

GOSPODARSKI LIST

za poljedelstvo, gospodarstvo, svilorejo, trtorejo i. t. d.

Izhaja dvakrat
na mesec,

1875

Velja za celo leta f. 2.
za $\frac{1}{4}$ leta f. 1.
Društveniki dobivajo ga
brezplačno.

Izdavatelj e. kr. kmetijsko društvo Goriško.

Tečaj VI. v Gorici dne 15. junija. **List 11.**

Zapopadek :

1. Dobrih živali za pleme nam pomanjkuje. — 2. Društvene stvari. — 3. O boleznih vina. — 4. Kako se iz pokvarjene pive naredi očet (kis).

Dobrih živali za pleme nam pomanjkuje.

Uže veliko so razni gospodarski časopisi, različna kmetijska društva i. t. razpravljali o povzdigi živinoreje, posebno govedoreje. Kmetijsko ministerstvo je vsem deželam uže zdatne denarne podpore podelilo, s katerimi so kmetijska društva lepo število govejih plemen nakupila in razdelila živinorejcem. Naj mi bo dovoljeno poprašati le, ali so pa vse te živali v istini zlahne, po vsem vredne za povzdigo, požlahnevanje naše govedoreje? Marsiktero živinče pač ni vredno, da se od daljnih krajev prižene v naše dežele, ker videli smo uže večkrat živali, ktere so bile zelo pomanjkljive.

S takimi živali bomo malo opravili, malo zboljšali in vendar se za nje velike cene plačujejo, ker so izvirne od onega plemena, s katerim hočemo zboljšati našo govedo. Preveč se sedaj gleda le na to, da se kupi živina iz slovečega kraja, dovolj je, da morejo reči, to je živina Muricodolskega ali Pincgauskega plemena i. t., ali je pa dotična žival zdrava, lepega života, dobrih lastnostij, ali je junec plemenjak sin krave, ktera se odlikuje zaradi lastnostij dobre mlekarice i. t., to preudarjati se navadno opusti in vendar je to prvi pogoj vspešne reje in požlahnevanja.

Da bi le nekoliko prebirali kmetijske ptuje časopise n. pr. Dunajske, videli bi, da tožijo strokovnjaki n. pr. prof. dr. Wilhelm vitez Wachtler dr. Klingau, da ima Štirsko premalo žlahne živine in da treba skrbeti za ustanovo zglednih in žlahnih kravarij, v kterih bodo zamogli živinorejci dobivati dovolj sposobnih živali za pleme.

Štajerska kmetijska družba je zato ustanovila več takih kravarij, v kterih se odgojujejo živali Muricodolskega in Mariadvorskega plememena. Lastniki ali voditelji teh hlevov zapisujejo zvesto vse, kar opazujejo v izreji živali tako da služijo ob enem kot poskuševališča za živinorejo. Veliko delajo Štirski strokovnjaki za pospeh govedoreje in podučujejo živinorejce, da naj ne prodajajo lepe živine iz hleva, če jim kupec še toliko obeča; nadejati se smemo, da bodo živinorejci tak prevažen svet poslušali in kaj težavno bo, lepe goveje živine iz Štirskega dobiti.

Ali bi ne bilo prav in prepotrebno, da bi tudi v naši deželi imeli več takih umnih kravarij, v kterih bi odgojevali lepa žlahna plemena n. pr. Mariadvorsko, Pincgavsko-Belansko, Muricodolsko i. t.

Po sklepu našega kmetijskega društva je kmetijska šola kupila uže pred 2 leti nekoliko krav in junca Pincgavskega, tudi Mariadvorskega govejega plemena, šedaj pa so se nakupile živali Furlanskega pšeničnega plemena, katero je sorodno sè Simentalskim. Za celo deželo pa je to vse premalo in prav bi bilo, ko bi imeli take kravarijo na Krasu, drugo na Tominskem, tretjo v Furlaniji; za vsak poseben kraj naj bi se odgojevala mlada žlahna plemenska živina, ktera bi se privadila zraka in drugih krajnih razmer. V hribskih, planinskih krajih izrejena in kupljena, v naše vroče pokrajine pripeljana živina navadno trpi, še le zarod se privadi naših krajnih razmer in obnebja, kakor to spričujejo skušnje v Monasteru, kder so uže večkrat pripeljali ptuje živali iz Koroškega, Štirskega i. t.

Če visoka vlada uže toliko let dela za povzdigo konjereje, gotovo zasluži nič manjše skrbi govedoreja, ktera je glavni in prvi steber posebno za naše in planinske dežele.

V hlevu še ima zvesto zaslonbo hribski kmetovalec, sè žitom uže tako malo opravi; če je cena velika, je pa tako malo pšenice pridelal, da je ima komaj za hišo in seme dovolj, letos pa ko je bilo nekaj pšenice pa je cena kaj nizka in gotovo v nobeni razmeri

sè stroški za delalce, ki so silno dragi. Upajmo, da bodo mero-
dajni kmetijski krogi poprijeli se govedoreje in vse storili, da se
zboljša. Kako ustanoviti, urediti in voditi take kravarije bomo v
prihodnjem listu razpravljali.

Društvene stvari.

Visokorodni gospod grof Coronini, predsednik našega c. kr.
kmetijskega društva se je odpovedal predsedništvu, kar moramo vsi
iz serca obžalovati, ker nij ga moža, ki bi pravičnega neutrudljivega
in vrlo soosebnega dosedanjega predsednika po vsem nadomestiti
mogel. Upajmo, da se glav. odboru posreči, s prošnjami pri vis. č.
gospodu grafu doseči, da se še naprej žrtuje za blagor društva, katero
se je do sedaj pod njegovim načelništvom lepo razvijalo. Njegove
zasluge spoznala je tudi vlada, ter je mnogozaslužemu gospodu grafu
Njih veličanstvo podelilo red železne krone II razreda.

Vitez Clumetzky, do sedaj kmetijski minister je imenovan
kupčijski minister, in grof Mansfeld je prevzel ministerstvo kme-
tijstva. Mansfeld je še le komaj 33 let star, (rojen 20. julija 1842)
in je do sedaj se pečal z vodstvom obširnih grajščin na Českem.

O boleznih vina.

Spisal dr. A. Monà.

(dalje).

Da se ta bolezen zapreči, odstrani naj se one tvarine ki
pospešujejo vrenji. Vrenje se pospeši 1. zprozračenjem mošta, 2. da
se med vrenjem skrbi za visoko temperaturo. Dobro je mošt časih
segreti, ker če se je premenil ves sladkor, ne more nastati mlečna
kislina.

Če hočemo da vino nekoliko sladko ostane, moramo upotre-
biti druge sredstva. V tem slučaju zaprečiti se mora vrenje v pra-
vem času in sicer 1. se znižanjem temperature na 4°C. 2. da se
mošt žvepla sè žveplom, žveplenosokislím apnom, ali se žveplaním
alkoholom, 3. da se pridene ženfova moka, 4. ako se pridene sili-
ciloiva kislina; 5. da se segreje mošt do 60°C.

Pazi pa naj se na to, da se odstrani beljakovina ki je po-

leg sladorja glavni vzrok te bolezni. Zgodi se pa to ako 1. vino dodane dosta alkohola ali tanina, 2. ako se do 60°C. segreje, 3. da se vino večkrat filtrira ali čisti. Pri vsakem pretakanju posebno februarja in marca naj bi se drože mikroskopovali, da nimajo kaj glivic, ki bi preuzročevale bolezen. V takem slučaju, naj se sod žvepla, vinu pridà žvepleno sokislega apna ako vino nečemo ali nemoremo segreti. Če je vino popolnoma pokvarjeno in ima okus pa masleni kislini, naj se upotrebijo vse omenjena sredstva ter dene vino na zdrave drože, pridene 20 delov sladorja in 100 delov vode, en del tega se dene na tri dele vina. V kratkem začne zopet vreti, okus če tudi ne zgine popolnoma se vendar zgubi nekoliko.

Slinasto vrenje. (Schleingärung).

To bolezen preuzročujejo prej omenjeni vzroki, da si je glivica od prejšnje različna in različno pokvarjeno vino. Glivice ki to bolezen preuzročujejo, so fine niti skupaj nabrane, kakor očetne glivice (*M. acetii*). Zatorej se te glivice v začetku njih razvijanja zamenjajo z glivicami očetne kisline.

Ko se bolezen začne množiti se glive druga od druge ločijo ter nakupičijo na kup. To bolezen imajo bela, sladka vina, ki imajo malo česlovine in alkohola v sebi. Prične se na dnu posode ter se pri večji vročini vzdiguje proti poveršju. Vino postane početkom kalno, zgubi sladak okus, je pusto slabo in mastno. Če se prelije iz ene posode v drugo teče ko olje in vleče niti. Večkrat se zgodi da se vino samo ozdravi; zgodi se to le tedaj če ima vino dosta alkohola in malo beljakovine; sicer se pa pokvari, postane kislo in gnije. Mnogo časa se je mislilo, da napadajo te glivice beljakovino, in upotrebovali so sredstva ki so imeli tanina v sebi. Skušnje so pa pokazale, da je sladkor podlaga tem glivicam, kojega spremene v zliz (sline). Pridruži se pa tej bolezni tudi prejšnja, in napravi se mlečna kislina, kar vino še bolj pokvari. Najbolje sredstvo zoper to bolezen je, da sladkor popolnoma povre.

Če pa hočemo nekoliko sladorja v vinu ohraniti pridenemo nekoliko alkohola in tanina, ter odvzame beljakovine. Nij še znano kakov upljiv ima čerslovina na sladkor in zlez. Gotovo je da so Francozi Šampanjska vina ki so tej bolezni podveržena ohranili le stem zdrava, da so pridžali enemu hektolitru vina 15—20 gramov tanina 3 tedne predno napolnujejo steklenice. Morda beljakovina ki vsled

tanina pade na dno nij več sposobna za hrano teh glivic. Posebno eno lastnost teh glivic naj omenimo ki se odlukuje od drugih v tem, da zrak ne pospešuje njih razvijanja ampak ga zapreči. Če je vino postalo bolno, se popravi ako se pretoči v žveplani sod. Prej naj se pretoči skozi posodo v koji je šibje. Vsled tega se raztergajo niti in slina postane čisteja. Zdaj se pridene 20 gramov tanina na hektoliter čez en teden pa 10 gramov žvepleno sokislega apna. Na zadnje se pa očisti z ribjim mehurjem, rabi se ga pa le toliko, da pušča še nekoliko tanina. Zdaj se vino filtrira, ter pretoči v drugi sod.

Vrenje vinske kisline. (Weinstein-Gährung).

Če se vinsko kamenje razstopi v vodi, se kmalo zapazi glivica, ki s pomočjo zraka razkroji vinsko kislino v ogljenčevo kislino in v vodo. Ta glivica se opazi večkrat pri mladih vinih, ki imajo malo alkohola in mnogo kisline v sebi. Glivica je nitne podobe, ki je razvejena; v sredini se nahaja mnogo kroglic. Če se vino nekoliko pretrese, se niti raztergajo, in opazi se vsled tega mnogo daljših in krajših niti. Ko se je počela gliva množiti postane gliva debelejši in rujavkaste boje, kajti barvilo se vsede okolo nje ter naredi skorjo. Živi na dnú posode i v drožah, misli se da ni nobeno vino brez nje. Čez zimo spi; odstrani so tedaj ako se pred njenim razvitkom vino pretoči. Če ostanejo te glivice do pomladi v vinu se razvijajo in vino počno bolehati. Napade najprej vinsko kislino ter jo premeni v ogljenčevo kislino in vodo s pomočjo kisleca zraka.

Kasneje napade vinski kamen ter spremeni v ogljenčevo kisli kali in druge tvarine. Če je vinska kislina in vinski kamen uže razkrojena, se pridruže še druge bolezni: gniloba in cik. Razlikuje se od drugih glivic v tem da se v zelo različnih znamenjah (symptomih) prikazuje. Zatorej tudi vinorejci ono in isto bolezen z različnimi imeni zaznamvajo. Dokler je nizka temperatura ostane glivica mirna na dnu posode tedaj se jo s pretakanjem lahko prežene. Ko je pa gorkeje, razvija se početkom počasneje potem hitreje. Ogljenčeva kislina ki se pri tem razvija ne izpuhti kot plin ampak ostane v vinu. Čin bolj raste temperatura tem hitreje se množi in razkrojevanje vinskega kamenja je vedno večje. Na poveršaju vina delajo se mehurji; drože sezačno vzdigovati. Če se vino natoči v kupico, so počno peniti in je kaluo. Pod mikroskopom se v eni kaplji vidi mnogo niti ki so razvejene.

Ko se glivice v vinu pomnože, se množe celo hitro, in ravno tako hitro razkrojiva se tudi vinska kislina. Oglenčeve kisline toliko v vinn nastane, da jo vino ne more več uzdržavati, in vsled tega počne vino vreti in postane kalno.

Ko je bolezen do te stopne prišla, počne se razkrojevanje vinskega kamna (birze). To razkrojivanje se godi jedneko, kakor razkrojevanje vinske kisline.

Vrenje prestane, in zdaj počne vplivati oglenčevo kislino kali ki je pri razkrojivanju vinskega kamna postal, na barvo vinsko. Čista rudeča barva vina postane rujavkasto umazana, za oči neugodna in za piti gnusnja.

Ko se počne vinska kislina razkrojivati, brez da bi oglenčeva kislina delala mehurčke ali penje, ampak da ostane v vinu takrat se imenuje ta bolezen „zbersanje vina“ (turbidume, Girato, tourne, monte).

Če se je pa oglenčeve kisline že toliko razvilo, da počne izpuhtevati in dela merhurčke se imenuje „povrenje“ (la pousse).

Ko je pa vinska kislina že popolnoma razkrojena in oglenčeva kislina prenaha ter se počne razkrojivati vinsko kamenje, potem imenujemo to bolezen „černenje“ vina. V tim slučaju vino zgubi pravo barvo in tudi čreslovina se razkroji.

Če se je pa v vinu počel smerdeči duh razvijati, ter počele beljakovine gniti imenujemo, gnijenje vina.

Vendar pa moram opaziti, da ta bolezen negre vedno po tih stopnah, kajti večkrat traja ena bolezen tako malo časa, da se komaj opazi. Če ima n. pr. vino celo malo vinske kisline v sebi, je tudi razvijanje oglenčeve kisline celo majhno, in ne zadostuje, da bi se mogle vzdigniti drože, ki so na dno posode, in da bi kalile vino, v tim slučaju se vino res nekoliko kali ali brez vrenja. Vino pa postane črno, se potem spremeni v očet in kasneje počne tudi gniti.

Če pa vino nima čisto nič vinske kisline v sebi, samo ono, ki je spojena z vinskim kamenjem onda se ne verši nikakoršno vrenje. Vino ostane čisto, mirno, ali na dno posode počne se razvijati bolezen. Vino dobi neugoden okus, počne smerdeti na dno posode in ta smerad počne se širiti po celi tekočini.

Omenjena bolezen se nahaja posebno v letih, ki je toča

grojzde potolkla, ali pa da je bila trtna bolezen. Zdi se nam, da se že takrat, v poškodovanih jagodah počne razvijati omenjena glivica, ki pride v dotiko z vinsko kislino v jagodi in se zrakom. Naj boljši pripomoček za to je, da se mošt segreje na 100° C., kajti segrevanje na 60° kakor pri vinu, pri moštu ne zadostuje. V vinu nahaja se namreč alkohol, ki vspeh vročine celo pospešuje.

Bolezen se nahaja večkrat pri takih vinih, ki v odprtih bednih vrejo, kakor tudi pri takih, ki se je pretakanje iz drož dolgo časa odlašalo, ker drože se počnejo lahko razkrojevati in gniti.

Razun tega, da vino ne vre v odprtih bednih in da se ne pušča predolgo na drožeh, imamo še druga sredstva za omenjeno bolezen, in te so:

1) da se vinu doda dovelj alkohola, kajti alkohol je najmanj škodljivo sredstvo zoper vse boleznine vina;

2) da se vino vsaj meseca decembra uzame iz drož in filtrira;

3) da še pri pretakanju med vino kakih 20 gramov žvepleno sokislega apna vrže. Žvepleno sokoslo apno razvija po časi žvepleno sokislino, ki vse glivice v vinu umori, posebno pa one, ki živijo na dno posode.

Če se pa hočemo še bolj na tanko prepričati v tej bolezni, je naj boljši, ako se večkrat iz dna posode se stekleno cevjo potegne nekoliko drož in pod mikroskopom pregledava. Ako se nahajajo v drožah še glivice, naj se z novega zažene nekoliko žvepleno sokislega apna v vino.

Če se je pa bolezen že pričela, se morajo rabiti sredstva, kakor sim jih popred navedil.

Precej se spočetka, ko se vino počne kaliti in temno postajati ki v kupico vlit dela pene, ki so svetlo višnjeve barve, je naj boljši pripomoček da se v vino vrže žveplenega sokislega apna. Čez štir ali pet dni kasneji naj se vino potem filtrira in pretoči v dobro žvepljano posodo.

Navadno se tako popravljeno vino hmalo ozdravi, in postane zopet kakor je bilo poprej. Vender je pa dobro da se večkrat po malem v vinu vrže žvepleno sokislega apna, in da se tudi drože pod mikroskopom včasih preiskavajo.

Ako je vino vsled razkrojavanja zgubila preveč vinske kisl-

ne, naj se to na domesti z vinsko kislino, ki se dobiva v prodajalnicah. Vender se pa mora vino poprej preiskavati, da se vinu vinske kisline v pravi razmiri doda.

Ako se je pa bolezen že tako razširila, da vino postaja črno in da dobiva tudi smrdljivi duh, potem se polag omenjenih sredstev dodane vinu še 15 gramov tanina in osem dni kasneje se pa vzame 10 gramov ribjega mehura na en hektoliter, z katerim se vino očisti. Takemu vinu se zgubljena vinska kislina povrne z kupljeno vinsko kislino. Dobro je tudi da se tako vino ko je že ozdravljeno dene na zdrav mošt, da še enkrat z novega povre.

Vino, katero ima pa že popolnoma po gnilobi duh in okus, ni več popolnoma za ozdravit. Naj boljši je da se iz takega vina žge žganje, kajti, ako bi se vsa naj boljši sredstva upotrebila, in da bi se vino tudi nekoliko zboljšalo, ono vstane le prazna in slabega duha in okusa.

(Konec sledi).

Kako se iz pokvarjene pive naredi ocet (kis).

V poletnem času se večkrat piva pokvari, tako da ni dobra več za pijačo. Da se pa popolnoma ne zaverže se lahko iz pokvarjene pive naredi ocet. Piva se namreč skuha in ko se ohladi se ugasi se razbeljenim železom, da se je hmeljni okus oduzame. Potem se deno v kako posodo kruhova škorja, ki je bila popred v dobrem ocetu namočena, in na to skorjo ulije se potem piva; ter se postavi na topli kraj dokler se ne skisa. Dobro je da se vsaki dan enkrat pomeša. Ocet se potem vlije v kupice ter zamaši. Tako ocet je celo dobro sredstvo da se človek z njim nameže, ko se speče.

Dr. Ang. Monà-ova kniga o „vinskih boleznih,“ pisana v italjanskem jeziku prišla je na svitlo. Kniga je tako izvrstna, da jo moramo naj bolj priporočati vsakemu vinorejcu in vinotržcu. Dobi se omenjena kniga pri knjigotržcu Wokulatu na Travniku.

Zal : c. kr. kmetijsko društvo; Odgovorni urednik prof. F. POVŠE.

Tiskar Seitz v Gorici.