgoden; vendar če ga preobilno povzijemo, nas omoti, to je vpijani.

Nekatere vina pa tudi po vrenji imajo še nekoliko sladkorja v sebi. Vrenje, kakor je znano, vpeljejo prav majhne rastlinice. Ko pa ima vinska tekočina v katerem so te rastlinice, mnogo vinskega cveta, je gotovo, da te rastlinice prestanejo, in vsled tega tudi vrenje, ko pa še ni ves sladkor razkrojen. To se nahaja le pri moštu, ki ima obilno sladkorja, kakor je pri vinu, ki je le iz zbranih, posušenih jagod napravljeno.

V vinu nazoče dišavne snove dajejo vinu prijetni duh, (bouquet). Pri nekterem vinu je že v grojzdji dišavna snova nazoča (n. pr. muscatelovo grojzdje); pri nekterem vinu pa nastanejo te snove pri vrenji, ali pa še pri hranjenji.

Sicer se le malo o njih ve, toliko pa znamo, da so sestavljene iz ogeljca in vodenca, da so vbežljive in na zraku močno spremenljive

Vrenje stori, če smemo reči, le surovo obliko vina, še le pri hranjenji se s časom v njem izdela pravi duh, se v njem popolnoma izločijo beljakoveci in vinska skorja.

Z vso pravico smemo imenovati mošt, novorojeno dete, mlado vino pa mladenčca, že poležano staro vino pa možaka.

Da se nam vse bolj pojasni pogledimo, kaj da se ima v moštu zgoditi, da postane vino. Preiskujemo tedaj obstojne dele mošta in vina.

(dalje prihod.)

Ravnanje z vinsko trto.

da dvakrat in celó trikrat v enem leto grozdje na njej izraste, in da nekaj grozdja 14 dni popred kot drugo na isti vinski trti dozori.

Ako se prav in dobro obdelovani vinski trti, ki sicer tudi v dobri zemlji raste, mladike, potem ko je na njih prvo grozdje ocvetelo in debelost graha doseglo, nad grojzdi prerežejo ali presečejo, poženo zopet nove mladike, na katerih se v kakih 4 do 5 tednih zopet grozdiči prikažejo. Čakaje, da tudi to grozdje ocvete in enako debelost kot prvo (graha) doseže, se te zadnje mladike zopet kot prve prerežejo. Zopet poganjajo tudi te druge nove mladike, in tudi na teh pokažejo se grozdiči.

V gorkih krajih ni dvombe, da ne prvo in drugo grozdje gotovo popolnoma dozorelo, čeravno zadoje ne, ker v severnem Primorju je v dobri jeseni leta 1864. ali 1865. prvo že okoli 8. septembra in drugo o vseh svetlih dozorelo, zadnje pa ni moglo, ker ga je slana prve dni novembra na trti poparila.

Če mladiko, na koji grozdje raste, potem ko je to že precej debelo, na sredi med prvim grozdom in lansko staro mladiko oprstičiš (v nekterih krajih se to lahko zgodi prve dni, v drugih sredi velike srpana meseca), bode ti to grozdje kakih 14 dni popred, kot na drugih mladikah dozorelo.

Pri oprstaničenji ravna se tako-le:

Nareže se mladiki lujje le do lesa okoli in 1^{'''} (eno črtico) niže ali više od prvega zarezka ravno tako. Odpravi (odlič) se potem ljubje med obema zarezkoma, pa varovati je, da se les kaj ne poškodeje.

To se lahko z navadnim nožem ali tudi z oprstanično (Ringelmaschine) naredi, ki le okoli 1 gld. velja.

Marsikteremu se to morebitičudno zdi, ali res je, ker skušnija je temu priča.

Učitelj iz Primorja. „(Novice)“.

Zakonik in Ukaznik

za AVSTRIJANSKO - ILIRSKO PRIMORJE, ki obstoji iz poknežene grofije goriške in gradiške, mejne grofije isterske in neposrednjega državnega mesta Trsta z njegovim obmestjem vred.

Leto 1870. XVII. Izdatek. Izdan in razposlan dne 30. avgusta 1870.

37. Postava od dne 30. aprila 1870, zastran varstva kmetijstvu koristnih tičev.

S privolitvijo deželnega zbor a poknežene Moje grofije Goriške in Gradišćanske uknzujem tako le :

§. 1.

Jemati jajca in razdirati gnjezda naturalna ali umetna ali gnjezdne truzice vseh divjih prosto živečih tičev, razen v prilogi A navedenih škodljivih vrst in plemen, je prepovedano.

§. 2.

Loviti in pokončavati se smejo v prilogi A omenjene tiče v vsakem času.

Vsi drugi tiči pa se od 1. februarja do konca avgusta vsacega leta, to je med valjenjem, ne smejo ni loviti, ni moriti.

§. 3.

V prilogi B omenjena tičja plemena, ki živè le nekoliko ob žužkih, smejo se od 1. septembra do konca januarja, to je razen časa valenja, po pismeno dani privolitvi zemljišćnega gospodarja in po pismeni, za eno leto veljavni dovoltvi občinskega prodstojnika loviti in moriti.

Za dovolitev se plača taksa dveh goldinarjev a. v.

§. 4.

Izjemno se smejo tudi v prilogi C navedena tična plemena, ki živè večidel ob žužkih, miših in drugih kmetijstvu škodljivih živalih od 1. septembra do 31. januarja s privolitvijo zemljiščnega posestnika, omenjeno v §. 3 in z dovoljenjem, danim za eno leto od politične okrajne gosposke, loviti in moriti. Za to dovoljenje se plača taksa 10 (desetih) goldinarjev.

Pri tem privoljenji se ima natanjko preudariti, ali kaže tičji lov z ozirom na kmetijske razmere dopustiti.

Prošnja se ima vložiti po županstvu, katero ima o dopuščanju svoj svet dati.

Vsako dovoljenje se ima dotičnemu županstvu naznaniti.

§. 5.

Kdor hoče streljati tiče, mora imeti razen §§. 3 in 4 predpisanega dovoljenja zemljiščnega posestnika tudi dovoljenje tistega, ki ima pravico lova.

§. 6.

Prepoveduje se tičji lov

- a) z rabo oslepejenih vabnikov,
- b) z mrežami, kakoršnimi koli in kakor si bodi narejenimi, zati-kalini i. t. d. in
- c) z zanjkami (žimo) in kambami, bodi pri ploteh (mejah) in grmih, bodi na gumnih (tezah).

§. 7.

Občinski predstojnik v primerljaju §. 3 in politična okrajna gosposka v primerljaju §. 4 da po podeljenim dovoljenju spričbo z uradnim pečatom na njej. Ta spričba ima zapopadati ime, osebni popis vpravičenca, okraj in dobo, za katero se je dovolitev dala, kakor tudi morebitne pogoje, ktere gosposka v vsakem primerljaju sa potrebno spozna, pristaviti.

Tičji lovec se ima, kadar lovi, spričati z dotičnim dovoljenjem.

§. 8.

Kupčija s tiči, omenjenimi v prilogah *B* in *C* mrtvimi ali živimi, ko so bili vzeti v času po §. 2 prepovedanem, je prepovedana.

V prilogi *C* omenjeni tiči pa se mrtvi ne smejo nikoli prodajati brez ozira na čas, kdaj so bili vjeti.

(dalje).

Kmetijske novine.

Gospod Karol Ohlsen, vodja deželne kmetijske šole v Gorici je od visoke italianske vlade imenovan vodja tehnično-gospodarskega učilišča v Caserti na Neapeljskem. Razpisana je tedaj služba vodje naše deželne kmetijske šole (glej razpis).

Koledar za avstrijske gospodarje za leto 1871., ki ga je s pomočjo mnogih učenjakov izdal Peter Feuser, popotni učitelj kmetijstva na Štajerskem, je knjiga, ktero mi živo priporočamo vsakteremu gospodarju, ki nemški zna, Kakor „Novice“ tudi mi hvalimo izvrstnega moža, ki ve in zna, kaj je potrebno našim gospodarjem da se povzdigne kmetijstvo; pisal je nemško pratiko, vedè, da pratiko ali koledar si omisli skor vsak človek. Povabil je še več družih zvedenih mož da tudi oni kaj spišejo, in tako je postal ta koledar, kateri si je nabral bogato torbico različnih naukov o živinoreji, sadjereji, vinoreji, čbeloreji i. t. d. Cena jej je 40 kr. Kdor jo želi dobiti, naj pismeno naznani podpisnemu, kteremu je g. Feuser 100 knjig poslal.

Fr. POVŠE, vrednik „Gosp. lista.“