

O vinskih primesih in o prizadevah

zboljšati slabo lansko vino.

Spisal Rihard Dolenc v Klosterneuburgu.

(Dalje.)

V dosedanjih listih bilo je govorjenje o vinskih primesih, posebno o soljenji vina slabih (to je o dobroti slabih) letin. Razjasnjeno je bilo, da bi sol imela moč na sebi še zdravo vino zboljšati, stanovitnejše narediti; to je pa, kakor je bilo dokazano, prazno in krivo mnenje. Galiziranje mošta (o tem bo pri priložnosti kaj več spregovoriti treba) služi, kakor smo videli, tudi le v zboljšanje še zdravega mošta (prav za prav vina) in neposredno se ve da tudi v višo stanovitnost pridelka, in ono je edino pravo sredstvo. Vse drugo, kar se s slabim pridelkom v namen pomnoženja njegove dobrote in stanovitosti stori, dokler je vino še zdravo, je gola packarija, ktera le nevednost manipulanta osvedočuje.

Zdaj moramo pa o mogočem zboljšanju tacega vina slabih letin govoriti, čegar mošt se ni previdno zboljšal, in je toraj ne le samo na sebi slabo v pravem pomenu besede, ampak tudi veliki nevarnosti podvrženo, da se popolnoma pokazi.

Povod k tej razpravi dajejo mi iz Dolenskega dohajajoče pritožbe, da se tamošnji lanski pridelek noče učistiti, da premenjava naravno svojo barvo v nenaravno grdo rdečkasto, ter da dobiva neprijeten, slab duh, tako zeló, da ga nikdo pokusiti noče. To vse veljá gotovo od najnižih vin, ktera so v najslabjih legah pridelana bila, ali pa tudi od takih, ki so sicer v dobrih legah, al na trtah črnega plemena zrastle, kajti črno grozdje zori (le malo sort se sme izvzeti), kakor je sploh znano, najkasnejše.

Taka vina so očitno že bolna, in jih zboljšati pomeni toliko, kakor ozdraviti jih — ako je to še mogoče.

Pri zboljševanju ali zdravljenju tacih vin mora pa vino-rejec ravno tako postopati kakor zdravnik pri zdravljenju bolnega človeka ali bolnega živinčeta. Diagnoza (spoznanje bolezni) je toraj prva reč. Ako hočemo pa bolno vino prav spoznati, moramo zopet, kakor smo to pri zboljševanju mošta storili, nekoliko nazaj seči, to je, vzrok iskati, zakaj da se vino prav za prav tako poravno obnaša? — Še le potem, ko smo vzrok zvedeli (kteri je lahko zeló različen), smemo reči: to je bolezen, — zoper to moramo sredstva poiskati. Storimo toraj to!

Dozorevanje grozdja je bilo že razjasnjeno, in rečeno je bilo: v slabih letih se ne spremeni vsa notranja celična, trdikasta, jagodna snov v sladko tekočino, marveč ostane je velik del nespremenjen. Tega se lahko vsak prepriča. Vzame naj le na pol dozorelo grozdje, ter naj ga skuša zobati. Koj bode zapazil, da se ne razlije celo jedro jagode po ustih, marveč da mu ostane razun pelkov tudi še nekaj družega žlezastega v ustih, in to je nespremenjeni del celične snovi. Nekoliko premenjen je sicer, kajti on je bolj žlezast, bolj opolzel kakor v popolnoma nedozorelem grozdju, kar nas pa tukaj ne moti.

Pri zboljševanju mošta s pomočjo galiziranja nas to ni nič brigalo; rečeno je le bilo, da pride to v drožje. Tukaj moramo pa temu nepopolnoma spremenjenemu delu jagodnega jedra več pozornost obrniti, kajti prav on je tisti puntar v prihodnjem vinu, kteri mu toliko časa mirú ne dá, dokler mu vseh družih obstojnih delov ne zdraži in ne pokvari ter ga tako popolnoma ne vniči.

Poglejmo toraj, iz česa da obstoji ta puntar?

Iz različnih prvin, ktere so bolj ali manj v njem zastopane. Največ je pa gnjilca nazočega, v podobi rastlinskega beljaka, žlezca itd. Gnjilec je toraj prav za prav pravo imé puntarjevo. S čem pa gnjilec vinu škoduje, ako ga pride preveč vanj, pozvemo s tem, ako vinsko kipenje bolj na tanko preiščemo, kajti ni še zadosti vedeti to, da se pri kipejni sladkor v ogeljno kislino in alkohol spremeni, marveč treba je tudi vedeti to, kako da se to godi, pod kakimi pogoji itd.

K vinskemu kipenju so sledeče reči neobhodno potrebne: 1. sladkor, 2. ugodna toplota, 3. neki sladkor kroječi del ali ferment (kvas), 4. hrana fermentu.

Od kod da pride sladkor v mošt in toplota, to je vsem znano; tako znano pa ni to, od kod da pride ferment — duša vinskega kipenja. No, iz zraka! On je namreč s prostim očesom nevidljiv prah (toraj mikroskopičen) rastlinske narave, pred ko ne seme različne plesnjevine (Schimmelpilz), ktera se po latinsko „penicillium glaucum“ imenuje. Na milijarde in milijarde tacih prašnih semen plava po zraku, in ako zajde v kako gnjilca bogato tekočino, začne se v tem to seme množiti, nova plesnoba razvijati, kajti njegova hrana je ravno gnjilec. To razvijanje ima različne nasledke, ki so od družih obstojnih delov odvisni. Meso segnjije, kruh, sir itd. splesni, mleko se skisa, sladkor v vinskem moštu ali pa v drozgi piva in krompirja (Bier- und Erdäpfelmaische) spremeni se v alkohol in ogeljno kislino.

V letinah tacih, kedar se pridelala dobro vino, se spremeni skoro da vsa celična snov v sladkor, in vendar pride še toliko gnjilca v mošt, da sladkor povre, če tudi ne ves; kajti ako doseže nastali alkohol gotovo množino, jenja kipenje zato, ker alkohol umori plesnobno seme. Da! gnjilca pride še toliko v vino, da se pozneje (spomladi) ostali nerazkrojeni sladkor še enkrat gibati prične, to je, vino začne z nova vreti ali kipeti, kar se toliko časa ponavlja, dokler ni ves gnjilec iz vina odpravljen, dokler niso toraj vse droži odstranjene ali pa dokler ne doseže alkohol tiste množine, ktera vsako daljno kipenje umori.

Da bi se gnjilec v močnem dobrem vinu še drugače spremenil, ni lahko mogoče, kajti prvič ga pride primerno malo v vino (ravno zato, ker je grozdje dobro dozorelo), in drugič, ker je alkohol tukaj, ki ga brzda. V slabem letu je pa ta reč vsa drugačna; takrat pride veliko preveč gnjilca v vino (mošt), in veliko premalo pa sladkorja. Od začetka služi gnjilec v razvijanje alkohola, ker ferment krmi; ko pa sladkor povre, pričnejo se gnjilčne zaveze same na lastno roko razkrojovati ter v druge vinu škodljive kemične zveze spreminjati. To razkrojovanje je sicer tudi neko kipenje, al ono se zove že gnjijenje. Tega pa vsako vino Bog obvaruj! (Kon. prih.)

Rabarbara, ki se je.

Kar je meni znano, ima Andrej Leroy v Angersu na Francoskem največo drevesnico na vsem svetu, ktera meri 800 magdeburških oralov, kar bi zneslo menda okoli 600 naših. Pred osmimi leti sem naročil od ondot mnogo cepičev, kterih drugod ni bilo dobiti in kteri so mi že lep in prav izvrsten sad pokazali. Za povrh pa mi je poslal Leroy tačas tudi 2 koreninici tiste „rabarbare“, ktera se latinski imenuje „rheum esculentum“, nemški „essbares Rhabarbar“ (po naše bi jo tedaj smeli imenovati „jedljiva rabarbara“), ki se posebno v Londonu in na Francoskem je, in ktero sem jaz potem že močno po Slovenskem in tudi drugod razširil.

Več kakor 100 ljudi je že pri meni jedlo to novo prikuho in vsakemu je prav dobro dišala. Mnogim sem obljubil, da bom v „Novicah“ naznanil, kako se ta jed kuha. To obljubo hočem danes spolniti.

Jedljiva rabarbara je zelišče, ki v eno mer veliko let (*planta perennis*) raste, tedaj je ni treba vsako leto saditi; enkrat vsajena raste leto za letom; le prignojevati se jej mora. Spomladi žene prav zgodaj, še pred kakor špargelj, in dela prav velika in široka peresa. Jé se celo leto in tudi pozimi, če se zakuha kakor zakuhano sadje. Jedó se pa pri meni le peresni peclji, kateri prav dolgi zrastejo in precej debeli.

Kuha se pa ta jed tako-le:

Peres, ki imajo najdebelejše peclje, se nareže pri tleh; peclji se razrežejo na obilo 2 palca dolge konce in se denejo v kako steklenko s širocím vratom (glaž), v kakoršni se sadje zakuhuje. Na te peclje se potrese nekoliko smletega cukra; vode se pa ne sme nič priliti. Potem se steklenka s prav gostim platnom ali z mehurjem zaveže, v gorko, pa ne vrelo vodo dene, in toliko obteži, da steklenka ne gré na vrh vode. Ko je gorka voda krop postala in nekoliko časa, pa ne dolgo, vrela, in so se peclji za polovico vsedli v steklenki, je jed kuhana. Zdaj se vzame iz steklenke, lepo na krožnik (talar) zloži, nekoliko s prav drobnim cimatom potrese, ohladi in namesto salate na mizo dá.

Treba je gledati, da je rabarbara ravno prav kuhana, a tudi cukra se sme le toliko pridjati, da vsa jed prijetno kislat okus ohrani. Ako prvokrat ne zadeneš prave primere med rabarbaro, cukrom in cimatom, ali če to jed preveč ali premalo skuhaš, poskušaj večkrat, dokler prave primere na vse strani ne zadeneš.

Iz samih peres kuhajo v Londonu špinačo, ktera se sicer za silo dá jesti, meni se zdi prekisla.

Saditi se mora ta rabarbara najmanj en čevelj saksebi. Ako imaš 15 do 20 zelišč pri hiši, jo boš lahko vse leto velikrat jedel in jesenske zadnje peclje lahko še za zimo kakor sadje zakuhaš.

Videl sem to zelišče tudi na kmetijskem vrtu v Gradcu in na Dunaji na neki razstavi.

Ako bi kdo želel eno leto starih sadik tega zelišča, jih lahko pri meni dobí po 5 krajc. eno, in v malo tednih že lahko jé to novo, izvrstno prikuho.

Na Breznici blizo Radolice.

Lovro Pintar, fajmošter in sadjerejec.

Lončene cevi za napeljevanje vode.

Lončene cevi bodo vsacemu, kdor ima kako vodo napeljati, zato všeč, ker so cenejše in pa boljše kakor vsake druge. V več krajih sem že napeljal vodo po tacih cevih in povsod se dobro ravnajo. Da voda prav dobro teče, gledati je na to, ali je z brega, ali po ravnem ali pa v breg. V breg cevi ne služijo dobro, ker so zakitane, v breg pa voda rada odriva kit. Po ravnem ali celó z brega pa ni boljših ceví, kakor so moje lončene, kajti voda ostane okusna in mrzla. Za zakitanje pa je novi Kufštajnski cement iz Tirolskega najbolji, ker je trikrat močnejši od našega navadnega. Ta kit ostane trden kot kamen. Take moje cevi so dolge po dva čevlja; tri merijo en seženj s tuljavami. Seženj pri meni veljá 50 novih krajcarjev. Če v 10 letih kaka cev se po vodi pokvari, da preteče ali počí, dam druge zastonj. Ako pa 10 let ostane, ostane tudi do 100 let dobra, ker ta roba se v zemlji ne razkroji in tudi rjá je ne jé, kakor železne ali grundelnaste. To pričajo vsi tisti, kateri so lesene cevi (rore) izmetali in lončene namesti njih položili. Voda je vsa drugače okusna kakor je bila popred.

Kdor želi tacih ceví, mu jih pridem tudi sam položiti. Po njih teče voda za celo vas, kolikor je potrebujejo, ker je luknja čez dva palca široka.

Tudi počenih (škart) imam kakih 400 sežnjev, katerih seženj dam po 15 krajc. Taki so za močirne travnike, da se voda po njih odpeljá (drenažira).

V Kokrici nad Kranjem. Andrej Net. *)

Gospodarska skušnja.

Kuhano maslo zavoljo starosti blede in neokusno,

kako se dá popraviti **) in kako se za celo leto dá špeh dobro ohraniti?

Maslo naj se dene v drugo posodo, toliko veliko, da se, po primeri, na 10 funtov masla vlije 1 maslic mleka, sladkega brez smetane in ne zavretega. In potem naj se dá maslo vreti tako dolgo, da se vse mleko povre. — S tem se maslo lepo očisti in na okusu zboljša, kolikor je pri starem maslu mogoče, da je spet za rabo. Da mleko dobí rumeno barvo, deni v mleko, predno ga na maslo vliješ, majhno žličico žefrana, ki naj z mlekem skupaj vre.

Zdaj pa gospodinjam še nekaj družega, prav dobrega, kar ne stoji v nobenih kuharskih bukvah.

Če hočeš špeh čez celo leto posebno lep in dober ohraniti, ki nikakor ne postane žarkov, deni, kedar špeh cvreš, tudi na 10 funtov špeha, ki pa ne sme nič slan biti, maslic tacega mleka, kakor je gori rečeno bilo. Kedar cvre, naj se vse skup večkrat pomeša. Ko so ocvirki blede-rumeni, je to znamenje, da je špeh dober.

Vsaka gospodinja bode take zabelje vesela!

Potopisni listi

slovenskega učitelja svojemu pobratimu.

(Dalje.)

VII. pismo.

Preljubi prijatel! S popisom popoldanskega izleta v „Maksimír“ ali „Jurjo-ves“ (po novejšem izrazu) Ti imam pričeti današnji list, kar tudi rad storim. Ondi je bil namreč 24. avgusta ob dveh popoldan „svečani banket“ za učitelje, kateri so po 2 fl. 50 soldov hoteli plačati. Jurjo-ves je krasna grajščinica ali vila nadškofova. Da bi svojemu hrabro-slavnemu patronu skazal na stoletja naprej dostojno čast, dal je napraviti rajni kardinal Jurij Havlik znotraj vhoda in tako rekoč ob čelu perivoja na obširnem prostoru velikansko podobno sv. Jurija, jahajočega na ponosnem vrancu, ter protivšemu s hrabro desnico srditemu zmaju, ki se zvija pod vrančevimi nogami. Vse to je vlitó iz svitloolikanega brona, ter postavljeno na visoko skalnato stojalo. Res pravi kinč za perivoj, in tudi sto- in stoletni spominek na slavnega rajnega kardinala! Od spominka naprej se širi perivoj na vse strani. Od gostilnice, ki je kmalu pri vhodu, se pride najpred k neki prostorni odprti lopi, ki ima na notranjem okrogu klopí za počivanje. Tu se je kmalu zatem tudi produciralo na čast učiteljske skupščine zagrebsko pevsko društvo „Kolo“. Od tod naprej kreneva s prijatlom v senci gosto zara-

*) Na razglas v „Novicah“ 14. svečana sem dobil mnogo naročil iz Kranjskega, pa tudi iz Koroškega, Štajarskega in Hrvaškega. Mislim, da sem vsem dobro postregel. Še pa imam veliko lepih dreves, visocih in pritličnih, žlahnega plemena.

Pisatelj.

**) Odgovor na vprašanje iz Štajarskega. Vred.