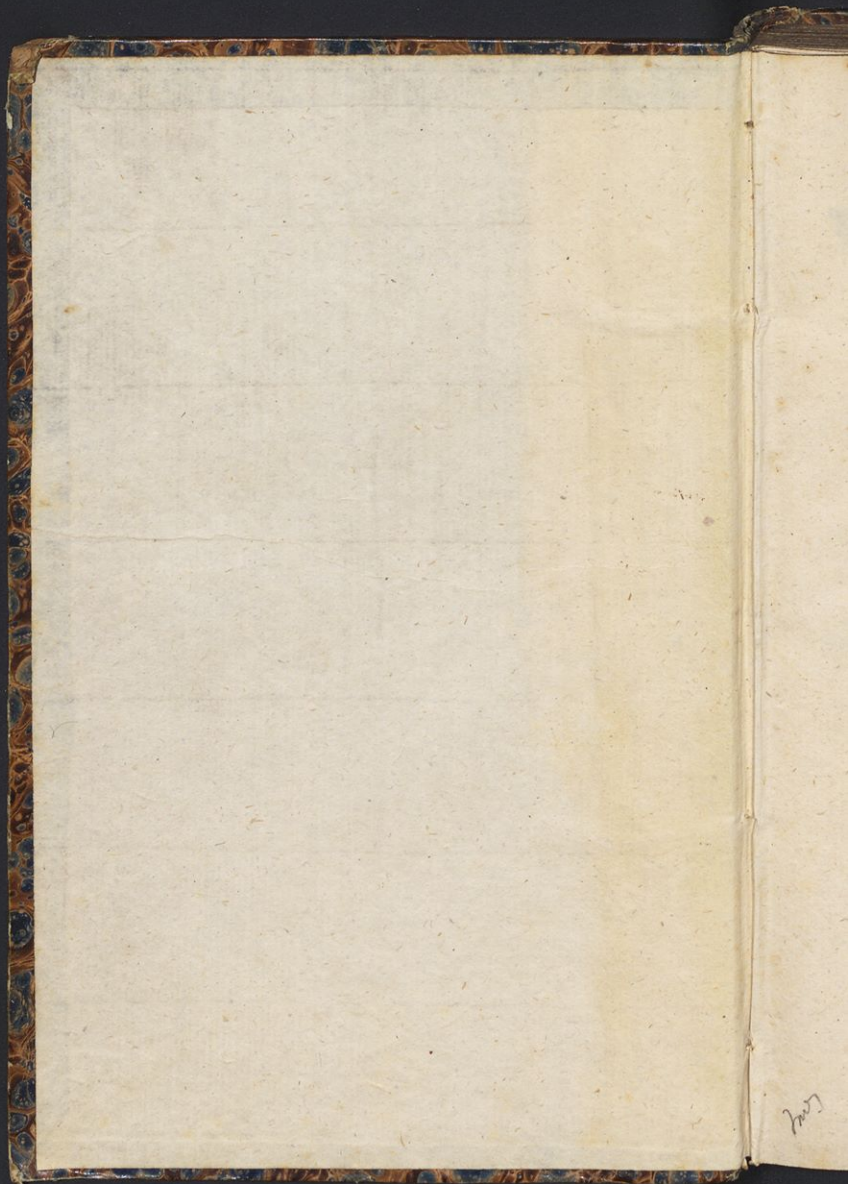


Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

19238

14.
nja



705

2/4. 1818. Tenn

V E N O R E J A .

SA SLOVENZE

spisal

MATIJA VERTOVZ,

Fajmoſhter v Œhent-Vidu nad Ipavo in tovarſh z. k. kmetiſſke
druſhbe v Ljubljani.

Perlogni liſt h „kmetiſſkim in rokodělskim Novizam“ leta 1844.

V LJUBLJANI,
natiſnil Joſeſ Blasnik.

19238 II C, f: d

19238

dupl. od II C f 19238



S. Terce

nr. 030009595

P r e d g o v o r.

Slovenja, gospa visoke zhaftljivosti, je bila v pretezenih zhaftih od svojih lastnih otrok nehvalešno v némar puščena; spodobilo bi se bilo, da bi bila v frede pitane Italije in shlahtne Germanije narlepšhi opletena, pa she poskerbeli niso, ji stare, obnošene oblažhila slezhi in shlahtneji po izgledu njenih fosedinj oblezhi; njeni pervozhiflani sinóvi so po talijanških in franzoskih, kafneji tudi po nemških vertih is nar shlahtnejih zvetliz lepe shópe, pa le sa svoje rasveseljenje si nabirali, k vezhimu so is njih kako zhimizo enimu ali drusimu svojih tovaršhev podelili; da bi bili pa take shópe v olepotizhenje svoje lastne matere obrazhali, ne, na tó niso zlo mislili! V frede nar zvetejih vertov puščili so jo, na-njo posabljivšhi, v divjazhnošti rašči, sa malo bi bila takó she na svoj lasten jesik posabila in mutasta poštala. Bres zhištiga in vglajeniga jesika si pa kar nikolj med sestrami in fosednjami zhaštitiga imena sadobila ne bo. —

Tu so se je ranjki presvetli Zefar Franz, nevmerjohiga spomina, ufmilili; v svojim nevtrudljivim in pravizhnim prisadevanju vse svojimu obfrezhljivimu venzu podvershene naróde in ljudšva k enaki zhaštitljivi visokosti povsdigniti, so ji uzhenike pošlali, da bi jo — shaloštno in klaverno — sbudili, ji nje lasten jesik sopet v spomin poklizali, da bi jo v nje lastnim, in gladkim jesiku govorezho, nje sestre in fosednje febi, enako gospo sposnale in zhišlale.

Od nekdanj poboshna Slovenja se je hitro savedila, in hvalešno jela v zhištejim in gladkejim jesiku Bogu zhašt in hvalo prepevati, verne in djanške resnize raslagati in svoje otróke práv ferzšno k poboshnošti vabiti. O velika slava in hvala vam všim, kateri kakor verli sinóvi jo v temle podpirate takó, da ga ni naróda na semlji, kterimu bi se bilo v primeri in v tako kratkim zhaštu tolikanj k svetošti vabljevih bukev spisalo in poprodalo, kakor Slovenzam! —

Moshaki pevškiga duha ji nabirajo fém ter tje shópke spomladanjskih vijoliz, upati je pa, da ji bodo is vezhah, veliko shlahtnejih in she lepšhi dišezhah zvetliz kar sali venez spléli takó, da se bodo nje sestre s nekoliko nevošhljivim veseljem na-njo osirale.

Sdelanje in vglajenje zerkveniga in pevškiga jesika she veliko sdá, obilo je pa she drusih vednošt, s kterimi se morajo

nje otrôzi fosnaniti, sa ktere je pa flovenfhina ſhe prepomanjkljiva. Kje ſte vi marljivi in nevtrudljivi nabiravzi flovenſkih beſed? vi flovenſki jeſikoflovzi? 30 lét je preteklo, kar ſmo ſe bili s denaram na Vodnikov beſednik pri Kornu, bukvarju v Ljubljani, narozhili; kje je ta beſednik, kdaj bo priſhel na dan? Vam, ki ſte na poti ranjkiga Vodnika, jo rezhemo, de, kar bi ne bilo more biti poſamesnimu mogoſzhe, ſamorete ſdruſhni doſezhi; popolnoma pa ni nobeno zhlovehko delo! Zhe 20 — 30 lét beſed nabirate, potem pa vmerjete in beſede s vami, kaj bo neki vaſh trud ſvetu pomagal? — Oſnanite, kar imate, ali pod imenam Vodnika ali pod imeni vſih ſdruſhnikov. Sa 40 — 60 lét bodo priſhli drugi in — bres ſamere — bodo vaſhe delo popravili, ga pomnoſhili — drevo bo nove odraske poganjalo — in na od vaſ poſtavljene vogelni kamen kar ſhe lepſhi hiſho ſidali. Ali ni dovolj velike zhaſti vogelni kamen, in práv ga poſtaviti? Kakſhna bi ſe nam pela, ko bi ſe bili viſoke zhaſti vreden goſp. A. J. Murko ravno tako obotavljali, ko vi. ſhe ſdaj bi ga ne bili imeli beſednika flovenſkiga. Ali ni ſdaj nad vami, de bi ga ſhe bolj obdelali in jeli na-nj ſidati? De ſte pa vi vogelni kamen poſtavili, ne, na tó ne bodo hvaſeshni naſledniki nikoli poſabili. Ko ſte ſa dobro domovine vneti, ko vam je olepſhanje vaſhe laſtne matere, isobraſhenje ſvojih bratov in zeliga naróda pri ſerzu, ſa reſnizhno, tega nimate vezh odlaſhati; is uſt ſlovenje otrók vaſ ſarotimo, vaſh jeſikosaklad jim dalje ne pridershevati!

Vſi naródi okoli in okoli naſ nenavádnó gibljejo; odkar ſvet ſtoji, ſe ſhe ne vé, de bi takó kakor v ſedajnoſti narod zhes narod, kakor ſa ſlavo, ſe gnal, nar viſokeji ſtopnjo zhaſniga ofrezhenja doſezhi. V vſih vednoſtih, ſnanóſtih in umetavnóſtih, po kterih ſe dajo dela ſkrajſhati, ſlajſhati, lepſhi narediti, ali ſladkeji in prijetniſhi ſhivljenje ſi nakloniti, hozhejo kar eden drusiga uſhugati in prehiteti; ali bo ſlovenja táko borenje le od ſtrane gledala? ali pa ſhe veliko kaſneji ſa njimi ſe vlekla? —

Nje ſeſtre ſo ſe ſhe ſdramile in ſvedile; ſami ſmo s laſtnimi ozhmi v Pragi vidili, kolikanj ſi Zhehi ſa ſbrufhenje ali isobraſhenje ſvojga naróda priſadevajo, zhaſopili nam pogoſtama oſnanujejo, kakó podviſajo ſlovaki na Ogerſkim, naſhi bliſhnji bratje na Horvaſhkim, in Polaki, ki ſe v poſlednjih dneſh, poſebno priſadevajo s vpelovanjem drushtva tresnoſti, ſvojimu naródu divjazhnoſt ſlezhí in jih na viſokeji ſtopnjo omikanja povſdigniti.

Ne, tudi ſlovenija ne bo ſadej oſtala; de ſi je ravno, v ſtarih zhaſih od divjih Boſnijakov vezhkrat obropana, poſhgana in raſdjana, s grenkimi ſolsami ſvoje perve, v ſanizhljivo ſuſhnoſt odpeljane ſinove objokovala; ona ima ſdaj pred Turkam, ki je, premagan, popolnoma obnemogel in v nizh priſhel, mir; torej je oſhivéla, novo mozh doſegla, veliko ji je mar ſa laſtno raſjaſnjenje, in ſi na vſo mozh priſadeva, ſvoj ſtan ſboljſhati ſi, in ſe na viſokeji ſtopnjo zhaſne frezhe povſdigniti.

Kamur koli ozhi obernemo, naj bo pri kmetiſtvi, rokodelſtvi ali obertnoſti, vidimo nje marljive ſinove naprej pomagati ſi. Po-

bolehvajo, ali pregoſte previdenja in ſpovedi imajo, je zlo teſhko nahitrana kaj koriſtniga ſa ozhitno govorjenje napraviti; uſmilite ſe jih tedaj, vi njih duhovni ozhetje! in po proſtih urah ſpiſhite jim kake lahke, ne predolge in ſhivie iſglede ſa take potrebe; takó bodete ſvoje brate, pobošnoſt in flovenſhino ob enim podpirali in množili!

Snanje zhiſte flovenſhine je ſa duhovnike kar potrebna rezh. V Ljubljanki ſhkofii ne more nihzhe maſhniſhtva doſezhi, ki ſe popred ſ jesikoflovjem dobro ne ſoſnani. Ali bi ne bilo práv, de bi ſe ſa tó tudi v ſplohni primorſki duhovſhniſtvi poſkerbela? Šaj ſo v nji raſun ſhtirih, k vezhimu ſheſtih, ſgolj flovenſki bogoflovzi. Ko ne more ſholſki ſaklad vſemu kaj, gré poſkati drugo previdnoſt. Sa dve taki ſhkofii, kakor ſte Gorifhka in Terſhaſhka, bi ne imelo tó velika rezh biti, pa tudi, kjer jih ſhe 40 ali 60 koſi, ſe ſhe eden lahko k miſi vſede. Sa ſtanifhe in miſo bi ſi vender kak uzhenik, kterimu je prid ſvoje domovine perferzu, ſhe to ſkerb v glavo vſel. Ne obupajte dragi mladi prijatli, pokrotite ſe! ſhe od vezh ſtrani ſe ſliſhi, de vam bo v temle in ſizer v kratkim pomagano. S poſebnim veſeljem bodo Primorzi novize ſprejeli, ki jim bodo dan oſnanile, na kterim ſe bo v obzhinſki primorſki duhovſhniſtvi jelo flovenſko jesikoflovje raſlagati.

O dragi flovenſki bogoflovzi! bodite v duhovſhniſtvi, kjer ſi koli bodi, vſemite ſi tó k ferzu, de ni ſhe ſadoſti ſ bogoflovjem in flovenſhino dobro ſoſnaniti ſe, ſpomnite ſe na beſede, ki pravijo: *estote ſapientes ſicut ſerpentes et ſimplices ſicut columbæ*; vednoſt ſgodovine, ſemljopifov, naravoflovja, kmetiſtva i. t. d. ſo ſa poſlednjiga kar potrebne rezhí, kterih ſe imate na vſo mozh polaſtiti. Kar ſe zhlovek le po ſili v ſholi navadi, hitro poſabi; kar ſe pa is laſtne marljivoſti in ſ veſeljem v zhaſi uzhenſtev, in poſébnó ſhe kaſneji nauzhí, tó ſhe le veliko ſdá; kadar tedaj ſhole ali uzhenſtva dokonzhate, naſtópi ſa Vaſ ſhe le pravi zhaſ ſamolafniga iſobrashaenja.

Vi pa preferzhni flovenſki mladenzhi, ki ſe na uzhilſkih ſnajdete! vi ſte zvet, ſaljſhik, veſelje in up domovine! vſe na vaſ gleda, tudi Šlovenje, vaſhe matere pogled je ſ poſébnim dopadaenjem na vaſ obernjen, prizhakovajozhe, de ho is takó lepiga zvetja veliko ſhlahtniga ſadu ſraſtlo! Šbruſite ſe k leſkezhim ſhlahtnim kamnjam, ſkaſhite ſe vredne naſlednike ſvojih prehodnikov, de jih boſte v zerkvi in v ſvetu ſ modroſtjo, v pravizhnim boju pa ſ ferzhno junakoſtjo veljavno nadomeſtovali! Kar ni bilo njim pri pomanjkanju jesikouka mogozhe, poſkerbite pa vi, de ſe bote ſ maternim jesikam popolnoma ſoſnanili. Ako bote zhes in zhes dobro iſobrashaeni, flovenſhino po uzhenó raſumeli, in — ker nemſhko is ſhol ſnaſte — is laſtne marljivoſti ſe ſhe talijanſhine nauzhili; kar ſkorej vſe zerkvene, derſhavne in vojniſhke ſluſhbe v zeraſtvu vam bodo odperte ſtale! Šlednji ſmed vaſ naj pa v frezhni in veſeli prihodnoſti ſvoji materi v nje jesiku dar hvaſeſhnoſti, in lep ſhópek zvetliz v nje venez priplevſhi, doperneſe! —

Ali imamo pa mi tudi pokliz „Vinorejo“ piſati? — To ne

gré nam foditi. V nekim drugim sapopadku jo pa bres ovinkov rezhemo, de bi vshivo framovali se, od tega, s zhemur se nam izrozheni po fhest dni v tednu pezhajo, nar manj od njih rasumeti. Šlab pastir, kateri ne posná trav, s kterimi se njegova zheda redí. Neke bogoflovze, ki bi nam vtegnili morde to pifanje ozhitati, bi mi poprafhali, sakaj fhkofje shelesne zefte po vifoko prasnizhnih fhegah povvezhujejo? sakaj fo prelatje, fhkofje in nadfhkofje ne famo udje, ampak vezhkrat fhe zlo predniki kmetijfkih drushb? sakaj neki bogoflovzam v fholah kmetijstvo raslagajo? Ali nifo levitje v obljubljeni in dobro obdelovani desheli lepfi pervine, obilnifhi defetine, in v tempelj sa Gospoda bolj pitane daritve prijemali, kakor v puhavi?

S nevidljivimi zheljuftniki pa, ki bi vtegnili, od hude bolesni omamljeni, naf obrezhi, de rasun vinoreje nizh ne rasumemo ali ne delamo, jesike savesati, povemo: de smo v letu 1810 na Planini nad Ipávo, kjer smo v duhovnim pastirftvi bili, poskerbeli, kar ni bilo fhe nizh priporozheniga, de fo ranjki gosp. Dr. Majer v nafhi hifhi 90 mladim ljudem kravje kose vzepíli. Ta dan fo g. dohtar pred ranjkim Poftojnfkim fajmofhtram gosp. Magajnam, ki fo fami tega prizha bili, nar lepshiga svojga shivljenja imenovali. Ker fo pa nekaj mešovz kafneje hude kose v dolini se prikasale, smo fhe 30 otrok is enaziga namena k gosp. dohtarju v Ipávo poslali, de smo imeli med 620 dufhami 120 s kosami zepljenih. Kosé fo okoli in okoli otroke kar ftrafhno morile, in Planino smo v fredi take kuge neomadesheno ohranili, in to fizer popred, kakor fo se fhirkouftni Pariski zhafopífi baháli, de fo Franzósjé v Ilirii zepljenje kos vpeljali. Takó fo ravno tifti dohtar po fklenjenim miru tukaj v Šhent-Vidu v letu 1815 kravje kosé 161 mladim ljudem vzepíli; spomladi pa v letu 1841 fe je dalo na nafhe priporozhenje is nafhe fare (ki ima malo zhes 2000 dufh), 1013 ljudi obadvojniga spola, med njimi veliki in trije mali shupanje vdrugizh kosé zepiti. De marfikaj drusiga, kar ne gré tukaj raslagati, samolzhamo, naj nam bo dovoljeno vender fhe poprafhati: ali na glaf najemnika ovzhize kaj veliko pasijo? Kakor samore pognojena tertiza od vetrov rastepéna, in od tozhe pobita vender v svojih nedrijih fhe lep grojsd srediti, ravno takó samore tudi zhlovek sdraviga in mozhniga duha v vifh, tudi nafprotnih okolifhinah kaj dobriga ftoriti, zhe ravno flepi svet tega ne fposná.

Vinorejo pa pripifhemo svoji dragi materi Šlovénji, s preferzhnim privofhenjem, de kakor fo Novize Vinorejo, bi tudi ona veliko veliko dobriga k pridu dragih Šlovenzov sarodíla!!—

Šhent-Vid nad Ipávo 10. Malitravna 1845.

Pifatelj.

V i n o r é j a .

I. Od mnogoterosti vinških tèt.

Prevezh mèrsle, pa tudi prevezh vrózhe deshéle vina ne rodé. Evrópa je nar manjši, komaj sedèmnajsti dél fvetá, pa vezh vina da, ko zeli drugi fvét. Od posébnih vin is Asije in is Amérike se ni fhe flifhalo. Afrika rodi dvóje vino lepiga iména: Madejro, ki raste na enimu otóku proti vézheru, in konštanzijo, ki se perdeluje doli na konzu, bliso nófa dobriga upanja. Ko se ravno v Evrópi nar vezh vina perdeluje, vènder komaj nje tretji dél vino-réji flushi; te druge deshéle ji ne tèknejo, kir fo pre mèrsle. Po Franzòskim, Šhpanškim, Lafškim in Némškim vina rástejo; po vsih deshélah nashiga Zesarstva vezh ali manj rasun Polškiga, in nekaj po Turzhii, pa li kristjanam, kir ga Turkam njih vera piti prepoveduje.

Po vsih, tudi nar gorških vinških deshélah, se narvezh frednih vin perdeluje; nar shlahtnejši vina rastejo li v posébnih savétjih — na gorízah, ki fo proti deveti uri in doli do tréh popoldne obrnjene; poséбно fhe, ko fo nekoliko noter udáne ali járzhkaste, de se v járzhkah veliko gorkote vloví. Léga sdá povfód nar vezh sa dobrôto in shlahtnost vina; k temo pripomorejo pa tudi nekoliko fvét, in nekoliko tètne plemena. Ene tètne plemena dajo fizer manj, pa shlahtnejiga, druge vezh, pa manj shlahtniga grosdja, pa fo fhe, ki dajo grosdje s debelimi mešnatimi jágodami; táko grosdje, namesti, de bi se is njega vino délalo, bi imelo priti po branjarii na gosposke mise, kakor je po vezh drusih deshélah sploh navada.

Vfaki drugi sad, kadar je mehák, je srél, pri grosdji se pa drugazhi godí; kadar méza, de je she fladko sa sobánje, potrebuje v prav gorkih deshélah fhé obilnih flhterih tednov sréjenja, de bi se samoglo is njega dôbro in možno vino sprefhati. Kadar sazhne mézati, se v jágodah kifloba v fladkobo — v sirúp spre-

menuje: firúp se pa imá po dolgo terpezhim sréjenju pozhati v zucker spremenovati. Dokler bi tèrta vlekla, in bi perje na nji ostalo, bi se v jagodah smiram she firúp v zucker spremenoval. Is grosdja, ki je fizer fladkó, ki imá le firúp in she nizh zukra v febi, se ne pufti nikakor vino narediti; po mèri pa, kakor se je firúp vezh ali manj v zucker spremenil, tudi gorfhi ali flabfhi vino da. Veliko fhkodo fami febi storé, kteri pre sгодaj tèrgajo; is grósdja, ki je lahko, ki pa ima le firúp in prav malo zukra v febi, napravijo vinzhek, ki so ga fami in tudi drugi shaloftni.

Mariktère tèrtne plemena dajo she po svojim bitjí ali natóri v nar gorjih vinfkih deshélah vezh firúpa in manj zukra; druge pa v perméri vezh zukra in manj firúpa. Gosp. Chaptál je bil pod Napoleónam minister, pa tudi flovezh kmetovavez in nar umnihi vinoréjiz po vsih njenih rasdélkih. Od vinoréje bukvize je spifal, ki so bile v létu 1800 v Parísu fhtirikrat natifnjene, in na svetlo dane!! She dan danafhni ga ozheta vinoréje imenujejo. V tih bukvizah pravi: de ne tiste tèrtne plemena, ki dajo nar fladkeji grósdje, ki je vezhidél vodèno ali blatnofladko, — temozh tiste, kterih grósdje v nar vifokeji stopnji srélofti je she smiram na jesiku rèsno (pikant), dajo tudi nar gorfhi ali mozhnejfhi vina; perve so bolj firúpaste, druge bolj zukréne; firúp je pa veliko fladkeji od zukra. Od te rèsnize bi samogel se fledni vinorédnik v svojim kraju preprizhati.

Šlovezhi rajniki gosp. Šhamf, ki je popifal in na svetlo dal vfo Ogerfko, Morávsko, Austriánfko in Šhtájersko vinoréjo, je bil namenil tudi Ilirfko popifati in na svetlobo dati; is tiga namena so ga bili na Dunaju in v Gradzu med drusim tudi k nam napótili. Kimovza 1835 je bil pred tèrganjem (bendímo) k nam prifhel; s veséljam smo ga dva dni okoli po nogradih vodili. Desiravno je sam pri Pefhtu vinograde imel, vènder ni li ene nafhlih tèrtnih plemenov posnal, she zlo Mufhkatéljke ne!

To léto popred, 1834 smo bili od z. k. kmetijske drushbe v Ljubljani naprófheni, de bi bili tèrtne plemena nafhe Ipavfke komisije popifali. Popred ko smo se tega lotili, smo bili fhli Kimovza v Brég nad Terft in v Prósek; od tam smo se bili podali v Bèrda, na uni kraj Gorize, kjer Rebóla rafte; sheljeli smo viditi, kakofhne plemena tèrt tam okoli redé; v blishnih komisijah Gorifhke kne-shije, ki se s nafho veshejo, so nam tèrtne plemena she od popred po velikih svesah, ki jih v njih imámo, sploh snane. Nafhli

fmo famo v Proféku eno nam ne snano shlahnto plemo, ktéro „Lafhka“ imenujejo, pokasali fo nam pa li eno famo déblo, s zhes vfo méro podolglatimi, kakor pravijo, s zilindraftmi grosdmi, fizer redé povfod tam okoli take tètne plemena, kakor mi, s tem raslozhkam, de jih ne fhpógajo tolkajn plemen, in de fo v nafhi komifii mnogotére plemena, ktére se v vfih teh imenovanih krajih ne najdejo. Nafhe popifovanje tèttnih plemen ni objelo tedaj famo Ipaŵfko komifijo, temozh vfo flovenfko vinoréjo med gojsdam in morjem rasun Iŵrifke. Popifali fmo 40 snanih in imenovanih plemen, od kterih rasun dvéh, raspadejo vse v 2, 3, 4, 6 do 8 ráven plemenov. Imamo poleg teh v nafhi komifii sna biti fhe okoli 100, in pri Tèrfu in po Gorifhkim fhe 100 do 200 nesnanih in ne imenovanih plemenov; kir flednimu vezhimu vinorédniku se fém tèt tje kakfhna naletí, ktére ne on, ne njegoví delovzi ne posnajo. Take se vezhidel is mifli pufté.

Zhe vdaljne vinfke deshéle gremo, se nam v tih rézhéh taka, kakor gofp. Šhamfu godí. Pred 20mi létmi fmo pri Marburgu po nekímu vinogradu hodili, in rasun Mufhkatéljke nobene druge tète posnali; tako se nam je tudi godilo v nekímu nogradu pri Šhénavi, ta kraj Dunaja. Prednika fodnjíniga sbora v Sádru, nafhiga prijatla — ki je v nafhi hífhi po nafhim fvetu in bres telefnih sdravil od prav hude hipohondrije osdravil, — fmo ga Kimovza 1838 na njegovímu dómu fprejeli, in s to pótjo do konz a Dalmázije pri fhli. Pri Sádru, Šhpálatru in Dobrovníku fmo v neke vinnograde ftopili. Kar fmo vidili, je bilo malo belih in malo zhérnoplavih plemen, s napzhno kroglafmi grosdmi, in vse s debelimi jágodami, fposnali nífmo pa nobene. K sadnjímu Velíkíferpana 1840 fmo drusiga prijatla v Miláni na fmertni poftelji objífkali; kar fmo na ti poti doli po Lafhkim tèt pogledali, nífmo tudi, rasun Mufhkatéljke in Refófhke, nobene posnali. Konz spomladi 1842 fmo se bili v Zhefke Toplize podali; pergodilo se nam je, de fmo s to priloshnoftjo, bres de bi bili na to miflili, kadar fmo od doma fhli, po shelesni zefti do Berlína safhli. Bliso Pótsdama — kjer fmo v foldafhki zerkvi vidili fkrinjo, v kteri nekđaj zlo nepokojni Fritel vfhriz fvojiga ozheta, kakor je nam zerkovnik povédal, védno pri miru lefhí, — fmo nafhli o f. Ivanu, v vértu pri fploh snanimju kraljeviga gradu Šanfufi, na fheftih tratah prek tréh snotrajnih sídov sa poredama tète nafajéne. Vse glavize poprejfhniga léta in nove mladíke fo bile na tanjki shelesen drat pripéte!

Njih perje je bilo tako sháloftno, tamnoseleno, od sgoraj in spodaj takó kofmato in koshúhovo, de fmo ofterméli, in li na njih zvetezhih grósdikih, kterih shlahtni duh fmo savonjáli, fmo jih sa prave vinfke tèrte, pa nobene po svojim plemenu sposnali. Na poti nasaj fo nam pokasali v Vitenbergu klofhter, v kterim je bil sazhel pred vezh fto létmi neki minih hudo rasfájati, pokasali fo nam tudi zerkev, v kteri pri miru leshí; vezh je pa naf vefelilo viditi gori nad Drésdnam vinfke gorize; te fo bile perve, ki fo se nam naletele, od tázhaf, kar fmo bili dom sapuhtili; njih sa naf kifli fad fmo v ravno imenovanim mestu pokuflili. Vfaka vezhi vinfka deshéla, od drusih vinfkih po vezhi dalji odlozhena, ima vezhidél svoje lastne dobre in flabe tèrtne plemena.

Kakor se sna vse fadje na krish sarájati, tako se tudi pri tèrtnih plemenih godí; is njih pefhek, ko fo bile na krish sarajane, se rávenforte, ali pa zlo noviga plemena dobivajo. De bi naf v tem lè bolj rasumili, hozhemo rasgledati se nad Mufhkatéjko, ki jo vinorédniki, kteri te novize beró, dobro posnajo. Mifliti je, de spervizh je bila li eniga plemena, sdaj jih je pa she veliko rávenfort. 1. Mufhkat s nekoliko plohujatimi jágodami, ali pomoranzhne podóbe, ki nar bolj difhí. 2. — ki hruftlja pod sobmí, de ga je zhutiti, ki pri naf takó dosorí, de ga prilétni ljudje ne sóblejo sató, de bi jih po njemu glava ne bolela. 3. — vodén (ufzánz), ki se is nazhete jágode; kakor voda, po uftah raslije. 4. — kifel, ki fmo ga v vértu g. prednika fódnjiniga sbóra v Shpákaru pokuflili, ob zhafu, ki fo od vsih ftraní na kljusetih in óflih béro snafhali. 5. — s debelimi, jajzhkastimi ali podolgatimi jágodami. 6. — rudezh. 7. — zhérnoplav, ki ga imamo famí v tréh rávenfortah. Ko bi vse mufhkatéjckne plemena is vsih vinfkih deshél fkup spravili, bi jih bilo mòrde vezh fto rávenfort. Škufhan vinorédnik ne bo li rekel: vinfke tèrte fo, ampak tudi de fo Mufhkatéjke, kir nimajo li lastnosti vinfke tèrte, temozh tudi posébné lastnosti Mufhkatéjke, in fhè sadnjizh mnogo ftanovitno lastnost ali snaminje, po kterim se vfaka fhe od vsih drusih rávenfester raslozhi; fo tedaj ftanovitne rávenforte. Sgoraj fmo she v mifel vseli, de pri naf raspadejo sploh snane plemene v manj ali vezh rávenfort. Ko bi se pa ena tèrta ne dala po svojih posébnih lastnostih nobení snani primeriti, se sa poséбно lastno ali novo pleme dershi. Kakor v vezh rávenfortah se ena tèrta najde, mifliti je, de tolikanj ftarejshi je v deshéli; ko jo pa nima rávenforte,

de je, ne dolgo, ali famofévka gor prifhla, ali pa v deshélo sa-
nefhena.

Zhe bi se pèfhka na materi s laŝtnim domazhim zvétnim pra-
ham saródila in is pèfhke terta sráftla, ino ſe kakor mati re-
dila in obdelovála, miſliti bi bilo, de bi mogla biti materi ena-
ka, kakor una, ki ſe je na nji vrésala in vſadila; zhe bi ſe pa
ena terta 7, — 15 — 25 ali ſhe vezhkrat is pèfhak prerodila,
in zhe bi pèfhka vſelej ne ſamo s laŝtnim, ampak vezh ali manj
tudi s laŝkim, in pri pomankanju laŝniga, zhiſto s laŝkim zvetnim
praham sarójena bila; bi terta v' ſvojim 2, 4, ali 6 ſtim prerójen-
ju mòrde ſhe mnoge poſébné laŝnoſti ſvoje pèrve matere obdershala,
in od nje neka rávenforta bila; v 10, 20 tim prerójenju pa bi po-
ſébné laŝnoſti pèrve matere ſgubila, in poſébnó novo pleme poſta-
la. Ko ſe ena terta v tréh ali vezh rávenfortah najde, nikoli niſo
vſe leté enake zene ali dobrote; ta is med njih, ki je v debeljſhi
jágode potegnila, tudi bolj v léf in vezhi perje shéne, je vezhi-
dél vſelej ſlabſhi, nerodovitniſhi, je operhlívka. Po krishem sa-
rájanju dobivamo gorſhi ali ſlabſhi nové raven - ali nove poſébné
forte.

Marfikterimu bi ſnalo doſdevati ſe, de je to prasno; ſaj ſi ne
mnoshimo tært is pèfhák; bo miſlil, ampak na ſtarih deblah mladi-
ke reſhemo in jih poſadimo, in takó ſvoje forte zhiſto ohranimo.
To je vſim ſnano, pa vónder ſmiraj naprej, vèdama in nevèdama,
nove plemena dobivamo. Sa neki hiſhni ſid nek brángarapozhéne;
zhes nekaj lét hiſhni goſpodar tam mlado terto ſagleda; ravno práv,
rezhe ſam pri ſebi, tù v ſatíſhji in prek ſólnzhja bo dobro raſla; jo
obreſhe, perveſhe in pozhaſi nakviſhko ſpelje; ſhe po perju, potem po
groſdji jo njemu ſnanim tærtam primerjava; poklizhe ſoféde, in vſi
ſkup ſklenejo, de je ta ali ta, pa ne ſpoſnajo ſhe, de je li ena
rávenforta; ali pa ſklenejo, kir jo ne morejo po poſébnih laŝnoſtih
nobení domazhi ſnani primeriti, de je novo nesnano pleme. Po
ſhivih grájah, v germóvjah i. t. d. ſe najdejo divje terte, ali fa-
mofévke. Na marfiktéri ſagleda paſtir groſdje, to ga vefelí, s
kratkozhaŝnoſti jo ſa naprej obréſhe, terta mu da lépfhi groſdje,
ga prineſe ozhetu pokasat, ta mu velí, ali pa ſam ſín ſe ſmiſlí
neke mladike vresati in poſkerbi ſkrivaje jih poſaditi, de bi ſe
vènder vidilo, kakó pitana bo poſtala. Šami ſmo ſhe pohvaleno
famofévko is pod góre Nánofa v ſvoj nograd ſaplodili, in ſe tega
ne kaſámo. Enako ſmo ſliſhali, ni ſdavnej, od drusiga Ipavza,

ki je ravno tako s drugo famofévko ftóril. Ali niso bile s perviga vse tèrte famofévke? Šhe zlo po vinogradih sraftejo famofévke; se jim naletí, po posébnih frezrah, kakor flepi kokófhi sèrno, de niso bile ob navadnim delu fkopane, in de so sazheli s zhafam jih obresovati, dershali fo jih sa kaki fzhimik ali sráfik podsemeljki-ga fhtora. Naj pride v manjšhi vinfki deshéli, kakor je, postavimo, Gorifhka kneshija, na lèto li éna famofévka góri, sna biti **10** ali **15**, — v ftó létah jih bo ja ftó; naj bo od tih ftó petdeset, ki fo ravenforte domazhjih, jih ostane fhe petdeset novih plemen in takó po vezhjih in bolj gorkih vinfkih deshélah. Ni zhudo de uzhenik gosp. Hlubek, v nekih bukvizah od léta **1841**, — ki fo jih nam sami prijasnó darili — fhteвило tèrtnih plemenov do **4** millionov zenè; dosdeva se nam; de v tem se niso nizh pomotili.

Marfiktere z. k. in druge kmetijfke drushbe fo bile pred nekmi **10**. létmi sa vinoréjo hudó vnete; naprofile fo fi bile is vezh domazhjih in vunajnih krajev in deshél veliko tèrtnih plemenov, de bi se bile v njih drushbne vèrte nafadile, in de bi bili uzheni nanje pasili, jih oblesovali, po njih lastnostih jih sposnovali, jih fku-fhali in sadnjizh po njih rodovinah, shlahtah in plemenah sverftene svetu osnanili. Tudi mi smo bili tísti zhaf od sgoraj imenovanih v Ljubljano, v Gradez, na Dunaj in v Pefht poslali, in naspoti po nar milofljivfhi ponúdi Njih Zefarfke Vifokofci Nadvojvoda Joana is Gradza **4** Rajnfke, **4** Auftriánfke, in **4** Shtajerfke plemena dobili. Namèn in prisadetva tih drushb je bila hvale in zhafti vredna, — sdaj je pa vse utihinilo! Kdor prevezh objame, nizh prav ne dershi. —

Ko bi zhlovek k tému rójen bil, poséбно vesélje, tanjko glavizo in bistro ózhefize imel, bi mu shivljenje pre kratko bilo, de bi samogel tèrtne plemene ene same vezhi vinfke deshéle po njih snaminjah, raslozhkih in posébnih lastnostih sposnati in fkuhati. Dajte pa kmetijftva uzheniku na vifoki fhóli, kateri mora she po svojim ftanu vse njegove rasdélke ali veje objeti, — njemu, ki se ni morde fhe nikoli s tèrto pèzhal, ki fhe eniga famiga tèrtniga plemena ne sposna, ki imá ftó in ftó drusih opravkov in fkerbi, dajte mu rezhemo **400** ali **800** do **1200** tèrtnih plemen, de bi fi jih v vèrt nafadil, jih v vsih zhafih in vremenih ogledoval, po njih lastnostih sposnal in popifal; — ali dajte mu **1200** strelzov, enako oblezhenih, lépih fantov, de naj jih tako popifhe, de se bo is njegoviga popifovanja vfako tèrtno pleme, ali sledni fant od vsih

drusih 1199 raslozhil in sposnal, — to je nemogozhno! ni ga ozhefa, de bi vse take snaminja raslozhilo, pa tudi ne jesika, takó na tanjko speljaniga, de bi se samogle po njemu rasumljivo osnanimi. Od pomót, ki se v tazih vèrtih godijo, ne hozhemo tukaj nizh v misel vseti. Vifóko uzhení po mestih niso, in ne morejo biti fkuhfani v vinoréji po vñh njenih rasdélkih — fkuhfani vinorédniki pa niso vifoko uzheni moshje. To bo fhlo she kaj zhafa na krish. —

Mnogotére refnize, ki jih naravoflòvje, poséбно pa kemíja sprizhuje in osnanuje, bi samogle kmetijstvo in vinoréjo po veliko nju rasdélkih podpirati in povsdigovati. Veliko rokodelstev in obertnosti, kar jih je kemíja nadahnila, lépfhi zveté, obilnifhi in shlahtnifhi sad, pa s veliko manji delam in trudam, tem rodé, ki jo zeníjo. O ví evropejski narodi, kateri pevzam in godzam spomine postavljate! ste posabili na svojga poséбно velikiga dobrotnika? ali ni Lavoisier ozhe kemije? ko ga je ravno franzoski púnt ob glavo djal, postavite mu vkup sdrusheni spomin vezhne hvaleshnosti! Kteri hozhejo s matemátiko ali mehániko si kadaj kruh pridobiti, se jih dan danafhni lahko in popolnoma v politéhniki nauzhé. Sakaj bi se te uzhenosti v ósmi fhóli raslagale tem, ki so se naménili na duhovstvo, na pravizo ali sdraviljstvo podati se? Vifoki veljaki! kterim so vse uzhenstva v fkèrb dane, ste se she v tem rasgledali? ali bi ne bilo morde bolji, de bi se tém déblo kemije — to je nje poglavitnifhi refnize s vejo, s veliko vejo, ki zhes vse kmetijstvo féshe — rasjafnile? — tako bi se po duhóvñih, fodnikih, komifárjih in sdrávnikiñih, okoli po deshélah raskroplénih, kemijfski kval v kmetijstvo postavil; pozhasi bi kemija vse kmetijstvo pokvasila, in potem bi she li práv f-hajalo, kipelo in raftlo!

Mnoge stare bukve pripovedújejo, de so she od nekadanjih zhafov duhovni po franzoski in drusih vinfkih deshélah raskropléni, nar bolj terte rasposnovali, raslozhvali in fkuhfóvali, in de so se od nekadaj pri duhovñih, ki so fami vina perdelovali, kar se she dan danafhni godí, vezhidél tudi nar bolji pile. To flushi k prizhovanju, de so duhovni, ko so vinograde imeli, od nekadaj med nar gorji vinorédnike fhteti bili. Špodobi se, de duhovni nedolshne vefélja vshivajo, se od dufhniga trudenja, od veliko teshkih, vezhkrat fitnih opravil odpozhití. Zhe po spolnjenih dolshnostih stanú, sa zhebele fkerbé, ali se s sadno- ali vinoréjo rasveselé, tega jim ne more nihzhe kratiti, veliko vezh bi jim imel to

fledni privofhiti. To niso pa le kratkozháfnosti in rasveseljenja, vezhkrat se tudi bogato plazhujejo, zhlovek da s njimi drusim lepe isglede, in poftane uzhenik in velik dobrótnik zhlovefhke drushbe.

Vi tedej preferzhni sravenbratje po Krajnſkim, Œhtajerſkim in Gorifhkim! — bratje savolj pokliza k enaki duhovni flushbi, bratje kakor ravenudje Vafhah z. k. kmetijſkih drushb, — naklonite ſi in vshivajte imenovane nedolſhne veſelja, in dajajte po ſvoji premoſhnoſti in okoljſtavah v letém le lepe isglede, — vezh bodo sdali kakor uſtni uki! Kteri pa, po vinſkih deſhélah raſtrofeni, ſami vinograde imate, ali vshivate, ſte iſvoljeni in poklizani, kakor nar bolj uzheni med kmetovavzi, vinoréjo ſhe dalje ſpeljati; foſnanite ſe s poglavitnimi réſnizami kemíje, kar ni nizh teſhkiga, pa vender veliko ſvéso s mnogimi raſdélki vino-réje imá; ſvoje terte oblesujte v vezh zhaſih in vremenih, jih fkuſhvajte, paſite, de jih bote práv ſpoſnali, in ſpoſnane, fkuſhane — de bi énimu ali drusimu naménu ſnale práv flushiti — oſnani fledni med Vami ſvoji kmetijſki drushbi; le ta naj jih pa na ſvetlo da. Potem bi ſamogli kako ſhlahтно, poſéбно dobro tertno pleme eden drusimu, is ene deſhéle v drugo poſlati ali ſaménjati. Ko bi imeli 10 do 20 tertnih plemenov ſa ſhlahтно, 10 do 20 pa ſa fredno vino perdelovati, in 4 — 8 flusheznhnih bolj ſa miſo, in branjarijo: s tem bi ſnali ſa ljubo imeti. Œlivnih plemenov mende je v Evrópi 200 do 300. Pojdite pa po vſih goſpoſkih vertih, in jih bote naſhli 10, k vezhimo do 15 ſhlahtnih fort, ſa vſe druge ni vértnarjem zló nizh mar. Kaj ſi bomo glave belili s véliko ſtó ali tavſhenti tertnih plemenov, ki je ſa naſ praſna in zlo nemogozhna rezh! Kdor prevezh objame, zló nizh práv ne derſhí!

II. Od opérha. Abtröpfeln der Traubenblüthen.

Pri ſadnim drévju je vezhidel 4 do 6 krat vezh zvetja, kakor bi imelo potem ſa prav ſaroditi in prijeti ſe; tudi vſe zvetljizhize eniga drevéſa ne zvetó na enkrat, temozh ene, naj bo danes jutro, druge pa obpoldne, ſhe druge popoldne, in takó jutro in po jutrinim, i. t. d. Œhe zló vſi ſamzhiki v eni, poſtavimo, hrufhkovi zvetljizhizi ne doſoré, in ne dajo na enkrat, ampak ſa poredama, ſvoj zvetni ali ſaródni prah. Tako ſe tudi pri tertah godí; ne zvetó

vše jágodize, tudi ne eniga grosda, na enkrat, ali na en dan, ampak sa poredama, de, zhe bi danes ali jutro zel dan neprijasno vréme bilo, se fhe lahko po boshji previdnosti po jutrifhnim dovolj sarodí. Dva, tri tedne po zvetenju se fadje zhifti ali trebi, — to nesarójeno, bolešno ali flabotno pade doli; tudi pri grosdji rezhemo, de se je ftrebilo ali fzhiftilo, ko fo grosdi sadofti jágod obdershali; zhe fo se pa jágodize is njih prevezh ofúle in sginile, de jih malo ostane ali zló nizh, rezhemo: de terta je operhnila, ali de grosdje je spérhnilo. Operh je pa dvojni: prvi po flabim, fhkodljivim vremenu; pred tim ni pomagati! drugi po flaboplemenitnih tertah, ki jih operhljivke imenujemo; pred tim se samore umni vinorédnik vedno obvarovati.

Ko spomladi terte poshenejo in she sarod pokashejo, in ko je premras, sna sarod veliko fhkodo terpeti, bres de bi bile terte vidama pomersnile. Veliko saró dizov ostermí, de vezh ne raftejo in pozhasi poginejo; drugi saró dizí se ne raszimijo ali ne rasraftejo v tolikanj jágodiz, kakor bi se bilo fizér v prijetnim vremenu pergodilo; tudi se perméri, de mras jágodize v njih nar shlahtnejih udikih pokasí, v tistih udikih, po kterih bi se bile imele k vinfkim jágodizam saroditi. Kadar zhefhnjevo, she možhno napeto pópje prevezh mrasa terpi, bodo fizér zhéfhnje na videsh lepó po navadi zvetéle, sarodile se pa ne bodo; fámzhiki fo sdravi in zhverfti, famizhize pa, to je, tiste frednje ferkaljza v zvetljizhizah, ki bi imele sarodni prah posérkati, fo od mrasa prevsete, oglufhéle, pomérle in sazhernéle, de se ne more vezh nizh po njih saroditi. Umni vinorédnik vé, de, kadar imá jágoda zvéfti, se kúpiza sadej pri rézelzhku odlozhi, na tolikanj pèrftikov raspozhi, koliko je fámzhikov pod njo fkríftih, in de doli pade, ali pa de jo fámzhiki na kvifhko vsdignejo in pod njo fvoj namen dofeshejo. Ko je pa saróda prevezh séblo, se pergodí, de 10 — 14 dni pred grosdnim zveténjem po nórfko zvété: kapiza se ne odlozhi od sadej, ampak od sgorej se odpré, kakor de bi bila odgnjila, in fámzhiki, vézhi kakor bi bili fizér imeli biti, okoli frednje pizhize, ali famizhize v kolobárhniku vkup ftfijnjeni zhepé; is tazih jágodiz, prijatel, ne bosh imel kaj sobati, to bo vse operhnilo.

Naj pride ob grosdnim zvetenju pre merslo, deshévno ali zelo megljeno vréme, morajo terte sa poredama operhovati; ko je pre mras, ne morejo flabotni famzhiki zvetniga prahu sadofti dosoriti, megla ga smozhi, desh ga fpira; to mora biti flaba vinfka létna.

Tudi prehude solnzhne vrozhine zvetni prah, komaj dosorjen, naglama pofufhé, de ne more jágodiz saroditi; she huji je, ko med takimi vrozhinami pogoftne plohe pertifikajo, to she ljudje naprej vedó, do bo grosdje možno sferhnilo. Pred vsim takim operhnenjem je ni nobene pomozhi.

Operh, kterimu fe samorejo umni vinorédniki vbrániti, pride po flabo plemenitnih tertah, ki so she fame od sebe takó fkashe-ne, de v flabih in dobrih létnah stanovitno operhnejo. Po vsih vinfkih deshélah fe najde vezh ali manj tazih operhljivk, ki so vezhidel ravenforte drusih rodovitnih plemenov, in ki so she morde pred fíó in fíó létmi kakor famofévke gori prifhle, in fe rodovitnim primefhale. Eno famo posnamo v nafhkih krajih, ki jo nima ne rodovitne, ne nerodovitne rávenforte. Po nevednosti, neumnosti, nekferbi, pa tudi po hudobii tazih, ki jih sa prodaj drusim sa fadeshe reshejo, fe she fém tèr tje, manj ali vezh sadé.

Vse operhljivke so fi v tem le podobne, de pred zvetjem pokashejo zhes méro veliko, in lepó srafheniga saróda; zhlovek, ko bi jih ne posnal, bi mogel zló bogato létno od njih perzhakovati; dalej raste na vsih vezhi perje, kakor na njih rodovitnih rávenfortah, ravno tako imajo tudi krepkejšhi in daljšhi léf, kar je sa neumne in nevestne, ki jih sa fadeshe reshejo, možno sapeljivo. Raslozhijo fe pa v tim, de fkorej vfakó operhljivo pleme na drugo visho operhuje.

1. Šo operhljivke, ktere imajo polovizo takó debelih jágod, kakor njih rodovitne rávenforte, te druge pa oftanejo vezh ali manj drobnejshi; druge operhljive plemena imajo 2 — 8 debeljshih jágod, kakor njih rávenforte, vse druge oftanejo zló drobne, pa vender na vezh mér; pri obojnih (obadvojnih) imenovanih operhljivih plemenih nimajo drobne jágode pelkov in njih lupinize ali koshize so možno možno tanjke. Take operhljivke fe she fim tèr tje vedama sadijo, bolji so she smiram kakor nizh, med shlahtnimi bi fe pa ne imele zhiflati, in nikomur perporozhovati.

2. Najde fe vezh drusih operhljivih plemenov, ki napravijo na svojih grosdih po eno ali dvé, pa druge tudi po 10 — 20 jágod, in vselej ozhitno debeljih, kakor njih ravenforte; tak grosd nima lepe podóbe, kir ga tolikanj manjka.

3. Druge obdershijo in donefó 4—12 navadno debelih jágod, vse druge pa oftanejo zhes léto v takim stanu, kakor so bile 2—6 dni po ozveténju. Pikolit ima po gorifhki kneshii tako flabo rávenforto.

4. Šo tudi operhljive plemena, ki 10 — 14 dni pred zhasam po nórfko zvetéjo, kakor smo sgorej od premrasenih v miflih imeli. V nekimu kuplenimu nógradu smo puftili tazih na enkrat dvé veliki brémeni poresati in fkopati.

5. Med nar huji moramo fhteti, ki so bile bogato s sarodam obloshene, dva, tri tedne pa po ozveténju ga ni vezh na njih ne tirú ne fledú nobeniga grosda; she zló hlaftine (Trauben-Käme) in njih petlje se pofufhé in doli padejo.

6. Jo posnamo — kir je bila sa fkufhnjo pu fhena — de v 25 létih ni rodila; famzhiki so vselej na nji hitro poginili, famizhize pa s svojmi stolizimi okoli léta zvétele, to je, so postale neki fpazhki, bres de bi bile na njih jágode sraffle. Nefrezhnifhiga tertniga pankerta nismo sfoje shive dni vidili! Tako prikasenj smo pred vezh létmi v Ljubljanki Museum poflali.

Pred 25 létmi so Franzosi in Némzi s velikim krikam bélenje tert (Zauberring) perporozhovali, de bi se s tem le opérhu v ókom prifhlo. S pikkam, 30. Roshnizveta 1820, v Ilirski list natifnjenim, smo she takrat osnanili, kako prasna je ta! veliko lét je she preteklo, kar so od tega vsi obmolknili. Ga ni nehvaleshnifhiga dela, kakor operhljivke rediti in obdelovati. Umni in fkerbni vinorédnik bo sfoje terte v dobrih vinfkih létnah vedno oblesoval, operhljivke pasil ali sasnamjeval; jih bo fkopal in s grobenzhanjem (Gruben) drusih rodovitnih tert namestvoval; jih bo prezépil; ko so pa stare krevlje, de nimajo glatkiga debela sa prezepeje, jih bo letas pogrobenzhal, drugo léto pa prezepil. V malo letih sna po ti shegi k prav, prav rodovitnim tertam priti; kir zeplene poféбно rade rodijo. Kar bo kolj mogozhe, bo sam sa sfoje fadeshe terte resal, de se bo óperhljivk ogibal; od nesnanih ali ozhitno nevestnih ljudi ne bo kolzhi, ali fajeniz kupoval, tudi is vunajnih krajev si jih ne bo puftil v velikim fhtevilu pofhiljati. She enkrat naj bo rezhenó, operhljivke dajo nar lépfhi léf sa fadesh, — kako je to sapeljivo!

III. Kakfhne tertne pleména gre saditi?

Kir v slabih vinfkih létnah vezhkrat nar rodovitnih tertne plemena sadú ne dajo, smo vinorédnikam v poprejshnim odlozhku pri-

porozhili, v vezh dobrih vinških létinah terte v svojih vinogradih oblesovati in sapasovati, de bi samogli, pri resi tert sa fâdeshe, opèrhljivih plemenov védno ogibati se. Treba je pa she na druge tertne lastnosti gledati. Kdor hozhe dobro vino, in veliko ga perdelovati, mora faditi:

1. Rodovitne plemena. Opèrhljivke, od kterih smo she govorili, imájo veliko saróda; so she pa druge tertne plemena, ki zlo saróda ne pokashejo. Terta bi imela po svoji natori, po drugih rastlinah — po drevju s vilizami poprijemati se, in gor na vifokim roditi; ko je pa k pertljikovki perfiljena, zhudo bi ne bilo, zhe bi med vezh plemeni kakshen fâd zhisto odpovedal. Posnámo jo, ki v 20 létih ni zhes trikrat, in vfelej zló malo saróda pokasala. Terta, vifhje — ali faj vender prek tál na dalje ko je speljana, vfelej raji rodi, ko na tléh dershana, in na glavizo obresana.

Druge tertne plemena nimajo na svojih lepih mladikah od 1 — 4 ozhefa vfelej saróda, ampak od zhetertiga ozhefa naprej. Ko bi se take tertne plemena v kraje nafadile, kjer sploh na glavize do 2 — 3 ozhef reshejo, bi se ravno vse sarodne ozhi prozh vèrgle, in bi se na njih malo ali zló nizh ne perdelovalo. Prepri-zhana refniza je, de lepó srásheni tertni léf — mladike, shtreze — imajo okoli frede nar bolj góste, krepke in zhvèrste, nar rodovitnihi ali saródnihhi ozhefa; de se pa v vezh krajih ravno leté pri rèsi prozh mezhejo, je fkoraj posében prikasik. Bog vé, ali je v tistih krajih to réf tudi takó možno potrébno? Pred vezh létmi je gosp. Dr. Fisher, kmetovavez v Klofternajburgu, vinorédnikam na Dunejški deshéli fvetoval, terte bolj narášen faditi, de bi ne bili vezh filjeni jih na glavize obresovati, temozh de bi jih loshej na dalje spufhali; on misli, de bi jih tako loshej obdelovali, in na njih vezh perdelovali. Nektere pa she zlo nezhejo roditi, dokler neke posébne starosti ne dofeshejo. Ni tedaj vsako tertno pleme sa vsako tertno réjo.

2. Morajo faditi se tertne plemena, kterih grosdje fosréje. Vsfak fâd, kadar dosori, imà svoj lasten pokufen duh, takó tudi flednje grosdje po svojim plemenu. Ko nima grosdje nobeniga pokufniga duha, poméni, de ni fosréjalo — de ni primerjeno kraju, kjer je sraftlo. Marfiktere grosdne plemena dufhé, kakor hitró mézajo, druge pa, bolj shlahtniga duha, le takrat, kadar fosréjajo. Ko imash tedaj 10 — 20 plemenov grosdja, jih morash v

zherni nozhi po "pokufnim duhu (Geschmacks-Geruch) raslozhiti. Grosdne plemena fe v srejanju takó raslozhijo, de mnogotere fo 2 — 3 tédne popred sréle, ko druge. De fe dobro vino naredí, morajo vse grosdne plemena ob enim zhafu, to je, kadar fe terga, sréle biti. Imámo Malvashijno ravenforto, de v nashim globokim in gorkim kotlu nikoli do terganja ne dosorí; tudi takó imenovani kó sji fèfiki ne, pa tudi fhe zlo v Ragúsi ne; vidili fmo jih ob terganju (bendimi) v nekim gosposkim vertu fhe selene, ki fo pri hudi foparnizi gnjili, namesti de bi soréli; v enakim zhafu terganja fmo v Šhpálatru pokufili kifli Mufhkat. Poleg pokufniga duha fo tudi snaminja, de je grosdje srélo, ko je tertni lés dosóril, in ko fo grosdne petlje leféne; grosdje pa malo kadaj od srélofti svéne, ampak od pomanjkanja mokrote, ali pa od pre veliziga folnzhniga opéka; poféбно ko je od kakiga merzhéfa nazheto ali objedeno.

3. Take plemena, de je grosdje polno jágod, pa vender ne prevezh fifnjenih ali flazhenih. Jágode prevezh gofte in fifnjene, ki ne morejo puhtiti, fe od drusih na enakim grosdu, ki fo na proftoru, na sraku in folnzu sraftle, raslozhijo po pokufnim duhu, kakor nozh in dan. Mozhno fifnjene jágode fo bolj vodéne, fo plehke; ufta she povedó, de fame take bi flabo vino dale. Kaj pa s tazimi jágodami, ko, kadar she mezajo, deshevne vreména nastopijo? Veliko mokrote ali shivesha vlezhejo, in fizer nikoli vezh, kakor ravno takrat kadar soré; pa poshiveti ga ne morejo ter fe sapafejo, kir fifnjene ne morejo dihati. Takrat fe mora bolesen vneti, sazhmejo gnjiti, in gnjiloba fe prijemlje in fhiri po zelim grosdu kakor kuga. — Ko je pa grosdje prevezh redkih jágod, malo sdá.

4. De fo zukreniga grosdja. V pervim odlozhku fmo she povedali, de nektere grosdne plemena imajo na méro vezh zukra in manj firupa; druge pa nasproti vezh firupa in manj zukra; in de le is zukra fe naredi vinfki duh, ali vinfka mozh. Kemikarji fèvernim Franzosam in Nemzam na Rajnu — kadar jim grosdje vselej popolnoma ne fosréje — fvetvajo v frovi mofht shiviga apna vrézhi, in dobro poméfhati, de bi ápno vfo kiflobo na fe potegnili; potem pa, ki fe dobro vleshe, mofht ozediti, mu zukra perdjati in puhtiti, de fe vkup kuha. Kémikarji terdijo s enim glafam, de na méro, kakor fe mu je zukra perdjalo, vino tudi mozhneji poflane. Zukreno grosdje je fzer tudi fladko, pa nekoliko rèsno, jésik ga bolj obzhuti, — firupafto pa je bolj vodéno, blatno, in

plehkofladko. Ta raslozhik se da nar bolj sposnati na grosdu s možno flifnjenimi jágodami; ko se ena taka is fred grosda vsame je blatna, plehka, je firupafta; druga pa na enakim grosdu, ki je na lepim proftoru raftla, je bolj rèsna, bolj zukrena. Rifling, she zhes 300 lét zhiplana, nar flovezhifhi rájnfka terta, ki smo jo is Gradza dobili, ima majhne grosdike in drobne možno zukrene jágodize; Frankentalarza pa, ki nam je is ljubljankiga drushbniga vértá dofhla, s rudezhkaftofivim grosdjem, grósno rodí, pa takó vodéno grosdje, de morde ga nimamo v deshéli enako vodéniga; kakofhno mora pa she li na Némfhkim biti? — Po perméri pa, kakor je gorfhi léga, kjer terte raftejo, ali tudi, kakor gorkefhi ko je léto, je tudi vse grosdje bolj zukreno, in vino is nje-ga možnejí. Léta 1811 in 1834 fo ostale vinopivzam, poféбно v krajih, kjer kiflafe vina raftejo, v vednimu spominu. Grosd-je je bilo fosréjalo, je bilo zukreno, in vina nifo bile kiflafe.

5. Grosdne plemena — ne s prévezh mefnatnimi jágodami; take dajo manj mokrote pa vezh droshji, tudi fo vezhidel kafnejí v fosréjanju.

6. De bi ne bile na spomlad pre sgódne v poganjanju, de bi jih flana ne posmodila, pa de bi vender s drugimi fosré-jale; najdejo se, de fo do dveh tednov kafnejí v obselenenju, pa vender ob terganju s drusimi srélo grosdje imajo.

7. Kar je mogozhe take plemena, kterih grosdje ima terdo in možno lupinizo ali kóshizo. Ko je grosdje sló mehkih in tanjkih lupiniz, naj pride huda ploha, ali mozhen pifh, to je, desh s vetrám, bo grosdje hitro umandrano, de postane rujavo, in ko se vréme bérsh na fuho in gorke ne spremeni, bo hudó oboleló, in sazhele od kraja gnjiti. Mehko grosdje vfelej pervo gnjije.

8. Vinorednikam she sadnjizh možno priporozhimo take grosdne plemena faditi, ki imajo v hlaftinah in lupinah po priméri vezh grenjkosagoltnofhi (Gärbstoff, adstringirendes Prinzip). Vezh grenjke sagoltnofhi, ko vino imá, bolj tékne zhloveshkimu shelódzu, in dljé zhasa se pufhi odershati. Vina se narejajo ali fládke, ali grenkosagoltné. Šladke fo vezhkrat flabotnim in bolehnim she zló fhkodljive; grenjke teknejo všim, poféбно pa tem, ki fo pre-boleli. Šladke postanejo fzhasama mehke, mlakaste, opólsle ali shlesaste; grenjke fo pa vfelej bolj krèpke in stanovitnifhi. Neki g. Rath je pred vezh létmi pifal, de Šhtajerzi trópine po trikrat srahlahjo in jih na novo tlazhijo ali prefhajo, in de perfiljeniza,

to je, grenkosagoltnost, s veliko fkerbjó po priméri v fodi priljivajo, to da vinu fhtúpo, poper in krepkost, de sa jesik prime.

V preméhkim fvetu ima grosdje na méro manj grenkosagoltnosti; tudi je preprizhana refniza, de zherno, to je, zhernoplavo grosdje jo v perméri vezh imá, ko belo. Ali bi ne bilo bolj prav, ko bi vinorédniki prek vse Ipáve dóli do Şózhe, koder je fvet premehá, namesti belih, zherne plemena fadili? in namesti mehko-belih vín, krepke, bolj mozhne in stanovitniſhi teráne, to je, zherne vina perdelovali? Tershafhki teráni (Stadtweine) fo dobre stanovitne in flovezhe vina, s belo Bershanko pa fo vezhkrat sabave; ali bi ne bilo mòrde bolj, zhe bi Bersháni fzhafama ſi zherne terté nafadili, in fvoje dobre teráne v Terſt, — kamor tolikanj teránov is Ifre in Lafhkiga perpelujejo — drashej, ko fedaj belo Bersháno Gorenzam, prodajali? S pokuſnim vezhenjem grosdnh lupíniz bi ſe samoglo nekoliko rafoditi, ktero grosdno pleme je vezh ali manj grenkosagoltno.

Kje in ktére fo pa grosdne plemena, ki bi veliko tukaj saſhéljenih laſtnosti nad feboj iméle? redke fo — pa vender s nevtrudenimi vezhlétnimi fkuſhnjami bi ſe snalo okoli po vinſkih krajih vezh tazih najditi. Imenováne fo ſhe povfod bolj snane — na ne imenovane, poſameſne, ki ſe pred zhloveſhkimi ozhmí bolj fkrivajo, bi ſe imelo poſéбно paſiti. — Naſha ſhlahtna Gergánija, v dobri légi, ne v pre oſtrim fvetu, in dobro poſtreshena bi snala vſe te ſhélje ſpolniti. ſleherni bo ſposnal, de perve fhteri gori terjane laſtnosti fo nar potrebníſhi, vezh ko jih pa tertno pleme rasun tih fhtirih imá, ſa tolikanj ſhlahtnejſhi mora zhiflano biti.

Umni vinorédniki bodo is rezheniga ſposnali, de je treba vezh létniga oblesovanja, veliko fkuſhenj in paſljivosti, ko bi hotel zhlovek tertne plemena v enim kraju po njih laſtnosti prav ſposnati in raslozhiti; fkuſhnja umnih in refniznih ſofédov mu ſna v tem le na hvalo priti. Marſikdo bo mènde rékel, de nad eno ali drugo tukaj priporozhéno rezhjó je zlo malo leshézhe; to mu ſnamo dovoljiti, — tudi nad krajzerjem je malo leshézhe, ko pa ravno téga nimafh, ne boſh goldinarja naſhtel. Ta naredí is funta lanú ſa goldinar platna, drugi pa ſa fhteri goldinarje; ali ni poſlédnji na veliko majhnih rezhi fvoje fkerb obrazhati mogel? Tudi hiſhni ſidóvi bi ſe snali is ſamo debéliga in robotiga kámnja narediti, taki bi pa preſlégaſti bili, mras in piſhóta bi ti povfod noter bila; ali ni bolj, de ſe tudi fhkólje in fhkólize vmef devajo? de ſe ſhe

zlo s drobnejšim peškam in apnam previdih? de se s malto vse pre-
fledja napolnijo? de se sidovi od snotraj in svunaj samashejo? ali ne
bodo na to visho terdneji in prijetnifhi postali? Kmetovavzi so v vino-
réji po vsih svojih rasdelkih od nekadaj in po vsih deshelah vezh
ali manj, — namesti, de bi bili na stó in stó majhnih rezhi pasili,
in jih spolnovali, — le is debeliga, pazh prav is debeliga rav-
nali! Druge véje kmetijstva, ki ne potrebuje tolikanj vednosti, so
naprej speljane, vinoréja pa je daljezh sadej ostala; upati pa je, de
vse druge uzhenosti jo bodo podperle, kakor svefte prijatlize ji
pot kasale, ji posvetile, in jo naprej spravile.

Ko vinorédnik po svoji nevtrudeni, ali pa po ptuji skufhnji
tertne plemena sposná, ki bi samogle svojmu naménu nar bolj prav
flushiti, kako bi si snal v kratkim zhasu veliko fhtevelo takó plem-
enitnih kolzhí ali fajeniz (Setzlinge) vdobiti? V Šhtanjelu*) je
Janes Š h v a g e l veliki shupan in umni kmetovavez, — tá frezha pred
vezh létmi neko shenizo, ki je nefla nektére prav, prav lepe
grosde. „Tetka“ ji rezhe, „kje ste takó lepe grosde vresali?“
„tam le, ne daljezh, vam pokashem, na únimu latniku le,“
„ali bi smel tudi jest, meza listopada, nektére mladike vresa-
ti, de bi jih imel sa zepizhe?“ „Ozhe! kolikor koli se vam
jih ljubi.“ Janes si jih vreshe, dobro sakopa ali prisúje, na
spomlad v nerodovitne debela pozépi; poskerbi, de se mu ne od-
valé, jih na kafno jéfen na 5 ali 6 ozhi obreshe, in vse róshje sa
prihodno leto prihrani, de ga ravno takó pozépi. V kratkim zhasu
je imel veliko, zhes vse upanje rodovitnih tert in pa fhe veliko
dobrih fajéniz; s temi je sazhel nov vinograd faditi, mladize so
mu dajale nove, fhe lepshi fajenize, in v malo letih je bil zel no-
grad, malo manj de ne, s tem tertnim plemenam pafajen. Nekaj
lét sem, ga domazhi in vunanji prijatli možno nadlegvajo savolj
tega plemena fajéniz, sakaj Janes se je bil dobro nameril, terta
je namrezh gori zhiflana shlahtna Gergánija.

Pred sklepanm prizhijozhiga odlozhka moramo fhe priporozhití
sa miso in branjarijo le táke tertne plemena faditi, ki dajo grosdje
s debelimi in mesnatimi jágodami; táko je manj uvénenju in gnji-
lobi podversheno, in tudi manj nevarno, pomezhkati ga. Kar so
Ipávzi dóli do Šozhe, Bersháni, in Brizi na unim kraju Gorize,

*) Šhtanjel (St. Daniel) na Krafhkim róbu proti Ipávi, sedesh grajshine in
perve Gorifhke komisije, ki se s pašho véshe, in objame tudi nekaj Ipavki-
ga fvetá.

do sdaj Augufhtáne perdelovali, fo jo lahko v domázhe mefta, na Krajnko in Korófhko prodajali. Od latnikov pri hifhah ne gré defetina; vezh sdá grosdje is njih prodajati, ko vino is njega prefhati; to je vřim snano.

Od Dunaja delajo shelesno zefo proti Terřtu; naj gré zhes Idrijo in Gorizo, ali pa zhes Pořtojno — zefarřka beféda jo bo gotovo do Terřta Źpeljala. Po taki zefi fe dajo zeli jéřbaři kakofhjih jajz bres fhkode prepeljavati, takó s lahkama gré pa tudi grosno hitro, to is lařne řkuřhnje govorimo; is Berlina zhes Lajpřig v Dresden, is eniga kraljeviga ředesha v drugiga, ko řmo fe ravno defétkrat na poti vřtavili, fe niřmo po shelesni zefi zhes 12 ur vosili. Lepe řgódne zhéřhnje, řlahtne hrufhke, breřkve, pořéбно řgódno grosdje fe bo lohka po nji v 12 urah v Gradez, v 20 do 24 urah na Dunaj i. t. d. pořtavilo! Pořkerbite Źa zhafa, ľjubi deřheláni! de vařhi gorki in pitani kraji pořtanejo Dunajzhenam řadni in gróřdni verti! Pořkerbite, de, ko bi vam imelo od ene řtrani po shelesni zefi kaj oditi, vam od druge doide!

Kar nam je snano, da Jakobřhiza nar bolj řgodno in zherno grosdje, gróřdi pa niřo lepi, to fo grořdiki — rapiki — neprijetni ozhém; torej vam moramo řhe řmiram, kir gorřhi ne pořnamo, Augufhtáno, řvetovati, pa ne s okrogľimi — je pre kařna — ampak s jajzhkařtimi, to je, Źa ľář podolęatimi jágodami. Po shelesni zefi bi jo řnali gotovo veliko oddati. Ali bi jo ne perdelovali lahko defétkrat vezh, kakor do sdaj?

Rumenija da lepe grosde, debéle, meřnate in lepo rudezhe jagode; pri nař je po nogradih řlo redka, pa tudi vřako leto ne rodí. Ko bi pa pri hifhah, prek řolnzhja, na latnike řpeljana, obilo lepiga grořdja dajala, bi řnali morde Dunajzhenam vřtrezhi? Prav bi vender bilo, de bi fe to pořkuřilo! nekoliko je řéř kařna, na Dunaj bi pa vender popred, ko domazhe, lepo grořdje priřhla.

Ša pobendimřko branjarijo ali kupzhijo ni po tih krajih le, kakor po drusih vinřkih deřhelah pořéбно rejenih plemen s debelimi meřnatimi jágodami. Nařh řofed, řlahtni gořp. Šhivizhofen imajo eno zherno s pořéбно debelimi podolęatimi jágodami; tudi v gořpořkim vertu na Šlapim fe dobi, gorřhi jo ne pořnamo Źa pobendimřko kupzhijo. Okoli in okoli řnana, pa mozhno pořameřna Purgula bi řnala k timu naménu řluřhiti; tudi pri nař imenovani Ořhip, niřje po Ipávi pa Zúndra, s takó voljno in

vgibizhno hlaftino kakor nit, je terdih mefnatih jágod, gnjilobi ne podvershen, na latnike speljan, bi snal mende sa to dober biti.

Ko bi pri hifhah in prek folnzhja na latnikih na mesti Gnjetniga in drusiga vodéniga grosdja, ki je vezhidel zlo nífke zéne, druge tertne plemena s debelimi in mefnatnimi jagodami sa predin po bendimfko kupzhijo sredili, bi to veliko vezh sdalo! —

Kjer koli se vam studenzhik prijetne vódize ponudi, in ko ste shejni, ali ne bote is njega pili? piti pa ne morete, zhe se ne perpognjete; — Dunaj — Dunaj postaja zhe dalje mozhnejji studenz!

IV. Zhiflanje tertnih plemenov,

*ki jih Iparzi dolí do Šózhe, Bresháni in Brizi redé. *)*

Po nar starjih nogradih nafhe in blishnje Šhtánjelske komisije se najdejo nar shlahtnejji tertne plemena, ki so jih nafhi predniki in

*) Opomba. Kér jo she niso bile nafhe kmetijske novize od vinoréje kar befedize osnanile, rasun pefmize »Hvala vinfke tertize« so se nam sdele v ti rezhi pomanjkljive; sató smo — she vezhkrat in od vezh firani k temu nagovarjeni — zhaftitimu vrednistvu ponudili, neke soštavke od vinoreje spifati. De bi se pa ne bili prevezli v »noviznih listih« rastergovali, smo svojo sheljo udano rasodéli, ko bi mogozhe bilo, de bi se na zhetertnih listih — kakor ob novim letu imena deleshnikov »noviz« — natikovali, in od zhafo do zhafo »noviznimu listu« prilagali. Prijasen in pozhafljiv odgovor smo prejeli, de ne na zhetert, ampak na pol pole natifnjene jih hozhejo na svetlo dajati, ker tá jim bolj kashe. Sazhetik téh spifkov se je prikasal bres nafhiga vedenja podóbitvam bukev, in s veliko pomenljivim iménam: »Vinoréja sa Šlovenze«. K tertnim pleménam, ki jih tukaj zhiflamo, tikajo po tem takim tudi tiste, ki jih Dolenzi in Šhtajerzi redé, de bi tedaj bukvize po svojim iménu nekoljko vezhi popolnomaft dolégle, prijasno povabimo in ferzhno poprošimo, de bi kmetovavzi, ki so v tem le resúmni, bolj shlahtne, snane in shpogane tertne plemena is Dolénfkiga in Šhtajerfkiga sveršeno in na kratkim popifane, zhaftitimu vrednistvu**) do konez léta ljudomilo poflati hotli, de bi se bukvizam Vinoreje pristavile.

Vertovz.

**) S to profhnjo zhaftiljiviga gospoda Fajmofhtra tudi mi svojo fklenemo ter v ti rezhi svédene vinorednike na Dolénfkim prijasno povabimo, de bi k temu obzhnokoristnimu delu pomozhni biti hotli. Popif tértnih pleménov, ki jih na Šhtajerfkim redé, pa she imamo in fizer takiga, de si ga boljshi sheléti nemoremo. Z. k. kmetijska drushba v Gradzu nam ga je podelila v nemshkih bukvih, v kterih so vse na Šhtajerfkim shpogane plemena na tanjko popifane; vezhidel vsm je tudi flovenfko ime perdjano. Te bukve se imenujejo: »Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebenforten, von Franz Trummer, Obergärtner des ständischen Musterhofes, Ausschusse und Lehrer der Gartenbau-Commission zu Gratz etc... Herausgegeben von der k. k. Landwirthschaft-Gesellschaft in Steiermark. Gratz 1841.« Mislimo, de bodo sa imenovano rabo prav pripravne in koristne.

Vrednistvo.

prededje sadili; v pretezenih vojskih zlatih pa, ki so se vina zlo lahko prodajale, je tertna réja is nógradov ali goriz bolj na njive in polje slésa; vezh jim je bilo mar dósti, ko shlahtniga vina perdelovati, torej so sadili tertne plemena, ktere bi bile le obilno dajale. Takó se je tudi po drusih vinških deshélah godilo.

Breshani so pertlizhno réjo zlo opustili, loshje je s oboravanjem ko okopavanjem tertne obdelovati. Ipávzi niso bili sfer na nógrade zhisto posabili, pa vender so jih možhno v nemar pustili, kar je pa nekaj lét fem, so se jih vnovizh na vso mozh poprijeli, de se sedaj dvakrat do trikrat vezh shlahtniga, ali, kakor pravijo nógraphkiga vina perdeluje, kakor pred 24 létmi, in tega le se hvalijo. Veliko jih je pri naf, in doli po drusih komifijah, sa vinoréjo slo vnetih gospodarjev, she zlo med fantini se taki najdejo. Takim le k pridu, hozhemo tukaj tertne plemena ali forte, ki jih v deshéli imajo, obdelujejo in vezhidel posnajo, — po njih koristnosti in shlahtnosti zhistati in sverstiti. De pri nekterih je zlo teshko v primeri s drusimi pravo veljavo sadéti, bodo fami sposnali. Ko porezhemo: „je povfod snana“, se rasúmi, de jo dobro v Ipavi, v Brègu in Berdah posnajo.

A. Bele bolj shlahtne plemena ali forte.

1. Rebóla, vezhidel le v starih nogradih, pa le v nafhi in Šhtanjelški komifii domá, da zló malo lesá, torej jo je teshko sadploditi; s zeplenjem, kar je pa v tih krajih premalo navadno, bi se dala pomnoshiti, tudi s gnojam se prifili, de bolj réne ali shéne; je rodovitna, in da manjšhi, pa kar je nam snano, od vsih v deshéli nar bolj zukreno grosdje, s možhno srélimi, sagorélimi in resnimi jágodami. Najde se v vezh ravenfortah: 1. rebola s nekoljko vezhimi grósdimi, pri naf tudi Selenika imenovana; lepó jo je viditi pertlizhno, pa okóli in okóli s grosdiki na-njo nanišanimi, de je vezh grosdja, ko pérja in lesá. V puhávi, koder se krave she 20 do 30 lét pasejo, ti naredijo she po pavzu dolgi mladizhizi grosdik, od 8 do 12 enako debelih jágod; — 2. rebolá s nekoljko manjšhimi in bolj fladkimi grosdiki; — 3. rebola na pól operhljivka, ima na grosdu 2 do 6 debelih jágod, vse druge pa na vezh mér drobizhkne. — 4. rebola operhljivka ima veliko perje, debelji in daljšhi les, eno do tréh jágod na grosdu; — 5. rebola nóra, ki zlo nizh ne da; — 6. rebola s manjšhim in bolj naresanim pérjem, ni med flabe fhteta. V Ber-

dah vef svoj perdelik **Rebóla** imenujejo, tóde je nimajo vezh terte taziga iména!

2. Gergánija, tudi **Tershafhka Gergánija**, v **Berdah Šhterjána** imenovana; po starih nógradih pri naf li pofamefna, je tudi v **Brégu** in **Berdah** prav redka; pero ima bledkafto, léf tamno ruzehkaft, okoli ozhí sa laf plavkaft, in pofébnó terdo lupinizo; nje hvalo fmo v poprejfhnim odlozhku osnanili: **1. Gergánija** s velikimi, polnimi, bolj lepo primérjenimi grosdi; to terto priporozhimo vfm vinorednikam, ki nifo perfiljeni na glavize resati. Nam se fkorej sdi, de je **Breshánam**, kakor tudi **Rebóla**, s pertlizhno réjo sginila; — **2. Gergánija** s debelfhimi jágodami, ne takó polnimi grosdi, ki fo vezhkrat napazhnih podób; vidili fmo **1834** pri **Šlapim** na nógrafki terti nje grossd s fhterimi **12** do **14** pavzov dolsimi vejami! — poletenza je, to je: nektere léta rodi, nektere opèrhne, pa ne popolnoma; — **3. Gergánija** opèrhljivka, ki ima li po nekaj debelih jágod. **Bresháni** in **Brizi** se s **Gergánijo** nizh pofébnó ne hvalijo, imajo li narvezh nje dvé pofledne ravenforte.

3. Mufhkatéljka (ali **Mufhkàt**) je povfod snána, možhno zukréna, rasun nafhe fare pa premalo rejene, is ftraha, de bi je tergazhi ne posobali; le na uni ftrani **Terfta** prefhajo v enim kraju is nje vino; ki pa prevezh difhí, pravijo, de po ftenizah difhí. **Ruzezhe** ravenforte pa manj difhé, **Dalmatinzi** prefhajo is takih fuho vino, to je, is svenjeniga grossdja, ki ga „vin di rosa“ vino ko roshize, imenujejo. **Ravenforte**, ki fmo jih she v pervim odlozhku zhiflali, vezhidél rade rodé, pa vender se ne smejo v vinogradih pri reshnji prevezh s saródnim léfam obkladati; prigoditi fe sna, de vfo možh v grossdje obernejo, in saródniga lefá sa prihodno léto ne napravijo. Vef merzhéf **Mufhkat** posna, she zlo lazhen sajez po simi njegove mladizhize pred vsmi drugimi prav rad oglodúje.

Mufhkatéljka Zibeba s **11** rifov (ali zhert) dolgimi, in **9** debelimi mefnatimi jágodami je malo snana, kafna, sna biti pa, na latnike speljana, bi bila po bendimi gosposkim misam vfhez.

4. Malvashija pri naf povfod po temu imenu snana, pa tudi po **Franzofkim** in **Grefhkim**. V **Brégu**, **Prófeku** in **Berdah** jo she bolj fadé, kakor po **Ipávi**; ima okroglo, na pét perftov rasdéleno peró; sna biti med vsmi drugimi nar lépfhi podobe. Grossdi fo nar lépfhi primére, **6** do **12** pavzov dolgi, hrufljivih slatorumenih

jágod: **1.** — Malvashija debéla rodovitna; — **2** Malvashija debéla opèrhljivka; — **3.** Malvashija frednjih jágod, nar bolj zhi-flana; — **4.** Malvashija drobnih jágod, dobra; — **5.** Malvashija drobnih jágod, ki saróda ne pokashe; — **6.** Malvashija drobnih jágod, ki pri naf ne dosorí; — **7.** Malvashija s podolglatimi grosdimi, to je: bres sgòrnih odrahtikov ali vejiz, pri Gradifhkuti bolj rejéna. Malvashija, s ktero Ifrijáni po bendimi Tershafhke terge bogato sakladajo, bi snala nar shlahtnejí biti, mende je nafha gori pod **3.** fhtevilko popifana s fredno debelimi jágodami. Malvashija hozhe bolj na kolje ali veje spe-ljana, kakor na glavize resana biti.

5. Gergánija v Berdah in tudi gori okoli Zhernízh, kjer fo si jo is Berd safadili, tako imenovana; drugi Ipávzi pa, ki fo jo is Zhernízh, is podgorja dobili, ji rezhejo: Podgorška Gergánija, ali ji pa imena ne vedó, v Gorizi ji pravijo Re-bola. S Tershafhko Gergánijo si nesti v drugim shlahta, kakor, de se enako imenujeti, in de sti terti. Ima frednje vezhkrat rumenkasto peró s srafhenimi perstiki, kterih trije frednji fo vzhafi enako dolgi. S perjem je možno Persijanfkimu Teheránu podobna, in kashe, de je is pitane in bolj gorke deshéle domá; ko se tedaj, kakor pravijo, nekoljko mrasa boji, ji ni toljkajn sa sló vseti: — **1.** Gergánija shlahtna; — **2.** Gergánija s vezhem perjem, s vezhimi grosdimi, in debelimi jágodami, pa bolj vodèna.

6. Belína pri naf, nishej po Ipávi Bolníza imenovana; le Ipávfkim nogradam lastna; obzhutljiva pred mrasam, nekoljko od tózhe ofkrunjéna, obolí, de vse grosdje pozhasi is nje fkaplje, torej morde Bolníza? je poséбно prijetne fladkofti: — **1.** Belína s enako debelimi jágodami, je poséбно shlahtna; — **2.** Belina s ne enako debelimi jágodami, tedaj na pol operhljivka.

7. Zhedajz. Cividále je bilo nekđaj poglavitno mesto lasth-kiga Friúla, pod Rimzi možno rasprostorno; vezh vafí je okoli njega she dan danafhni, ki se po bogovih imenujejo, kterim fo bili na enakih mestih tempeljni fosidani; po tem mestu imenujejo Lahi terto, in vino is nje: Zividín; Šlovenzi pa pravijo mestu Zhedád, in terti, Zhedajz. Mogožhe je tedaj, be fo ga she Rimzi posnali. Povfod je snan, vezh ali manj réjen, nar bolj pa v fe-verní kneshii, kjer fkorej is famiga dobre létne vina delajo; spomladi je kerhkih mladik, ki jih hudi in možni vetrovi polomijo vse polno okoli tert, tedaj ga gre le v satifhje faditi; je resno-

fladak, poln grenkosagoltnosti, in terde lupinize: — 1. Zhedajz s dolglatimi grosdi, bres sgornih odraftikov, s fivkastorumenimi jagodami, ofem dni pred svojimi ravenfortami srél, difhi sa fposnanje po Mufhkáti; nar shlahtneji je, pa premalo sa taziga fposnan! — 2. Zhedajz s enako velikimi grosdi, pa s sgornimi odraftiki ali vejizami, bolj gostih in selenkastih jágod; — 3. Zhedajz s okroglimi grosdimi, ki ga nismo she vidili, od kteriga nam pa G. J. Klavser is Ronzine nad Kanalam, ud z. k. Gorifhke kmetjske drushbe, sprizhuje; — 4. Zhedajz s kratkimi grosdiki, možno fífnjenih jágod, kakor se ga vidi po Gorifhkim polji in po Krafi; — 5. Zhedajz enakih pa zher-nih grosdikov.

8. Ovzhji rébiz; le Ipávfkim vinógradnikam snan; prvi in péti perstik na perefu vezhkrat od treh frednjih po okroglih luknizah odlozhen, fkusi ktere se lahko perst vtakne; fkoraj okroglih grosdikov, drobnih belkastih, kakfhenkrat nekoliko fífnjenih, zukrenih jágodiz s sagoltno lupinizo. — 1. Ovzhji rébiz droben shlahten; — 2. Ovzhji rébiz debel, hudi operhljivz.

9. Pinjéla, po vfih Ipávfkih nogradih, in tudi v Brégu tako imenovana; pero s perstiki srafhenimi; majhnih, okroglastih grosdikov, nekoliko fífnjenih, zukrenih jágodiz. Na Gozhah nad Ipávo fi jo je neki Orel obilo nasadil, in nje vino je lepo flovezhe postalo. — 1. Pinjéla s rumenkastim léfam, ta shlahtna; — 2. Pinjéla s rudezhkastim léfam, velikimi belimi ozhmi, je operhljiva.

10. Lafhka, ki fo jo nam v Profeku pokasali, s voskimi, zhes vfo priméro dolsimi grosdimi bres odraftikov.

11. Pikolit vfm gosposkim vinorédnikam snan; drobniga lesá, redkih ozhi, frednjih grosdov, ferzhne podóbe, s enim dobro odlozhenim odraftikam od sgorej; gostih, vezhkrat fífnjenih jágodiz, ki fo firupaste, v dobrih legah pa možno zukréne. Perva terta je v tih deshélah, is ktere fo sazheli, po Tokajerfki fhegi fuhe vina delati, kir ima slo tanjke lupinize, de se grosdje hitro pofushi: — 1. Pikolit rodoviten; — 2. Pikolit operhljiv, ima 2 do 8 otezhenih jágodiz, druge pa ostanejo, kakor fo bile 2 do 3 dni po ozvetenju. Pred 50 ali 60 létmi fo fi ga bili gospódje po Berdah veliko nasadili, pa k svoji fhkodi, operhljiviga, kteriga kolzhi je bilo loshej dobiti.

12. Lipovfhiza bolj v doljni Ipávi domá, ima pero gerbafsto,

petlje slo dolge, in majhino grosdje s ruzdezhkastorumenimi zukré-nimi jagodami.

13. Šivka, po léfu tako imenovana, po Ipávskih nogradih redka, ima malo pred zveténjem med všmi nar bolj zhernoseléni, lepo rasrafljeni sárod; jajzhkaste, hrutljavkaste, možno zukrene jágode: 1. Šivka s enako debelimi; 2. Šivka s ne enako debelimi jagodami.

14. Selén, pri naf tako imenovan s pošébnó shlahtnim duham: 1. Selén s jajzhkastmi; 2. Selém s okroglimi jágodami. Ne vemo, ali ga drugej posnajo, ali kakó ga imenujejo?

15. Rudézha pétlja, od nekíh vinoredníkov pri naf doma veliko obrajtana; pahne od sgorej na grosdju is ene pike na vse strani odraftike, ki okoli in okoli doli vesé.

16. Zherni ofhíp, ime od lesá, je po nafhíh starih nogradih pošamesen, ima majhne grosde, fo pa bolj beli, kakor Rebolni in bolj zukrenih jágod.

17. Kofšeniza, kar je nam snano, je le Ipávzam lastna, ima od vših drusih nar bolj bel léf; però od spodaj možno volnato; shene spomladi dva tedna kafneji, je pa vender s drugimi ob bendimi srela; mnogotére ozhí neki merzhéf spije, de ne ob-selené; grosdje je belo in resno: 1. Kofšeniza s vezhimi grosdi; 2. Kofšeniza s enakimi grosdi, pa bolj naresanim perjem; 3. Kofšeniza s malimi grosdi, kakor Rebolni; 4. Kofšaniza s grosdiki, pa bolj debelimi jágodami; 5. Kofšeniza debela, operhljivka.

18. Rujávka, po lesu, perju in grosdju takó imenovana, po Ipávskih nogradih pošébnó redka: 1. Rujavka s frednimi grosdi; 2. Rujavka s nar manjšhimi od vših, kar jih posnamo.

19. Šipa, tudi Ofípka, nishej po Ipávi in v Bèrdah Selén imenovana. Jo ni po sgorni Ipávi med belimi bolj pogoštama rejéne. Spomladi sгодna, zhe kaj mrasa terpi, je potem v zvetenju spherhljiva, fizer pa pošébnó rodovitna; jajzhkastih slatorumenih, po njívah vezhkrat možno stísnjenih jágod: 1. Šipa debela, polétenza; 2. Šipa debela, huda operhljivka; 3. Šipa frednja, pošébné hvale vredna; 4. Šipa drobna, dobra; 5. Šipa drobna s goštimi ozhmi, pošébnó kratko debelo pétljo, majhnimi grosdiki, je redka; 6. Šipa s dolgo pétljo in dolglatimi grosdi, je tudi redka; 7. Šipa s

okroglimi jagodami, je fhe bolj redka; — 8. Šipa zherna, ki vemo sa famiga, de jo ima.

B. Bele, manj shlahadne.

1. Gljera, tudi Gléra, povfod po tem imenu snana; v Brégu, Proféku, Berdah in pri Botujah pošébnó možhno fajena. Breshánka, Profékar in Rebóla fo vezhidel is Gljere. V možhnim svetu možhno rodovitna, pravijo: Gljera brántázh (Lesebutte) nagmíra. Nje ozhefiza fo spomladi, kadar sazhejjo otekati, prijetno rudezhkafe, lef nekoliko pikaft, jagode mehke in prevodene. 1. Gljera s velikimi polnimi grosdi, rumenih jágod; 2. Gljera s velikimi grosdi, pa bolj redkih in belkaftih jágod; 3. Gljera na pol operhljivka. Ipavzi pravijo: ko Gljera sarod pokashe, ga tudi donéfe. V Rizmanjih, kjer jo dofti imajo, fmo poprafhali, ako bi fe nafhla Gljera operhljiva? prezej fo jo poifkali in nam pokasali; 4. Gljera s manjfhími grosdi, jajzhkaftih jágod; 5. Gljera taka, okroglih jágod. Te dvé pošlednji ravenforte imenujejo v Rihenberku: Gljera Šhpizhka, in fti bolj zukrenih jágod; fe imati tedaj k bolj shlahdnim fhteti.

2. Volóvna, tudi Volóvnik v Berdah Drénik, povfod snana, pa redko rejena; naredi na mladiki vzhafi vilize s dvema, tremi tudi fhtermi roglami; velike robate in oglate grosde, s debelimi jajzhkaftmi možhno ftifnjenimi jágodami, kterih možhnejfhi vzhafi flabeji vun pahajo: 1. Volóvna bela; 2. Volóvna zhernoplava. Pervikrat fmo jo vidili 1834 na Šlapim, potem fmo jo nafhli v enim svojih nogradov dvé ftebli.

Zherni Mufhkát, Zhedájz, Šipo in Volóvna poštavimo k svojim ravenfortam, is kterih fo fe ozhitno prevergli.

3. Belopópka, po Planinfkih in Šlapínfkih nogradih nad Ipávo bolj domá, s majhnimi dolglatimi grosdiki.

4. Difhezhka, po Ipávi redka, v nafhim sgornim konzu bolj pogoftna, v Berdah Ševfhiza imenovana, je možhno difhezhkih jágod: 1. Difhezhka debela s vezhimi grosdi in rumenih jágod, ki je v ofojnah pošébnó rodovitna; 2. Difhezhka debéla, huda operhljivka; 3. Difhezhka drobna s dolgimi petljami, majhnimi belofivkaftmi grosdiki; 4. Difhezhka drobna na pol operhljivka, ki rafte ko motla, in naredí tudi na novih mladizhizah grosdike, ki jih je treba med perjem ifkati;

5. *Difhezhka lafhka*, pri naf takó imenovana in le po njivah fajena s vezhim perjem, okroglih grosdov in debélíh jágod. Doli po kneshii imajo neko pofamesno, ki ji pravijo *Šmerdodúfhka*, *Difhezhkam* po duhu shlahta, fizer pa drusiga plemena; is leté bi ne bilo mogozhe vina piti, takó mozhno difhi. Vse *Difhezhke* so v mokrih vremenih gnjilobi podvershene.

V nekim kraju *Berd* so si jo bili *Difhezhko* prevezh saplemenili, in niso mogli vezh svoje *Rebóle* savoljo duha lahko prodajati. V dobrih legah postane tudi dobro zukréna, pa vender jo ne gré prevezh faditi.

5. *Rezhigla*, doli po vfi *Ipávi* snana, nekdam na nashim polji mozhno rejena, sdaj pa bolj opufhena; ima neki duh po *Difhezhki*; sna biti nar drobnejfhiga lesá, hruftljivkastih jápod, ki pa ne gnjijejo ko *Difhezhkine*: 1. *Rezhigla* debéla, mozhno rodovitna v osojnah; 2. *Rezhigla* debela; na pol operhljivka; 3. *Rezhigla* drobna, na dolsih petljah, perje bolj peterfhilasto, ko pri ravenfortah; 4. *Rezhigla* drobna; s kratko petljizo in na pol operkljivka.

6. *Ofhíp*, nishej po *Ipávi Zúndra*, s voljno hlastino in jajzhkastimi, hruftljivimi jágodami, je bil she v poprejshnim odlozhku v misel vset.

7. *Klarna méja*; v méji ali loki neke gospé *Klare* famofevka najdena in is *Dorénberga* gori in doli po *Ipávi* mozhno safajena; rodovitna, nekoliko v srejanju kafna, nekoliko puftih in vodenih jágod. Pravijo, de, kar so si jo *Dorenberzhani* mozhno saplodili, niso njih vina vezh tolikanj obrajtane.

8. *Vertenza*, nishej po vfi *Ipávi Rogátka*, mozhno rodovitna, neopèrhlijiva, vodéna, nje srelo grosdje je v fenzi, kakor de bi bilo s moko potrofheno; v premokrim vremenu gnjije. *Defiravno* po vfi *Ipávi* na fhest ur delezh rastrofhena, nesmo vender she nikoli od ene nje ravenforte kaj svedili!

9. *Dolga pétlja*; pred 40 létmi so *Ipávzi* prevezli po nji hrepenili; sdaj je pa ob véro prifhla; naredí dolglate grosde s belkastoselenimi, vodenimi jágodami, slo sagoltnih lupiniz. Kako léto sazhejo grosdi, popred ko mezajo, od spodaj gori gnjiti: 1. *Dolga pétlja* drobna, mozhno rodovitna; 2. *Dolga pétlja* debéla, huda opèrhlijivka.

10. *Bershzhina*, pri naf mozhno redka, in bres iména, po spodnji *Ipávi* pa, to je, pri *Prevazhini*, *Renzhah*, *Vertoj-*

bah i. t. d. možno rejena pa na višnje speljana; da majhine grosde, redkih, ne enako debelih in vodenih jágod; pa ne terpi mrasa, ne operhuje in ne gnjije.

11. Egíptarza is Bréga k nam sanefhena, tam ji pravijo Bolunfka, ki fo jo is Bolunza dobili. Nekoliko debeli Malvashii podobna, ima nar debelifhi stershen od vsih drusih tert; pahá is ozhefa nar debelifhi sarod in da od vsih belih nar vezhi grosdje, pa posebno vodenih jágod. Nikar jo nihzhe ne fadi!

12. Marvinj, takó doli po Ipávi, pri naf: Jávornik; v Rihenberku: Glavazhíza, v Bregu in Profeku: Glavazhíza rujáva, in v Berdah: Rumenják. Povfod fovrashen, povfod domá, pa pofamesno, k prizhovanju, de, kateri po simi kolzhi reshajo, jih vselej po lesu ne posnajo. Naredi mende nar mozhnejí deblo, krepek les, goste ozhi; grosdi bolj majhini, podobni brinjevimu germu, odraftiki stojé takó fakfebej, de se jagoda jagode ne tífhi; jagodize fo jajzhkaste, drobizhkine, hrustljive, posebno shlahtniga duha; táko grosdje bi se dalo v shaklju damú nofiti, bres de bi se jágodize smaftile. V Profeku pravijo: „Glavazhíza prasna lodríza“ to je, prasen sod. Vzhafi ne dosori v nafih nar boljih légah. V 25 létih dvakrat, to je 1834 in enkrat popred se je prigodilo, de je pri naf naredil she enkrat daljshi grosdje, kakor po navadi, in s trikrat do fhtirikrat debelfhimi jágodami, ki fo bile možno sagorele farbe, lizer fo belkaste. Táko prikasen nesmo she svoje shive dni pri nobeni drugi tertni forti doshivéli. Tudi nam ni snano, de bi kako ravenforto imel.

13. Glavazhíza bela v Brégu zelo redko rejena, ki fo tudi pri naf, pa bres imena najde, je drobnih, jajzhkastih jágod.

14. Mefkljer; vsaka foféfká, vezhkrat vsaki fofed pod tém imenam kaj drusiga rasúmi; posnamo jih troje plemenov tega imena, ki si niso níz shlahta.

15. Pérgola. Povfod snana, pa tudi povfod posebno redka; bolj bi bila perpravna sa pobendimsko kupzhijo, ko sa vino.

16. Augufhtána do sdaj edina nalafh sa kupzhijo rejena; 1. Augufhtána s jajzhkastimi jágodami je bolj sgodna; 2. Augufhtána s okroglimi pa bolj kasna.

C. Rudezhe.

Rumenija; rumena kakor vofek, kadar meza; srela pa pofane lepo rudezha; povfod snana, pa posebno redka in poletenza.

D. Zherne ali zhernovifhnyéve.

1. Oberfelder; she Válvasor je vino is njega hvalil; na Verhpólji nad Ipávo v grajfhinški nograd v starih zhaših od drugej safajen; — je gosposka terta, frednjih možno zukrenih jágod, ki posebno malo rodi, vender jo she neki drugi Ipávski gospodjc sadé, in is nje svenjeniga grosdja fuhe vina delajo.

2. Refofhk, lafhka, posebno shlahtna terta sa teráne, pri naf povfod redka: 1. Refofhk debeli; 2. Refofhk drobni. Tershazheni déljajo is njega svoje flovezhe teráne, neki Gorifhki Furlani pa — kakor v Profeku is beliga grosdja — sadufhene ali umorjene vina, to je, poskerbé, de se popred prodajo in popijejo, kakor vina postanejo. Na spodnjim Kráfu fo ga sazheli možno saditi, in prodajajo is njega resne terane vzhafi poletu po prav dragi zeni v Terst.

3. Refofhkát tudi Shúshovna s velikimi grosdi, refrefhenih, debelih jágod s možno terdimi lupinizami, sa terane veliko obrajtan.

4. Bersamín, ali Mersamin; pri naf malo snana, od Lahov pa sa shlahtne zherne vina vifoko zenena terta: 1. Bersamin s vezhimi; 2. Bersamin s manjshhi grosdi.

5. Ráfhpiza, v Bregu Raftrefhenka, povfod snana in redka; ena posebno shlahtna pa premalo sposnana terta.

Ráfhpiza operhljivka ima na veliki hlastini dosti odraštikov, in na vsakim po eno ali dvé, ob bendimi raspozheni, in na pol fuhi jágodi; ta je poprejshni le po imenu, ne pa po plemenu shlahta.

6. Šladkozhérn, posfamesna terta po Ipávi, ktere jagode fo o bendimi od nekiga merzhefa vzhafi spite.

7. Penjel, lafhka, pri naf redka terta majhniuh grosdjov in gostih jágod.

8. Penjélz, nekoliko bolj dolsih grosdikov, in bolj redkih jágod.

9. Gnjet, Gnjetiza, v Rizmanjih Refhara, v Friuli Kordovat. Jo ni tertne forte, de bi bila ena po eni v vsih téh krajih bolj po gostama rejena. Gnjet je poseben dar boshji delovnim ljudem, ki jim da pri teshkih delih resno, sdravo, ne pre možno pijázho k primérjenimu oshivljenju. V vsih bolj gorkih deshélah frednje in nifke vina ne filijo na vodo — shejo pogafé, in nekoliko tudi nástitijo. Ko ni Gnjete, je flaba létna — posebno

sa tiste, ki so s teshkim delam obloshéni. Kafna spomládi, je Gnjet rodovitna, in da nar vezh mokrote v perméri s drusimi; v poséбно dobrih legah in v puštim svetu tudi zukrena in lepo difhezha postane, de jo stari ljudje nar raji sóblejo: **1.** Gnjet debela s velikimi grosdi, debélíh jágod; nje sarod gre v spomladanjíkim meslim in mokrotnim vremenu rad v vilize; **2.** Gnjet frednja, nar bolji; **3.** Gnjet bresafta, to je plavih in belih jágod, je nar bolj kafna. Kakor prilivajo Lahi vezhkrat beli mosht k teránam, delajo tudi Ipávzi is Gnjete in is drusiga zherniga grosdja bele vina.

10. Kifilz, tudi Kurbín, Zhernína, lafhka vsakdanja terta, tudi okoli Gorize in pri Kanali nekoliko bolj pogostna, polna sagoltnosti, pa tudi, ko ni sreła, kiflobe, možno rodovitna; miflijo, de da stanovitno vino, raslozhijo jo: **1.** Zhernina gošta; **2.** Zhernina redka; **3.** Zhernina drobna.

11. Pergola zherna s jajzhkaftmi **14** rifov dolgimi, in **11** fhírokimi jágodami, ki smo jo she sa pobendimsko branjarijo priporozhili.

Goríshki Furláni, ki teráne perdelujejo, she mnoge druge zhernovíshnjéve plemena redé, ki nam snane neso.

Rasun tukaj zhíflanih tertnih plemenov imamo she veliko fhéviló drusih ne imenovánih, ki so posámésne, in le lastnikam ali njih navadnim najemnikam snane; mogozhe bi bilo med takimi, po posébni fkerbi in vezhlétnih fkušlñjah, she kako dobro in shlahтно pleme najti.

Ob pretezhem novim letu so nam gospod **J. D. Della Bona**, isbornik z. k. Goríshke kmetíjske drushbe, pratiko ravno imenovane drushbe sa letu **1844** v dar poslali, sa kar se Jim tukaj prav prav prijasno sahvalimo.

Po ti pratiki smo svedili, de g. **Della Bona** popífujejo tertne plemena Goríshke krajsje, de so jih she veliko domazhih in vunanjih v neko svoje posestvu pri **Renzeh** nasadili. Knešháne blagoflovimo, in ferzhno se veselimo nad tem gospodam imeti deshelana, vnetiga vinorédnika, po kterimu je upati, de se bode sposnanje tertnih plemenov k pridu domazhije dalje speljevalo.

Neki grof **Kobénzel** je she pred **60** létmi poskerbil is **Tokája** terte k nam safaditi; vites **Anton Laurin** z. k. posvetovavez, in general konsul v Egiptu, je bíl she popred, kakor taki, is **Şizilije** svojimu ozhetu v **Ipávo** nekaj tertnih plemenov poslal; zhíflan g. **Ritter** is **Gorize** je puštil **Rifling** in **Traminar** od

Rájna v velikim fhtevelu na svojo Šhtanjelſko grajſhino nafaditi; marſkteri drugi fo is Šhtajerſkiga in Eſtrajha vezh tertnih plemenov v deſhélo pripravili, tudi Gorifhki goſpodje, ki fo vezhidel poſedniki, mnogo vunanjó tertó v deſhélo ſaplodé.

Peterſhiljko pri naſ Šhpanſka imenovana, goſp. J. Nep. Dolenz, kupzhovavez v Ipávi, — ſavoljo múrbne réje s freberno ſvetinjó pozhaſteni ud z. k. Krajnſke kmetijſke druſhbe — s poſébnim veſeljam, kakor tudi Oberfelderzo ſadí. Šzer fo Tokajar, Oberfelder, Rifling i. t. d goſpoſke terté — terté ſa bogatine, ki malo rodé, pa ravno ſa tega voljo ſvoje groſdike loſhe ſredé, de bolj zukreni in tedaj ſhlahtnejí poſtanejo. Is bolj hladnih in némſhkih deſhél k' nam preſajene, fo pri naſ ſgodne, pa, kakor pravijo, raji, ko domazhe gnjijejo. Portugalka, ki nam je is Eſtrajha zheſ Gradez doſhla, je ſhe vzhafí pred S. Jakobam piſana; mende bi ſnala pred Jákoſhzo, kir ima lépfhi groſde, ſgodni kupzhii ſluſhiti.

V. Od tertniga fajenja.

Gorke vínke deſhéle dajo v vſih léгах, pri umni réji, pitne, dobre vina; pa vender je vſim vinorédnikam dobro ſnano, de na gorizah ali hribih prek ſolnzhija, v poſébnih ſavétjih, ſe vezhidel ſhlahtnejí vina pridelujejo. Naſhe gori zhiſlane, vezh ali manj meſhano fajéne, tertne plemena nam dajo v dobrih léгах in v ſatiſhjih, pertližno rejéne, poſéбно dobre vina; enake terté pa po njivah fajene, nekoliko viſhej ſpeljane, in med turſhizo rodé frednje vina, na dobroti in zéni polovizo niſhej. Ko fo pa v goſhah rejéne, de groſdje ſolnza ne vidi, ali na Kraſu primerjenih viſozhinah, imamo od enakih tert le niſko in kiſtaſto pijazho. Take tertne plemena, ki fo ſame na ſebi bolj vodéne ali ſirupaſte, nam poſtanejo v poſéбно dobrih legah možhno zukrène, in ga ſkorej nimamo tertniga plemena, de bi nam v dobrih legah poſéбно ſhlahtniga vina ne rodilo.

To terdimó is laſtne ſkuſhnje, ſhe pred 20 — 24 létmi ſmo is Rebóle, Ovzhjiga rebiza, Pikolita, Ráſhpize, Šípe, Diſhézhke, v poſlednjih létih ſhe zlo is Gnjete ſuhe vina, to je, is tri meſze ſuſheniga groſdja, in ſizer is vſakiga poſébej, po nekaj malo bokálov naredili, ſhe od ſlednjiga imamo kako guſhtáro

ali butéljo sa pokušhajo. Lepóta, pokúf in shlahtnoft duhá takih in takó flarih vin se s befedo ne dajo dopovedati, preféshejo nam-rezh vse snane in navadne sapopadke. Grosdja se fizer raslózhhjo po svojih plemenih, vina is njih se tudi raslózhhjo, ali ti raslózhhki so zló majhini, ravno tako majhini tudi v priméri s takim vinam, ko je is mefhaniga, to je, vezhfortniga grosdja narejéno.

Léga tedaj narvezh pripomére k shlahtnofti vina, tertno pleme pa ali forta, ali svét v kterim rafte, le nekoliko. K légi fhtejemo pa tudi podnébje, in pod podnébjam rasumimo vse okoli létne deshélne vremena, ki se s tertno raftjo v vedni svési snajdejo, te so: gorkota in merslota, fihota in mokrota, flane. rofe, megle, deshivje, vetróvi i. t. d. Ko bi fi is franzoske Marfilije, ali od Rájna vezh tertnih plemenov saplodili, bi is njih ne perdelovali franzoskiga ali némfhkiga vina, temuzh ipávfkiga; nafhe deshélno podnébje je vse drugazhno od franzoskiga ali némfhkiga, to pa veliko vezh sda, pri vini, kakor tertno pleme, ali svét, v kterim terta rafte. Snálo bi pa tudi se prigoditi, de v enim is med dvajsetih lét bi vse okoli létne vremena zhes in zhes, in popolnoma tertni ráfti in réji ne téknile; satorej sna fizer vino is eniga in enaziga nograda vfako léto dobro biti, pa vender fkufheni vinorédniki dobro vedó, de vino eniga léta se od drusih lét raslózhi, in de v dvajsetih létih morde ni vino dvakrát popolnoma enako; je bolj ali manj prijétno, mozhno, farbano, biftro, se hitrejshi ali kafnejshi zhihti, da vezh ali manj, bolj ali manj vleshenih droshij i. t. d.

Ozhitno je pa vender pri vřim tém, de v kraju, vinoréji ne ravno flushezhnim, samóre úmen in fkerbno vinorédnik podnébje nekoliko po raslózhnih okolifhnah nadomeřiti, in dobro, vezhkrat tudi shlahtno vino tam perdelovati, kjer bi ga zhlovek ne ifkal.

Naj poifhe tedaj pořéбно prekfolnzhno in savetno légo, ne prevezh teshkiga ali ilóviga *), marvezh pefkafhiga in rahljiga

*) Prevezh iloven svét ni v zló nobeni legi, in nikakor tertni reji flushezhen; terta hozhe po svoji natóri dalezh okoli raskoreniniti se, kar ji pa iloven svét vedno brani sató, kér je prevleshen, prevlazhen ali smolen; dalez se ilovza fizer vode mozhno napije, ji pa ne puřti fkosí ozejati se; ko je prevezh deshevno, bo voda po verhu odtekala, pa nikoli fkosí ilovzo nishej se ozejala. Tak svét je mersil, okoli léta prehládan, folnaze ga ne pregréje, terta rafte v njemu bolj is vode, tudi grosdje je bolj vodeno, in ne more se prav rediti, in ne fosrezjati. Ko je pa ilovza od folnaze prevezh spezhena, se ne more v naglih líjávzah vode napiti. To so refnize, ki jih vfakdanje fkufhnje vřih vinfkih krajev terdijo. Koliko je okoli po désheli frednje réje, ki se slo niskí perblifhuje, in vender komej komej le frednje vina daje! preiloven svét ji ne tekne.

svetá; naj va-nj nafadí, ne pregoſto tertne plemena, ki niſo ſiſnjenih jágod, ki ob enim zhaſu, in ne prekaſno foſrejá; naj jih redí pritiſlizhno; naj derſhí tlá okoli léta zhiſte, to je, ne plevelne; ne de bi kake druge dreveſa ali ſeliſha va-nje nafadil. Ko ga ni kaminzha v nógradi, naj ga v priméri notri ſpravi, de ſe bo zhes dan raſhelilo, in dolgo v nozh nógrad grelo; naj poſkerbí, de bo fleherna terta, de bo groſdje, de bodo groſdne jágode na ſolnzi, na lepim proſtoru. Po poſébní fkerbi in umetnoſti ſe dajo tedaj v bolj hladnih krajih gorſhi, ko bi ſe miſlilo, pa tudi po neſkerbi v bolj gorkih deſhélah, ſlabſhi vina perdelovati.

Viſoki goſpodje, bogatini in drugi, kterim ſe ljubi, naj ſi nafadijo goſpoſke terte, poſtavim: Tokajerzo, Oberfelderzo, Ríflinko i. t. d., ko bi ſe jim ravno ne ſplazhalo; potrební bodo pri njih ſafluſhek imeli in ſami ſi bodo k ſvojimu veſélju mnoge, poſéбно ſhlahtne vina napravili. Navadnim vinorédnikam pa moramo ſvetovati, fizer tudi ſhlahtne, pa rodovitniſhi tertne plemena ſaditi; oni le ſheljá, de bi ſe jim fkerb, priſadevanje in delo poplazhalo, in na vinoréjo raſtroſeni denarji ſ dobizhkam povernili in ne morejo miſliti na tako viſoko ſhlahtnoſt ſvojih perdétkov, kτέρα bi jim nizh dobizhka ne doneſla. Naj kdo naredí, poſtavim, v Berdah Rebólo is pri groſdiki ſbraniga groſdja, ali jo bo zhes goldinar drashej, ko njegov ſofed, prodal? kaj in kam pa ſ drugim groſdjem? ali ne bi vezh fhkode, ko dobizhka imel? Vinorédnik mora poſkerbeti, de nar ſhlahtnejiga vina, pa tudi v nar obiljniſhi méri, ko je mogoſzhe, perdeluje. Po viſih vinſkih deſhélah gredo kupzi le ſa zeno, tudi dobre vina hozhejo le po zeni imeti, taziga pa ni, de bi poſéбно ſhlahtniga po vrednoſti plazhal. Šhe zló mnogi imenitni goſpódje, kterim gre ſvojo domazho vinoréjo podperati, ſe puſté k ſvoji veliki nezhaſti in v fhkodo deſhéle oflepariti in vezhkrat unajne, trikrat ſlabſhi vina, ko domazhe, tudi trikrat drashej plazhujejo! — Lah viſoko obrajta perdélke ſvoje deſhéle; Franzos je le v ſvojo domazhijo ſaljubljen, hvali, povikſhuje, in viſoko zení, kar je Franzoſkiga! kako pa mi? —

Kar pa naſhe ſoldánatte (Mergel) hribe in hribize doli do in memo Gorize in okoli Terſta ſadene, miſlimo, de ga neſmo ſhe vinoréji bolj ſluſhezhniga ſveta vidili. Šem ter tje ſo réſ ſoldáni preſuhi in prepuſti, tudi kamnitne ſhile dajo veliko opraviti; pa ravno med tazimi ſhilami ſo ſoldáni nar rodovitniſhi, in ko ſe kaminje — ki ſe je is bruſeniga ali krefivniga peſika (Kieſel) ſzenilo, in ki ſe nikoli is nogradov zhiſto ne ſpravi — ſzhaſama ſperti, ſtori ſemljo bolj rahlo, de ſe terte v nji tolikanj loſhej raſkoreninovajo.

fmo ko otrozi, kar v rokah imamo, ne vidimo, ne obrajtamo, le po tem se osiramo in hrepenimo, kar vidimo druge imeti!

Vinorédnik nima prevezh in famoglavno na kako tertno pleme sanafhati se, in le eniga famo faditi; naj raji fadí 10, 16 ali 20 plemenov ali fort, med kterimi snajo nektere smiraj bolj gofte, druge pa bolj redke biti. Ko bi eno pleme prevezh premagovalo, bi snalo vino kaki duh, sna biti neprijeten, kakor pravijo, po semlji, dobiti; ko mu morebiti med vezh plemeni ta ali uni saród odpové, ali spomladi od mrasa, ali ob zvetenju kako fhkodo terpi, mu bodo druge fhe smiraj, ko tózha vfiga ne pobije, kaj fadú donefle; ko mu pa edino safajeno pleme fad odpové, potem s Bogam bendima! Mi fami imamo v enimu fvojih nogradov rasun ravenfort zhes 40 domazhkih plemenov, bres de bi se bilo to po kakim namenu dofeglo.

Pofamesne zvetlize imajo vfaka posébej fvoj lasten, vezh ali manj shlahten duh, zel svesik (pufhelz) pa is tazih zvetliz, v kterim nobena s fvojim posébnim duham ne smaguje, je nar prijetnifhiga in shlahtnejfhiga duhá. Nafhe fuhe, popred v mifli vsete vina, is pofamesnih tertnih plemenov, imajo vfako posébej fvoj shlahten duh, pa vunder se nam, in tudi drugim dosdeva, de fuhe in takó flare vina is mefhaniga, to je, vezhfortniga grosdja, le fhe nar shlahtnejfhi difhé! Vezhfortno grosdje da vinu prijetni duh (Bouquett), de je kaj! Nafhe nografke vina is dobrih lég fo posébno lepiga in prijetniga duha, pa li Notrajnzi jih plazhujejo in vezhidél le vosniki po veliki kupzhifki zesti jih popiyajo; nekaj lét fém ga gré tudi nekaj maliga na Gorenfko, kjer ga pa prekerftujejo, in pod drusim imenam tozhijo.

Po vfih vinfkih deshélah fadijo terte sa pertlizhno réjo, vezhidél bolj goftó, sa odtálno pa, ali vifhej fpeljano bolj redko; naj jih povfod faj vunder takó narasen fadé, de bi se flednji pri reshnji lahko puftil saroden lét od 6 do 8 ozhi! V mokrotnih in hladnih krajih jih fadé ne veliko nishje od eniga zhevlja, v fuhih in bolj gorkih pa dva do treh zhevljev globoko. Sa plitve fadeshe fi previdijo, kar ni teshko, kratke fajenízhize s korenizhizami; vresane in pripravljene nafadé gofto v kaki vert ali na drugi perpravni proftor, de korenimize naredé; eno ali dve léti kafneji jih pofadé v nógrad, kteri je pa she popred prekópán in k temu napravljen, in v kterimu naredé vfaki posébej jámizo. V fuhih, in gorkih deshélah pa, in s dolsimi fajenízami, to ne gré; teshko je she najti sa-nje mo-

kroten svét, de bi v njemu korenizhize napravile; raji pa, kakor de bi jih is tega namena globoko sakopovali, jih med tém, ki nov nógrad kopajo, ob enim vřadé, kjer imajo smiraj rafti. Ša frednjo réjo fkopajo pri naf po njivah grape, po méri, kakor imájo navado oráti, k temu fekajo tudi dolge kolzhi. Lahi pa potrebujejo sa svojo viřoko réjo, de si ravno jih zló plitvo řadé, řhe daljših kolzhi; kjer jih hozhejo gori na dreveřa řpraviti, jih vřadé takó, kakor de bi od dvéh řraní po 4 in 4 kazhe prilesile, in řvoje glave povřdignile, kakor de bi ravno hotle na drevó, ki ga ob enim vřade, řlesiti.

Naj řhpógajo pa v řvoje řádeshe řajenize bres koreniniz — pri naf kolzhi imenovane, ali s korenizhizami — pri naf bilfe — vřeřej bodo bolj prav opravili, zhe bodo debeljši in krepkejši řéf k temu obrazhali; sakaj vezhiga řhivota řajeniza tudi vezh mokrote ali foka popije, krepkeji koreninize in mladizhize poganja in hitreje bo řrařla. Krepke kolzhi dajo pri naf vezhkrat řhe drugo léto řvoje raftí po vezh grořdikov.

V řvoje řuhe in debele řoldane (Mergel) potrebujejo okoli in okoli, tudi v Brégu in Berdah 3 do 4 zhevřjev dolsih kolzhi; tóde takih, pořébnó pa řbranih ni vřeřej ravno lahko dobiti. Tanjkih pa, ko dreta, nimafř nikar řaditi, ře ti ne bodo obnařhale, — kdaj ti neki bodo řrařle? Ko imafř pre kratke in řhlahtne kolzhi, ali pa nemřhke bilřize řaditi, pořřtavi jih od řpodaj s ledíno, od řgoraj pa jim nařravi s plořhzami hiřhize, de ti jih řemlja ne bo řařherla.

Na hvalo pride, ko ima kolzh nekoliko dvélétniga řeřa sa nogo, to je, kjer ima na tléh řloniti; ravno na meřtu, kjer je is ozheřa řrařla, je neki řeřhář ali grintiza okoli in okoli, is te grintize, zhe ře v mokrotnim řnajde, ře řbudí veliko řpijozhih ozhi, in ře hitro is njih řzimí dořti korenizhiz, in to ravno tam, kjer řo nar bolj potreřne; torej, in kér je řéf dveh lét krepkeji, je tudi gorřhi řa kolzhi kakor eniga léta; is vezh pa kó dvé léti řřariga řeřa nimafř kolzhi nařpravljati, is taziga preřřarikařřiga řeřa ře ti řpijozhe ozhi ne bodo vezh, řaj ne obřlo, řdramile.

Ako bi ti tvoje dela takó nařřhale, de bi mogel neķtere dobre terte řkopati, in ako bi kolzhi potreboval, vřádi řkopane terte pa ře takó, de pri vřřki nar řeřřhi mladiko řa kolzh imafř, zelo deblo pa, vře korenine, in na pavez prikrájřhane druge mladike puřti ji řa nógo; bořh vidil, de řhe pervo léto ti bodo neķtere grořdike dale; take kolzhi řo kod grobenize, ni po gorřhíh prařhati. Kolzh

se ti bo ukoreninila ravno kjer je léto popred sazhela rafti, sako-pano deblo pa in stare korenike, ki jo s perviga bogato s fokam previdvajo, bodo s zhasam odgnjile.

Ko drugim fajenize réshefh, ali fadifh, delaj takó, de bo tvoje delo vselej sahvaleno. Bolj ki bofh fajenizam postregil s dobro, rahlo perstjó, s ledino ali trato, s roshjem ali drugim vfahnjenim rastlinjem, s gnojam i. t. d. bolj se ti bodo obnafhale. Pripravljenih kolzhí ne dershi predolgo na simfkim smaju, fizer ti jih mras prehlini in prevsame, de ti vezh ne obselené. Ne nastavlaj jih na gole tlá, ampak jih podloshi ki en pedanj s perstjo ali kako debelino, de ne bo v velikim deshevju voda po koreninah se ozéjala, in jih spirala, temozh pod njimi. Kjer koli jih pa na kaki rávni vfadifh, de bi svét pod njimi deshevne vode proti ne popival, jo morafh na kako visho odpeljati, de se ti v vodi ne vtopé. V nografke fadeshe nimafh nikoli kakiga fishola ali buzh faditi, de ti kake kolzhí ne samorijo.

Ko letaf v fuhi foldan vfajene nografke kolzhí prihodno spomlad poldrugi ali dva pednja globoko odkopafh, pufti jih she dvé, tudi tri léta takó odkopane; svét je sadófti rahel, de lahko dobro raftejo; globóko se ti bodo ukoreninile; zhe se kako selifhe prikashe, isruj ga; takó si perhranifh dvojno odkopovanje, in trojno okopovanje, in semlje ne bofh nepotrebno, in k svoji fhkodi nasdol pomikal.

VI. Od tertne réje.

De si ravno mnogi vinorédniki pravijo: „le dófti — dófti vina, naj bo she po zhimur hozhe“, se jim vunder kadí, zhe se jim v dobrih létinah flaba zena sa-nj obéta, ali zhe flifhijo, de ga drugi drashej prodajajo. Gorfhi ko so vina, loshej jih je vselej prodajati, takó je po všim svétu. Kdor od sgorej plava, ne vtóne! — Dófti tedaj, pa dobriga vina — tó naj bo tvoj namén in tvoj pregovor; ni sadófti, de perdelujefh obilno mehkgiga grosdja, mora biti tudi srélo ali zukreno; vfa tvoja fkerb in prisadevanje, vfa tertna réja in vse okolilétne nografke dela naj temu namenu flushijo. Kakor rúdar pri nar manjfhih, vezhkrat ne videjozhih dróbzah spravlja, de slató pokashe, imafh tudi ti okoli léta po malim, kar bo pa vender veliko sdalo, k shlahtnosti svojiga vina pripomagati, de bo

tudi slate podobne in zene postalo. Štvarnik te je postavil gospodarja svetá, sakaj bi si ga ti po potrebah in premoshnosti flushev-niga ne storil? — — tvoj úm samore njega mozhi k svojim namenam obrazhati si; ko to storish, pokasheh, de si v resnizi Boshje shlahte! —

Ni nam jo fkorej snane kmetijske réje, de bi vezh védnosti in fkerbi potrebovala, ko tertna — in vinoréja po vsih nju sapopadkih; kje so pa taki rasúmni, védni in vmetovni vinorédniki? Pred dvema létama so se bili lasfhki vífokóuzheni naravoflovzi v Pádovi snidili; nekdo is med njih je v tem sbóru s bolj speljanim govorjenjam terdil: de Láhi jo niso fhe v vinoréji kar stopinize od njih nekdanjiga patriarha Noeta naprej storili! Takó le se godí ne famo po Láfhkim, ampak vezh ali manj tudi po drusih vinfkih deshélah. Namen prizhijozhkih saftavkov je, is nam vdanih bravzov vinorédnike, ki se na nishejfhkih stopinah vednosti snajdejo, po premoshnosti in prijateljsko v tem le nekoliko k gorfhimu napótiti.

Štari Gerki so terte pritlizhno redili, ta réja se fhe dan danashenj gerfhka, ali pritlizhna klizhe; Rimzi so jih pa na vífoko speljevali, torej se ta fhega: rimfka ali vífoka tertna réja imenuje; med pritlizhno in vífoko raslozhijo fhe eno frednjo; zhe bi se od pol zhevlja do poldrusiga k pritlizhni, in od poldrusiga do fhterih k frednji réji fhtelo, pade vse drugo od 4 do 18 zhevljev in sna biti fhe vífhej, pod imé vífoke réje.

Ni jo rafline, de bi bila pod roko úmniga, in neúmniga rednika bolj voljna, in vgibzhna od terte; od pol zhevlja gori do 18 — 24 ali fhe zhes, je vmes veliko mér; na vse te mére se najde terta, v vezh vkup vsetih deshélah, rejéna, in pri vsaki réji poverne, in vezhkrat bogato, na-njo obernjeno fkerb. Gerki, Dalmatini, in v vezh drusih, poséбно nemfhkih deshélah terdijo pritlizhno tertno réjo, ja v bolj hladnih krajih so fhe zlo prifiljeni jo terditi; po lasfhkih poljih pa se dershe fhe smiraj vífoke réje; v nekih jutrovih deshélah pufté terte fhe zlo na pol sdivjati, in na nar vífokejshí drevesa ovijati se.

Ko je terta vífhej, in poséбно na kónje, verhe ali veje speljana, raji rodi, — rôse in deshevne vreména ji ob zvetenju manj fhkodujejo, tudi manj operhuje, — nje grosdje pa ni vezh takó dobro, in ravno v priméri, kakor se vífhje vsdiguje, grosdje manj fosreja, je bolj vodéno ali firúpošto in manj zukreno; fhe zlo grosdje

tertniga plemena, ki je po svoji lastnosti bolj zukreno, poštane vodéno, ko se previfoko redí. Vsim kmetovavzam bi moglo vender dobro snano biti, de pri tléh jo je narvezh folnzhne gorkote; grosdje jo pa od vřiga drusiga deshéniga fadje narvezh potrebuje; le gorkota ga sorí, njegovo kiflobo v firúp spremeni, de poštane fladko; is firúpa pa fhe le zucker nareja, in zucker da tó, kar vinfki duh ali vinfko mózh imenujemo, ki se da v shganjarijah is vina islézhi in pod imenam „shganja“ pokasati. Bolj srélo in zukreno grosdje da mozhnejřhi vino, bolj mozhno vino pa vezh shganja. Ko bi pa grosdje, poštavimo, le mehko pa zukreno ne bilo, bi ne dalo nobene vinfke mozhí, in takó vino tudi nizh shganja.

Hozhefh tedaj kaj dobriga, shlahtniga vina perdelovati, ifhi ga pri tleh, pritlizhna réja ti ga bo dajala. Laham dájé vifoka réja vezhidel frednje, tudi niske vina, to je pa v priméri s gorko deshélo, v ktéri raftejo, rezhenó; sakaj fizer vender bolji vino da pritlizhna réja tudi mnogih drusih prehladnih krajev; od druge strani je pa tudi refnizhno, de pritlizhne, úmne réje mnogitérih bolj hladnih deshél ód lařhke, in is pošéбно dobrih leg, veliko shlahrneji vina dajo od lařhke vifoke, in de Lahi fami, ko hozhejo kaj shlahrnejiga perdelovati, s tertó na prekfolnzhné gorize beshé, in nje réjo mozhno snishajo.

Pred 40. létmi fmo fami v Brégu fhe veliko nogradov pritlizhne réje vidili, sdaj fo sginili, frednja réja je sploh navadna, in fkorej vse fè s drevesam obdeluje; Breshani pa fami sposnajo, in is njih uřt fmo jo flifhali, de njih vina fo bile nekadaj bolji. Ali bi se ne dala v Berdah in po hribih okoli Gorize, tertna réja, ki fo jo v starih zhařih od Furlanov previfoko posneli, nekoliko snishati, de bi fhe bolji Rebólo perdelovali, in Korofhze fhe bolj s njo k febi vabili? Vsim vinorédnikam, ki v okóliřhi nařhkih Noviz prebivajo, moramo pritlizhno réjo, pri nař „nografko“ imenovano, mozhno priporozhiti, in jih povabiti, de bi se jo do shiviga, kar je koli mogozhe, in kar jim njih druge okoljřtave pripuřté, poprijeli; kjer pa ta ne gré savolj she od starih zhařov vpeljane in sploh fhpógane frednje réje, naj pri ti le ravnaajo po nauřkih, ki jih jim bomo tukaj ljodorádno dali, de bodo tudi pri svoji frednji réji shlahrnejřhi pridelke imeli. Kmetovavez mora vselej to terditi, kar mu pri nar manjřhim delu in pri nar manjřhkih vtrořhkih, nar vezh dobizhka prinefe. Tak fkerbni in zhverřti delavez pride naprej, nemarni in leni pa sadej oftane!

Ko bi potem, ki bo shelesna pót narejena, nafhe fare zefte tolikanj vina vezh ne potrebovale, kar je lahko verjeti, ali bi ne bilo prav, jih po shelesni zefsti na dalne severne kraje poshiljati? nikar ne mislite, de bi se nafhe dobre vina, — in ko bomo she shlahtnejši perdelovali — tam ne dale dershati. Portugalsko je velikó gorkeji od nafhíh deshél, pa is Portugala ga gre narvezh vina na Angleshko, kjer se da prav dobro dershati. Zhe bi kdo is severnih krajev k nam safhel in se pri naf vftavil, ne bo nigdar vezh po svojih domazhíh viníh fanjal, nasproti pa, zhe kdo is bolj jushnih deshél se na bolj severne podá, ne more takó hitro svojíh vin posabiti.

Po raslozhni réji mora tudi terta drugazhno obresana biti. Namen nje obresovanja je, de bi létaf veliko grosdje dala, in sa prihodno léto tudi gotovo sarodni léf sredila, de bi takó tudi k létu obilno od nje imeli; zhe bi jo ne obresovali, bi she v dvéh ali tréh létíh takó sdivjala, de bi na-nji ne bilo vezh lepíga grósdá. Kar koli kmetovavez storí, ima, ne le famo s telefam, temozh tudi s úmam in premílikám storíti, takó tudi pri tertni reshnji; zhlovek mora pogledat s bistrim, úmnim ozhefam nje starost in raskorenízhenje, nje deblo in rafho, pótém naj jo obreshe takó, de bo nji pufheni sarodni léf s imenovanimi okoljnoftmi v taki priméri, de bo nar vezh, ko je mogozhé, grosdja dala, pa tudi prihodnizh gotovo sarodni léf sredila. Pri reshnji nikar ne gledaj vfelej na deshélno navado, bodi rasúmen. — Zhe bi eno tertó obresal na 12 ozhéf, in zhe ti naredí sa prihodno léto she smiram lep in krepek saroden léf, ali bi ne bila velíka neúmnoft in fhkoda, ko bi jo bil na 4 ozhéfa fkrajfhal? 12 ozhéf, upati je, dajo vezh in boljfhíga grosdja, kakor fhtiri. Ta tertíza, flabotna, je obresana na tri ozhefa; tó ji ni primérjeno, je sa-njo prevezh, ti ne bo dala ne grosdja, ne sarodniga léfa; ko bi ji pa bil puftil eno ózhíze, bi bila faj samogla sa prihodno léto sarodno mladíko srediti; — una pa, ki je na tri velíke verhe speljana, in ji je saródniga léfa fedem, ali 8 do 10 ozhef fkrajfhaníh mladíh pufheníh, je sa-njo premalo, pri takim debly in rafhi bi se ji bilo snalo defet do dvanaíft tazíh mladíh pufítí. Po fhufhnjah nekíh malo lét tako bistro okó (Takt) dobífh, de, kér tertó pogledafh, pa she vefh, kako jo gré obresati.

S úmmo tertno reshnjo fé da she drugi namén dofezhi, vezhkrat se samóre s njo grosdje poshlahtniti. Jágodá, ki je na pro-

storu, ki ji okoli in okoli nizh ne sabavlja, lahko diha, puhti, se prav redi, in dobro sredi; satorej je rastrefheno grosdje prijetni-fhiga pokufa, bolj zukreno in tedaj shlahtneji, kakor drugo pre-goftih ali stfnjénih jágod. Ako bi terta, pametno na ósem ozhef-obresana, nam dala, postavimo, defet rastrefhenih grosdikov, ko bi pa neúmno na fhtiri ozhefa fkrajfhana, dala pét grosdikov s stfnjenimi jágodami, takó vifhej zenimo unih 10 rastrefhenih gros-dikov, ko bi nam ravno nekoliko manj mokróte dali, kakor tih pét grosdikov. Dobro rejene terte, to je, take, ki fo s shivesham bo-gato previdene, je prav, nekoliko bolj s sarodnim lesam jih obkladati, de postane grosdje bolj rastrefheno, in de takó kofhato ne raftejo, in prevelike fenze ne delajo. Rastrefheno grosdje frednje réje sna dati gorfhi vino, kakor grosdje prevezh stfnjenih jágod, zhe je ravno pritlizhne réje.

To je ravno eden nar poglavitnihh vsrokov, sa kteriga voljo ne moremo kar pregofstiga tertniga fajénja preljubiti; take tertize fo, ko de bi bile v lonzih rejene, se ne morejo nikokor raskorení-zhiti, fo ena drugi na póti, in ena drugo sadufhé ali moré; rasun de nar saródnihhi ozhéfa, ki fo prek frede na mladiki, prozh me-zhejo, jih, na glavize obresovaje, she filijo, — ker fo vender ne-ktere med njimi mozhneji, de vezhkrat grosdje s možno stfnje-nimi jágodami, ki je dofti plehkejhhi, rodé.

Kadar vidimo v bolj fevernih mestih na kakim hifhnm sidu terto bolj vsdignjeno, in na 15 ali 20 glaviz obresano, se nam prav milo storí; rafte ko nôra, in ima obilno grosdja s možno stfn-njenimi jagódami; úpa ni, de bi ga kadaj mogli s veséljam sobati. Taki terti bi mi vezh sraká dali, tó je, bi je obresali na 12 do 15 sarodnih mladik 5, 6, do 10 ozhéf, de bi bolj rastrefhéno, in mende tudi vezh grosdja imela, in ne takó norfko raflla. Ven-der moramo tudi gotovo refnizo sposnati, de se ne da vfake terte grosdje, in tudi ne vfelej na to vifho poshlahtniti, rasun, ko bi se ji zhes vfo méro sarodniga lesá puftilo, de bi she sopet divjaku nekoliko podobna postala; divjaki, takó se nam posdeva, nimajo nikoli grosdja s možno stfnjenimi jágodami.

Obzhinfki zhafopif od 20. pretezheniga Malitravna Nr. 111 je povedal, de okóli Trapezunta na Zhernomorju, ki je bil pred vezh stó létmi nekih gerfhkih Zárov fedesh, terte, ki jih na nar vifokejhhi oréhe in druge drevefa spénjajo, le na 5. ali 6. léto obresujejo; nar hitrejshi nimajo take terte grosdja s prevezh go-

štimi jagodami, in de si ravno je deshéla takó gorka, de drevje zhes simo seleno perje obdershí, je grosdje vender komej fred Kimovza mehko, bendimo pa dershé fhe le o Boshizhi, ali pa nasledniga Profénza. Imajo pa to grosdje vezhidel le sa miso, kér takó visoko od tál in fhe v fenzah in velikih gofhávah, ne more zukréno potati, de bi se kaj dobriga vina is njega naredilo.

V vezh ógerfkih krajih vershejo ob reshnji vef saródni lef in vse mladike prozh, ravnajo tertó na eno okróglo debelo batizo, in perdelujejo — na takó pohlevni tertí — fhe smiraj óbilno grosdje. S perviga odreshejo, v navadni odtlizhni méri, mladiko tikama eniga ozhéfa; kar je vezh ozhef na mladiki, jih pokasé, vse druge mladike vershejo prozh. Drugo léto odreshejo mladiko, ki je is pufheniga ozhéfa sraftla tikama lefhája, grintize, ali tikama noge, is ktere je sraftla, in takó vfako léto naprej. Grinta se na to visho od léta do léta fhíri, is nje se sbudí okoli in okoli veliko spijoznih ozhef, ki postanejo tudi saróдне. Letaf, postavimo, se pozhasi pozhasi prikashejo, kakfhno tudi s enim perefizam, — h létu pa, ki se vse mladike odreshejo, srašteje is imenovanih ozhef lepe, krepke mladike; té, ki imajo okoli batize grosdje, pufhajo, druge pa otrebujajo.

Pri naf bi Rebóla, Ovzhji rebiz, Šipa in Pinjela takó rejéne, tudi rodile, pa ne vse is kraja; sam gosp. Šhamf nam je povedal, de Mufhkateljka se ne da tudi na Ogerfkim perfiliti, de bi na to visho rodila. Šred debela ene Pinjele smo enkrat grosdik perdelali bres mladizhize in bres perefiza. Komur bi se ljubilo, naj poskusi nektére mlade tertize takó rediti; Ogri se s to réjo hvalijo, in se per nji dobro pozhutijo; Bog ve, kaj bi se snalo dobriga pri tem svediti.

Terte obresujejo vezhidel povfod spomladi, pa tudi v jeseni se dajo obresovati; v nafhi fari poskerbé, kar je mogožhe, vse terté po njivah v jeseni obresati, vezhkrat, ki so fhe selene, takó tudi v Dórenbergu; to jim pride spomladi na hvalo, ki imajo v nogradih veliko opraviti. Terte obresuj, kar je mogožhe, glatko, de se rane s naprejštejozhim lesam hitreji salijejo, in de se ti is pufhenih lishájov ali grint spijozhe ozhefa, — pri naf „slepizhi“ imenovane, tam, kjer jih nezhefh imeti, ne sbudé, in tebi ne nagajajo. Po sími jih pa nikar ne obresuj; ko bi se rane fhe prav ne safufhile, in ko bi na naglim hud mras nastopil, ti snajo terté ravno tam popókati in umreti. Tudi tertá, ki jo pred simo nekoliko od-

kopafh, in takó zhes simo puftifh, ti bo gotóvo umerla. Podsemeljſki lubád jo takó ne greje, kakor nadsemeljſki.

Obresane terte poſéбно frednje in viſoke réje, — pri naf vſe — je treba v veternih krajih ſhe s tolikanj vezhi ſkerbjo, ali na dreveſa nálaſh k temu rejene, ali na kole, kí ſo po raslozhkih tertne réje daljſhi ali krajſhi, debelſhi ali tanjſhi, pervesovati. Ipávzam moramo tukaj dober ſvét dati, de, kakor hitro ſo nogradi obresani, bi imelí tudi prezej po njih saródni léf, pri naf „ſhparóne“ povesati; naj ſe le ſpomnijo, kako ſhkodo jim fizer burja ſpomladi po nogradih ſtorí! Ko bi bili nogradi popred povesani, bi jih lahko nekoliko kaſneji okopovali, kar bi jim sló teknilo. Vſa tertna véshnja pa po vſih vínſkih krajih in deſhelah, in pri vſaki tertni réji, naj bo pritlizhna, frednja ali viſoka, bi mogla takó ſpeljana biti, de ſlednji saródni léf, ki ſe je tertí pri reſhnji puftil, bi mogel, kar je koli mogoſzhe, na ſvoj poſébni proſtor priti, ali privesan biti. Pri frednji in viſoki réji vezhidel po dve saródni mladiki, pri naf „ſhtréze“ s 8 do 18 ozhmi, ſpleteni sveshejo in priveshejo. Le ſolnze, in ſrak delata in dajata dobro vino! le tega nikar in nikoli ne poſabiti!

Léf, ktéri ſe ſa tertno réjo potrebuje, ſe zhe dalje le teſhej dobiva, kakó drago ga ſhe Breſhánje plazhujejo, ni ſa srezhi! Ljubi deſhelanje! dokler ſo hráſtovi gojsdi *) okoli in okoli vaſhe predeéde in déde ſhe ſaſhírali, ſo po njivah klene ſadili, de ſo terte na nje privesovali, sdaj pa, ki ſte domazhe hribe obrili, in ſazheli le prevezh na viſoki gojsd ſegati — sdaj nezheté vezh klénov ſaditi, loſhej je toliko ſtó in ſtó tavſhent kolov — pri naf „rahle, kolzi, paladizhi“ is dalniga gojsda pripravljati! kakó pa, kadar bo ſhe tudi gojsd srézhen? — kje ſe bodo nafhi naſledniki s potrebnim léfam ſa terte in ognjíſha previdili? — — Mi bomo odmerli,

*) V nekim ſtarim piſmi ſmo brali, de Ipávſka grajſhina je bila ſhent-Vidzam dovoljla véſ ſhélod v hráſtovim gojsdu pod Nánoſam ſpravljati próti temu, de ſo od njega deſetino dajali, in poſkerbovali, de niſo v tem gojsdu raſbojniki prebivali! Kje je pa sdaj ta gojsd?

Karól, vóyvoda na ſhtajérſkim, je bil na toſhbo Lorenza baróna Lantherja, kmetam Ipávſke in Rihenberſhke grajſhine 23. Roſhnizvéta 1574 kakor vlaſtnik imenovanih, pa Lantherju ſaſtavljenih grajſhin, ojítro prepovedal na ſemeljſke njive brajde, ali kakor sdaj pravimo „plante“ ſaditi, de bi ſe ſhito, nad kterim je, kakor pravi, vender vezh ſa ohranenje zhlovéſtva, kakor nad vinam leſhezhe, ſe ne podrashilo, in de, ko je kdo terte na njivo naſadil, ima tudi od vina deſetino dajati. Zhe bi bili Ipávzi njive zhíſto ſa ſhito puftili, in ſe le pritlizhne ali nograſke tertne réje derſhali, in na to vſo mozh obrnili, kí ſo jo na frednjo réjo obrazhováli, — ſa kolikanj in na koliko viſh bi bili sdaj boljſhi! — —

zhlovéstvo bo pa she shivelo; ali ni she velika potreba, de bi se sa domazho drevesno réjo kaj bolj poskerbovati sazhelo? Kolikor bolj bi bila deshéla obrafhena in sarafhena, toliko manj bi nam tudi sufhe fhkodovale.

Dalmatini nizh ne pervesujejo obresanih tert pritlizhne réje, tudi ne njih mladja; odrafhene mladike prekreshentano poleshejo nekoliko, in grosdje s perjam pred folnzam sakrivajo; zhe grosdje kake mladike prevezh na tléh floní, jo s kakim poldrugi pedanj dolsim léfam podpró, de grosdje ravno na tléh ne leshí. Dobro fo smíflili, — kje bi se pa tudi sa léf k tertam previdili? Njih gojsdi fo she sdavnej sginili, in njih béle góre káshejo gole rébra; taka le se tudi nam pífhe!

VII. Kakó gre sárod pred flánami obvarvati?

Terte fo komaj obresane in povesane, pa se she bojé, de bi jih kaj hudiga ne sadelo; ni ga fkorej sadú, de bi se kakor terta zelih pét do fhest mezov v nevarnostih mnogih fhkodljivih vremén snafhel, vezhidel popred dosorí in ga pred nevarnostmi otmejo. Špomladanjfke fláne tertam veliko fhkodujejo, kakó jih gré neki pred to fhkodo obvarvati? — Nar bolj bi bilo take plemena faditi, de 10 do 14 dni kasneji poganjajo, in vender do praviga zhasa fosrejejo, — pri naf fo létaf fizer kasno, pa vse na enkrat obselelé! — Kér je pa zlo teshko tazih plemenov dobiti, moramo tukaj drugi fvèt dati, ki bo vezh sdal, in ta je: nikoli ne bofh fláne bolj odganjal in panal, kakor, zhe s tertno réjo is dolín, v ktérik ti flane prevezh nagajajo, na bolj jáfno ali fápno, na tak kraj, kjer flane ne padajo, beshífh. Prófimo, nikar se nam tukaj posmehovati! ni nè vsak kraj sa vsako réjo vstvarjen; ko se ena réja v nekim kraji ne sponafha, treba je drugo nastaviti, famoglávnost pri tem le nizh, zlo nizh ne pomaga.

Imamo brata v Šhmarji, ki ga veliko bravzov nafhíh noviz posna, in kteri se je nam v poprejfhnih zhasíh vezhkrat pritoshoval, de mu v nekim dóli flane le prevezh terte posfhkodujejo. Rekli smo mu, in terdno sashugali, de mora s tertami bolj na fapno iti. Nafh fvèt, ki se mu je is perviga zhuden sdél in naroden, je sazhel spolnovati; sdaj ne flífhimo vezh, de bi mu flane nagajale, in ima prav lepe vinfke pridelke.

Ali bi se ne dale spomladi terte s kajénjam pred fláno ohraniti? vezhkrat fmo she v ozhitnih zhafofifih brali, de v nekíh némfhkih krajih bliso Rajna fo s kajénjam fvoj sárod pred fláno obvarvali; ravno takó fmo tudi brali, de vzhafi ni kajénje nizh pomagalo. Tu napravijo, kadar se flane bojé, po rasfhirjanju vinfkiga kraja 10, 30, 50, 100 ali fhe vezh prezej vífokih kupov is rafilin, in v fefortne druge fhare, ki dajo veliko vodéniga dima. Poftavljeni zhuváji pásijo po nozhi; ko bi imela flána pafti, dajo s svónam ali ftrélam snaminje, in drugi, k temu poftavljeni, mórajo vse kupé ob enakim zhafu sashgati, de se na enkrat vèf vinfki kraj s dimam sakrije. Zhe fo enkrat víf kupi sgoréli, je treba poferbeti, de se sa drugi dan novi napravijo, in takó naprej.

Veliko kmetovavzov je v nafhíh krajih, kteri v shivo terdijo, de nifo vse flane enako fhkodljive, kar tudi fku fhnje uzhé. Ko flána pade, in de se vídi ob folnzhním is-hódu kaki oblak, ali oblazhik na nebu, pravijo: de se bo flána povodila. Ko je pa nebó zhífo, jasno in srak ojfter, poftane flana ftrupéna in gorje tertam, ktere sadene. To je fkorej, kakor smerslo jabelko ali smersliga zhloveka prav pozhafi pozhafi, ali pa naglo odtájati.

Ne famo mnógi flovezhi mosháki in vífoko uzheni, temozh tudi zeli naródi vífh pretezhenih zhafov fo se vezhkrat v vezhíh ali manjfhíh rezheh vezh ali manj motili, takó se fhe dan danafhenj godí, in mnogíttere naftopke vezhkrat vsrokam ali lékam perpífujejo, s ktermi je nimajo tudi te nar manjfhí svesize. Priporozhvali fo nám mozhno is Franzoskiga in Némfhkiga terte bélití (Zauber-ring), in obetali fo nam od tega velike dobízhke, tóde ta je prasna bila! Uzhili fo naf po flámnatih vervíh is fadnih dreves mras v kádi s vódo napolnjene odpeljati, tudi ta je prasna bila! Po enakíh flámnatih, gori na vífoke ránte ali sherdí privésanih vervíh fo hotli fírelni ali nebefhki oginj poferkati, de bi se vezh tozha ne delala, pa tudi ta je prasna! Imenitne novize fo nam is vezh krajev in deshél osnánovale in terdile, de je ta in ta, v téj in téj deshéli fvoje poféftvo s takimi rántami pred tozho obvarval med tem, ki je okoli in okoli vífm drugim fosédam vse pobila; prasna je bila tudi ta, bila je lash ali faj pomota. S tem nezhe mo níkogar shaliti, prav ferzhno shelimo, de bi od 10. fku fhnenj vselej faj vender ena se práv obnefla, potem blagor zhloveftvu!

Pofamesne ljudi je loshej v kaki pomoti rasjasniti, kakor zelo ljudftvo; k temu poflednjímu delu se vezh lét potrebuje. Zhe kako

zelo ljudstvo kakšno pomoto terdi, in veliko va-njo saúpa, mu jo je zlo teshko is glave sbiti. Kakó pa zhe bi v tistih nemfških krajih ali deshélah, kjer kadé, pri tem le tudi kaj pomote bilo? kakó, zhe bi v enaki nozhi, v kateri so kadili in se kajénja hvalili, flána she zló padila ne bila? ali pa, zhe bi bila padila, de bi se bila povodila in nizeh ne fhkodovala? kako, zhe bi, kadar kajénje nizeh ne sdá, polno sgovorov imeli, ali de so presgodaj ali prekasno, ali pa, de niso vsi na enkrat sakurili? i. t. d., kako, zhe bi se pri ojstrim sraku in práv shivim mrasu is vodeniga díma pa she vezhi flána narejela? ali ne vidimo po hudim in tihim mrasu gredejozhiga zhloveka polniga fláne, ki se je is gorkiga in vodeniga puha, ki ga sam is svojih pluzh diha, po njemu naredila? —

Pokashite nam vender enkrat na vezhim in bolj odpertim pólju dvé foféski, ali dva kmetovavza, ki stanujeta s svojma lastninama, kake pól úre eden od drusiga, in de je eden v 20. létih svoj sad pred fláno s kajénjam sedemkrat obvarval, drugimu pa, de je flána vse posmodila; po tem hozhemo tudi mi kajenje bolj zhiflat; popred pa nemoremo s dobro vestjo vinskim krajem, kjer je she takó vezhi pomanjkanje nad rastlinjem svetovati, take velike, pogóftne; s teshavo spravljene in tedaj slo drage kúpe shgati. S tem le pa nezhamo prihodne skufhnje grajati, naj taki, ki se jim ljubi, in ki imajo v kakih sapertih dolinizah, postavimo, ajdo vsejáno, de se s dímam dveh ali treh foshganih kúpov zela doliniza sagerne, she skufhnje ispelujejo, pozhasi bo she refniza na dan prifhla.

Dunajfka z. k. kmetijfka drushba je 6. Velkiferpana 1831 vse druge z. k. enake drushbe prijásno povabila in poprofila, vse raslozhno in okoli po vsih deshélah storjene skufhnje, s kajénjam sad pred fláno obvarvati, nji s vsimi okóljnoftmi in na tanjko rasodeti; de bi ona to rezh prav prevdarila, kar je nad tem dobriga, v en fklep spravila, in ga k pridu kmetovavzam osnanila. Prav dober namén, — pa nikdar nifmo od tega kar besedize svedili vezh! —

VIII. Od tertijonov in drusih kebrov.

Druhá nadloga, ktera sna spomladi zhes terte priti, so tertijoni, pri naf ruzezhi, plavi, in selenkastosláti. Snáno je, de s rivzhikam perefne rézelzhke vpizhvajo ali sbádajo, de od tega perefá

svenejo, in de take v neke svaljke svijajo, kamur svoje jajzhiza polagajo. Perje se potem hitro pofufhí, in na tla pade, kjer se v njemu is jajzhiz zhervizhi svalé, in v semljo slesejo, de bi tretje léto potem, v tertijone spremenjeni, vùn prifhli in enako fhkodo delali. Vezhkrat se tertijoni pomotijo, de tudi saróдне petlize vpizhvajo, in de se sarodizi pofufhé. Zhe terta ob perje pride, ne more vezh po svoji vlastnosti dihati in rediti se. Po vezh krajih delajo tertijoni veliko fhkodo, po drusih pa malo ali nizeh; marfiktéri miflijo, de je to na svétu ali semlji leshézhe. Prav je, de komifj-fki ofkerbniki na to pasijo, in de tam kjer se obilno tertijonov prikashe, — fofédje njih sváljke poredama pobrati in satreti morajo.

Šhe drugi keber je, 4 krat vezhi od poprejshniga, poséбно terdiga shivóta, zhernobelkast ali sivkast, tudi s rivzhikam, kteriga flavouzheni gosp. F. Schmid v Ljubljani, ki jih zhes 1500 raslozhnih kebrovih plemenov posna — po latinško „Oti orhynhus Girafa“ imenuje. Vinorédniki tih krajev ga vezhidél ne posnajo; najde se pofamesen po nogradih in tudi drugej. Pred 15. létmi smo jih nashli na nekim tertnim perefu 5 ali 6., pero je pa bilo rasun shiliz zhifto snedeno. Od takrat smo se sami vezhkrat preprizhali, de ta keber samore, kar se popred nikoli flifhalo ni, zele tertne fadeshe, v tretjim letu njih rafhe, do goliga objesti. Kakor godne sviloprejke ali shidne gofénze (kavalirji) murveno perje zhifto objedó, takó tudi ti keברי tertno perje 8. do 14. dni pred zvetenjem. Taka se je bila enkrat nam permerila, pa tudi nashimu gori imenovanimu bratu; kar smo posneje svedili, je tudi neki kovazh is Gozh v svojemu fadeshu enako fhkodo imel, poséбно pa gosp. Ritter v Šhtánjelu, kamor je bil veliko tert is Rajna posadil.

Ti keברי prav hudó shrejo, pa le po nozhi; na terti od 8. do 12. mladik se jih komaj vidi 6. do 8. pri meru zhepeti; tudi teshko bi jih bilo satreti; na enkrat, zhe le tertó dregnefh, se storé mertvi, padejo doli in se vezh ne ganejo; na semlji jih je pa teshko raslozhiti; tudi ne samorefh takó s lagami kakiga pertizha ali rutize pod tertó rastegniti, de bi ne zhutili in se popred doli ne svalili. Marfikdo bi menil, de ta keber po svoji naturi nar ráji na novo globoko prekopano in srahljano semljo svoje jajzhiza polaga, kjer se samorejo svaléni zhervizhi globoko sariniti, dobro se rediti in pred smerslino ohraniti, na tretje leto pa pridejo na dan, in kakor novi keברי fadeshe objedó.

IX. Od nografskiga okopovánja.

Sháloftno bi bilo sa zhloveka, ko bi imel famo od tega shiveti, kar bi mu semlja fama od febe rodila; obdelováti jo mora, zhe fe hozhe preshiveti, in s úmnim obdelovánjem semlje fi sna obilnifhi perdelke, fladkejshi in prijetnifhi shivljenje nakloniti. Poverhna semlja po zelim fvetu je nar bolj máftna, nar rodovitnifhi; jo obdelovati, hozhe rezhi, jo na kakorfino fi koli bodi vifho rahljati, drobiti, mefhati in obrazhati, de poverhna pride h korenikam, in fpodnja, vezhkrat zhiſto mertva pa na verh, de fzhafama na folnzu, sraku i. t. d. tudi svojo rodovitnoſt dobi.

Zhlovek fpervizh lovez ali ſtrélez, potem zhedár, semljo obdelováje, je poſtal pravi poſnemovavez Beshje ſtvarljive vſigamogóznoſti; famótné, divje in puſte kraje je ſpremenil, fzhafama jih obdelováje, v ſmehajozhe in nar prijetnifhi verte ali ráje. Kar koli pitaniga, ſhlahtniga in prijetniga ſebi ali drugim perdeluje, naj bo od mnogoverſtniga ſadja, vertnih ſélifh, drusih kupzhifkih raſlin ali ſhlahtnih, lepodifhezhih in vezhkrat ſlo drasih zvetliz, to je on vſe s úmnim obdelovánjem semlje is divjáznoſti potégnil, semlja mu je ſpervizh le ternje in ofát rodila. Od takrat kar je ſazhel semljo obdelováti, ſe je na fvetu vſtavil, in semlje poprijel, s njo ſvesal in porozhil, jo ima vlaſt in fi jo je ſvoj dom iſvoljil. Ko je pa vſe ókoli doma olepfhal in pripomogel, de ſo perdelki tolikanj bolj pitani poſtali in ſe poſhlahtnili, ali ne bo tudi on v frédi take ſhlahtnoſti ſam bolj pitan ali ſhlahtnejſi poſtal? in pri takim raſjasnenju ſe ne bo puſtil dalje raſſvetliti? ko ſo jo naſhi ſpredniki ſhe takó daljezh perpéljali ali ſe bomo mi tukaj vſtavili? ali nam je neka pot naprej ſagrajena? Nikakor, niſmo ſhe na konzú, dokler bo ſvet ſtal, vedno bo ſamogel úmni zhlovek naprej iti, úmni kmetovavez semljo pridnifhi, obdelováti, in jo k obilnifhim in ſhlahtnejſhim perdelkam primórat! —

Takó ſprizhujejo tudi vſakdanje fkuſhnje, de, kakor úmnifhi in vmetnifhi ſe semlja okóli terte obdeluje, tolikanj obilnifhi, pa tudi bolj pitaniga groſdja dája. Šrednja in viſoka réja ſe vezhidel obdelujeti s dreveſam, nograde pa je treba okopováti; po vſih vinſkih krajih jih pa ne okopujejo, ne enakokrat, ne enako globóko. Vezhidel je navadno ſpomladi terte nekoliko odkopáti; ako ſe to iſis namena ſtorí, de bi ſe tertam ſgorne, ali kakor pravijo „pri- vérhne“ koreninize odreſovale, téga pri naſ potrebno ne najdemo,

rasun mladiz, od ktéríh smo pa she pred rekli, de se lahko bres fhkode in po pameti tri zele léta odkopáne pufté. Preteklo je she zhes 18 lét, kar nismo svojih nogradov puftili odkopováti, in zlo nobene fhkode nismo pri tem imeli; ko kaka sgórna korenika ún-nimu kopazhu kaj nadleguje, jo lahko odreshe, fizer se take koreninize pri kopánju, ali okopovánju nograda smefhajo, pridejo tudi bolj na verh, kjer jih ali fufha ali smerslina pomorí.

Po odkopovánju tert, nógrade kafneji okopájo enkrat, dvakrat, v nekíh krajíh she zlo po trikrat. Sakaj nógrade okopujejo? gré nekoliko bolj na tanjko raslozhiti.

Treba jih je okopováti, de se semlja v njih srahljá; v nógradíh jo je dober pedanj vezh ali manj, ki je plajfh tertním koreníkam, po sími, de jih gréje, in obvarje pred smerslino, poléti pa pred hudim folnzbnim opékam; ta plajfh s mnogotero hojo po nógradi flazhene in možno vleshene semlje je treba spomladi práv práv srahljati in sdrobiti, de bi mokrota in gorkota lashej do korenin prilesila, in srak jih oshivljaj; srahljána semlja se sraka napije in is njega nekaj vógelza (Kohlenstoff) ferka, kteri je h rafhi in reji vñih rastlin takó flushezhen in potreben, kakor kruh zhloveku.

Nógradi se okopávajo, de bi se semlja v njih preobrazhovála, to je, de bi povèrhna spodaj, in spodna na verh prifhla; mnogiteri plevél, perje, léf, merzhéf i. t. d. v sgorni ali povèrhni semlji fírohní ali fognjíl, poleg tega se sgorna semlja, kakor smo ravno rekli, okoli léta s srakam napája in od tega rodovitnífhi postaja, práv je, de pride h koreninam, in jim nov shivesh da; spodna pa, od koreniníz smolshena, povshita ali spita, de pride na vèrh nove možhí ífkati in sadóbiti. Práv pravíjo tedaj úmni vinorédniki, de mora semlja po nogradu plavati, to je, de je treba nógrade prav okopováti, in s okopovánjem semljo dobro obrazhati.

Kér pa se semlja s takim okopovánjem v nogradíh nasdól pomíka, in bi snala hitro od verha oditi, sató se mora sa kako salógo prefkerbeti, de se nógrada verh vselej, ko je potreba, s novo semljo prevídi. Kadar tedaj puftavo safájafh, níkdar jo do verha ne safadi; bodi prevíden in spomni se, de bo nograd smiraj naprej od sgorej nove semlje potreboval. Od drugej jo va-nj vositi ali nositi, ní vselej priloshno, tudi ne lahko, taka semlja je draga! V vezh franzoskíh krajíh jo nosíjo po sími na glavah in herbtíh is konz nogradov nasaj gori na verh. Bres ovínkov jo povemo, de smo jo tudi mi she od spodej nasaj gori nosíli.

Okopovánje nogradov je fhe poséбно koriftno sató, de se po njih vef plevél fkopá in satare. Plevél je, kakor povfod, takó in fhe bolj v nogradih nepotreben, in nepovablen goft, in vfiljen júglar, kar on v nogradu povshije, tega terte ne dobé; úmni kmetovavez ne bo sató nograda nafadil, de bi noter plevél redil; okopovánje mora tedaj takó globoko in fkerbno biti, de se vef plevél, poséбно fhe kjer rába (Quecke) in firka nadlegujeti, s koreninizami vùn fpravi.

Vežh fhkode fhe, kakor jo tertam od potrebniga shivesha vkráde, dela plevél po nogradih s fvojo fenzo, s katero tlá sa-kriva, de jih ne more folnzlna gorkota takó pregréti, in de na febi deshevno vódo, in vfakdanje rófe vftavlja, s tem nograd hladi, in njega rasgrejenju sopet brani. Kolikor gorkote potrebujefh, zhe bi hotel 40 bokálov vóde v kotlu na ognjifhi v puh (fopár) fprenemiti, to je, fkditi ali pofufhiti, ravno tolikanj bi jo bilo potreba, sa tih 40 bokalov vóde pofufhiti, ko bi jo po nógrafhkim plevelu hotel raskropiti. S plevélam možno sarafhen nograd fpri-žhuje od ftrafhno velike nevednofti in neúmnofti, ali pa od grósne nemárnofti in lenobe vinorédnika. Poglejte takó s plevélam obra-fheni nograd od mére eniga orála, koliko ftó in ftó bokalov vóde bi se pofhkropilo, de bi se plevél po njemu dobro narófil? Ko je pa pogofim deshévno vréme, ko vfakdanje možhne rófe padajo, povejte nam, koliko gorkote je potreba, de bi se vóda le is ple-vela fkdila ali pofufhila? Kdaj bodo od plevéla obfenzhene tlá na verfto prifhle, de bi se rasgrele? kdaj bo pa fhe le prifhla gor-kota doli do korenin? ali je kaj upa, de bi v taki sarafhzhávi grosdje kadaj prav frélo in zukreno poftalo? zvizhika, pa ne vina bofh notri pridelal! Rekli fmo she, pri Trapezúntu je takó gorkó, de zhes simo drevje seléno oftane, pa vender is grosdja, ki ga gori na vífokim, v drevesnih gofhávah in fenzah redé, de fi ga ravno zhes Boshizhe sréjejo, nizh dobriga vina nimajo.

Nikar ne mi flite, de gorkota *) pride od sgorej, od folnza

*) Uzheni raslozhijo dvojno gorkoto: 1) rasvéfano, sdramljeno ali sbudé-no; to obzhútimo, kader naf in vfako shivo ftvar gréje, fnég in léd topí; nikoli ni takó mras, de bi je fhe kaj ne bilo, pa vezhi, ko je mras, manj jo je; ta gorkota vódo ferka, de se, kakor pravimo, pofufhi, to je, se s nje nar manj-fhimi drobzami fklene, sveshe in s njimi na kvifhko bejšhi in to smiraj naprej, dokler je kaj vóde. To, po ti fhigi s gorkoto fklenjeno, in na kvifhko bejšhé-zho vódo imenujemo puh ali fopár; po simi in pri vezhim mrasu ga vidimo is kakiga vrozhiga zhloveka, ali taziga konja, ki se vftávi, ali pa is gnoja, ki se naklada, puhtiti ali kaditi se, poléti pa, vezhi ali obilniŝhi gorkota vódo fhe v

dóli, to ni réf, v tem fe motite; ko bi takó bilo, bi sgorej blishey folnza moglo bolj gorko biti, fkuflhnja naf pa uzhi, de vifhje, ko

manjflhi drobze rafternjflha, in nevidama s njo na kviflško beshí. Is taziga páha, ki fe je proti vezheru ne pre vífoko vsdignil, fe narejajo po nozhi, ko je prav tího, rófe in fláne. Gorkota fe spravlja in gré nasaj v semljo, vóda pa, ki je bila s njo v páh flklenjena, oflaje na seleníni, to je rófa; ravno takó fe tudi po simi v kurjeni stanizi godí; gorkota gre fksomí flhipe, vóda pa, ki je bila s njo v páh ali fopár svesana, na flhipah saflaja, de mokre poflanejo. Is zeliga fvetá, is vflh shival in raflin fe vedno vóda po nozhi in zhes dan kadí, in kakor fopár, vezhidel nevidama na kviflško gré; gori na vífokimu nebu fe fopár flhe bolj rafternjflha, de vezhidel fksomí vídimo, ko pa nekoliko gorkote, ki ga narafen derslí, sgubí, fltopijo vodéne drobze bolj fkup, in fe nam pokashejo pod podobo megle ali oblakov; pri vezhi sgubí gorkote, fe fprijemljejo vodene drobze oblaka v kanzhike (kapljize); te le, sdaj she teshej, ne morejo vezh gori plavati, sazhdnejo po zhafl doli les'ti, po poti pa fksomí oblak pol ali zelo úro globoko, fe smiraj druge vodéne drobze s njimi sdrushujejo, de, zhe dalje vezhi in tesheji poflajajo, dokler, kakor debéli kanzí (kaplje) na semljo padejo in takrat rezhemo: desh gré. Ravno takó fe dela desh; kapljize od fpodaj na pokrívazhi vreliga lónza, ali od snotrej na klobúku shgajnerfkiga kóla; mokrota fe je spremenila v fopár, fopár pa, ko fe ohladí, to je, nekoliko gorkote sgubí, poflane sopet mokróta. Lahko bi fe tedaj reklo, de kar fvét fltoji, je ni kapljize, ne vezh ne manj vóde na fvetu, pa ni vfa vóda, tudi ne vfelej pod enako podobo; nar hitreji je vóde narvezh pod podobo páha ali fopárja, veliko jo je v fnégu, lédu in v vflh mokrotah in fókíh zeliga fvetá. H zhimo tó in tukaj? bo sna biti marfkdo rekel! Sa odgovor mu dámo: kdor teh refniz ne rasúmi, ne bo níkdar úmnim vino — vinorédnikam prifhtet.

Sdrámljena ali sbudena gorkota, od ktere govorimo, flóri, de fpomladi drevefno popje sazhdne otékati in fe raspénjat, shudi in sválí miljone shivaliz, de poléti okoli naf gomisljajo; dosorí tertni fád, in primóra semljo, de veliko fadú prinefe, ko jo je ravno prav, nam tekne; ako jo je pa prevezh, naf pézhe — opézhe, ali zló umorí.

Ta gorkota fe da mériti; velik raslozhik je namrezh med gorkoto fnegá, ki fe topí, ali vóde, ki ravno smersuje in med gorkoto vrele vóde; ta raslozhik fo uzheni v 80 enako velikih fltopiniz rasdeljili, in k tómu méro snajdili, ki fe Reomírov gorkomé, termometer (Reaumur'scher Thermometer) imenuje. Enake fltopinize, ki jim tudi „gradi“ pravijo, fo uzheni moshje od gorkote fnegá, ki fe topí, ali vóde, ki ravno smersuje gori do gorkote vrele vóde naredili, enake velike fo jih naredili fpodaj pod vodó, ki smersuje. Ko fe rezhe tedaj, de je flhefl gradov mrasa, fe hozhe rezhi, de shivo frebro je v gorkomé, flhefl fltopiniz pod smerslino padlo, in uzheni samorejo po tem takim ne famo vífokofl gorkote, ampak tudi oflflrófl mrasa po ti méri rasumiti, in eden drusimu osnanniti. Pri vezh kmetíjfkíh opravílih je práv potrebno in koríflno gorkomé, najdejo je v meflih na prodaj.

2) Druga gorkota je svesana, in takó fpíjózhe, de bi fe níkoli fama od febe ne sbudila, ko bi jo kaka druga rezh ali mózh ne sdramila; vfe videjozhe in ne videjozhe rezhi (sráki ali lufti) posemeljfkiga fvetá fo jo polne; pa skrita je, fe ne da ne obzhutiti, ne mériti, ko jo pa sdramíth, jo bofh obzhutil, pa tudi lahko mérit. Reklí smo she, de folnze jo nar bolj in nar vezh na fvetu sbuduje. Kemikarji jo snajo na veliko flhégh sbuditi. V fróvim mófltu, v gnóji, mokrim féni, v platní, ko ga je vezh kupov flifnjeniga in mokrige, jo nar hitreji neki gnjiliz (Stickstoff) sbudi; na shívim ápni jo sbudíth s vódo, v fvojíh laflnih pluzhah s dihanjem, to je, ti vlezhefl noter neki kífliz (Sauerstoff), is tega fe proti kakor dihafl gorkota sbuduje, de te greje tvoje shíve dni, ko bi ti pa ufa in nóf salapnili, zhe bi fe v pluzhah vezh ne potikalo, bi gorkota tvojsa telefa safpala, pa tudi ti bi safpal. — S krefanjem sbudíth fpíjozho ífkrizo, s ífkrizo sashgefl fvezho, s ktero na ogníjflhu sakuríth, smiraj vezh jo sbudíth, dímnik fe ti vname, hícha ti sgorí, pa tudi fofedova, vezhkrat tudi zela vaf, terg, zelo veliko meflo, kolikanj in kako strafhno fe je gorkota sbudila!

fe zhlovek vsdigne ali gré, bolj hladno je, in de nar vifhji gore fo na vezhno s ledénimi in fneshénimi kápami pokrite. Gorkota je tukaj le pri naf domá, v nafhi semlji; kakor kovázh merslo she-lésize s zhverftim tolzhenjem na nákváli rasgréje, de sherézhe po-ftane, ali kakor divják s dergnjenjem lesá ob léf gorkoto sdrámi, de oginj imá; ali kakor poshteniga, lepiga fanta, prijasni, mili pogled od daljezh nedolshno deklizo, ki ni fhe befedize s njim govorila, ga fhe nikoli ni vidila, takó ogréje, de srudezhí; ravno takó samore tudi folnze, de fi je ravno 20 miljonov nemfhkih mil daljezh od naf, s svojim rávnim in biftrim pogledam semljo ògreti, nje svetloba pa in sharki s nekim nam ne sapopadljivim shigázhenjem, v semlji svésano in spijózho gorkoto odvesati, sdramiti, sbuditi, jo vun potegniti, de naf, in vse drugo okoli naf, gréje, de jo obzhutimo. Ko folnze saíde, sazgne gorkota pozhasi sginovati, slese sopet v semljo, fe spravlja in gre spát, de bi drugi dan, ko bi jo folnze sbudilo, sopet vftala; zhe dalje v nozh, smiraj bolj sginujé; poléti, ki je daljfihi dan, in folnze bolj na ravnoft bije, jo vezh obudi, po simi pa veliko manj, na gorizhizah, ki fo ravno proti folnzi obernjene, jo nar vezh obudi, vezh kakor na planjávah, na ktere she nekoliko postrani, in tedaj ne takó možno, bije, satorej fo gorizhize vinoréji bolj flushezhne od planjáv.

Dalej uzhi vfakdanja fkufhnja, de folnzni sharki na zhiiftih ali golih tlah, ker fe samorejo poredama vpreti, nar vezh spijozhe gorkote obudé; bolj gorko je na jáfnim, kakor v gofhávi; bolj gorko na zesti ali na fuhim bródu, ko na njivi s shitam obrafheni, ali na fenosheti. Ne bodi tedaj sanikaren, ampak védno poskerbi, de bodo nografhke tlá okoli léta zhiifte in ne plevélne, de fe ti bo v njemu vezh gorkote sbudilo, ktera ti ga bo globoko v nozh, in vezhkrat do nafledniga jutra gréla, in takó bo grosdje, kar bo koli mogozhe, fosréjalo in zukreno postalo. Satorej morajo tudi terte posfamesno fajene biti, de folnze zhes dan fleherno posebej obide, ne pa pregofto, de ne obfenzhvajo prevezh ena drugo, in de s svojo fenzo tal ne sakrivajo.

Vinorédniki nifo takó samásani, de bi teh refniz, faj is vfakdanjih fkufhenj ne rasúmili; od kod pa vender pride, de grosdje, poséбно frednje, vezhkrat pa tudi pritlizhne réje v tákih plevelih in gofhavah pufté rásti? to pride po ftari navádi, ki jo je takó teshko — tako teshko opuftiti. Navada ima shelesno frajzo!

Hozhefh kadaj nóvo delo, kakorfhno fi koli bodi, pri kmetifht-

vi vpeljati, ne pezhaj fe v tem veliko s starimi delovzi ali najemniki; famoglávni fo, nevoljni in zhmérni, v prizho fe ti bodo pomehovali in ozhitno fêrfali, rekozh: kdo je kadaj kaj taziga vidil ali flifhal, in ti ne bodo prav storili. Nad tem fe pa ne zhudi; stare ljudi nove rezhi uzhati, ta ne gré; najémi raji, zhe nimafh svoje drushine dovolj, mlade, bolj vbogljive in tebi vdane ljudi; dobro jih plazhuj, prijasno fam pokashi jim nóvo delo, ki ga imajo storiti, zhe jim prezej od rók ne gré, ne bodi nevoljen, ne godernjaj in ne smirjaj jih sató, kér ti po volji ne flore, s tem fi ne bofh nizm boljshi. Mladi ljudje hitro vsako delo posnemejo, to jih veseli, komaj snajo eno, fe she drusiga uzhé in poprimejo; sadnjizh fe she s tem le ponáfhajo, in velikrat svojim tovarsham take nove dela radi pokashejo, in jim njih prid raslagujejo. Takó le pridejo nove shege in dela hitro v navádo; nikoli pa nimafh noviga dela vpeljati famo s to besedo: „takó hozhem imeti“, marvezh imafh svojim domazhim, in tudi unanjim ali najetim delovzam vsako nóvo delo takó rasloshiti, de tudi njega korist rasúmijo.

Kér fmo she tukaj do delovzov prifhli, naj nam bo she dovoljeno opomniti, de fo delovzi tudi svojiga plazhila vredni. Ne bodi fkóp proti njim; fkashi fe jim priljudniga gospodarja, s vesélim oblizhjem in dobrim ferzam, ne pa, de bi jim kadaj ozhital, kakor de bi ti bili premalo storili, pri njih si imel biti, de bi bil fam vidil, kolikanj in kako fo storili. Gospodarjeva sadavoljnost je poloviza njih plazhila! Defét prav flushenih delovzov, zhe fe ravno med feboj kaj norzhujejo ali rasvedujejo, ti bodo s smeham vezh in bolj prav storili, ko dvajset drusih, ki s nevoljo in klávorno, kakor na tláki, delajo. Kar fe s veseljem stori, je vezhidel prav storjeno. Vezhkrat, kadar fmo v pretezhenih létih svoje delovze, ki fo vrozhino, tesho in trúd dolsiga dneva prenafhali, flifhali, kako fo na vezher shvishgáje, in veséle péfmi prepeváje na dom fhli; nam je bilo takó pri ferzu, de nobeden nar flovezhizh pevzov bi naf ne bil mogel bolj omezhati. Marfiktéri, kakor pravijo, dobri kmetje, fo v poprejshnih zhasih svoje finóve k nam na shernado (najemshino) poshiljali, ne kakor de bi bili shernaditi navájeni, ali shernádenja potrebni, temuzh sató, de fo fe pri naf novih fhég dela nauzhili.

S takimi rasúmnimi in vdánimi delavzi fe da nógrad prav okopati, in v njemu plevél satreti, de ne bo kafneji vishej sraftil, in od vetra júgan s svojim majanjam grosdja mándral. Veliko vino-

rédnikov je po tih krajih te vére, de, zhe je grosdje she v móki (Aufflug), mu ne tékne, ko se okoli njega kaj ripfa; satorej pofkerbé tudi, de vfelej, predenj je grosdje v móki, ga veshejo, to je, nové mladike od sgorej na kole pripenjajo.

S tazimi delovzi se da tudi salisani, to je, s vezhlétnim, plitvim ali le povérhnim okopovánjem fকাশén nógrad popraviti, zhe fi ga sam po nevédnosti salisal, ali zhe taziga kupifh, ti ga bodo pre-rahljali, de bo vefélje. Špervizh se ga bodo tertize nekoliko vfratshile, kér se jim veliko poverhnih korenizhiz poterga, ali kmalo po tém bodo szhernile, de se bofh zhudil; s pervo bendimo, ti dajo debelfhi grosdje. Dobriga in globokiga kopanja nikar ne posabi, to ti da vfelej debelfhi jagode, in fhe posno v jeféni, bodo terte seléne oftale.

Od korifto nografhkiga okopovánja, in plevélniga satrenja fo v mnogih vinfkih deshélah takó mozhno preprizhani, de potem, ki terte odkopajo, nograde, ne po enkrat, ampak po dvakrat, v nekkih krajih fhe zlo po trikrat, pa ne vfelej enako globóko, okopujejo. Švét ni enako po vfih krajih plevelu podvèrshen; tudi bi se snalo primériti, de she po ftarih navadah preplitvo kopájo, in plevéla nikoli prav ne saterajo, ali pa, de v kakih krajih prevezh poverhu, in tedaj bolj plevélu, ko tertam gnojé. Ko bi ta bila, zhuditi bi se ne imeli, de jim plevél prevezh nagája. Ozhitno pa gré take nograde nar bolj pogoftama okopovati, kteri fo preilovni, in v ktérikh se semlja sa kakim vezhim deshjam premozhno vléshe. Ako bi ne bilo navadno deshélno oródje pridnimu nagrafhkimu okopovánju primérjeno, tréba ga je primériti, ali gorfhiga is kakiga drusiga kraja sanefi. Od 20 lét fem fo gorfhi delovzi pri naf is tega naména fvoje, kakor pravijo, pikoníze, sa letó delo, ki fo doli vun in vun dva pavza fhroke, fkorej 4 pavze debele, od 12 do 17 pavzov s luknjo vred sa toporifhe ali rózhnik sdalfjhali; vaggajo v shelesu polzheterti do 4 funtov; s takó le zeli dan nograd kopati, ni ravno lahko.

Kdor nograd prevezh plitvo okopá, ne bo famo nograda, ampak tudi febe fleparil; plitvo in tedaj hitro okopán, bo tudi ob bendimi hitro potérgan! Ob deshevnihih vreménih nikar nograda ne okopuj, prasno je rezhi: delo se bo lahko in bersh ftorilo. Ko se fkopana in mokrótna semlja proti ofufhi, prav je, ko ravno kafneji désh na-njo pade, ne bo fhkódlo; ko ti pa fkopano mókro semljo désh saplofká, fe ti bo terda fhkorja zhes nograd naredila,

srak ne bo mogel fkos priti in korenin oshivljati, in nagle plóhe bodo po verhu otékale, brès de bi semljo rasmozhile; terte pa namesto szherniti, bodo sbledéle, in fkorej boljshi bi bilo, de bi ga ne bil tisto léto zlo nizh okópal.

Ko je fkopaniga plevéla malo, in ko je droben, ga snafh po verhu pufhati, de se pofufhi, strohni in prihodnjizh nekoliko pognojenju nograda flushi. Ko ga je pa obilno in debeliga, ga morafh vun is nograda spraviti, de ti ne bo nografhkih tál pred folnzam sakrival, in de se ne bodo róse po njemu vstavljale in nograda hladile, vershi ga na gomilo, ali ko je potreba, oberni ga sa shivinško pizho, ali seleniga ali fuhiga, rasun tega poskerbí, de ne pride vmef nizh strupeniga, kakor je, postavimo: smerdljivi jabelzhnik, po katerim fhe zeló kravje mleko, ako ga je sherla, smerdí. Vémo, de bofh rekel: „faj ga shivina jé“, kaj pa de, zhe je privésana, istrádana in zhe ji drusiga ne dafh. Posheni le enkrat krávo na kraj, koder jabelzhnik rafte, in pási, zhe si ga bo fama svoljila jesti?

Kér Ipávzi nograde le po enkrat okopávajo, prav bi bilo, de bi jih nekoliko bolj globóko, kakor imajo fizer navado, in kasneje okopováli, de bi plevél, ki se je she prikasal, ob enim saterli in de bi terte, kader bi bilo nar bolj potrebno, is bolj rahle semlje rafte; druge poljske dela pa, ki se jim silijo, jih primorajo, de jih pred, ko je mogozhe, okopájo. Svetovati bi se jim ne moglo, de bi fhe po f. Petru to délo storili. Hude fopárizze in folnzni opéki bi snali fkos srahljano semljo tertnim korenikam prevezh fhkodovati. Ko bi se pa fém ter tje, sna biti v preflabo okopánih nogradih, kaj vezh plevéla, poséбно firke, ali goftiga velikiga múhvizha prikasalo, ga sna od f. Lorenza, kadar ima navado mlade kolzhi obrufhiti, do f. Jerneja poruvati in is nograda spraviti.

Kar fmo pri nografhkim okopovánju od srahljenja, sdrobljenja in obrazhanja semlje koriftniga povédali, samore fledni kmetovavez na úmno preoránje, de se semlja dobro obrazha in drobí, ali pri obdelovánju vfake druge réje, po danih priloshnostih, v pravim zhafu, de se semlja pri korenikah ne sablati, ali v hudih fufhah se korenike fhe bolj ne spekó, k svoji pridnosti oberniti. Vfakdanje fkufhnje uzhé, de bolj prav in pogoftim, ki se raflinam pléve, in semlja okoli njih mefha, bolj se tudi ponafhajo.

Od saplevelenja frednje tertnje réje, se bo v naflednim odlozhku kaj vezh v misli vsélo.

X. Kakó gré fhe dalje terte isrézhiti?

Terte obrésane in povésane, oboráne ali okopáne, hvala Bogu, bofh rekel, delo je storjeno! Vinoréja pa nima fhe s tem sa dobro; na ravnoft ti jo povém, de tó je fhe vse prevezh is debeliga, de vfa nekdaynoft je tudi takó ravnala, de sedajnoft vezh od tebe terja. Vinoréja modra gospá, priljudna priyatliza te shelí, kakor fkerbna mati svojiga otróka fhe v bolj lepó obdelani ali omikani nograd peljati, in ti fhe bolj pítano grosdje pokasati. Nizh fe jo ne boj, sa nje roko fe primi, ozhitofezrhno te bo poduzhila. Ali te nizh ne mika od nje kaj svediti? Ali nifi nizh radoveden? Ko bi tvoji v klét povabljeni fosédje in priyatli, ali tudi vinfki kupzi tvojo kapljizo gorfhi, kakor dosihmal, imenovali in pohvalili, bi te tó zló nizh ne veselilo? Ko bi sa naprej svoje vina drashej, ko do sdaj prodajal, bi ti tó ne bilo vfhez? Réf! Postavi lonez s shlahtno zvetlizo v kaki hram, de ne bo solnza vidila, ali ti bo lepo raftla, in fe dobro ponáfhala? — Naj te sapró sa tri mefze v neko malo stanizo, ako ravno s vezhimi továrfhi, ki ti bodo fhe sa vezhi nadlego, naj te pítajo s nar bolj sbranimi jedmi, ali ti bo tó teknilo, zhe ne bofh smel kar stopinize ná sdravi srak, na gorko solnze storiti? Taka le fe tudi grosdju godí, ko v fredí gnjezhe in fenze kofhate terte prebiva, de nikoli solnza ne vidi! Ni sadofci ne, de je terta na solnzi, tudi nje grosdiki naj fe ga rasveselé, naj jih faj vender nekoliko od ene ali druge ftraní obfije, de bodo bolj ratali. Kakor tedaj mila mati svoje déte, ki ga nekoliko sagernjeniga v narozhju dersí, ima tudi terta svoje grosdike na videshu, faj pofttranfkimu poglédu imeti.

Kakor fo naf v vfh vednoftih in uzhenóftih, vmetnoftih in rokodélfvih drugi naródi prehiteli, takó tudi v vinoréji; mi Šlovenzi, jo zhmo rezhi! Ali ne klampamo vfi Šlavijani sa njimi le od daljez? in pa fhe fkorej, kakor de bi naf na vérví famí, in fhe po filí sa feboj vlekli. Nafh národ, v nar vezhim fhtevilu, in nar dalje po svetu rasproftorjen, je prifhal v svojih ftarih ftarih ozhakh is merslih, ledénih krajev, is divjih, tamnih gojsdov; ali pride ki od tód, de jo ima v svojim ferzu fhe takó malo gorezhnofti fam sa fe, in sa svojo domovino? de ga takó malo mika in fpodboduje sa lastno omikanje in ofrezhenje? Nar vezhi národ, in nar dalje sad oftati, ali je to sa-nj zhaftitljivo? Pod Turkam jih réf sdihuje zhes pét miljónov nafhiga flavjanfkiga naróda v ftrafhni fush-

nofti; pod teshko shelesno kraljevo palizo rufkiga zára se jih snajde zhes 40 miljónov; mi pa, ki domovujemo v fhtevidu 15 do 16 miljónov pod nar lépfhi zvetezhim venzam nar miloftljivfhiga in mirnifhiga Zefarja Ferdinanda I., ki nevtrudama sa nafhe rasjafnenje in ofrezhénje fkerbí; mi, ki nam je pred drugimi Šlavijáni od vezhéra, od Lahov, luzh rasfvetljenja v fveti véri, in v mnogih drugih vednoftih in umetnoftih she pred vezh stolétmi dofhla, de fhe dan danafhni, ali k vezh nimu hvaleshnimu fpominu vse, kar je lepiga, pitaniga in drasiga, shlahtno, ali is Láhov imenújemo; mi, ki naf Nemzi takó lepo k febi vabijo, nam takó prijasno sa lóge fvojih vednoft odpirajo in ponujajo, ki takó ferzhno sheljé s nami pobratiti fe *); ali fe jim bomo fhe smiraj glufhili? in fami febe fhe v nizh stavili? ali réf, naf ne samore nizh fpodbofti, de bi fami febe vífhej zenili? sa drusimi narodi hiteli, jih dofhli, in s njimi enako vífokoft, zhaft in prijetno shivljenje dofegli? Prozh tedaj s vfo flepóto, de fe ne bo nihzhe vezh med nami fvojiga naróda, fvoje domovine, ali fvojiga jesika framoval! Zhèhi, **)

*) Notrajno-auftrijanska drushba sa obertnoft in rokodelftvo je lanfko léto na Šhtajerfkim 405, na Korofhkim 244, in na Krajnfkim 145 tovarfhov fhtela, ktérik vřak na léto po pét godinarjev, drushbne naméne podpirati, pripomore. Té de-shéle fo bile pred vezh létmi, po milofti Njih Zefarfke Vífokofti Nadvojvoda Jo ána povabljene k imenováni drushbi priftopiti. Nihzhe ni sgornih Auftrijánov k temu priftopku klizal ali vabil, — fami fo fe pripoflili, in dobrovoljno jih je do pretezheniga léta k ti drushbi 1458 tovarfhov priftopilo! Taki le fo Nemzi!

**) V Ljubljani fo bili pred dvéma létama namenili nedeljfko fholo v rasjafnéne obertnofti in rokodelftva napraviti; kér se pa v Ljubljani krajnško in nemfhko govori, fo nam, ki smo bili ravno na poti v zhefke Toplice, flavni in sa domovino vneti roják, rajniki gofp. Praprotnik shivo narozhili, de bi bili v Prágu, kjer tudí zhefko in nemfhko govoré, fkuflti svediti, kaj v tazih fholah, in v kterim jesiku uzhé. S veliko voljnoftjo fo nam tam véé, kar te fhole vtizhe, na tanjko dopovedali in pokasali, svedili smo, de jih v Prágu 1100 ob nedeljah v take fhole hodi! De jih imajo 11 rasnih velikih staniz ali fálav s 11. uzhitelji v treh rasnih hifhah, kér ni bilo mogozhe vřiga pod eno ftreho fpraviti, de jih uzhe po zhefko in nemfhko. Mehaniko pa in kemijo famo po nemfhko. Šami smo bili neko nedéljo ob deféti uri v tako fholo ftopili, kjer fo Mehaniko raslagali, nafhli smo okoli 130 poftlufhavzov, nektére pri starofti 30 lét, tudí vezh korporálov in feldbébelnov med njimi. Pořéбно veliko jih je, ki se rifati uzhé, pokasali fo nam od tazih mofttrovfke dela, f-hranjene v fholi k vezh nimu fpominu. Zhèhi fo bili pervi obertniki v nafhim Zefarftvu, in fe smirej takó uzhé, kakor de bi fhe nizh ne snali! Nafhe Iderfhize pa fhe smirej po starih obrasih fhpize delajo; bojé fe, de, ko bi jih po kakih novih prizhijozhimu zhaftu bolj primérjenih zhertalih ravnalé, bi jih vezh ne mogle prodajati! —

S enako poftreshljivoftje nam je gofp. Hanka, moshák evropejřkiga flavftva, in pervi Šlavijan, kér vse flavijanske jesike rasúmi, neke rasjafnénja, ki muséum sadenejo, podelil, in fvoje ferzhne shelje rasodel s Ljubljanskim muséumam v takó svéso ftopiti, de bi fi, kar bi od pifmentva bilo, na krish pošiljali. Na poti nasaj smo vse, kar smo v Prágu taziga svedili, gofp. Praprotniku na tanjko dopovedali. —

Horvátje, našli blišnji sofedje, Šlováki po Ogerfkim i. t. d. vfi sa Nemzi podvisajo v ljubesni do domazhije, v ljubesni do Zefarja in do lepih, koriftnih uzhenof. Ali bomo mi Šlovenzi, mi, ki fmo med vfiimi Šlavijani nar ftarji shlahten kamen v kroni nafhiga zefarfstva, sadej oftali? De bi vender te befede na takó gorezhe ferza padle, kakor gorezhe je bilo, ki jih je ofejalo! naj fe v njih globoko vko-reninijo in lepó zvetéjo, de bi sanámftvo — nafhe mefó in kri — v blišnji prihodnofi is njih obilno fadú s hvaleshnoftjo vshivalo!

Pred 1800 létmi fo she modri Rimzi, po sprizhovanju Kolumela, nekiga vifoko uzheniga rimfkiga kmetovavza, rasúmili, de isrézhenje tert k poshlahtnenju grosdja veliko pripomóre. Pod isrézhenjem fo vse freditva ali pripomozhki sapopadeni, po ktérik fe grosdji na tertah, pa le úmno, prihod sdraviga sraka in folnzhne svetlobe in gorkote naklóni, de bi fe bolj obnafhalo. Kar bi samogel v tem le plevél grosdji fhkodvati, fmo she v poprejfhnim odlozhku s vfo natanjknofo povedali; tukaj fe bomo zhes tertno isrézhenje od mnogih drusih plati pomenili.

Zhlovek ne diha famo fkosi pljuzha, ampak tudi fkosi kósho. Odrafhni pa sgubi v 24 urah s dihanjem, in videjozhim ali nevidejozhim pótam 4 do 5 funtov mokróte, ki fe vezhidél fpróti v fópar spremenuje, na kvifhko letí, in is ktériga fe, kakor fmo she v miflih imeli, tudi desh dela. Imamo po svoji kóshi nefhte vilno nevidejozhih lúkniz, po ktérik mokrota vun puhti; imamo jih pa tudi drugih bres fhtevila, ki fo pijávkize, ktére is sraka shivesh fèrkajo. Kaj bi tebi pomagalo, te s jéfiham, shganjem ali s káfro oprati, ali s brinjevim oljem in ftarim salam pomasati, ko bi tvoja kosha nizh ne popiyala? —

Vse raflljine, ki po simi zló malo shivesha potrebujejo, in kakor medved v berlógi fpé, dihajo in puhté v polétnim zhafu po perji. Vfi oftanjki od shivesha, vse nepotrébno fe po perji is njih fkadi, ali fpuhti; po perju pa tudi zló veliko shivesha is sraka v fé potegujejo, ferkajo ali pijejo. Nif fhe nikoli vidil drevo na kakim sidu rafti? Kam dela neki korenine? Ali ne shivi po perju is sraka? Ko bi na latnik fpeljano tertó, ktéra bi ti lahko dala 200 bokalov mófhta, na polétni hudo vrózhi dan prezej sjutrej posékal, ali ne bo nje perje do vezhera she takó fuho, de bi ga lahko kakor fhtúpo smanzal? Kolikanj mokrote, ali fóka bi bilo zhes dan potreba, de bi bilo perje seleno in frifhno oftalo? Uzheni moshje menijo, de terta v premeri 17 krat vezh kakor zhlovek na dan

po perju spuhti, de se tolikanj is nje fkadí! Ko bi terta po veliki fufhi ali folnzhnim opéku zló ob vse perje prifhla, naj potem deshuje kakor si koli bodi, kaj se ti sdí: ali bo nje grosdje fosrejelo? Kratko nikar, tó léto ne vezh; nima perja, ne more vezh dihati ali puhtiti, in fóka, ki ji ga korenine obilne pofhiljajo, ne more povshiti, nepotrebni ga pa vun pahniti, fe sapáse, ali pa bo v tak stan pofstavljená, kakor po simi. Ravno takó kakor terta po perju, tudi grosdnje jágodize po lupinizah ali kóshizah dihajo ali puhté, vlezhejo in ferkajo shivesh is sraka, in nepotrebne ali nadleshne oftanjke od shivesha od febe dajo ali vun pahajo, fe is njih ispoté ali fkadé. Torej mora vfaka jágodiza okoli febe proftor imeti, de lahko po svoji vlafnosti shiví, fizer fe sapáse, obolí in poslo pride. Bres folnza, ali bres gorkote ga pa ni nobeni ga shivljenja, terta in grosdje mora tedaj dovolj gorkote imeti, fizer ne bo raftlo in dosorelo. Rasun vodeniga fopárja, in nepotrebni ali nadleshni oftanjkov puhté vse raftljine tudi neki kifliz*) (Sauer-

*) Diháje ferka zhlovek kifliz is sraka; v pljuzhah fe kifliz raskroji, nekaj fe ga fprime s kervjó, in ji da ruzezho farbo, nekaj fe ga sdrushi s voglizam, in tega vun pahámo; gorkota pa, s ktéro je bil kifliz popred terdno svesan, pofstane rasvésana, fe sdrami, in ta je, ktéra naf gréje. Ko bi ne bilo vezh kifliza v sraku, bi ne mogli vezh dihati, bi fe salapnili, bi poginili mi in vfa shiva fivar. Tudi ogenj bi vezh ne gorel bres kifliza. Na ognjifhi fe godí ravno takó, kakor v nafhih pljuzhah; kifliz fe sdrushi s mnogmi rezhmi, ki fo bile v drevah, in sgine s njimi fkósi dimnik, gorkota pa, s ktéro je bil kifliz takó svesan, de je popolnoma spala, fe od njega lozhi, fe sdrami, pofstane rasvesana, in samore zele mefta foshgati. Vfa taka gorkota pride tedaj od kifliza. Vfa shiva fivar in ogenj tolikanj kifliza povshíje, kdaj bi ga she bilo moglo smanjkati, ko bi fe od kod ne nadomeftoval? Vfe raftljine zeliga fvéta ga védno is febe puhté, de ga je smirej sadofsi, in smirej v enaki primeri po zelimu fvetu v dolinah in na víth vífozhinah. Med 100 déli sraka, v ktérim prebivamo, ga je 21 delov kifliza, ko bi ga bilo vezh, bi prenaglo shíveli, bi bili kakor vinjeni, in bi hitreji poginili.

Od druge plati puhtimo, ali vun pahamo mi in vfa shiva fivar kifli vogelz (Kohlensäure), to je taki srak, kakor gomisla is kifle vode, ali kakorthen is mofhta pride, ki fe kuha. Klet poln mofhta, ki fe ravno kuha, fe hitro, zhe ga kaki veter fproti prozh ne odshéne, s takim kiflim voglizam napolni, de bi neúmni zhlovek hitro v njemu fe salapnil in poginil; sakaj v kiflim voglizi ne more nobena shiva fivar dihati, tudi fvezha ne goreti. Srak is kifliga vogliza je 11 krat tesheji, ko srak v ktérimu shivimo, fe pufti tedaj, pa zlo s labkama, is pofóde v pofódo prelivati, de fi ravno ni nizh viditi. Ko bi v kaki isbizi, ki je tikama saperta, vezh ljudi prebivalo, kakor fe v meftih pri fromakih po simi vezhkrat godí, in ko bi spat fhli, fe sna primeriti, de vft poginejo, in drugo jutro, kar fe je she velikrat pergodilo, vse mertve najdejo. Kifliz fo s dihanjem v isbizi povshili, in ga s kiflim voglizam, ki fe je is njih pljuzh puhtil, nadomeftili. Ko bi taki ljudje she kaj ognja k febi v isbizo vseli, fogreti fe, bi the hitreji poginili, sakaj tudi ogenj kifliz povshiva, in ga s kiflim voglizam nadomeftva. Kifli vogliz je tudi smirej v enaki priméri v sraku, v ktérim shivimo; v 100 délih sraka je en del kifliga vogliza. Sakaj pa ne vezh? faj ga vfa shiva fivar védno is svojih pljuzh vun paha? Kadaj bi bil she mogel zeli fvét s njim

stoff), kτέρα ga nam vse rašljine povrazhujejo sa vogliz (Kohlenstoff), ki ga jim s dihanjem poshiljemo.

Nihzhe ne ravna tert famo savolj mladik in perja. Grosdje — grosdje, in pa dobro, to je, srélo in zukreno hozhemo od njih imeti. Pámetni in fkušteni vinoredniki vsih vinfkih deshél fo pa popolnoma previshani, de niso vse mladike, ki na obresani tertii sraftejo, tudi ne vse peréfa na mladikah, tertni rašhi potrebne, marvezh, de se dajo mnoge peréfa na mladikah, vezhkrat pa tudi zele mladike, bres tertne fhkode, in k velikimu teknenju grosdja prozh vrezhi. Ko se po ti fhégi terté isrézhejo, imenujejo tó sploh: „terte trebiti“ v nafhkih krajih pa „terte mandati ali oberati“ in kar prozh mezhejo, se klizhe pri naf s delam vred „mandanje“.

Poglavitnišhi namémba tertniga otrébenja ali mandánja je: grosdji, — de bi prevezh v fenzhnim hladu kofhate terté in v sadahnjenim sraku ne zhepelo, kar mu ne tékne, — pót odpreti, de bi ga po nji bolj sdrav srak, folnzhna svetloba in gorkota dofhla. Pokúfi, dragi prijatelj! vender enkrat grosd is frede gofhave kake kofhate terté, slafši pri fredni réji, in grosd od svunajne firani na enaki tertii, ko bi bil ravno s enim peréfam nekoliko sagernjen, oh kaki raslozhik bofh nafhil! Ali ne najdešh vezhkrat fhe ob terganju, postavimo na gnjetizhni tertii, de svunajni grosd je lepó zhérnoplav, in dobriga pokúfa, snotrajni pa fhe popolnoma selen, bres pífane jágodize, ko ravno na pol mehak, je vender voden ali fhe kifel; ali bi ne bilo bolji prozh ga vrezhi, kakor med dobro grosdje djati? Tú vidífh, de bres sraka in folnzhne svetlobe in gorkote jo ni nobene srélofši, ne grosdnje lepe farbe. Kar ti je tukaj rezhenó in pokasano, lahko obernefh v priméri na slednjo bolj kofhato tertó pri vsfaki réji in v vsfaki vinfki deshéli. V nogradu imafh mlado ali pognojeno, možhno rašljivo tertó, ki fi jo na fhparón defetérih ozhef obresal, ktere ti dajo 10 lepih mladik, prav prav mozhen fhparón ima pa fhe pri vsfazim saródnim ozhefu narmanj eno ravenoko, vezhkrat fhe zló saróдно; ko ti vse pahnejo, jih imafh sopet 10 mladik, tedaj she 20; kér je pa terta kakor smo rekli, možhno rašljiva, se sna primériti, de dobífh na 10 poglavitnišhkih mladikah is novih letafshnih ozhefov, v oglizh-

napolnjen biti in vse shivali poginiti! Semlja ga na lé vlezhe, ga sproti ferka, in se s njim napája, in s njim, kakor nar potrebnišhim shivesham vse rašljine redí. Takó le se ta rezh veshe in vertí! Rašljine naf shivé in vfo shivo stvar s kilizam in s svojim sadam, vse shivali pa redé rašljine s njim potrebnim gnojem in voglizam! Kakó zhudna in módra je vsfgamogozhnost Boshja!

kih tikama peréfnih rezelzhkov, fhe 10 ali 15 ravenmladik, in fpodej nishej po debli, ali is lifhaja pušheniga sarodniga lešá fe samorejo fhe neki flepizhi sdramiti, in ti fhe veliko mladik pridjati. Ko bi ob grosdnji veshnji vse to vkup gori na paládizh privesal, ali ne bo prevelika gofhava pošala? také fe sna primeriti, de is nar shlahtnejih tertnih plemen po sanikernofci prav plehko grosdje, in flabo vino pridelafh. De v tazih gofhavah, zhe je kolikanj deshévno, mora grosdje, tudi na nar shlahtnejih plemenih, opèrh-niti, od tega nezhmo tukaj nizh govoriti. Dobro vémo, de nifo vse terte po nogradih také rafstjive. To je bilo tukaj pokasano le v pripodobi k tvojmú rasúmenju. Ozhitno pa je, nihzhe ne more tajiti, de je ravno v tem v naflih krajih pri pertlizhni in frednji réji veliko nevédnofci ali neúmnofti, nar hitrejshi pa sanikarnofci.

Pred dvema létama, ki fmo fe na Moravfkim od Znajma méji dunajfke deshéle perblifhovali, ali fmo jo she morde preshli, fmo sagledali v ofójnofti nekiga goliga hriba vafizo od 20 do 25 pofamesnih hífhiz, pa fe biftro osiráje jo nifmo mogli shive dufhe v nji najti, vidili fmo marvezh fhe mnoge pokonzhne vrata v hrib. Vganili fmo jo, bres fhe kake tertize viditi, de tó morajo vinfki kleti biti, kar nam je tudi poštiljon poterdil. Kader fmo verh hriba sádej puftili, fmo prifhli v fredo nógradov, ki fo fe na défno in lévo daljezh rasprostóрили, in nadól vlekli. Tertne glavize fo is tál kukale, na slednji po dvě mladiki, vezhidél vfaka s svojim grosdikam. Švoje shive dni jih nifmo vidili, ne také pritlizhnih, ne také lepó obránih ali otréblenih, pa tudi pleveliza ga ni bilo med njimi viditi; famo pregofte fo fe nam sdéle. Na zefci vfredi nógradov je nekdo podnógrafhki klét imel, in is njega vino na zefto tozhil; viditi je bilo famo lúknjo, fkos ktéro je is kléta vino nosil. Práv pripravna naprava popotnikam is fevernih krajev, ki nifo fhe nikoli vidili, kakó vino rafte, v pervim nógradu, ki fe jim naletí, jim tudi njega sad v pokufhajo ponuditi! —

V tazih nógradih in pri taki réji jo ni, in jo ne more biti kofhate terte, tudi po Ipávi je veliko takih nógradov, ktéri savoljo tertne rafstjivofci zló nizh mandanja ne potrebujejo. Grosdje fe vidi vse, ja s perftam lahko na vfaki grosdih v njemu pokashefh. Na orálu taziga nógrada pa bofh veliko vina, ga snafh 200, kaj pravimo? ja fhe zlo do 150 bokalov pridelati. Velika obilnoft vina na enimu orálu! Tudi take nógrade, — poglej, také le zhudni fmo —

ti fvetovamo, ti velimo, te sarotimo, ne v fvojim, temuzh v imenu gori imenovane gospé Vinoréje, jih mandati. —

Povej vender enkrat v pravi lepi prijasnosti, ko terto obreshf, naj bo she na kolikor fi bodi ozhef, kaj pri tem mislifh, kaj shelifh, kaj je tvoja namémba? Ali ne, de bi vfa mokrota, ki jo terta s korenikami is semlje potégne, ali kakor pravifh „vfa mózh“, ravno v te pufhene ozhefa prifhla, in jih redila, de bi, ko fo saróдне, letaf lepo grosdje, in sa naprej krepek saróden léf dale? Ko bi ti o f. Jakóbu, kadar na Nánofu s delavzi fenó spravljafh, shéna sa te in tvoje delavze tri jedí sa kofilo poflala, in ko bi po poti nofitelju, lazхни in fitni júglarji nekoliko s profh-njo, nekoliko pa po fili, kar je od mefá, fhtruklov in vinfkiga povshili, de bi ti v nekim lonzu le kaj od fishola in kifle répe oftalo, in ravno takó drugi, tretji dan i. t. d. ali bi ti s fvojimi delavzi krepek oftal, in zhverfto fenó spravljaf? Ši pa ti takó prifmojen ali sarobljen, de ne véfh, kam ta befeda letí? de pripodobe, in nje náuka ne rasúmifh? Taka le fe v tvojim nógradu godí. Po neúmni in flabi reshnji fo tertne debbla polne lifhajev ali grint, is téh se sbudí veliko flepizhov, in is flepizhov fe fzimi po debbli polno 5 do 10 ali 15 mladizhiz; kaj pa de majhnih, pa vender hozhejo shiveti. Od f. Jurja do f. Mihela je pét mefzov, odgovó-ri, v tih petih mefzih, kolikanj fóka, ki ga je terta is semlje potégovala, fo té mladizhize, kakor nepotrebne pijavkize, ali nadleshni juglarji, is tertniga debbla poferkale, de ga nifo sgórne, od tebe pri rëshnji pufhene ozhefa dobile, in ravno sa tega voljo lazhne, flabeji in bolj pufto grosdje dale, in flabeji léf, sna biti fhe zló nesaróden, sa naprej sredile? Daj jih máteri, ki ima mleka le sa eniga otróka rediti, fedmero otrok, kakó jih bo neki dojila in sredíla? Šaj ne bodi vender tak tepiz, de bi v fvojim nógradu, ki ga s trudam in teshávo obdelujefh, okoli léta na tavshente nepotrebnih, nadleshnih, tatinfkih in fhkodljivih pijavk — mladik — redil! Ko bi tedaj ti tak nógrad letaf smandal, k létu pa bolj glatko obresal, káko she na pol fuho ali gnjilo debblo dóli na kako zimizo nasaj djaf, in ga sa naprej bolj prav in ne po fromáfshko okópaf, refnizhno! v malo létih bofh v njemu namefti 150 do 300, ali namefti 200 do 400 bokalov gorfhiga vina pridelaf. Drugi poglavitni namén mandanje je tedaj, de bi se vfi nepotrebni flepizhi ali zimize, kakor fhkodljive pijavke, ja vse tudi vezhji, ali zló velike, pa nepotrebne in nadleshne mladike prozh vergle, is naména,

de bi vèf shivesh, vfa tertna mózh fe le na ozhefa obernila, ktére fi ti nji pri reshnji puftil. —

Po tertah imafh veliko pofamesniga perja, ali zelih mladik, ki terte nepotrebno fefáje, jih flabé, hujfhajo, in fo grosdju možnó, kakor fmo she flifhali, nadleshne, ali bi ne bilo bolj práv, de bi jih v domazho réjo shivine obernil? Vfi úmni kmetovavzi fo popolnoma preprizhani, de fe ima na kmetijftvi, kolikor je mogozhe shivine, tóde prav rediti, in de je bolj, na mefti po flabih pafhah, jo doma imeti; po tém fe bo nar vezh gnoja naredilo. Zhlovek je v prevelikim fhtevilu na fvétu, de bi samogel famo od tega shiveti, kar mu semlja fama od febe rodi; on hozhe in mora semljo prifiliti, de bi mu na majhnim proftoru obilniga fadú rodila, naj bo od shita, fozhivja, selenjav, korenin ali grosdja i. t. d. Šama od febe pa, de fi ravno, kakor fmo she rekli, neki vogliz vedno is sraka ferka, bi vender bila hitro smolshena, in bi tolikanj fadu ravnáje, kolikor ga hozhe zhlovek od nje imeti, oflabéla, ko bi fe ji vogliza, in fploh tazih rezhi ne nado-mestvalo, ki jih gofto pofejáne ali vfajene raftljine sa svoj shivesh potrebujejo, — ali s drugo befédo, treba je semljo gnojiti, in fizer tolikanj mozhnejfhi ali obilnifhi, kolikor vezh hozhe zhlovek na nji perdelati. Kakor je detetu materno mleko potrebno, ali vfakdanji kruh zhloveku, ravno takó je tudi gnoj vfm raftljinam potreben, ki jih zhlovek féje ali vfaja. Ali ti bo dajala krava mleka bres dobre pizhe? Ali ti bo kokofh jajza nefla bres shita? Ravno takó tudi semlja ne more bres gnoja rodovitna biti. Kmetijfhtvo bres gnoja, je vojvoda bres vojfhakov ali malin bres vóde. Naj ti prodajo po fodnjini fili shivino is hleva, ali bofh sdaj, ki ne bo vezh gnoja, vezh perdeloval in druge dolgove loshej poplazhal? V kratkim zhafu ti bodo prodali tudi semljo, in fekira bo fhla sa toporifham! —

Od f. Ferjana do f. Ivana bi marfikteri kmetovavez prav lahko svojo shivino domá vezhidel s mandanjem redil, in kup gnoja na gomili mnoshil. Ko pa tega ne ftorifh, ali nifi sanikaren kmetovavez, nehvaleshen Bogu, ki ti toliko take dobre réje sa shivino ponudi? Ali ni tertovna bolj pitana in tezhna od hraftovne, ali kake druge grishave travize? Ali bofh bolj prav opravil, shivino na pafho gonivfhi, na ktéri gnoj sgubiva, in is ktére pride trudna in isftadana, de fe ji fkosi vamp vidi, kakor zhe bi jo domá s mandanjem dobro redil, in nje gnoj fpravljjal? Kdo naf bo tedaj

nasaj stavil, zhe rezhemo: tréba je terte otrebiti, de fe shivina domá s mandanjem bolj redí, vezh mleka imá, in de fe vezh gnoja stori? — —

Kar jo je zeli Evrópi flavne kapljize, kar je shlahtniga vina sploh snaniga, lepiga imena, rafte le na tertah, ki jih mandajo. Franzosi oberajo terte od nekdej, sna biti, de fhe od zhafov Rimzov fe ni bila nikoli med njimi ta fhega, grosdje poshlahtniti, popolnoma opuflila. Nemzi na Rajnu fo jo od njih pofneli, de fi ravno she daljezh proti severju, vender eno nar bolj flavitnih vin perdelujejo, ali ni Jansheviz evropejskiga flavftvá? Auftriani, Ogri v Tokaju, terte oberajo in poféбно shlahtne vina imajo i. t. d. tudi neki bolj módri Šhtajerzi, ki fo she blishej Nemzov, fo od njih fhego, terte otrebiti, fe nauzhili, in sató tudi she shlahtnejji vina perdelujejo. Kakó pa mi v nafhlih bolj gorkih krajih delamo? Dobre lége in gorkota dajo nar bolji vina. Ali imamo nad tem le kako pomankanje? Sakaj pa ne perdelujemo nobeniga vina, de bi ga Evrópa zhiflala? Gospá Vinoreja, vidivfhi nafho mlazhnost in merslivoft, nam je le po redkama, in zhakáje na nafho vezhi gorezhnost, kaki naúk dajala, pa fhe tem le smo fe glufhili! Kje fo med nami taki vinoredniki, de bi terte takó fkerbno oberali, kakor severni Franzosi in Nemzi? Tertna réja nam je dofhla od Gerkov ali Lahov, pa eni in drugi jih nifo, in jih fhe ne oberajo. De bi pa vender mi pri takim rasjafnenju ne bili vezh takó tamni in nevedni! De bi fe nafhi nafledniki nam ne pofmehovali, in de bi naf, ki mi flimo, de smo takó módri v tem le samasane in saroblene ne imenovali! Pofkerbimo kolikor fe da, de naf bodo, ko fvoje mojftre, v hvaleshnim fpominu ohranili! —

Kakó pa gre terte otrebiti? Is ravno rezheniga bi zló teshko ne bilo tega rasúmiti; mi pa pifhemo sa vfakdanje in navadne vinorednike v okoljfhnji nafhlih Noviz; takim gré s neko poterpeshljivofljo in prisanehljivoftjo vfako rezh nekoliko bolj na tanjko rasloshiti, de bi jo lashej in bolj rasúmili. Mi ne pifhemo sa uzhené; ko bi taki nafhe fpifke, zhes nafhe prizhakovanje, is kake radovednofli v roke vseli, profimo jih, na to fpomniti fe, in nam kako natanjknoft ali dolgofhiroknost milo pregledati; tudi kake zhifte flovenfhine ni nikar pri naf, prekasnimu famóuku, ifkati; le malo je fhe gospodov in mladih, ki fo fe jo nauzhili, in prav shivo pfprijeli. Kakó pa, ali fe ne bo fhe pofkerbelo, de bi fe tudi v Gorifhki duhovfhnizi flovenfka pifmenofl tem raslagala, ki fe na-

potovajo v duhovstvu sa Gorifhko in Tershafhko fhkofijo, ktére fe rasun Tershafhkiga mefta, in nekaj malo Furlanov, zhifto flovenfke? Le nekaj malo lepo difhezhnih zvetlizhiz je sazhela fhe le flovenfhina poganjati; ali bi ne bilo sna biti bolj prav, de bi jih kakor dofihmal, tudi fhe sa naprej „krajnfka zhebeliza“ objemovala, in de bi fe v Novizah kmetovavzam, kjer jim fhe nizh prav ne difhé, ne filile? shlahrne kamne tem v roke metati, ki njih zene fhe ne fposnajo!

Vinorédniki! nad nami imate isgled, kako hitro fe zhlovek sasábi in saide, ko ene rezhi prav ne rasúmi! Švoje shive dni nifmo na to miflili, de bi fe kaka nafha flovenfka befediza kadaj natifnila in fvetu osnanila; taki, ki fo na to uzheni, smirej pri govorjenju oftanejo, nam fe pa hitro fspotákne, de fe sasábimo in saidemo, profimo prav lepo ne samerite nam! Takó le fmo bili sdaj v Gorifhko duhovfhnizo k mladim gofpodam, nafhim ljubim kneshijfkim deshelanam, flovenfhino, kakor kovazhu dober bát, priporozhváje, safhli, de bi kadaj ozhitno v zerkvah nekoliko zhednifhi govoriti samogli, pa to nizh ne dé, faj imajo v vertu nad keglifham látnik Augufhtáne, naj jo nekoliko, ko jim ta fvèt sa letaf prekasno ne doide, smandajo; o f. Ani jo she snajo srélo na misi imeti. Ali vender ne, ne fantje! Raji fe flovenfhine uzHITE, de ne bofte kadaj s takó teshávo, kakor fe nam sdaj godí, befediz ifkali, prevagovali in slagovali. Augufhtano pri miru pufite, kdor neke rezhi prav ne rasúmi, bolj prav ftori, de jo zlo pri miru pufiti!

Nihzhe naj fe ne predérsne terte trebiti, kdor njih obresovanja popolnoma ne rasúmi, kdor hozhe pa tertó otrebiti, mora na tanjko prevdariti, kakó bi jo fhlo prihodnizh, ali fhe zlo sa dva léta obresati. Od nar pritlizhnifhiz do nar vifokejfhiz imámo v Evrópi sna biti zhes 30 med feboj dobro raslozhnih tertnih réj, pri vfaki pa ifhemo in pufhamo, kar je mogožhe, tak saróden léf, ki je na lefu poprejshniga léta sraftil; de bi pa pri tem le terte zhes vfo méro predolge ne f-hajale, moramo poſkerbiti, de jih fkrajfhamo, kar imenujemo „terte naſaj djati. Neki predolgi, ali ftarikavi in flabotni tertni verh, veja ali konj je daljezh sadej is flepizha mladizhizo pognal; nikar le té smandanjem prozh vrezhi, prihodnizh fe bo obresala na glavizo dveh ozhéf; tukaj sna terta v pervim ali drugim létu prav lep saróden léf srediti, ta fe ji bo ob réshnji puftil, in zel dolgi verh fe bo tikama imenovane glavize prozh vergel; takó fe bo terta obilno fkrajfhala, ali neko tertno

deblo, nekoliko fuho ali gnjilo poshéne tikama tál lépo mladiko, ktéra je vezhidel snaminje bolehniiga debbla, tó pufti, in prihodén pameten resázh bo zelo deblo do te spodnje mladike odresal, in tó na dve ali vezh ozhef prikrajshal, ima pa vezh ozhef, se imenuje potem sarébern fhparón, fzhafama se bo is take glave, ali fhparóna novo deblo sredilo, terta pa pomladila. Na take, takó potrebné mladizhize je treba pri mandanju dobro pasiti, in jih puftati, vse druge pa po deblih in véjah, vfake tertne reje, kakor fhkodljive pijavke prozh metati.

Mladi nógrad, ali mladize vfake réje, obreshesh v tretjim létu na glavé ali ozhefa, in sheljih pervikrat na njih krepik saróden léf, in kake lépe kolzhi ali fajenize srediti. Take glave na mladizah ti pahnejo v lepim vremenu na naglim débéle, in prav lépe mladike, is med ktérik se ena ali druga po lástni téshi odzhefne, kér fo kèrhke in malo vrafhene, ti jih sna tudi majhen veter odkèrhniiti, obiskuj jih tedaj po goftama, pripenjaj jih pa ohlapno, de jih ne prefzhénefh, nar bolji, ko ti zhaf pripufti, s njih lastnimi mozhnimi vilizami. Pod glavo take terté pa snajo is lihaja fhe **3** do **8** mladih pahniiti, ali bi ne bilo po pameti vse té prozh vrezhi, de bi fhla vfa tertna mozh v **2** ali **3** glavne mladike, de bi imel v refnizi mozhén saróden léf, kí te bo veselil, in kolzhi pa tazih, kakórfhnih bi si mogel sheleti? Ali bi ne bila vender velika neumnoft, na sledni tazih mladih tert letaf fhe po **3** do **8** mladik rediti, famo sató, de bi jih vinorédnik prihodno léto prozh vergel? —

Pofébnó krepki fhparóni, ja vfaki prav mozhén saróden léf imá pri vfazimu poglavitnimu ozhéfu fhe nar manj po eno flabeji ravenko, zhe te ravenozhefa mladizhize poshénéjo, ali bi ne bilo bolj prav, de jih, in ko bi ravno kaki saró diz imele, odvalifh in prozh vreshesh, de bi fhla vfa tertna mozh v mladike, od ktérik grosdje ali sa prihodno saróden léf prizhakujefh? K zhemu neki bi jih zelo léto redil?

Terto fi obresal na fhparón fedem ozhéf, pa le tri mladike od njih sarod imajo, fhtiri fo pa zhifto prasne; prozh s temi fhtirmi, de bofh debélji grosdje, in sanaprej krepkeji saróden léf sredil. Drugo tertó fi obresal na glavo tréh, fhparón pa na fedem ozhéf; ti poshénéjo defet mladik, pa kar snaminja ga ni na nobeni káriga saró diza. Ko bi bil ob réshnji gotovo vedil, de ga nima saródniga ozhéfa, povej, ali bi jo bil obresal na **10** ozhéf? **0** kratko nikar, ampak na glavizo dveh ozhef, k vezhimu pa na dvé glavi,

vľako s dvema ozhéfama; puľti ji tedaj tudi sdaj na glavi dvé, in na ľhparónu pa od sadaj tudi dvé mladiki; upati je, de bodo veliko krepkejši poľtali, takó boľh imel sa naprej dovolj, in sa dvakrat sarodniga ľeľá. Terta je bila lani prevezh s grosdjem obloshéna, vľo mozh je na-nj obernila, in mogozhe ji ni bilo, de bi bila tudi saróden ľeľ sredila; letaf se bo odpozhlala, in pa ľhe takó sman-dana ti bo gotovo sa naprej saróden ľeľ dala.

To fo nauki, ktere úmni kmetovavzi in vertnarji, ko bi ravno tert ne redili, sa dobre ľposnajo; kaj bi pa vinorédniki neki zhes nje mogli imeti? mende nizh drusiga, kakor ľtaro, neúmno, prasno in ľhkodljivo navado, kakor fo pervi, ki fo terte v deshélo sanefli, jih obdelovali, takó jih obdelujejo in redé ľhe danafhnji dan. Šin fe nauzhí od ľvojiga ozheta, in terdi ľtaro deshélna navado, naj bo práv, ali ne, ter dela bres vľiga premiflika. To je, pa s poľhtjo, po ľhivinľko. Šlavzhik póje, in ľi dela ľhe gnjesdize po vľih krajih in deshélah, kakor v paradishu ob zhafu Adama, zhlovek pa govori zhes ľavshent jesikov, in ľi dela rasne hifhe po ľvojih potrebah in drugih okolľfhinah. Kaki raslozhik je med hifho voglarja v gojsdu in med zerkevjo f. Petra v Rimi? Kar je ľtariga dobriga, treba je obdershati, ko nam pa uzheni in modri moshje nove, dobre nauke in ľvete osnanujejo, ali úmni vinoredniki drusih deshél nove isglede dajajo, od kterih korifľnoľti fe lahko ľami po ľkufhnjah popolnoma preprizhamo, ľmo jih dolshni poľnemovati. Veliko je tertnih plemen, tó ľkufhnja sprizhuje, de, zhe krepkiga ľeľá ne sredé, ľhe zló saroden ní. Kdo bo pa ľkasal, de s úmnim mandanjem tert fe krepkejši in tedaj gotovo saródnifhi ľeľ ne dobi? ali de, ko fe takó terte isrézhijo, ne bo grosdje manj ľperh-valo, ľhe bolj rataľo, bolj sréľo in zukreno poľtajalo? ali de bi fe s mandanjem ľhivina ľoshej doma ne redila, in vezh guoja ne napravilo? Tudi ľhe na tó naj vinorédnik odľovor da, kdaj bo prihodnjizh terte ľoshej obresoval, zhe bodo letaf smandane, ali ne? kolikanj resí manj! toľiko hitreji bodo obresane, in s manjšim ľrudam.

Ob kterim zhafu pa gre terte otrebiti? Pred vezh ľéťmi je bilo veliko prepíranje med Franzosi in Nemzi savolj zhaľa, v kterim bi fe imeľe terte oberati; neki med njimi fo hotľi, de bi fe otrebile pred, drugi pa, po grosdnim zveténju. Ako pametni vinoredniki, rasjafnjeni ľhe po mnogih drusih vednoľtih in uzhenofľih, kako rezh práv ľhivo premifľijo, in vezhkrat ľkufhajo, bi ľkorej mogozhe ne bilo, de bi praviga ne rasuméli in sadeli.

Kakor pameten vinorédnik sheljifh, de bi fhla vfa tertna mozh, vef nje fók bres vse sgúbe v mladike, na kterih upafh grosdje, in sa naprej saródni léf srediti, torej otrebi jih pred, ko je mogo- zhe. Kakor hitro se spomladi vef sarod prikafhe, jih she lahko sazhefnh oberati; mladizhize nifo fhe zló nizh vrafhene, zhe se jih le s perftam dotaknefnh, she odleté; to delo je prav lahko, kafneji pa, ko se mladike she nekoliko vraftejo, in lefene postanejo, teshej jih je odvaliti, tudi se sna kaj od ftariga lefá, ali faj od njega lubada odzhefniti, kar bi ti vfhez h ne bilo, raji tedaj, ko kafno mandafh, vezhi in nepotrebne mladike odresuj. Ko hitro spomladi oberafh, bodo ránize fhe majhine, fe bodo hitreji safufhile in sazelite, tolikanj hitrejfi in gotovifhi bo fók kje fhaf, kamor ga hozhefnh imeti.

Kdor imá veliko tert, mu ne bo mogo zhe, vfih spomládi smandati; vezhkrat tega she vréme ne pripufi, ali pridejo druge filene dela, de ni lahko delavzov dobiti, tudi je pervo mandanje nekoliko grishavo ali prevodéno, in sa domazho rejo shivine premalo sdá; torej je treba poredama en nograd sa drusim, ali eno réjo sa drugo otrebiti, in poskerbéti, de kjer fo terté, slafhi nógrafhke, mozhneji, fe to delo popred ftóri, de bi kaki lóm ali gofhava grosdji ob zvetenji ne fhkodoval, in sploh, de fe mandanje do f. Ivana dokonzha, sakaj potem nógrafhke terté vezh obilo ne raftejo, in pride kofhinja, ktera fe tudi ne sme v nemar pufiti. —

S mandanjem fe terté isrézhiyo, de pride sarod bolj sa zhafa na srak in folnze, kar mu na vezh vish tekne; v deshevnih vremenih in v velizih rófah fe mokrota hitreji na njemu pofufhi, ko bi fe tedaj ravno v zvetenju snafhel, bo manj fperhoval, in poprej bi fe na folnzhno gorkoto vadil, kakor bolj sgodaj bofh tedaj mandaf, tolikanj poprej bofh te naméne dofégel.

Grosdje, ktéro fe je she spomladi, ko sarod, na folnzhne sharke vadilo, v nafhlih krajih kafneji nobene fhkode od folnzhniga opéka ne terpi; fvoje shive dni ga nifmo fhe taziga salesli, de bi bilo kafneji od folnza spezheno; nafhli fmo pa v nógradu proti jutrajnimu folnzu obilni saródni grosd na tleh leshati, de bi ne bil ob deshjih od semlje ofhkroplen (ofhtrofotan) fmo mu plofhizo podloshili, na ktéri je ozhitno vezh gorkote terpel, pa vender nizh mu ni bilo, lepo je fosréjal, le nekoliko je bil lefenklat in bolj hrufhljivkaf. Na 18. dan Maliferpana 1841, ako fe prav spomnimo, je neka huda fopariza is Afrike zhes Rim, in fizer is Rima

do naf in do Dunaja na en dan, drugi dan pa she do Berlina prefhla; ta je po vinfkih deshélah vezh ali manj grosdje opèkla, de je rujavo poftalo, in se pofufhilo, to je bila pa nenavadna prav zhudna prikasen. Kdor bi pa is kake gofhavne fenze hitro, slasti v mokrih vreménih raftejozhe grosdje na naglim in v hudi vrózhini na folnzhne sharke poftavil, se nima zhuditi, ko bi mu ga folnze prekúhalo, de bo poginilo; tako grosdje gre vesati v kakim hladu sjutraj sgodaj ali na vezher, pa she bolji bi bilo pred pofkerbèti, de bi v taki gofhavi ne bilo sraftlo.

V mnogih rajnfkih deshélah, kadar na glave reshejo, imajo she navado po sprizhovanju gosp. baróna Babo *), vse mladike, ktere imajo sarod, nekolike pred grosdnim zvetenjem fkrajfhati, to je, jim pufté nad saródam po dvé ali tri ozhesa, to drugo pa od mladike odlomijo, in obernejo v shivinfko réjo. Po ti fhegi se fók v nekim sapopadku doli tlazhi, in fkrajfhane mladike sazhnejo is oglizhov, to je pri perefnih rezelzhkih, nove mladizhize poganjati; v tiftih krajih terdijo s enim glafam, de tó tertam tekne v vezh sapopadkih; fók rasganja in debeli fkrajfhane mladike, de poftanejo tolikanj gotovifhi sa drugo léto saróдне; grosdje je debelji, in po nekih, nalafh storjenih fkufhnjah pravijo, de ga je obilno vezh. Take terte, ki so she nekoliko krepkih débél, in ki so ravno na dvé ali tri glave obresane, fame febe nosijo, ne potrebujejo nobenih kolov, nobene veshnje, so v neki podobi kakor velike odtlizhne selnate véhe. Zhe nove mladizhize na njih is oglizhkov sraftejo, so viditi od sgorej nekoliko kofhate, grosdje pa okoli in okoli doli vifi, in je dobro pred tozho branjeno.

Kar je Šlovenzov ta kraj gojsda, pa tudi po Dolenfkim in

*) Der Weinbau nach der Reihenfolge der vorkommenden Arbeiten dargestellt von Freiherrn von Babo. Heidelberg, 1840. Ta vinoréja, ki smo jo pred malo dnevi dobili, je she nar bolji od vifih, kar se nam jih je v nemfhkim jesiku nateleto; pa vender ne moremo vsiga podpisati, kar je v nji rezheniga. Gosp. baron Babo pravi: de terte na starofi operhvajo. Sna biti, de na Rajnu imajo kake fertne plemena s takó poséбно lastnostjo, ali pa, de fhe ne vedó, de operhlijvke so poséбно stanovitne ravenforte. V naflih krajih jih ni nobenih mladih takó rodovitnih tert, kakor so flare, zhe se jim prav dobro pofresha. Dalej pravi gosp. barón, de sarod se ne sarodi letaf sa prihodno léto, kér terta nima posébnih sarodnih ozhés, kakor imá sadno drevje poséбно popje sa zvetje, temozh, de terta bo k létu, ko je možna, sarod proti, ki bo rafila, sarajala, ko bo pa slabotna, de ga ne bo mogla saroditi. Naj nam bo perpufheno tukaj prijasno poprafhati: od kod pa pride, de krepka kolzh (Schnittling) spomladi eden ali dva sarodiza pahne? is lastne mozhi? Kratko nikar, faj jo nima she kar kore-nizhize, pahne jih sató, ki sta bila léto popred sarojena; ne donefe jih pa sató, ki nima mozhi, jih rediti. Kadar rafte tertén léf is folnza, je vfelej bolj saróden, kakor zhe bi is vode v možno deshevnikh vremenih sraftil.

Shtájerfkim, kjer bi se kóli she drago plazhovali, fo povabljeni tó, sa-nje novo fhego terte rediti, dobro spremifliti. Sakaj poprejſhi ali kaſnejſhi bo na tó priſhlo, de fe bodo perſiljeni ene take fhege poprijeti mogli, zhe bodo hotli fhe pritiſhno tertno réjo terditi. Mladi goſpodarji, ki ſhelé s zhaſam úmni vinorédniki poſtati, naj poſkuſijo v kakim ſavetji ali ſatiſhji nekoliko vſajenih mladih tert po ti fhegi rediti, poſtavimo, Rihenberzhani, ki ne perdelujejo na ſvojim polji ravno nar goſfih vin, in ki imajo od f. Martina do f. Katarine tolikanj preſfolnzhnih in ſatiſhnih, nekďaj ſgolj s nogradmi ſakritih lég, ki fo jih ſazheli ſďaj v poſlednih zhaſih na vſo mozh is noviga ſafajati. Terte bi fe mogle ſaditi tazih plemen, ki bi gotovo na glavah ſarod imele, kakor Rebola, Pinjela, ſipa, Ovzhji rebiz, nar hitreji tuďi Briſhka Gerganija i. t. d., ſpeljati bi jih mogli k vezhimu do poldruſiga zhevľja vifoko; is perviga na paladizhe jih pervesovati, v malo letih bi pa krepke ſadoſti poſtale, de bi ſame ſebe noſile. To bi bila pazh lepa réja! nobene fkerbi ſa paladizhe, kolikanj pa tuďi manj dela in vlaka! Reklí ſmo: s nekoliko tertami tó ſkuſhati, ſakaj, ko bi nove mladizhize s perefnkih ogliſhnikov prevezh ſt. Miſhelza, ki ga na Rajnu ſt. Martinza imenujejo, naſtavlja, bi to prav ne bilo; táko groſdje bi terte ſlabilo, in k pridu bi ne priſhlo, ko bi fe tedaj kaj taziga prikasovalo, bi fe ne ſmele mladike pri krajſhevati, temozh gori viſhej ſkup ſvesati.

Po druſih rajnfkih krajih, kjer imajo navado na ſhparóne reſati, puſte na ſhparonu dvé ſadnji mladiki raſti, de fo ſanaprej, ko bi ravno ena mladika v ſlo priſhla, vender ſa ſarodni léf dobro prevideni, vſe druge mladike pa na ſhparonu prikrajſhujejo po poprej povedani fhegi, to je, dvé ali tri ozheſi nad ſarodam puſté, to drugo od mladike pa odlomijo. De tuďi mladike, ktere bi ſhelel prihodnjizh pogrobenzhati, ali jih v kolzhi oberniti, bi fe ne ſmele po ti fhegi ſkrajſhevati, bo pameten vinorédnik ſam raſúmel.

Tuďi po Brégu nad Terſtam fo ſhe od ſtarih zhaſov navajeni pri ſvoji ſredni réji po ti fhegi le mladike, ki imajo groſdje, od ktériz je pa ozhitno, de bodo pri prihodni reſhni prozh verſhene, ſkrajſhovati; to delajo, de bi groſdje bolj na ſolnze priſhlo, in ſ úpam, de bi debelſhi poſtajalo. V tem moramo Breſhane pohvaliti, in to fhego vſim priporoſhiti, ktéri nimajo ſvojih tert na poſébno velikih vetrenih ſbrifih, in de niſo tolikanj perſiljeni groſdja veſati.

Po nafilih Ipavfkih nogradih, ki so fkorej v vfilh légah vezh ali manj vetrovam podversheni, in pri sedajni tertni réji gre grosdje vesati, to je, vse odrafhene mladike se od sgerej na paladizh pri-veshejo. To delo gré floriti potem, ko je grosdje ozvélo, in se je she otrebilo ali fzhiftilo. Pri tem delu pa nimafh mladik pre-vezh na kvifhko vlezhi, ali jih napéti, ampak po lahkama in ohlapno jih povsdigni in povéshi, de ne pride grosdje prevezh v gujezho, ali tudi kakor pravijo, v fhóp; naj ima povesana terta marvezh nekoliko podóbo neke okrogle pletenize, ali kofháre. Ko vidifh, de se gofhava dela, obéri ali otrébi neke tertne peréfa, pa ne tiftih, ki so nad grosdjem, ampak med, in pod grosdjem, de bota srak in folnzna gorkota loshej do njega prifhla. Na vezh vish pride bolj práv, zhe je grosdje od sgorej nekoliko sakrito, to je she pred kako sódro ali mehko tozho obvarvano; tudi ni ravno potreba, de bi ga slafli v možhno prekfolnzhnih légah poldanjfki folnzni sharki na ravnoft sadevali, sadofti mu je, ko ga jutrajno afi vezherno folnze po ftrani pokuka. Táko grosdje je nekoliko prijetnifhiga pokufa, ko se je pa zeli dan na gorkim folnzu peklo je nekaj bolj shaltavo.

Po veliko franzoskih in nemfhkih bolj fevernih deshélah, koder na pritlizhni réji shlahtne vina pridelujejo, terdijo fvaro fhego, de h konzu Velkiferpana, ko terte she nehajo rafli, jim gori nad paladizhi verfhizhe od mladja priréshejo, kar imenujejo verhzhi-kati, (gipfeln); verfhizhe obrazhajo tudi sa shivinfkó réjo. Takó denejo nograd bolj na fvitlo, de je manj fenze po njemu, de folnze nógrafhke tlá in grosdje bolj rasgreje, in de grosdje bolj fosréje in zukreno pofane. Ipávze, ktéri imajo v kakim možhnim fvetu mladize v tretjim ali zhetertim létu, ki v tem zhafu vse paladizhe preraftejo, in she nove mladike is oglizhov vse prek reshentajo, de ni mogozhe po njih iti, bi se tukaj lahko poprafhalo, ali bi ne bilo práv, ko bi take terte v tem zhafu drugizh isrézhili, grosdje bolj na folnze spravili, in verfhizhe shivini pokladali, kér v tem zhafu so pafhe vezhidel od folnza foshgane, in vezhkrat takó golé, ko o f. Pavli? Špomnimo se, de nam je she nafh hlapez zele vo-sove tazih verfhizhov na dom vosil.

Rezheno je bilo v nekim poprejfhnim odlozhku, de po pofébni fkerbi in umetnofti se da v févernih in tedaj bolj hladnih krajih, shlahtnejfhi grosdje in vino perdelovati, kakor bi ga zhlovek v tazih krajih ifkal; takó se tudi v refnizi godí. Franzoska je nar

vezhi od vſih vinſkih deſhél, faj nar vezh fort vin prideluje, ki imajo ſvoje laſtne, snane in ſlovezhe iména. Ko bi ſe pa po tertni reji raſdeljila v juſhno ali poldanjsko, in ſéverno deſhélo; ſe jih po ſprizhovanju góſp. baróna Babo v juſhnih 91, v ſevernih pa 137 ſhlahtnih fort laſtniga in ſlovezhiga iména prideluje; dalje, ko ſe vſe juſhne vina ſheft meſzov po bendimi v frednje neka mera po 14 frankov oddajajo, ſe v enakim zhaſu vſe ſeverne na enako mero eno próti drugimu po 21 frankov prodajajo! To je pazh velik raſlozhik. Juſhni Franzosje ſe v prizhijozhkih zhaſih veliko zhes to pritohujejo, de ne morejo vezh ſvojih vin prodajati, de ſo jih njih ſeverni ſofédje v tem le hudo prehitali. Takó ſo tudi Nemzi v ſevernih in bolj hladnih deſhélah, in vender nekaj ſhlahtnejiga vina pridelujejo, kakor vſi Lahi in Ilirzi v njim naſprotnih juſhnih, in tedaj bolj gorkih krajih; ravno takó je tudi na Ogerſkim, v Tokaju, ki leſhi pod Karpatami, nar bolj proti ſéverju, nar ſhlahtnejí vina naſhiga Zefarſtva raſtejo, po vſim drusim Ogerſkim pa, bolj próti poldnevi, koder je veliko gorkeji, imajo veliko niſhji vina.

Ta je vender zhudna, porezheſh ſam pri ſebi! Kratko nikar, taka je, de jo lahko s roko potipljeſh. V ſevernih deſhélah ſime, mraſóvi, fláne, poléti ojtri vetróvi, v jeſeni pa hladne, deſhevne vremena vinorédnikam hudo nagajajo. Ko ſo kadaj ſheleli kaj dobriga vina imeti, jim je moglo biti már, in ſo bili perſiljeni vſo ſvojo ſkerb na to obrniti, de ſo ſi le ſhlahtne tertne plemena, drobnih jágodiz, ſaplodili, de ſo jih pritlizhno, in ne v plevélu redili, jih ſkerbno oberali, jim mladike ali zele verſhizhe prikrajſhovali, s eno beſédo, prisadevali ſo ſi vſe ſvete modre góſpe Vinoréje ſvediti, in vſe nje dobre nauke ſo, ne ſamo poſluſhali, temozh todi v djanji ſpolnovali; po tazih potih ſo takó daljezh priſhli, de práv dobre vina pridelujejo. Po vſih juſhnih in bolj gorkih krajih franzóſke, láſhke in ilirſke deſhéle ſe pa vinorédniki na ſvoje dobre lége, na možhno ſolnze in ſvoje bolj gorke deſhéle ſanaſhajo; hozhejo le doſti vina iméti, torej ſe ſhe pritlizhne réje ogibljejo, in tertne bolj viſoko redé; vinorejnih náukov jim ni mar poſluſhati, od mandanja i. t. d. nozhejo nizh flifhati. De bi ſe v bolj hladnih krajih gorji vina pridelovali, tega ne morejo ne raſumeti, ne verjeti, dokler ſo ſadnjizh njih vina od drusih is ſevernih krajev v kupzhii prehitane, kar ſe jim ſhe zlo zhudno ſdi. Kdor pa enkrat vtóni, teſhko vezh naſaj na verh priplava! Taka le ſe poſéбно juſhnim Franzosam godí. —

Pred 25 létmi smo bili sazheli svoje nógrade globokeji okopováti, také so nam bolj fzhernevali, in dalje v jefeni seléni oftajali, to je drugim dopadlo, in so sazheli novo delo posnemovati, v tem jih pohvalimo. Veliko lét je she preteklo, od kar smo si tudi prvi v deshéli jelov lét sa nografhke kole ali paladizhe omislili, in sazheli fhparóne pred okopovanjem, in fizer po taki fhégi povesevati, de so se nogradi enako lahko potem okopovali; vezh jih je she, ktéri tudi taki lét fhogajo in také veshejo; v tem jih tudi pohvalimo. Dobrih 24 lét je minilo, kar smo jeli nografhkim tertam gnojiti; v tem inramo posnemovavzov bres fhtevila, in she v vezh komilijah, hvale so vredni. Enako veliko lét je pa tudi she pretéklo, de vse nógrade mandámo; k temu delovze najemlémo, in jih kakor kopázhe plazhujemo; s mandanjem, ki ga nam zele vosé na dóm vosijo, krave redimo, in she zló konjem, ki na to hudo omadlevajo kaj damo, de so bolj sdрави; v tem pa nimamo Ipávzov she kaj poséбно pohvaliti. Vezh jih je, de kádaj kaj smandajo in shivini pomezhejo, taziga pa, de bi vse svoje tertne réje puštil otrebiti, ga she ne posnamo. Pravijo, de je nógrafhko vino enako dóbro, ko se ravno nógrad ne obira; tega nozhemo pri starih nógradih tajiti; ko imafh mladize, ali pa ko nógrafhkim tertam gnojifh, in jih né otrebifh; gotovo bo grosdje v vezhim lómi ali gofhavi rastlo, in ne bo vezh také shlahtno; tó vender lahko sam rasúme fh. De bi pa prihodnjizh krepkejshi in sarodnifhi lét imel, shivino doma redil in vezh gnoja napravil, ali ti tó v glavo ne gré? Sgovarjajo se, de nimajo zha-fa; sa odgovor naj jim bode, de je treba eno storiti, in drusiga ne opuštiti; nima kmetija tebe, ta ne bo práv, ti imafh kmetijo smagovati. Ipávzi so zhveršti, stanovitni in terdni delavzi, to hvalo jim mora vsak dati, kdor jih posna; pa vender, ko bi vse kmetifhke drushine od dnéva do dnéva také delale, kakor meštni delavzi per mojštrih, ali faj, kakor dobri najemniki, kolikanj vezh dela bi se okoli léta storilo?

Od ene strani so Šlovenzi, kar isrézhenje tert sadene, fém ter tje nevédni in premalo rasúmni, ali sna biti she zlo sanikarni, od té druge pa, kaj hozlemo rezhi? také slepi in saróbljeni, de she vezhkrat sami grosdje v vezhi gofhave devajo, de samore tolikanj manj fosrejati. Kar fhkodljivo saplevelenje nógradov sadene, je bilo she pri drugi priloshnosti od tega govorjenje.

She pri kolzhih se vidi marškrat kaka velika neúmnošt; nahel jih bofh, de so zhes in zhes s fisholam safajene, ki rafte

germato, dela velike niti, zvete in proti operhva zelo léto, in le na kafno jefen ti naredí kak selen fírok, potem ko ti je she kolzhi samóril. Poruj ga sa zhafa, ko te she na poprafha, kam de je prifhel? povej ji, de fo ga kaki polshi pojedli, ali de ga je pa kdo poruval; in rezi ji, ga nikdar vezh v kolzhi faditi, de bi se ji kaj taziga vezh ne primerilo. Zhe mosh s veliko teshavo in trudam kolzhi nafadí, de mu jih potem neúmna shena s fisholam ali buzhami samóri, ta je pazh shaloftna!

Pred vezh létmi smo vidili v nekim flovénskím kraji nógrad takó možno s fisholam nafajen, de je vse terte prerastel, in na vérhu kolov lepó zveté, se je s nitmi she nasaj doli obéfil. Teshko je bilo tertno perje pod fisholovim raslozhiti. Kaj taziga se lahko po vsh vinskih krajih najde, povfod je kaki neumnesh, ki hozhe na enim kupu mnogoverftne rezhi pridelati, pa vezhidel le malo ali faj flabejih pridelkov dobí, kakor, zhe bi hotel po pameti ravnati. V nógrad, zhe hozhefh kaj dobriga grosdja v njemu imeti, fadi fame terte, in nizh drusiga; vfako fozhivje, vfaka selenjava je v nogradi v priméri s grosdjem le plevél. Ali se morde nizh vezh ne spomnifh, kaj je bilo od plevela v nogradi rezhenó? Prozh — prozh s njim!

Kmetovavez potrebuje, in ga prav veselí, perdelovati obilno fozhivja, selenjave in drevéfniga fadú. Sdravo, dóbro fadje posébnó veliko saléshe pri drushini, otrozih in slafhi pri bolnikih; on si mora tedaj mnogoverftniga fadniga drevja omifliti in ga rediti, de je, ko ga Bog da, po letu, v jefeni in po simi s fadjem dobro previden. Ko stanuje kmetovavez bliso méft, ali sploh v tazih krajih, kjer se fadje lahko prodaja, naj si omifli od fosédov, is gospofkih vertov, ali is méft bolj pitanih drevesiz sa fadesh, ali faj tazih zepizhov, de s njimi svoje divjake poshlahtni; pa tudi njemu famimu ne bo zlo nizh fhkodovalo, zhe bo bolj pitano fadje jedel. Sadnih drevéf pa nima malo in dosti v nógrade faditi, v kterih shelí, kaj posébnó dobriga vina perdelovati. Vinorédniki dobro vedó, de zhefhnjeve, figove in mnoge druge fadne drevéfa se daljezh okoli po nógradi raskorenizhvajo, in tertne korenike moré; de pa she s fenzo tertam veliko gorkote okratijo, in v mokrih vremenih k operhvanju grosdja pripomorejo, je ozhitno in lahko rasumeti. Satorej se ne vidi po vinskih deshelah, koder se na pertlizhnih rejah shlahtne vina perdelujejo, v nógradih nizh fadnih drevéf. V svojih nogradih ga nimamo kar snamnja kakiga fadniga drevéfa, le s békami, ki

jih pri nafhlih veshnjah savolj hudih vetrov tolikanj potrebujemo, in ki le v delavni semlji rastejo, moramo poterplenje imeti. Nafhi Ipávzi v tem le zhedalej rasumnifhi prihajajo, in v njih mladih nogradih se ne vidi vezh nafajenih fadnih drevéf. Nafádi si fadja bliso dóma, de ga bofh imel bolj pred ozhmi, de ga hitreji pobêrefh in fpravífh.

Réf je, de shlahrne fo nografhke zhefhnje, de jih ni zhes nografhke kofhenize (brefkve s h kofhi perrafhenim mefam); pa vender ti jih modra Vinoreja v nógrad med terte faditi oforno prepové. Ko pa vender le mozžno shelífh, tudi nografhko fadje imeti, poflufhaj naúk in pofnemaj ga. Zhe fi namenil v lépi légi nógrad nafaditi, pojdi in odlozhi od ftrani, od ktére bi ti snali vetrovi kaj sabavljati, nekoliko svetá, in pufti ga ravno takó, kakor sa terte prekopati; ta kraj nafadi s fadnim drévjem, pa takó, de bo fleherno drevó v primeri fvoj proftor imélo, in de ga fólzne od vfhíh ftrani oblíje; vfako léto morafh ta fadni vert ali nógrad faj enkrat takó dobro, kakor tertni nógrad okopati; takó le bofh imel nógrafhko shlahrno grosdje, in nógrafhko shlahrno fadje. Nafh fofed gosp. Bern. Dolenz, grafhak in ud z. k. kmetíjke drushbe, imá prav lep fadni nógradez; ravno takó je tudi she imenovani gosp. Jan. Nep. Dolenz is Ipáve, ne zhetertin ure daljezh od nafhe hífhe, neki zlo lep nograd safadil, prék nógrada pa proti burji drugi fadni nógrad. Ti novi prikaski fo pazh hvale in pofnemanja vredni! Nógrafhko fadje je veliko shlahrneji od drugiga savolj lége, vezhji gorkote, in savolj navadniga vfakolétniga okopovanja.

Pri ti prilofhnofti moramo vse desheléne, ki na foldanih domujejo, in jih obdelujejo, na neko drevo opomniti, ki ga fízer vfi dobro pofnajo, njega veljavo pa pre nisko zené. To drevó, med vfmími drevesi nafhlih krajev nar lepfi, je vífoke, piramidne podobé, rafte tudi v neobdélanih foldanih; nar mozlhnejfhi vetrovi ga ne ushugajo, de bi po ftrani sverneno raflo, kakor vidimo veliko drusih pitanih in divjih drevéf prozh od burje nagnenih rafli; on da od vfhíh drevéf v desheli nar terdnejfhi léf, vezhkrat pa tudi obilno fadú. Pametni kmetovavzi se bodo hitro rafúmili, de od ofkórfhi (Sperberbaum) govorimo, ki je dvojniga pleména; eno ima fkorej tak fad, kakor hrufhkize, drugo pa, kakor jabelzhiza. Kdo jo je fhe kadaj vfadil? Zhe famofévka srafte, je prav, zhe ne, je tudi prav. Sakaj bi jih pa na ftranéh nógradov, ali sa

takó imenovane obréfhenze sa brambo pred burjo, ali na kako pufhavo, ki jo zhlovek ne misli vezh obdelovati, ali pa slasti prék potokov, na mésti drusiga divjiga drevja ne fadili? — Ozha jih fizer ni nikoli ne fejal, ne fadil, ali je tó sedaj tudi linu prepo-vedano? sdaj, ki je she tako pomanjkanje nad drevjem in terdnim léfam v desheli? O neumna stara navada! Ali bi jih v 50 létih lahko petdeset tavshent ne sredili? Kolikanj lépfhi in visfhi zéne bi bila potem nafha deshela! Šila, fila vaf bo she marfikaj svuzhila!

Obernimo sopet nekoliko svoje ozhi okoli na flovenfke pritlizhne tertne reje, primérimo jih náukam, ki jih nam Vinoreja osnanuje, in nafhli bomo fém tèt tje velike pomanjkanja. Eni fadé tertne, kakor se jim ravno naletí, bres de bi pomisllili, ali fo tudi kraju, de bi se dôbro vino is njih perdelovalo, primerjene ali ne, in kakor, de bi se v desheli gorfhi tertne pleména ne nafhle. Drugi jih pufté, de jih plevél prerafte, ali jih pa fami s kakim fozhivjem ali selenjavo samoré. She drugi pa namesti, de bi jih isrézhhvali, jim s gofho nafajenim fadnim drevjem srak in folnze kratijo, in upa ni, de bi grosdje samoglo prav fosrejati in dôbro vino dati.

Kér se she pri pritlizhnih rejah fém tèt tje take pomanjkanja najdejo, kaj bomo pa she le od fredne reje rekli? K ti fhlejemo vse tertne, ki jih Ipavzi, Krafhovzi in Breshani vezhidel oboravajo. Tertne nafadé po tri ali fhteri v en germ, in germe v verfte po méri, kakor je navada njive oboravati; njih debela priveshejo k shivim drevéfam, ali pa h kolam, ki jim rahlje pravijo; sarodni léf pa napnejo na dífno in levo is verfte na druge kole, kolze imenovane; tako versto tert imenujejo planto. Plante fo po vezh ali manj fakfebi vfajene, in kar je med dvéma plantama rali, versto imenujejo. Neki ima, postavimo, na njivi pét plant, ima tedaj med njimi fhteri verfte, in v sledno sna kaj drusiga ofejati, ali vfaditi. Bifstro okó bo nafhlo pri ti reji v sledni fofefki kak vezhi ali manjshi raslozhik, pa vender, kar jo je v sgorni Ipávi, na spodnim Krafu in v Bregu bi se lahko prifhtela pritlizhni reji, kér jo savoljo hudih vetrov zhes dva zhevlja ne vsdignejo, pri vfm tem da vezhidél le frédne vina; od kod pa to pride? — Nemarnost in sanikarnost vinorédnikov tó nanéfe.

Kmetovavez potrebuje nar pred kruha; ko je she s tem dôbro previden; sna she le na vino mislliti; dobre shitne njive bi si mogel tedaj vselej in stanovitno sa potrebni kruh prihraniti, vino pa le na hribih ali gorizah perdelovati. Vezhkratne visfhi vinfke

zene, kakor navadne, fo pa kmetovavze skorej vsih vinfkih deshél oflepile in sapeljale, de fo se satelebáli, in terte is goriz, sa ktere fo ustvarjene, na njive in shitno polje saplodili, ali pa she tudi v take kraje, ki niso zlo sa tertno rejo ustvarjeni. Bolj bogati in bolj ubogi fo vsi, eden pred drugim, kar koli je bilo mogozhe, hiteli, na svojo semljo veliko tert nafajati, semljifhtva fo zheda-lje bolj drobili; sraven tega fo se ljudje zhes méro mnoshili in vsaki pedánj fvetá s tertami nafadili, od tega le — fo si mislili fe bo she shivelo! le dosti, dosti vina! to fo bile njih she-ljé; de bi pa tó tudi dobro bilo, jim pa ni bilo nikoli mar. Po ti fhegi pa fo si svoje nar boljshi shitne njive spridili, in svojim last-nim vinam eden pred drugim zéno snishali, takó, de, ko je dobra létna, pravijo, de je vino po nizh, ko je pa flaba, de se délo ne plazha. Shito fe pa v takih krajih ozhitno smiraj manj perdeluje. Naj bo po tem takim, ali flaba ali pa dobra létna sa vino, ljudje vezhidel pomanjkanje terpé. Takó se godí po mnogih franzoskih deshelah, na Rajnu, od koder se vinorédniki, kér se ne morejo vezh pre-shiveti, od léta do léta na tavshente v Ameriko preselujejo. Malo bolj se godí po drusih némfhkih deshelah, po spodnim Šhtajerfkim, na Dolénfkim in tudi v nafhkih krajih.

Ko bi miso s jedmi takó obloshil, de bi se fhterje prav dobro s njimi oshivéli; ko bi jih pa namesti fhterih fhéftnajft prifhlo, in ko bi bil neki med njimi s velizimi uftmi, in ne ravno posébnó perljudnih fheg — bodo le ti vezhidel kofilo pojedli, ti manjshi ali bolj fla-botni pa bodo od kofila zlo malo dobili. Takó le se godí po léti na tvoji njivi, na ktéri imafh veliko plant, in v plantah she mnogo-verftne fadne drevéfa. Pod raljo, tó je, pod semljo, ktéra se obo-rava, je s tertnimi, in korenikami fadnih drevéf ali kakih bék, vse prekrishano. Dokler je sadofli mokrote, gré she vse prav, kadar pa sazhne folnze pritifkati, fe huda vojska med korenikami vnáme. Od sgorej folnze strafhno fufhi, od spodej pa tertne in drevéfné korenike vfo mokroto poserkajo, in fo persiljene jo she nishej ifkati; kaj bo pa v frédi shitnim, turfhibiznim, fisholavim i. t. d. koreninzhizam od mokrote ostalo? od koga bodo neki shivele? Ko ni pri taki hudi vrozhini ósem dni deshja, vsi se she osirajo, ali ga ni kakiga oblazhika od juga; naj terpí taka huda vrozhina zelih 14 dni, pa je she fodba zhes létno storjena! Pri pomanjkanju vsih rôf, kakor jih imajo v drusih krajih, bi radi desh imeli vsaki ofmi dan; gospod Bog pa nam ni she obljuje storil, de hozhe vse ne-

úmnoſti pri naſtih kmetijſhtvah s deſhjem, kakorſhniga bi mi radi imeli, popravljati. —

Ko bi ne imeli plant, in drusiga drévja po njivah, bi jih ne bilo tréba takó pogoſtama gnojiti; ozhitno je, de tertne in druge drevéſne korenike nar vezh gnoja povshijejo. Ko bi ne bilo toliko plant in drevéſ, bi ne bile take hude ſoparize po njivah; fuſhe bi ſhиту in ſozhivju takó možno vezh ne fhkodovale, ſakaj na ſtó in ſtó tavſhent, ali na miljone bi bilo na njivi manj koreninzhiz ali pijavkiz, ki bi vezh mokrote ne ferkale, in ktéra bi ſe tedaj bolj ſa ſhito prihranovala. Rezheno je ſhe bilo, koliko mokrote ena ſama terta na dan k ſvojimu ſhivljenju potrebuje, kolikanj pa zelo poletje? kolikanj pa ſhe le na ſtó in ſtó, ali na tavſhente tert? Nar vezhi zhudo, ki ſe po naſtih, ſhe po ſvoji vlaſtnoſti možno fuhih ſoldanih okoli in okoli godí, je, de pri takim kmetijſhtvi ſe ſhe ſmiraj kaj na tléh od ſhita, ſozhivja, ali kaj drusiga perdeluje.

V mnogih bolj ſevernih krajih na Nemſhkim, in ſhe zlo na Angléſhkim ſe najdejo ſhe dan danaſhnji neki hribi, ki jim pravijo nógradi, k ſprizhovanju, de ſo bili nekđaj s tertami ſafajeni; kér ſo pa vlaſtnikam ſna biti na óſmo ali deſéto léto po nekoliko takó kiſliga vina dajali, de ga ni bilo mogozhe piti, ſo ſe hitro raſumili in tertno rejo popuſtili, ſvojo ſkerb pa in délo na kaj gorſhiga obernili; hribi ſe pa ſhe ſmiraj nógradi imenujejo. Tudi v okoljſhini naſtih „Noviz“ bi morde marſkdo bolj prav opravil, in delo bi ſe mu bolj poplazhalo, ko bi, naméſto tertne v kraje ſaditi, ki jim zlo nizh primerjeni niſo, kako drugo rejo naſtávil. Ravno takó bi ſe tudi Ipávzi in Rihenberzhani dan danaſhnji veliko bolj pozhutili, ko bi bili po, ſhe v miſli vsétim, ukasu Karola, vojvoda na ſhtajerskim, ſvoje njive in polje zhíſto ſa ſhitno rejo prihranili, in ko bi bili vſo možh, ki ſo jo tolikanj lét na plante po njivah obrazhovali, na pritlizhno ali nógraſhko tertno rejo obernili.

Kakó tedaj, ali gré ſedaj vſe plante po njivah poſekati in ſkopati? — Kratkonikar! Vinoreja pravi takó: de niſo vſe plante eno pot, ampak ſzhafama in v veliko letih naſajene bile; ravno ſató ſe ne ſmejo tudi na enkrat, ampak le pozhafi, is njiv ſpraviti. Ko bi hotli ſgorni Ipávzi vſe nógrade, ki jih imajo, po úkih Vinoréje obdelovati, in javolne ſhe kako puſhavo raſaditi, bi jim zlo vezh tréba ne bilo, po dobrih ſhitnih njivah tert rediti. Tudi po ſhtanjelſki, Rihenberſhki in v komiſi

okoljshine Gorishkiga mésta bi se dale mnogotere poséбно dobre shitne njive od prevelike téshe plant refhiti, in tertna reja na prav dobre foldanaste hribe fzhafama spraviti. Kako dobre vina bi, postavimo, stara góra nad sv. Petram, ali zela Ovzhja Draga dajala, zhe bi jih hotli bolj obdelovati, in nekoliko bolj prtilizhno rejo nastaviti? —

Ozhitno je, de po Ipávi, sploh, govoriti, se je zlo veliko dobrih shitnih njiv s tem pokasilo, de so zhes vso méro prevezh plant na nje vsadili; de bi pa tlà in plante she tolikanj manj dajale, so jih she s veliko pregoftim sadnim drevjem obloshili. Zhlovek hozhe, kar je nemogozhe, in kakor, de bi jo iskrize pameti ne imel, na zlo majhnim prostoru, na enim kupu, kar od vsiga perdelovati! Pojdite daljezh doli po vsi Ipávi, pojdite v Brég, in v Bèrda, in poglejte, v ktéri soféski ne bote tazih neumnosti nashli? *)

*) Pri nas jih zhepi na semlji ali gruntu (Hube) 4, 8 ali zlo 12 kmetov, réf je, de rasun semljiskiga imajo tudi kake lastine (Ueberlandsgründe), ali kake gosposke njive ali fenoshti (Dominikal-Gründe), ki so si jih bile gosposke nekdam obdershale, s zhaftam na kmetam poprodale. Veliko jih je pa she tudi tazih, de nimajo zlo nizh semljiskiga; pa vse kar imajo, se she zhedalje deli ali drobi. Po vsih téh krajih je njiva orala, ali nograd dveh ali tréh oralov she posében prikasik. Zhudo tedaj ni, sila in potreba zhlovéka slepi, de hozhe na premajhnim prostoru vsiga, kar potrebuje, perdelovati, in de také Boga skuha! Zhe pride kdo is daljnih deshél slasti spomladi v nashe kraje, se nemore sadohti nazhudití, de je pri nas vse po vertno obdelano; ko bi pa to rezh s bolj bistrim in úmnim ozhéfam poglédal, bi pri nji veliko neúmnosti nashel. Ni prav ne, de so vse na také majhne kosze rasdeljili; — sadni zhaft je to vstaviti, in prihodnjizh v tem le sa kako bolji napravo previditi. V nekih vunanjih némshkih deshélah so sazhehi she misliti, kakó de bi takim napakam v ókam prishli. — Tako nesmérno in neskonzhno drobnenja semljish da she pri mejah, (tirmenih) veliko, priloshnosti k prepiru, sovrahtvi, toshbi, pravdam, tudi k veliki samudi zhafta. Kófzi gredo hitro, vezhidel po prilishjenih sodnijnih prodajilih, is róke v róko. Kupza slepivshi, de bi vezh obljudil, bolji plazhal, in také sam sebe v velike prihodne sabave samreshil, se mu prodá, sa v shestih ali v vezh létih plazhati. Kér ga pa she ni dal goldinarja na kupno zéno, ima she on in drugi plazhil bres konza in kraja: sa sodnijne saflushike, kupne pisma, deséti denar, prepise, plazhivne pisma, sató, ki se pri tazih priloshnostih dolgovi vezhkrat prekladajo. Gosposke! ko bote imele same sromake, vam bodo morde bolji desetine dajali? davke Zefarju in vam loshéj odrajtovali? Ali-ni shalofno, de se od tazih zefarfki in gosposki davki s také bolezhim prilishjenjem tirjati morajo? Prav je, ko vladstva sa mnoshenje ljudi poskerbé; kér jih je pa she obilno, ali prevezh, bi sna biti bolji bilo skerb na varnost she prizhijozhkih, kakor na njih nesmérno mnoshenje obrazhati. Ko je v kakim kraji se prevezh tazih ljudi, ki nimajo kaj jeti, ali bo poljski sad, bo drugo premoshenje od tazih pri miru pusheno? ko ga ne bo vezh shitora po hribih, s kom se bo neki ogenj potikal? — Po nashih postavah se lahko vsaki osheni, zhe mu kaki v postavi imenovani sadershik ne brani; kakó pa, zhe je ozhitno, de ne bo samogel v svojim prihodnim stanu nikakor, ne sebe, ne svojih preshiveti, ali bi ne imelo to pred Bogam in ljudmi tudi sadershik sakona biti? — Ali je prav previdenje in preshivenje tazih drushin soféskam obéfti? — Po mestih si vbogi okoli leta loshej kaj saflushijo, po desheli pa

Nej umni kmetovavez dobro premisli, ktera njiva bi mu nar gotovfhi shito dajala; ko mu kaka planta na njivi spéfha ali s-hi-ra, nej fhe nje oftanjke fkoplje, in ne, de bi druge vřadil. De bi ga pa ferzé po-nji ne bolelo, ali de bi se ne framoval, vina kaj manj perdelovati, nej sa toliko kakfhen nograd popoljřha, ali nej kake plantize nařtavi, to fo, gofte plante na dobrim foldani, ki se fizer oboravajo, med ktere se pa, rasuñ kakiga pritlizhniga fiřhola, ki do f. Jakoba dosori, nizh ne feje. Take plantize dajo, slařti zhe jih zhlovek manda ali otrebi, vino, kakor je vřim snano, malo nishej od nógrafhkiga. Ko bi takó zhlovek sa vřako planto od léta do léta kaj boljiga vinřkiga perdelka nadomeřtil, in ko bi hotel v tem le řkerben in řtanoviten biti, v malo létih bi lahko vse plante is shitnih njiv s dvojnim dobizhkam sginile; gotovo bi vezh shita, in tudi gorřhiga vina perdelovali. Nařh velki shupan, Anton Mařhizh v Podragi, ud z. k. kmetijřke drushbe, je na řvoji semlji, ki ni na polji, ampak na poloshnim hribu, v dvéh letih **36** plant vun vergel, in jih famo s **20.** nadomeřtil; takó bo, kér je shlahtnejši tertne plemena fadil, bolji vina, in v rařhřirjenih verřtah obilno vezh shita perdeloval.

De bi pa po vřih plantah, dokler bodo fhe oftale, grořdje bolj řosrejaló, in se is njega gorřhi vina, kakor dořhmal perdelovale, je tréba, vse nauke od isréřzhenja, ki jih je Vinoreja sa pritlizhno tertno rejo priporozhila, tudi na řredno rejo ali na plante obrazhati.

Pred vřim drugim nej bo tukaj dovoljeno bolj umne Ipavřke vinorednike bres nar manjřhi saméře poprařhati, saka j ob reřh-nji plant sarodniga léřa nizh ne prikrajřřhajo? nógrafhkiga prireřhejo na řřparone ali glave, fhe zlo na viřokih latnikih takó ravna jo. Kaj fhe vezh? V nogradu bi se snala dva reřázha savolj eniga řamiga ozhéřa, vezh ali manj, zlo řbeféditi, pri plantah pa puřté sarodni léř, ki ga řřtraze klizhejo, bres nizh prikrajřřhati, de ři ravno dobro vedó, de pořledne 4 do 6 tih ozhéř ne kar snamnja kakiga sarodiza nimajo. Nej zhlovek miřli zhes tó, kakor hozhe, nikakor ne bo pametniga vsroka od téga najdel. Zhe imañh na njivi 1000 tert, na vřaki terti dve řřtrezi; naj bo na konzú vřake řřtréze po pét prasnih ozheř, takó jih

nařtopijo zeli meřzi, de ga ni kar nobeniga sařlufhika. Dobřiga kméta dobro rejeni, in isrejeni řin bo dober, řerzhan řoldat; sa koga se bo pa potepuh neki vojřkoval, ali řtomak, ki nima nizh, kaj in koga bo neki branil? —

imašh na njivi 10,000, ki ti lahko dajo 10,000 mladizhiz. Té mladizhize potrebujejo od dnéva do dnéva, in zélo polétje prav veliko shivesha, ferkajo tedaj mokroto, in jo grosdji ali drugim rašljinam na njivi kratijo, ktére bi jo vender sa vezhi potrebo pile. Sakaj jih pa redišh? de delajo gofhavo in fenzo! — Šaj ga vender ni takó prismojeniga v Ipávki dolini, de bi te neumnosti ne rasumel, in vender, sakaj takó ravnaajo? Savolj stare navade! — Pojdi doli na Gorishko polje in takó prasnih rezhi vezh ne bošh najdel.

Po vřih starih plantah in plantizah, zhe niso gnojene, in sploh fkorej pri vřih plantah nishej po Ipávi, ki so v neki preilavni, shelésni ali mertvizhni svét vsajene, v ktérim nizh prav jako ne raštejo, bi se dal sarodni léf vezhidel od germa do germa povesati, in tréba bi ga ne bilo, na njivne léhe ali gréde napenjati. Vezhkrat se vidi od germa do germa 3 ali 4 zhévlje prasniga proftora, od obedvéh germov pa sarodni léf na njivno lého, v podobi pol kolobarja, napét. Ali je to prav? Kadar planto reshefh, fkrajřhaj fhtréze ali sarodni léf, kakor gré; kader jo glavzhařh, to je, tertne debela v navádni méri od tal h kolam, ali rahljam pervesujesh, pomisli: kakó bi ti sa veshnjo bolj prav s-hajalo, in germ snash nekoliko gori ali doli nagniti; potem povéshi fkrajřhane fhtréze, jih nekoliko napenjaje, smiraj med glavzhanjem, to je, od germa do germa, in le, ko bi jih prevezh bilo, jih imašh na pošébne konze vun na lého napéti. Po ti fhégi bi bile plante bolj terdno povésane, kér bi ne bile nikjer preflégaste; veliko manj kolov ali kolzov bi se na-nje potrebovalo; ko bi jih fhe mandal, mladike sa prihodni saródni léf fkerbno h rahljam privesovat, druge pa, ki imajo grosdje, po fhégi Breshanov prikrajřhoval, bi grosdje lepó doli vífélo, in od sgoraj pa od mladizhiz ali perja dobro sagernjeno bilo; tako grosdje bi dalo, slařti, ko bi se sa kake gorfhi, pošébno zherno-plave tertne pleména prefkerbela, veliko bolji vina.

Kar pa vezhi plante v možnim ali gnojnim svétu, ki imajo obilno saródniga lesá, in ki ga je tréba na défno in lévo raspeljati, utizhe, se morajo, zhe se hozhe na njih kaj gorfhiga od navadniga vina perdelovati, po vřih sapopadkih isrézhyati. Pod planto, to je, pod sarodni léf, ki je na défno in lévo raspét, vřadé fkerbne shenize prék osimniga ali jariga shita, kakiga boba, řishola, ali vsejejo kake salate. Vřim je pa dobro snano, de pod

plantami se kar nobena rezh dobro ne obnašha; is bokala bóba se ga perdéla dva, ko je sa-nj pod planto dobra létna; falata pa gré hitro v verhe; na tem obsenzhenim in mokrotnim mesti je plevél domá in ima svoj omoh, karkoli tukaj rašte, je vse, v primeri k tertam, plevél. Ko je v versti turfhiza, se she vender pod planto, kaj opléve; ko je pa osimina ali jarina, kdo vezh na oplevenje podplantikov misli? Nobeniga shita, nobeniga fozhivja nimašh pre bliso plant sejati, fizer jim poštane plevél; tudi turfhizhno šteblo, zhe je she med plantnimi napenjavzi, ti vezh lepiga kláfa ne da; fishol pod planto ne rodi, ko se pa na njo vsdigne, ji teknilo no bo. Pofkerbi, de se bo pod plantami plevél pogoftama populjil; faj je vender bolji, de ga shivina pojé, kakor de bi tertam nadlegoval; ne prisanašhaj fláku ali povijazhu, fizer ti slése gori na vérh ráhelj, in bo s svojimi belimi svonzhizhi daljezh okoli tvojo sanikernost osnanoval. De se v fofedovih plantah ravno takó godí, je sa te prasen isgovor, in k vezhimu sprizhuje, de je fofed ravno takó nemaren, kakor ti.

Pred 50 létmi so she neki bolj umni, pa le pofamesni vinoredniki svoje mozhnejši plante otrebiti navado imeli; to so pa bolj is debéliga delali, vezhkrat bolj is naména, de so lazni shivini kaj povergli. Tudi dan danashnji so she taki; de bi pa vse svoje plante smandali, ne; taki niso she snani. V tem, kar tvoj korist sadene, ne bodi sanikern, zhe bošh vse svoje terte frednje reje, po vsih ukih, k jih je Vinoreja sa pritlizhno rejo priporozhila, smandati se naužhil, te ne bo grévalo, ampak preprizhal se bošh, de je to delo dobro, in de bo vino veliko bolji. Ko pri mandanju ravno kaki saród odleti, tó te nima shaliti, marvezh, ko ga je le prevezh, ga snash she sam nekoliko prozh vrezhi. Ali ga nisi pri resnji she zhes polovizo sam prozh vergel? Šaj te ni ferzé bolelo? sakaj pa sdaj sa kaki rapik?

Sa mladike, ki ti imajo prihodnjizh léf dati, dobro pofkerbi, de jih privéshefh, te druge snash pa nekoliko fkrajshati, ali jih pa poveshi, takó, de srak in folnze do grosdja pride. Tri tédne, faj dobrih 14 dni pred bendimo šrebi ali oberi perje is pred in ismed grosdja, de bo jutrajno ali vezhéno folnze sledni grosd, kar je mogožhe, obsejalo; gorshiga mu nemorefh nakloniti, to bo zhes ves up sdalo. Kadar turfhizhno klafje she belo lupje (perje) ima, poberi po štebli doli vse perje pod klafam, nad klafam pa odreshi zelo šteblo, spravi to na kúpe, drugi dan jih po-

véshi v snope, ki se hitro pofufhé; takó bofh imel dobro turfhizhno flamo sa shivino. Takó Lahi delajo, in kar je dobriga, je tréba pofnemovati! Turfhizhni klafi ne vlezhejo vezh mokrote, ampak le dosorévajo, in bodo hitreji dosoreli; grosdje dobí po ti fhegi vezh foluza in gorkote, in shivina bolji flame. De pa Ipávzi, potem ki je she klafje pobrano, flamo shanjejo, jo v snope veshejo, in is njih kôpe narejajo, de jih burja okoli mezhe, v deshju gnjijejo, in jo fhe le vezhidel po bendimi na pol persteno in gnjilo damú spravljajo, to gotovo ni hvale vredno!

Kmetovavzi so od nekđaj radi svoje fkuflhnje rasodevali, naj tedaj k pridú radovednih domorodzov naflédna tudi tukaj ftoji. Njivo imámo she 22 lét pri nekim gosposkim vertu, ki jo veliko Ipávfkil vinorédnikov posná, sakaj ravno na pot se fteguje, po kateri pogoftama hodijo. Na njivi imámo sedem prav mozhnih plant, ki po ravno priporozhenih ukil obdelujemo, pa dajo nam tudi vino veliko bolji od vřih drusih enakih plant, na ktéril fhe mnogoteri fosédje v prevelikih gofhavah grosdje redé. Gnétno ali gnétizhno grosdje imájo Ipávzi sa eno nar nishejřhkih in vodenih. Pred tremi létmi smo bili pét jerbafov taziga grosdja vresali, in potém ki je tri mezze uvenovalo, smo fuho vino is njega naredili. Teshko bi se Ipávez nashel, de bi ga sa nógrafhki perdelik ne dershal. Vři sanikerni pa po desheli, ktéri svojih plant, vezhkrat tudi is řrahu pred tozho, zlo nizh ne mandajo, nozhejo verjeti, ali pa se takó dershé, kakor de bi ne verjeli, in drugi, ki svoje terte isřézhvajo, bi gorřhi vina perdelovali, se mozhno hudavajo, ko flifhijo, de jih drashej prodajajo. Nimámo frezhe! pravijo. řre-zho bi she imeli, tóde pameti fhe ni! — —

Kaj je pa s prevelikim fhtevilam sadnih drevéř po njivnih plantah pozheti? Ali jih vse in na enkrat pofékati? Tudi tega ne velimo! Vemo fizer sa vinorednika, v rodi nam je bil, ki je pred 15. létmi zheř 100 ořtarjenih vezhidel divjih sadnih drevéř posekal; mozhno so mu nadlegovale po nogradih in njivah, vezh so mu bile h fhkodi, kakor k pridú; bolj mlade, pitane in rafzhhovite je puřil, in vsefkosi fhe mnoshil. Pripufheno nam mora vender biti, tukaj poprafhati: sakaj marfikteri po nashih krajih tolikanj divjih sadnih drevéř redé? Ljubljanzhani, ki takó lépo sadje is nashih krajev na svoje terge dobé, bi snali miřliti, de so vři Ipávzi porédama umetni v sadni reji; ko bi pa sem priřhli, in bi yidili tvoje zheřfhnjize, ki jih ni drusiga, kakor kofhizhiza

in lupiniza; tvoje zimborige, neke okrogle zheroplave flivize, ki so drobne, ko brine in kifle; fishize, ki jih na zelim drevesi zhef pefhzhizo ne naberefh, ali brefkvize, ki she o sv. Luki ne mezajo, tu bi se ti pazh prav posmehovali! K zhemu takó drevje dershish? ali ti ni v veliko fhkodo? ali upafh neki, de bofh takó fadjize po sheléni zeshi fladkoufnikam na Dunaj pofhiljal?

Ako bi vse take in enake, in tudi prestare hrufhkove drevéfa, ki vezhidel ne rodé, in ki se ne dajo vezh prezepiti, vun vergli, zlo nizh bi se ne pomotili. Lahko se priprizhafh, de ti zlo malo dobizhka dajo, fhkode pa ti dvajsetkrat vezh storé s fenzo in s korenikami. Kar imafh mladih divjih drevéfh, glej, de jih s prezepljenjem poshlahitish; ko sam tega ne snafh, poprosi foféda, de ti stori to ljubavo. Na zimbore zepi shlahrne flive is gospofkih vertov; she zlo zhéfhplje se najdejo v desheli veliko debelji in shlahrneji od navadnih, sakaj bi si tudi tazih s prezepljenjem ne mnoshili? Na zepizhu ali pelzerju nikoli ne pufti zhes tri ozhéfa, zhe se ti eden prime, imafh she is njih tri véje, in to je dovolj; zhe se primeta obadva, jih je sheft, to je pa she prevezh; dva ozhefa smandaj, in bofh imel she is fhterih ozhef fhteri lépe véje, ali ni to sadoshi? zhe pa puftish na vfakim zepizhu po 6 ali 8 ozhéfh, bofh redil dvé ravno pripravni metli, de ti jih vetrovi odvalé, ali miflish morde is debela ravnati 12 ali 16 vej? Imej pamet! Nasadi si fadjia bliso dóma, in ko kaj vina pod fadnimi drevéfi perdelafh, prihrani ga sa dom.

Ipávzi se veliko pritoshujejo, de se jim fadno drevje nozhe vezh sponafhati. Kaj pa de ne! V kaki breshini odzhesnefh flarikavo she boléhno fajenizo, vezhkrat fkorej bres korenik, jo pregloboko vfadish, in ji vse vejize puftish, bres de bi jih fkrajfhal. Koreninzhize take fajenize vlezhejo k vezhimu fóka sa preshiveti dva ali tri ozhéfa, ti jih pa puftish 30, sna biti zlo 50; kje bo neki fók jemala, jih preshiveti? Ali je tó po pameti? Tako drevfize mora she bolj oftarizhiti in sadnjizh v nizh priti. Nobena fajeniza se ti ne bo sponafhala, zhe ni mladikafha in rafhzhovita. Mlade drevéfhza, ki so is pefhek srafle, to je is pelkov in is kofhizhiz, ki imajo lastno ferzhno koreniko, in ki se práv, ne pregloboko vfadé, bodo she zhverfto rafle in lépe drevéfa poftale. Sploh jih ne sméfh na njive nikoli takó globoko, ko terte, faditi.

Ko bi gospofki vlašniki po Berdah fvojim najetim kmétam nekoliko semlje odlozhili, de bi si na nji mnogoverftniga fadjia, in

kar bi fizer hotli, redili; na drugi semlji pa fame terte fadili, in jih nekoliko bolj pritlizhno derskali, sna biti, de bi bolj práv opravili.

Latnike gre tudi otrebiti, de bi lépfhi in gorfhi grosdje dajali. Pred 25. létmi smo vidili pri Devizi Marii na Terfatu nad Reko, kakó fo latnike, ravno ob grosdnim zvetenju, zherfho smandavali; vse nepotrédne mladizhize fo prozh metali, in vse péréfa na mladikah pod grosdjem obérali. Mandanje fo pa na folnzhnih zhihtih proftorih, sa simfko shivinsho rejo fufhili; sakaj nad fenoshetmi imajo na fvojim prekamnitim Krafu slo veliko pomankanje. Ko imafh tedaj na borjazhu, to je, na dvorifhu, v vertu, ali kjer fi bodi, latnike, obéraj jih po Rezhánfko: ko fo Augufhtanini, bo grosdje pred fosrejaló, in ga bofh drashej prodal, ko fo pa tert drusih plemén, ti bodo dajali, ne vezh takó vodéniga, temozh bolj zukreniga grosdja.

Vfi úki in fvéti, ki jih Vinoreja osnanuje, fo fplohni, in dani sa vse tertne reje; isvirajo namrezh is natornih poftav, in fe opirajo na nepremakljive refnize; naj umni vinorednik tedaj v tem ali unim vinfkim kraju ftanuje, le dobro naj premifli, kaj fe da od teh úkov pri njegovi tertni reji fpolniti; to naj nevtrudljivo fpolnuje, in práv bo opravil!

Pred 1800 létmi fe je bila vinoreja po Rimzu Kolumelu sazhéla glafiti; ta zhaf fo fe pa bukve le sa drago plazhilo prepifovale, le malo uzhenih mosh je bilo, ki fhe vezhidel nifo bili vinoredniki, de bi jih bili brali, in nje glaf saflihali. Ko bi bila vinoreja tazhaf ravno s fvojimi uki do nafhlih krajev prifhla, hitro bi móгла béshati pred ftrafnimi ljudfkimi valovi, ki fo vezh ftó in ftó lét po nafhlih deshelah plavali, in pred tihimi podertinami, ki fo jih krivave, hude vojfke sa feboj popufhale; pobégnila bi bila v bolj mirne kraje. Sdaj fo pa zhafi nafledili, v ktérifh fe je tudi Šlovenzam pervikrat v laftnimu jesiku oglafila. Veliko jih je okoli po deshelah, de she brati snajo; prihodnjizh jih bo pa fhe vezh; povfod, koder jih fhe ni, ljudfke fhole napravljajo; v Primorji, po Gorifhki fhkofii ftavijo na podfare nove obhodnike, takó imenovane nedeljfke kaplane, de farne fhole dershé. Ko bodo ljudje fhe v vézhim fhtevilu brati snali, je upati, de, kakor fe bodo s branjem bolj lepó v vednofi in na ferzu isobrasovali, in tedaj fami febe bolj poshlahtnovali, jim bode tudi vezh mar, vinorejine uke in fvéte poflufhati, in po njih shlahtneji

grosdje perdelovati. Ko shlahtneji zhlovek, takó shlahtneji njegova déla, in fad njegovih dél! —

Vinoreja ima s mnogoverstnimi, daljezh okoli po deshelah rastrefenimi vinoredniki opraviti; nje namen je, jih v tem rasjafniti, kar jih sadene, in jih napelovati, de bi shlahtneji pridelke perdobili in s njimi bolj po pameti, tó je, bolj po natornih postavah ravnali. Uzhenim se lahko ob kratkim kaj dopové, drusim pa, na veliko nishejfhil stopinjah vednosti, je tréba kako refnizo s neutrudljivo poterpeshljivostjo od vezh strani pokasati, de bi jo loshej rasumili, in v spominu ohranili; she tesheji jih je takó ogreti, de bi jo tudi spolnovali. Satorej obletuje Vinoreja sdaj eniga vinorednika, kakor metulj zvetlizo, ga objema, kufhuje in si prisadeva, v njega ferze vriniti se; drusimu pa, ki bistro ne vidi, spira, kakor fkerbna mati svojimu otroku, kermeshljive ozhi, ali mu mrenizo, kakor dobrotljiv sdravitelj, sréshe; tega, ki dremlje ali spi, fkufha s shgazhenjem, kakor muhe, in zhe to ne sda, s dreganjem in objuganjem sbuditi; drusiga, ktéri je kakor od mrasa obkrepzhal, de se fkorej ne gane, spodbada, de bi se is noviga v njemu gorézhnost vnéla. Ko bi jo ravno marfiktérimu kadaj nekoliko oforno, ali bres vlih okoliz povédala, nizh ji ne gré sameriti; faj ne sheli, in ne ifhe nizh hudiga, drusiga ne ifhe, ko, ljubi moj prijatelj! tvoje rasumenje, in po rasumenju, tvoje ofrezhenje. Ko bi se pa po nashih krajih vse terte po njenih svétih mnoshile in redile; kako grosdje, kake shlahtne vina bi imeli!!

Mladenzhi! vi ste zvét, veselje in up domovine! na vasho rasumnoft, vmetnoft dufhno in teléfnó, in sdravo mozh se bode prihodnjizh opirala frézhá drushin, mir domovine in terdujava Zefarftva. Mnogotere potrebe si domifhlujete, ki vam niso ravno potrebne; na novo dopadljivfhi fhege, slétnifhi nofhnje se vadite, prijetniifhi shivljenje vam dopaduje; naj bode! tode rasumnifhi in umetniifhi, tolikanj bolj delavni postajajte, de si bodete sa vse to, in pa tudi she sa kaj vezh, sa svoje stare dni pridobili. Ko oblastniki eniga ali drusiga is med val v nar zhaftitljivfhi stan povabijo, de bi, ko bi sila bila, svojo kri in shivljenje v brambo miru in frezhe domovine in Zefarftva postavil, kaj? v fhestih tednih je she soldat; zhe je préd kaj polomnjeno hodil, sdaj hodi práv, se dershi ko svezha, vse opravila s oroshjem, vse fhege in nove dolshnosti stanu se je nauznil; po fhestih tednih ga she mika, de bi prifhel domú pokasati se svoji drushini in svojim tovarfham, kakó

lép foldat de je; ko bi mu ne dovoljili bajoneta s feboj vséti, bi pa rajšhi fhe domú ne prifhel. — Fantje! zhe is vaf v takó kratkim zhafu pri vafhi vdani volji foldate floré, de, ko bi potreba bila, bi vaf lahko v boj poslali, kaj, ali se ne bote vi, ki ste pri tertni rojeni in isrejeni, v dvéh ali tréh letih umétnosti umniga vinorednika, ukov in svetov modre vinoreje nauzhili? Kér vaf je Gospod v svoj vinograd poklizal, se spodobi in velika je tudi vafha dolshnost, de mu ga práv obdelujete. Kake veljave je neki pa zhlovek, ktéri dolshnosti svojiga stanu ne rasumi? Le kdor bistro naprej gleda, in si pot zhifiti, bo naprej prifhel: kdor se bo pa obotavljjal in mesheral, bo daljezh sadej ostal! Tvoj ozhe jo je do tukaj pripeljal, ti jo morafh fhe dalje pripeljati; to zhafi, to potrebe nanefó. Kar koli si se od svojiga ozhéta pri tertni reji dobriga nauzhil, to ohrani, in le to terdi; poskerbi pa, de se bo fhe smiraj kaj noviga in dobriga k temu prilagalo. Kamur tedaj koli grefh, vsami bistro oko s feboj, in pameti ne posabi domá; ko vidifh kak nov, pitan, práv prijeten sad, ali kako novo shlahtno tertno plemé, ki ga posébnó hvalijo, in ki bi vtegnilo tebi práv flushiti, poskerbi, de po profhnji ali prijasnosti zepizhe ali kako kolzh dobifh, in si to saplodifh. Nihzhe te nima, takó imafh vselej mifliti, ne v sadni, ne v tertni reji, vshugati!

Ako v starosti 18. ali 20. leta v deshéli imenovanih tertnih plemén, ki jih tvoj ozha redí, faj po grosdji ne posnafh, in ne raslozhifh, flabo je sadosti! Kdaj bofh neki pa ravenforte saposnaval in raslozhval? Posnamo zhlovéka, ki je she pri 7. ali 8. létu zhef 15 tertnih plemén po grosdji posnal, kakor mu jih je mati, ktéri je v nógradih pomagal grosdje sa fuho vino resati, raslozhvala in imenovala; v mladosti je tó neka kratkozhafnost, v starosti pa vezh ne gré. Ko bi svojiga fina do 15 létne starosti, kaj bomo rekli? jigraje vse nauzhil, kar bi ti sam od sadne in tertne reje vedil, poglej, od taziga bi bilo upati, de bi jo, in pa s veseljem, v obedvojni reji práv daljezh pripeljati mogel. Na kmetii pa ni veliko navada, de bi ozhe fina v delu kaj poduzhil; velí mu, poshle ga delat, dela mu pa ne rasloshi; kar s fkufhnjo vlovi, to vé, pa ne safran ozhetoviga poduzhenja. V starih zhafih so bile Korofhize navajene — ali so fhe dan danafhnji, ne vém — de so si hzhére na krish sa eno ali dva léta dajale, de bi se bile takó v ptujih hifhah, kjer nifo bile takó mehko dershaue, ko domá, bolj sbrih-tale. Le tifti rokodelzi so umetni, ki so po vezh mestih in pri vezh

mojstrih delali. Ali bi ne bilo prav, ko bi tudi kmetiški ozhetje svoje sinove kadaj eden drusimu sa kako léto dajali? ali bi se takó bolj ne isuzhili? Najemniki, ki pri vezh gospodarjih delajo, so vezhkrat bolj umetni, kakor kmetje, eden po enimu.

De bi se pa vsi flovenški mladi kmetovavzi sa Vinorejo kaj bolj vneli, in de bi se modre gospé (Vinoreje) bolj vshivo poprijeli, nje dobre nauke poslušali, in v djanju spolnovali, se jim tukaj she neke refnize, ki jik nihzhe tajiti nemore, v spremislik dajo.

Po shelesni zesti, ki jo od Dunaja do Tersta delajo, bodo prihile vse deshele, kar jih je vmés, na ravno; sakaj, kjer je svét sa-nje previfok, ga snishavajo, kjer je pa prenisik, ga pod njo svishavajo. Po fhinjah take ravne zeste pelje konj do 80 zentov.

Eden naj poglavitnisih naménov, sa voljó kteriga shelésne zeste s vosovlaki delajo, je, de bi deshelni pridelki, in sploh vse kupzhifko blago bolj in dalje po deshelah se raslesovali, in zene mnogoverfniga kupzhifkiga blaga bolj sravnovale in fkorej enake postajale. Ga ni, in ga nemore biti vosnika, de bi ljudi ali blago po takó niskih zenah samogel vositi, ali prepeljevati, kakor vosovlak. Rasun vosov potrebuje tudi vode, in derv ali kamnitniga oglja, kuhati jo. Kader bodo take zeste narejene, se ne bo tréba bati kake lakote. Ko bi se v kaki desheli, postavimo, shitno pomanjkanje glasiló, tu ti ga navlezhe vosovlak, de ga bofh polovnik malo krajzerjev drashej plazhal, kakor bo v desheli, kér ga bo basal. Takó bo s vfakim kupzhifkim blagam; taka se bo tudi s vinam godila. Dolesle bodo daljnih fevernih krajev, kjer imajo bolj premoshni navado, kakor na Prajfovskim nisheljfhiga vina, ko pri nas posli in najemniki, na shganjarfke kosarzhike piti. Ali ga ne bodo potem premoshni moshje po polizhki, in taki, ki niso mogli nikoli na-nj misliti, faj po maflizhki pili? Blagor fabrikantam in rokodelzam, ki bodo dobro in prijetno blago, pa ne po predragi zeni isdelovali; tudi kmetovavzam, ki bodo dobre in velike pridelke imeli; vsm tazim se bode veliko somnjev okoli po deshelah zhedalje vezh odpiralo, lahko bodo prodajali! Blagor pa tudi tem, ki bodo potrebovali kaj kupiti; vfako rezh bodo po nar manjshi zeni, ki bo v njih kraji mogoze, kupili! Gorje pa takim, ki ne bodo imeli, kaj prodajati in ne s zhim kaj kupiti!

Mnogotere némfhke deshele dajo v satifhnih, mozhno prek folznih léгах is drobniga grosdja pritlizhne reje, pri posébni fkerbni in umetnosti poséбно shlahrne vina, kakor je bilo she popréd

povedano; pa tudi v tistih deshelah je tertna reja na flabfhi lége, ja fhe zlo na nekdanje shitne njive in polja slesla in safhla, takó, de se tudi tam nar vezh frednjih in niskih vin perdeluje, ki se ne dajo dolgo hraniti. Velki vinski kupzi ali prekupzi fo nar shlahtneji vina, kákor se nekoliko fhe dan danafhnji godí, prezej po terganju vezhidel na visoke zéne fkupovali, in jih v velikih fodih in dobrih klétih ftarali, kjer jim je s ftarostjo vred tudi zéna raftla. Take stare vina fo bile nekdam, in fo fhe sdaj slo flovézhe. V flabih vinskih létinah fo jih zlo drago prodajali. Nobena zhloveshka naprava pa nima prave ftanovitnosti in slodi ne da pred mirú, dokler zhloveka ne prekane; marfiktéri prekupez ni bil s dobizhkam sadovoljen, ki mu je na blanjí sraftel, ifkal je fhe veliko vézhiga; pri kolkunu je namrezh pogostama ftaro vino prodajal, pri véhi pa s mlajfhim, vezhkrat veliko nishejfhim, salival. Leto 1811 je dalo kar dobre in posebno shlahtne vina; tozhili fo jih pa zhes 30 lét, in fhe se dobé; kolikanj drusih pridelkov je fhlo pod iménam tega vina!! Ravno takó fo delali in delajo she dan danafhnji s perdelkam 1834. léta!

Štaro vino se móra po ofhtarijah slo dragó plazhavati; ko ga pa zhlovek ravno plazha, vender le vezhkrat mlajfhi in nishejfhí pije. Takó se je prigodilo, de ne famo bokalarji in polizharji, ampak fhe zlo maflizharji malo vezh po njemu oprafhujejo; ufta fo se jim spridile, to je, navadili fo se na mlajfhi in frednifhi vina. Zhudo ni ne po tem takim, ko se dan danafhnji marfiktéri vélki prekupzi s svojimi salagami ftarih vin v hudih kléfhah snajdejo. Baron Knigge jo je she pred 50 létmi v bukvah: „Umgang mit Menschen“ povédal: de she tazhaf, ki je fhe némfhko poshtenje takó flovélo, fe je pri mnogotérimu kerzhmarju is eniga foda po dvoje doma zhe in eno vunanje vino tozhilo! Ali je kak flovenfki kerzhmar tudi she takó svit? Šhtevilo nekdanjih velkih in flovézhih ofhtirjev po méftih, pri ktérif fo se réf ftare vina dobile, manjfhí prihaja. Zhe kdo dan danafhnji v kakim méftu velko ofhtarijo nastavi, mora vse svoje, in sna biti tudi fhe vsvojene, to je, na posodo vséte denarje v slo drage hifhne naprave vtakniti, nizh mu ne oftaue, de bi samogel svoj hram s salogo dobrih vin previditi; kar tedaj od vin potrebuje, jih vezhidel proti od prekupzov jemle. Škosi vezh judovfkih rok pa, ki je nekdam benéfhki zekin fhál, smiraj manjfhí zéne je bil, sakaj flédni ga je nekoliko odpilil; nekaj taziga fe tudi pri vinah godí! Tudi kletnarji ali kelnarji fami, ki jih mora

ofhtir na velki ofhtarii veliko dershati, in ki je zlo nemogozhe, vse pod ozhmi imeti, se vezhkrat, pa ne v svojo fhkodo pomotijo, in popotnikam is eniga soda po dvoje ali she zlo troje vino pri-nafhajo. Ko v kaki velki ofhtarii po nekim starim in flovezhim vinu, ki ga na jedilnim fpifku berefh, poprafhafh, se ti vtegne primeriti, de se ti bodo ravengósti pri misi posmehnili, in potem, ki si ga pokufil, se bofh drugikrat rad k navadnemu vernil. S eno befédo, po vfh némfhkih deshélah so se vinfkim pivzam jesiki, nozhemo rezhi vfhim, vezhidél pokasili, de so se na mlajfhi in frednifhi vina navadili, in v refnizi stare in flovézhe vina óstanejo sa kake imenitnike in bogatine, ki jih pa pri vfhim tem she nekte-rikrat sa lepe denarje opeharijo. Ta rezh je dan danafhnji fkorej she takó daljezh prifhla, de poséбно shlahrne vina se ne samorejo pri prekupzu ali ofhtirju, temuzh le pri tiftimu piti, ki jih prideluje.

Po némfhkih deshélah nifo vinfke létine tako stanovitne, kakor v nafhjih veliko bolj gorkih krajih; ali je fpomlad prekasna, ali jefen veliko presgodna; jefenfko deshévje jim slo veliko sabavlja, de grosdje ne sreja, ali pa de gnije. V desétih letih fhtejejo eno dobro vinfko létno; v zhafi zlo nizh ne perdelajo, v zhafi jim pa perve lége le fredniga vina dajo.

Na Dunaju se je v 24 létih fhtevilo prebivavzov sa 113,000 dufh pomnoshilo, de jih je sedaj vfh 375,000 brés foldatov in vunanjih. In pri odpertih shelésnih zéstah sna v 10. létih fhtevilo dufh sopet sa novih 100,000 srafti, v malim zhafu tedaj jih bo vezh, ko na zeli krajnfki desheli. Pretezheno léto so po sprizho-vanju ozhitnih noviz, trikrat fto tavshent zhebrov (po 40 bokalov), vina na Dunaj pripeljali. Kakor se bo fhtevilo dufh mnoshilo, ga bodo tudi smiraj vezh potrebovali.

Némfhke ufta so she navajene, — mogle so se navaditi — na mlade vina; kar jih fami perdelujejo, so vezhidel in fkorej vfako léto kiflaste. Na Dunaju je prav veliko fladkoufnikov, — kdo bi tega ne verjel? — Pofhlite jim na dvéh vosovlakih vef pridelek is Proféka, ali vef Refófhek is Frijula, to jim ne bo sa pokufhnjo! — Naj jim nabáfajo pét vosovlakov Breshanke, toliko Rebóle, in ravno toliko tudi oflastnih vin is fpodnje Ipáve, — tó bo vse premalo Dunajfkim ofhtirjem, de bi s njimi le neko-liko svoje kiflaste vina ofladili, in jih uftam Dunajzhenov bolj priljubili. Te bolji Ŗhtajerfke in nafhe nografhke vina bodo sa posébne sabele imeli, — druge Ŗhtajerfke in Dolénfke vina se

bodo pa vse sa domazhiga Estrajharja tozhile. Ko se bošh po shelésni zéfti na Dunaj pripeljal, bošh is eniga maflizhka, in ob enim Avstrijana, Šhtajerza, Ilirza, in morde she zlo Ogra pil; po tem, ki bošh poprafhal, prinesli ti ga bodo — in pa she ne bodo veliko lagali!

Posebno shlahtnih avstrijanskih vin se nimate nikoli vezh bati; primoshni pridelovavzi ali tudi prekupzi jih bodo hranili, de bodo pridelke flabejih létin, ali sploh frednje in nishejshi vina s njimi belili. Kadar bodo tam flabe, pri naf pa frednje ali dobre vinfke létine nastopile, puljili se bodo po njemu, in ga kje poshiljali; pa tudi, ko bi pri naf vinfka zéna le nekoliko zhes mero poskozihila, koj ti ga bodo perpeljali, kakor se je she bres shelésnih zéft primerilo, is Šhtajerfkiga ali pa is Lafhkiga, ko bi tam bolji kup bilo, in zéna bo v tvojim kraju hitro, in sna biti she zhes mero padla. Takó le fe bo zéna vsaziga kupzhijfkiga blaga okolí in okoli sravnovala, in rasun niskiga plazhila od voshnje po deshelah fkorej enaka postala.

Na Dunaju tozhijo she veliko lét vsakdanje ali navadne vina po 36 krajz. bokal frebra (Thalerwein). Ilirke vina bi se dale od léta do léta vezhidel po 5 do 12 kr. bokal na vosovlak postaviti. Od voshnje fe plazhuje v tem zhafu od naf do Krajnja po 3 kr. od bokala, naj fe bo plazhovalo do Dunaja po 4 kr., in ufniga davka na mestnih vratih, postavimo po 10 kr.; tako bi fe lahko postavile Ilirke vina noter do Dunaja po 20 do 26 kr. bokal; ostane tedaj she ofhirju po 10 do 16 kr. pri bokali, ko bi vsako vino na sdaj navadno, nar nishejshi zéno tozhil. Dunajski ofhirji v primeri nar visheji davke dajajo, veliko postreshnikov in poslov pa nar drasheji plazhujejo, vender niso takó famofebni, de bi s tazimi ali enazimi dobizhki sa dobro ne imeli. Kako pa vezhkrat ofhtirji na desheli? — —

Ako bi taki spremiflíki slovenskim mladim vinorédnikam ozhi ne sbrifali, in jih ne ogreli, de bi se njih ferza umnisthi sadni in tertni reji vdale, gotovo bi jim ne bilo drugazhi pomagati!

Mifliti fe pa ne sme, de, kakor hitro bo shelésna zéfta storjena, bo tudi vse tó, kakor de bi s ozhéfam trenil, na enkrat spe-ljano; kratko nikar! vsaka rezh potrebuje zhafa. Ko ga ne bo med vami, Šlovenzi! moshaka kupzhijfke umetnosti, prave gorézhnosti sa svoj korifst in sa prid domovine, ali pa, ko ga ne bo imel jesika pod pavzam, flabo sadofti bo! Kadar fe bo shelésna zéfta od-

perla, ali bote zhakali, de vam bodo drugi naprej stopili in ozhitne dobizhke is rok spulili? Kakšne deshelne pridelke bote neki po shelesni zesti v féverne deshele pofhiljali, ako ne bo fadja in dobrih in pa ne dragih vin? S sgodnim pitanim fadjem, s sgodnim lepim grosdjem in s dobrimi vini se morate enkrat sa vfelej Dunaj-zhenam prikupiti!

XI. Od gnojenja nógradov.

Od kar svet ftoji, fo umnišhi in umetnišhi v vřih řtanovih druge vřhugali, vfelej od sgorej plavali, in fi nar bolj smógli, bodi fi, de fo priřhli na viřhej řtopnje, k vezhi zhařti, ali pa k vezhimu premoshenju; ali ni med peterimi otrozi, pri řtarošti řhterih let, eno she med njimi řhupane? V tem le, viditi je, fo se kmetovavzi od nekđaj motili, in se řhe dan danařhnji okoli po deshelah motijo; miřlili fo, in marřkteri řhe miřlijo, vezh semlje, ko pod se řpravijo, bolj práv de opravijo. To pa je le neumnořt, řponařhanje in prevsetnořt. Le toliko semlje imej, in obdeluj, kolikor fi jo upařh, umno in práv dóbřo obdelovati. Ko te pa sa vfako delo loví, de ga ne moreřh ne práv, ne o pravim zhařfu řtoriti, te she kmetija sma-guje, in tvoja ne bo vezh práv řhla.

Okoli po vřih vezhjih řhitnih deshelah fo vezhidel prevezh řvetá pod drevó řpravili; kěr ga ne morejo, ne s gnojem, ne s delam smagovati; zhudo ni, de imajo veliko řlabřhi pridelke, kakor bi jih řizer lahko imeli. Kar se pri nař na orál njive gnoja řpelje, vidili řmo ga v nekim řhitnim kraju o ř. Ivani na ořem orálov řpeljaniga, in puřtili fo ga v majhnih kupzih po njivah řeshati, in řefenřke rali zhakati, de ga je polétna huda vrozhina řořhgala! Naj imá, pořtavimo, v takim kraju kmet 15 orálov njiv, vezhkrat zhes 30, v premeri k njivam pa premalo řenoshet; bo tedaj premalo řhivine imel, ali jo bo pa řaj preřlabo opravljal, premalo njive gnojiř, in řlabih pridelkov imel. Ko bi pa pet orálov na deteljo obernil, bi vezh řhivine, in s tezhno deteljo tudi bolj ředil, kakor popred s puřto řlamo; in ko bi věř gnoj, kar ga řđaj naredí, na unih 10 orálov obernil, gotovo bo na njih vezh in lepřhiga řhita, in s veliko manj delam prideloval, kakor popred na vřih 15. orálih; in zhe bi řhe s deteljo obřejane njive s řhitni-mi verřil, in ko je kraj sa tó, tudi mnoge nove reje řpeljal ali

vverftil, de bi ga ki hudo vréme eniga famiga dné, ali ena-fufha popolnoma ne potlazhila, bi fhe bolj opravil.

Práv je bilo, de fo bili v pertezhenih zhafih poskerbeli, ob-zhinfke páfhe ali gmajne na ravninah med fofede rasedliti, pa práv ni bilo, de fo bili posabili, tudi sapovedati, de bi bil flednji fofed faj toliko fveta na méro, kolikor mu ga je bilo v dél prifhlo, v obdelovano fenoshet fpremeniti mogel.

Kakor v shitnih, fe tudi v mnogih vinfkih deshelah marfikaj naróbe godí. V tertni reji flushezhim kraju obdeluje mnogiteri kmetovavez tri orále nogradov, in prideluje na njih v frednje po 20 Dunajfkih zhebrov vina na léto, ko bi pa le fam orál po um-nih ukih vinoreje obdeloval, bi ga samogel ravno takó dobriga, ali sna biti fhe boljiga, od léta do léta po 24 zhebrov pridelovati; ali bi ne bila ta bolji? ali bi ne bilo manj fkerbi, manj dela in truda? tudi manj davka? Kaj je tedaj bolj: tri orále nogradov okopovati, ali pa eniga famiga? Poglavitni fkerb vinorednika naj bo tédaj, de bi dôbriga vina na danimu proftoru v nar vezhi obilnofti, kar je mogožhe, prideloval. Ko bofh, kar fi koli bodi, dofti in dôbriga sredil ali prideloval, nizh fe ne boj, ne bofh fhe pod slo prifhel. Debeli vóli, dôbra pfheniza, in nógrafhko vino, to je — gotóv denár! Ta ipávski pregovor bo fhe tudi ob zhafu shelesnih zéft refnizhen oftal. Nografhna, pravijo dalje Ipávzi, ni bila fhe fpod zekin — naj bo pa tudi fpod zekin, ko jo bofh namefti 20 pa 40 zhebrov, in s manjfhim de-lam perdeloval, te ne bo fhe konez! Kadar koli hozhefh, jo lahko prodafh, zhe ne nekoliko drashej, pa faj nekoliko bolji kup, vfelej je pa vender le hiter, in gótov denár.

Po fprizhevánju Kolumela fo kmetovavzi she pred 2000 létmi vedili, de, ko neko drevo opefha ali pogine, fe ne sme drugo enaziga plemena na ravno tifto mefto vfaditi, de bi se ni-kakor ne sponafhalo; sakaj popréfno je she daljezh okoli in okoli s svojmi korenikami poifkalo vfiga, kar mu je v shivesh flushilo; novo pa najde malo ali zlo nizh, kar bi mu samoglo tekni; dre-vó pa drusiga plemena, na tifto mefto vfajeno, sna pa fhe dobro rafti, sató, ker po svoji natori nekoliko drugazhen shivesh potre-buje, ki ga fhe smiraj na tem mefti najde. Kjer bi pfheniza she lakot terpela, sna fishol ali drugo fozhivje fhe bogato shiveti, sa-tó ki je drusiga plemena in druge vlafnofti. Na to refnizo kme-tovavzi vfh deshél premalo pasijo: kje fe shíto, detelja, ali terté

narbolj sponafhajo, kjer pervikrat rastejo ali kjer niso še sdavnej rastle? To kashe, de bi mogli kmetovavzi, kar bi bilo mogožhe, vezh rej vpeljati, de bi se na njih njivah verstile, in de bi tedaj vsaka kafneji, kakor se fizer godí, na versto prifhla; takó bi lépfhah in obilnihhah pridelkov iméli.

Kadar ti planta na ravnim polju speshha, nikar tedaj nove na enako mesto ne vfadi; fkušheni vinorédniki ti bodo terdili, de se ti ne bo sponafhala; ko pa kraj, kamor jo mislilh vfaditi, le nekoliko vifí; de se s njo lahko v novo semljo sarinesh, je upati, de bo dobro rastle. V nógradih se še povfod s tertami v novo semljo pride.

Po veliko foséfkah doli po Ipávi, ktere zhfsto na foldanih leshé, in kterih njive vezh ali manj vifé, ali bi bolj práv ne opravili, ko še morajo plante imeti, de bi na neke njive gole plante fadili, na drusih pa le shita in fozhivja pridelovali? Take plante, zhe bi se nizh med nje ne fejaló ali fadilo, zhe bi se po pametnih svetih vinoreje obdelovale, bi ne bile v tazih gofhavah, sato bi tudi manj operhovale, in vezh in gorfhiga grosdja dajale; shita pa na drusih njivah bi bile bolj od gnojá rejene, bi tazih fopariz in fufh ne terpele, torej tudi vezh vergle. Ipávzi bi snali rezhi: plante fo bramba pred hudo burjo shitam, in shita plantam; naj se pa nekoliko okoli osrejo, bodo vidili v flednji foséfki vezh ali manj njiv bres plant, ki vezhkrat nar lepfhi shita dajo. Ko bi na kakih njivah ob plante prifhli, gotovo bi jim mogli tudi semeljfkah davkov nekoliko snishati, sakaj sploh se od tazih njiv nasaj manj davka daja.

Najde se okoli po nafhah deshelah veliko pofamesnih tert v borjazhah ali dvorifhah, pri kakih potokih i. t. d., ktere, de se ravno v neobdelanim fvetu snajdejo, vender zhversto rastejo, in kadaj takó velike in mozhne postanejo, de dajo po dva do fhterih zhebrov mofhta; kér njih korenike se zhes dalje okoli rasprostovvajo, fo s shivesham smiraj bogato previdene; tazih ni treba gnojiti. Vse drugazhi je pa tó v nógradih; tú vfadilh tertó, ji dafh ene ali dvojne nifhkize flabe trate, ali refnate ledine; sna biti dvojne nifhkize perfití, ki jo od sgorej nad fpodkopano breshino najdesh, potem jo sakopafh do bliso verha s debelim puftim foldánam, in ji rezhesh: draga, ljuba tertiza! fedaj imafh meni od léta do léta, in mojim otrokam, in otrok otrokam, rod sa rodam, obilno grosdja dajati! — Perve leta take terté she rodé, kadar je pa ledine po-

molshena in povshita, treba je pri njih dolgo dobre létine zhakati. Kje bodo neki potrebniga shivesha jemale, de bi poredama dobre létine dajale? vse druge terte jim branijo, de se ne morejo daljezh okoli s korenikami rasprostoriti; rezheno je réf bilo, de semlja smiraj vogliz is sraka ferka, ali koliko ga pride na eno tertizo? in kadaj pride fhe le doli k nje koreninzhizam? Zhe hozhefh tedaj od tazih tert imeti obilnih pridelkov, jim morafh vezh vogliza nakloniti, jih bolj s shivesham previditi, ali s drugo besedo, gnojiti jim morafh.

Vfak kmetovavez dobro vé, de krava ne da veliko mleka bres dobre pizhe. Kteri kmet bo od svoje njive terjal, de naj mu pfhenize, jezhména, krompirja, ali od kaj drusiga po fhtiri- ali fhe vezhkrat obilno rodi, bres de bi jo gnojil? Le famo vinogradnik je bil, ali je fhe tako flep, predersen ali krivizhen, de od nógrada, bres sgublene mozhi mu nadomestiti, dobre letine sa poredama prizhakuje; le fame nografhke terte fo obfojene, bres potrebniga shivesha smiraj naprej dobro roditi.

Nihzhe se ne bo savsel, de fo se navadni kmetovavzi v tem le slo motili; faj fo se fhe zlo nar bolji uzheni franzoski in nemfhki vinorédniki pred vezh zhafam hudó in veliko lét med feboj prepirali: ali gre nografhkim tertam gnojiti, ali ne? Eni jo nifo hotli viditi kar drobtinize shivinfkiga gnoja v svojih vinogradih, terdili fo, de po takim gnoji vina flab duh dobé, de postanejo vodéne, de sgubé svojo shlahtnost; k vezhimu fo le kako roshje, ali kako drugo persteno rafstinje k nógrafhkim tertam sakopavali; drugi pa, posébnó na Rajnu, fo jo po sprizhovanju dohtarja Ritterja, ki je kakor sdravitelj vinorejo spifal, s enim glafam terdili, de bres shivinfkiga gnoja, bi zló malo, flabiga, revniga in puftiga vina pridelovali. Kakor pri vfaki drugi hudi vojfki, fo tudi v ti rezhi pred 20 létmi mir naredili, in fi dopovedali, de, kakor kakofh ne more obilo jajz nefi bres shita, tudi nogradi ne morejo dobrih letin dajati bres gnojá, in de gre tedaj tudi nografhkim tertam, in fizer s vfakoverftnim gnojem, pa kar je prav, gnojiti; le fkerbeti je treba, de se taki nógradi po vfh ukih vinoreje isrejzhvajo.

Vunanji gospodarji, ki fo se v teh deshelah korazhili, fo naf bili Profenza 1813 *) na to faro svoljili; nafhli fmo, rasun

*) Ako homo takó frezhni, prihodnjiga 23. Malitravna fhe doshiveti, lahko fe porezhe: de na le ti ftopinji fo trije duhovni 100 lét duhovno pastirfivo oprav-

drusih prihodkov, šest nógradov k svojmu vsitku. Nihzhe ni v tistih zhasih na boljshanje nógradov mislil. Veliko je she bilo zhlovefhke krivi prelite, pa vojske niso bile she dokonzhane, nar hujshi so imele she biti. Mladim krepkim junakam, namesti de bi bili nógrade boljshali, so jim druge dela dajali, oroshjane so v strafhne boje pofhiljali. Franzose je bilo treba is vsih némfhkih, ilirskih in lasfhkih deshel spoditi, dvakrat v Paris iti, preden so se tam v letu 1815 sa stanoviten mir pogodili. Bog! zhe se v zhasu vojská kmetijstvo ne hujsha, le v zhasu mirú se da boljshati. Kakshni so bili tazhaf, in kakshni so sedaj ipávfski nogradi? —

Od leta 1816 nam je neka krava vezh gnoja narejala, kakor ga je bilo mogozhe sa prav v majhni kuhenski vért obrniti. Spomnili smo se nekkih bukviz, v kterih smo vezh lét popred v Gradzu, she uzhenez, brali, de na Rajnu tertam gnojé. Šklep je bil hitro storjen, s domá nepotrebnim gnojem neke preredke terte po nógradih rasgrobenzhati. Drugi so nam rekli: tega nikar ne storiti, kdo je she kadaj kaj taziga flifhal, de nobeden tega ne dela, to bi snalo tertam fhkodvati i. t. d. Ko na Rajnu gnoj tertam ne fhkoduje, tudi ne bo na nashih njivah; sakaj — tako smo odgovarjali — bi v nashih nogradih fhkodoval? Le globoko ga sakopavajte! S vsim gnojem tedaj, ki nam je doma ostajal, smo ukasali do leta 1820 po nogradih redke terte pogrebenzhovati. Take terte so pa nam dajale tolikanj, in takó lepiga in dobriga grosdja, de smo bili fklenili sa naprej nograde od kraja in po versti gnojiti.

De bi bili vezh gnoja pridelovali, smo si bili fhtevilo krav pomnoshili, kasneje pa tudi is enakiga namena si par konj omislili, pa tudi de bi bili s vso potrebno voshnjo pri majhnim kmetijstvu si shivesha flushili. 1820 smo pustili 20 vos gnoja v neki nógrad speljati, in smo njegovo gnojenje is kraja nastavili. Kér, kar se je pomnilo, ni je bil she v teh krajih nobeden kmetovavez drob-tinize gnojá v nograde obrnil, je bil velik hrup med ljudmi vstal, med domazhimi in vunanjimi, ne famo med kmetifhkimi, ampak tudi med gospófkimi; veliko so se ustili, de je to neumno, de se bodo terte spridile, de ne bo vino sa nizh, de bo nash naslednik fkashene nograde dobil, de ne bo v njih nizh prideloval, de gre to she savolj naslednikov nam prepovedati; nash delovzi so nam fami ozhitno rekli: „de, kdor ima obilo fala, lahko po sidu snjim

ljali; tudi pri nashi podrushnizi na Losizah niso bili rajnji gosp. Joshef Rustia vezh, kakor 57 lét benefiziat!

mashe“ i. t. d. Vsim takim besedam smo se posmehovali, in s prizhetim delam naprej fhli. Kasneje so pa hodili domazhi in vunanji vinoredniki, ozhitno in fkrivaje, nashe pognojene terté, in njih grosdje ogledovati. Tu se niso mogli sadosti savseti nad rashzhovitnostjo tert, in nad lepoto in obilnostjo grosdja; pa vender ni ga bilo takó umniga med njimi, de bi jo bil le nekoliko sadel, koliko grosdja bo neki kos pognojeniga nograda dal; vselej ga je bilo she fkorej polovizo vezh, kakor so mislili.

Ga ni, in ga ne more biti mladiga, she tako dobro postreshe-niga nograda, de bi dal tolikanj in takó lépiga grosdja, in s takó debelimi jagodami, kakor ga da bolj star pognojen nograd, ko ni preredkih tert, in ko se gnoj s létino vloví; — to je, kakor de bi jetnik, ki je 15 lét v jezhi lakot in pomankanje nad vsim terpel, na enkrat v hifho in k misi bogatina prifhel, kjer bi bil s vsim, kar njegovo ferze posheli, obilno previden; ali se ne bo tak dóbro sredil?

Nashe grosdje je vsim vinorednikom, kateri so ga vidili, in se popred le prevezh nad nami ufili, jesike popolnoma savesalo; kakor od zhesnatorniga duha navdani, so se na enkrat spreobrnili. Ni ga bilo vezh zhloveka, de bi bil kar besedize zhes nashe tertno rejo zhehnil, marvezh vi so sazheli s enim glasam nashe umnost in umetnost pri nografhki reji osnanovati, in nas perviga vinorednika v desheli zhiflati.

Rajnki gosp. M. Grabloviz, grajshinfski ofkerbnik, je pustil narpréd is Ipáve gori k nam v svoj vinograd, poldrugo uro daljezh, 90 vos gnojá speljati; ravno tako ga je poskerbil tudi rajnki gosp. tehant Fr. Štekar, v svoj nograd vositi. Vunanji, ki imajo v Ipavi nograde, so ga jeli, 8 do 10 ur daljezh v va-nje vositi. Zhes 70 lét stari kmetje so se rasvedili, in isgléd, ki so pred ozhmi imeli, ferzhno in s veseljem posnemovali. To je fhlo, kakor subel ali plamen, po fuhi sashgáni trávi smiram naprej po nashe komifii in doli v Shtanjelško in Rihenberfhko komifjo, de se dan danafhnji v teh komifjah narmanj 300 fodov po 24 dunajfkih zhebrov nografhkiego vina vezh, ko pred 24 létmi, prideluje.

Pred 24 letmi se je dala pri nas sa vos gnoja dvajsetiza, sdaj pa se daste dvé, in ko je prav dober gnoj in lep vos, tudi tri dvajsetize sa-nj. De bi bili sami vezh gnoja pridelovali, smo napravili v borjazhu prek vifoziga sidú na ofojni plati obsidano, ne prevezh uderto gnojifhe ali gomilo; na konzu pa od svunaj

kapnizo, v katero se vfa gnojniza ozéja, de se s njo ob vetrovih in fufhah gnoj poliva; fizer bi prevezh sgorel, kakor sgoré dreva na ognjifhu, de jih vezh ni. De bi krave, kterim se s hraftovim listjem ali refjem obilno fitlje, vezh gnoja naredile, jih redimo okoli poletja doma s mandanjem, plevelam, deteljo i. t. d. V fkrivnim kraju (v ftranifhu) fmo dali narediti posódo; kar se okoli tedna va-njo nabere, bo konez tedna na gnojifhe sakopano; foshgane grosdne tropine po bendimi, slusheni pepel, kuhinfski oftershiki, fmetí i. t. d. vse to pomaga kup gnoja mnoshiti.

Neka pridna in delavna sheniza je bila s nekim tukajfhnim zhevlfjarjem porozhena, ki je hodil kmetam fhivat; smiflila in lotila se je bila perva, kadar ni ravno drusiga dela bilo, po zeftah shivinfke in konjfske kopíze pobirati in fpravljati. Druge fo se ji posmehovale, rekozh: fkopa baba, fhe zló blato pobira! njih befedí pa ni nizeh porajtala, in v tem je fhe bolj zhverfta postajala; tudi is potokov je fpravljala na pol gnjilo hraftavo listje, kamor fo ga vetrovi obilo snafhali. V treh ali fhterih tednih je napravila po 3 ali 4 vosé gnojá, in je nafhiga hlapza primorala, ga prozh na gnojifhe fpeljati, de bi nje fofedje — tako je vfelej rekla — zhes kup gnoja pred nje hifho ne godernjali. Dan danafhnji pa jih je veliko sheniz, ktere jutro ob sori okoli po zeftah in potih tekajo, vse kar je taziga pospraviti; zlo otrokam fo vosizhke napravili, de jih zhes dan okoli gredé, s tazim gnojem nafpljejo, in domu pripeljujejo. Nafhi kmetje fo she vezhkrat po poldrugo uro daljezh gnoj kupovali, in ga naravnost v fvoje ngrade vosili. Le gnojá je pre malo, le gnoja, de bi vezh imeli! to je v fedajnosti fplohno vpitje.

Po vfih shitnih in vinfkih deshelah fo kmetovavzi vezhidel le prevezh fhe sanikarni v mnoshenju in ohranjenju fvojga gnojniga kupa. Velik kup gnojá je posébná zhaft hifhnimu gospodarju, in fprizhuje od njegove previdnosti in umetnosti, in da up do lepíh obilnih pridelkov; kmetija bres gnojá je preteshka butara, ki kmeta kar hitro potlazhi! Šrednji kmet, ko bi hotel le nekoljko bolj poskerbeti, bi okoli léta zló lahko 10 do 20 vos gnojá vezh naredil; pa, kakor v veliko drusih rezheh, brani tudi tukaj ftara navada in fin jo ne prevordi sa laf nerodne fhege fvojga ozheta. Ta ga fpravlja, kakor njega ozhe na taki kraj, de mu ga desh proti fpira, in vfa mafna gnojniza oteka naravnost po kakim kolovosu v potok. Uni pa ga hrani po navadi fvojga rajn-

ziga ozheta takó prek solnzhija, de se mu ga dobra poloviza okoli léta foshgé! De bi kdo gnojnizo spravljaj, s njo gnoj v hudi vrozhini polival, ali jo na kake travnike vosil, kaj taziga marfikterimu fhe zló v glavo ne páde! Kaj bomo pa od drusih sanikernosti, kar gnoj vtizhe, fhe le rekli? Dokler se ne bo kmet rasumil vezh shivine — bolj prav, in kjer ni dobrih páfh, domá rediti, ne bo fhla fhe práv.

Pred všimi drusimi v fari smo se bili tudi lotili, na svojo njivo vezhno ali némfhko deteljo sejati; vši so se zhudili nad nje rafho in pogofnimi kofhujami, vémo, de smo jo she po fheftkrat na léto kofili, pa ta izgled neso takó naglo posnemovali. Sdaj se perdeluje take detelje v fari 150 do 200 vos; koga je pa fhe tó pri tolikanj nogradih? Vezhne detelje pa ne sejaj prenaglo sopet na enako njivo: zhakaj 8 do 10 lét, pred ko jo na ravno tisto mesto sopet vsejesh.

Po zeli Evropi ne najdefh takó lepih fenoshetnih in njivnih pridelkov, kakor okoli Milanfkiga mesta; réf je, de s vodo is kanalov vse pomozhijo, pa vender fama voda bres gnoja bi zló malo sdala. V Milani dersih fama goshpoda zhes 800 svitlih kozhij, in sa vfako nar manj par lepih konj, pa vender jo ne najdefh konjške kopíze v mestu; po vših ulizah, fo neki ljudje s opertmi kofhmi, ki s nekako shelesno lopato, bres pripogniti se, vfako tako figizo proti in zhfsto poberejo, in jo v kofh sa herbet vershejo, bres de bi kaka drobtiniza memo padla. V kraljevim, v priméri nar bogatejshim mestu nashiga zefarftva, imajo tako fkerb sa gnoj, kje drugej jo bomo enako nashli? Sakaj je pa nar bogatejshi mesto? Sató, kér veljavo gnojá nar bolj sposna!

Pred nekimi létmi fo se Ljubljanzhani framováli s nekimi svunajnimi goshpodi pomenbe imeti in sveso storiti, de bi se bila vfa mestna gnjufoba, na mesto v Ljubljanzo ozejati se, v nar goshli gnoj spremenjena, prodajala; ne — rekli fo — taziga imena nozhemo fhe imeti; nashli konjški in kravji hlevi fhe smiram sadosti gnoja dajajo, nafhe polja gnojiti! kakor de bi bilo kje prevezh gnoja? kakor de bi bila kaka nézhaft, pametni rezhi sazhetik postaviti! Kar je dan danashnji po vših bogatih mestih niskih deshél, po bolj jushnih franzoskih mestih she veliko lét navadno, in kar se od nekadaj na terjih vših kinefkih mest prodaja, ali bi bilo tó prodajati, kupovati in v svoj korift obrniti, Krajnzam taka nézhaft? Kadaj neki bo vender nozh peshlá, in se bo dan prizhen-

jal? Dokler bote svoje mozherje shgali, ne bote nikoli is vòde slesli; ko bi pa na tavshente zholnov ali vosov taziga gnoja nagne vosili, v malo letih bi Ljubljanzhani shita pojedti ne mogli, kar bi ga na njemu srafllo; ali pa naredite shelesno zeflo in pofhilajte ga k nam, in Ipavzi ga bodo po pametni zeni od vas jemali, in v nograde vosili. —

Kraf je bil ob zhafu zefárja Augusta velik hrafltov gojsd, ki je segel daljezh zhes Reko, in is kteriga fo Rim (tri milione dufh) s vfo potrebno fvinjino previdvali; kaj je pa dan danafhnji Kraf? Ko ptujez po morju v Terft pride, in se potem notri v zefarstvo pelje, ga pri Obzhinah grosa obide in strah prevsame, vidivfhi tako kamnito, fuho in pufo Arabijo! Pojdite pa v Lipizo, kjer je zefarfko kobilstvo, in hitro fe bote rasumili, kakfhen bi samogel fhe dan danafhnji Kraf poflati! Kadar bodo Krafhovzi poflednje krafltove poleniza v Terft prodali, in drugej shehod, ga s novizh faditi, kupovali, fe bodo fhe le rasumili. Kakó shalofno, de zhlovek velikrat fhe le takrat k pameti pride, kadar mu ni vezh pomagati! Dajte nam fhe 200 lét shiveti, in vfo oblaft zhes Terft in Kraf, in mi ga hozhemo v 150 létih, bres nar manjshi fhkode, marvezh s velikim dobizhkam mefla in Krafa, v nar prijefnifhi raj spremeniti! 50 lét potem bi fhe sheleli shiveti, de bi se fvojga lepiga dela vefelili. Is veliko nemfhkih deshel fpravljajo goveje in druge kofli v Hamburg, tam jih umnifhi Angleshi po zelih 60 bark na léto nabafujejo, bres teh, ki jih v druge barke in k drusim blagu devajo, jih vosijo domú, jih rasmlejo, in kmetóvavzam sa gnoj prodajajo. In is Terfla, zhe bi ravno v 50 letih fhe enkrat vezh dufh imel, bi se ne dal vef gnoj, ki ga sdaj morje shrè, na Kraf fpraviti? Vemo, de marfkdo fe bo nafhim tukajfhnjim fanjem pofmehoval, pa gotovo jo osnanimo, de umnifhi narodi bodo nafledili, in v djanju fhe veliko lepshi speljevali, kakor fmo tukaj fanjali.

Dokler pa ne bodo fhe s Tershafhkim gnojem Krafa v sme-hajozhi vèrt spremenili, naj vender Bresháni in Mandrijarji s imenovanim gnojem svoje terte kaj bolj bogato redé. Gotóvo jo ne vémo, le povédano nam je bilo, de fèm ter tje gnoj po verhu rastrofujejo, in de ga potem podkopavajo. Zhe je njih namen, fhe kaj drusiga na gnoju pridelovati, je prav; zhe pa miflijo po ti fhegi famo tertam gnojiti, jo ne moremo nikakor pohvaliti. Ko je gnoj prevezh pri verhu, ga folnze shge, hitro sgori, in pri

tertah malo sdá. Po vliih nashih fuhih in puftih foldanih gré globòko, tako globòko, ali she globokeji tertam gnojiti, kakor so bile vfajene; pri nobenim tudi nar mozhnejfhim nografhkim okopovanju ga nimafh drobze vun vrezhi. Poséбно je treba pofkerbeti, de pride gnoj, kar je mogozhe, v mokrotno semljo, de bi na folnzi ne sgorèl, in de bi tedaj terte veliko zhafa od njega shivele. Vezhrat fmo ga she refnizhno v ftarih nógradih nishji ftavili, kakor so bile terte vfajene; nikar se tega ne boj, tertne korenine ga hitro savohajo; in sa-njim gredo; pa tudi deshevne vòde ga ne morejo v takih globòkih grapah takó hitro sprati; fnegov fók gre v ftari svét, kar kafneje tertam tudi na hvalo pride.

Kadar se nógrad gnojí, se naredí med dvema tertnama verftama grápa, nar voshji, ko je mogozhe, de je manj dela, globòka dva, faj poldrugi zhevelj; ko je nógrad poloshen, v fred verft, ko je pa fterm, tikama sgorne verfte, de pride gnoj ravno h korenikam fpodne verfte. Na feshenj grape se vershe 60 do 80 funtov gnoja. Ko je gnoj na méro po grapi rastrosen, se sgorne terte obreshejo, róshje se dene verh gnojá, zhe se ni popred she pod-nj djalo; sgorna breshina se kopá, terte odkopajo, ozhifijo, in se gre naprej sgorej drugo grápo kopat. Ko so delavzi prav umni in sloshni, smiraj eden drusimu, kakor Némzi pravijo, v roko delajo, to je, vfako zhetert ure sa drugo oródje primejo, ali grápo kopájo, ali jo trebijo, ali drugizh kopájo, ali terte reshejo, gnoj sakopavajo i. t. d. V ftermih nogradih, kadar se gnoj sakopava, je treba, kar je mogozhe, semljo nasaj vlezhi, de takó hitro ne odide. Pét dobrih in sloshnih delavzov, samore v kratkim jefenfkim dnevu 5 do 7 vos gnoja po ti fhegi podkopati, ko ga shenfke vfelej v pravim zhafu prinafhajo, in na ravnoft v grape mezhejo. Tak nógrad je sdaj odkopan, obresan in okopan; drusiga mu ne manjka, kakor de se she spomladi sarodni léf povéshe. Gnojí se pa lahko v jefeni ali spomladi.

De se pri takim delumnoge tertne korenike pokasijo, je ozhitno; na to pa ni veliko gledati. Ko se ravno kaka terta kaj vftafhí, bo pa kafneje tolikanj bolj zhverfto raflla. Na jefen bodo terte mozhno fzhernele, in nar dalje selene oftale. Prihodno léto bo zhuda lepiga, sarodniga lefá, in grosdja she veliko vezh in debeljiga; v tretjim letu pa, ko se je gnoj s letno vlovil, je grosdja zhes vèf up in prizhakovanje.

Pri vřim gnoji, ki smo ga v 24 létih na nógrafhko tertno rejo obernili, nesmo ťhe nikoli nar manjšhiga raslozhka našli, naj bo delo v jefeni ali spomladi storjeno, naj bo gnoj star, in práv dobro podelan, de bi se bil dal, kakor frovo maslo, resati, ali pa mlad, in frov; naj bo goveji, konjski, ťvinski i. t. d. — Pri naš je bil vezhidel meřhan', vselej fo terté, in v vřakim kraji hitro sgnjile, možhno rařte, in bogato rodile; nikdar nesmo ne pri grosdju, ne pri vini nizh ťlabiga duha saposnali. řtari fran-zoski vinorédniki, ki nifo is ťkufhinj, ampak le na eno ářhmo terdili, de po shivinskim gnoji vino ťlab duh dobí, nifo ťhe ras-umili, de nágelj, ko ravno is gnojne semlje rařte, vender shlah-ten duh od ťebe daja. řmerdljivi gnoj se raskroji in raspade v svoje pervine *) (Elemente), preden ga koreninzhize pořerkajo.

*) Pervine (Elemente) imenujejo na to uzhení, ki se jim kemikarji pravi, take rezhi, is kterih fo vse druge rezhi slořhene, in ktere se ne dajo nikakor dalje v raslozhne drobze raskrojiti, ali rasdeliti; naj pozhnejo uzheni, pořlavimo, s zhiřtim slátam, kar véjo in snajó, naj ga delé, kakor koli hozhejo, drusiga ne dobé, ko slató; tedaj jim je slató pervína. Oni nozhejo terditi, de bi se ne dalo slató sna biti ťhe kadaj v raslozhne drobze raskrojiti, ampak le rezhejo, de ťedaj tega ťhe ne rasumé. Zinóber raskrojijo v shivo frebro in v shvépljo; shiviga frebra in shvéplja pa ne morejo, ali ne snajo dalje krojiti, ťe jim tedaj pervine; is shiviga frebra pa in shvéplja tudi zinóber slořhé, taka fabrika je v Idríi. Lavoisier je prvi vodo v křlřiz in vodenz raskrojil, křlřiza pa in vodenza ne more nihzhe dalje krojiti, is teh dveh pervín pa samorejo kemikarji vódo slořhiti ali narediti. V 9 funtih vóde, je ofem funtov křlřiza, in funt vodenza.

Nar poglavitniřhi pervine — is kterih fo pořéбно vse shivali in rařlino vezhidel slořhene, fo:

1. Křlřiz (Sauerstoff), ki vse okřfa; narvezh ga je na řvétu v priméri od vřih drusih pervín; je v vřih křřlobah, řoléh, v vřih raslozhnih semljah, v vódi, v sraku, v vřih shivalih, rařljinah i. t. d; dela nar vezhi premenbe na řvétu, sgrise ťheleso, de pořane riya; is riye ga pa kemikarji odlozhijo, odpodé, de imajo sopet ťheléso i. t. d. Křlřiz se samore s vřako drugo pervino sdruřhiti, pa tudi s vezh pervinami na enkrat, takó pořanejo ali fo slořhene mnogitere rezhi; ko pride v vezhi méri do vina, s njim se sdruři, de pořane křřlo, jeřhi i. t. d.

2. Vogelz (Kohlenstoff), ki ga je v priméri narvezh v voglji, satorej je takó imenovan, řtzer pa tudi v vřih rařljinah, in tudi, pa manj, v vřih shivalih.

3. Gnjilřiz (Stickstoff) se odlozhuje vezhidel is mertvin, od tod njegovo imé, nar vezh ga je v sraku, v kterimu prebivamo, vezh ga je v shivalih, manj v rařljinah.

4. Vodenz (Wasserstoff), bres kteriga se vóda ne naredí, najde se v vřih shivalih, ťhe vezh v rařljinah, pořéбно v tazih islézhkih rařljin, ki pořéбно možhno goré, kakor v óljih, řmolah, vóřki, zukru, shganji i. t. d.

Rasun teh je tudi shvépljo, ki se is semlje řkopá; řóřfor, ki se najde v vřih kořéh, in fo vse zhiřte rude ali metáli tudi pervine: kakor slató, frebro, ťhe-lesó, kotlovina, řvinez, zin i. t. d. Vřih pervín řhtejejo zhes 50; ti, ki řhte-jejo řvetlobo in gorkoto k pervinam, jih imenujejo ne va glive, sakaj njih řtesha ťe ne da po nobeni zeni raslozhiti ali řposnati.

Ko se ena tukaj imenovanih poglavitniřhih pervín s sdramljeno gorkoto po-polnana in řlanovito sdruři in vshe, de gorkota řpijozha pořane, imenujejo to v vřih jesikih — gás, to je, neki pořebni řrak ali ljuřt; imamo tedaj křřlo-gás,

Take refnize je she le nova kemija rasjafnila. Kar smo pa vselej nashli, je, de, ko ni posebne fufhe; jagode po prvih létih

gnjilo-gás, vodeno-gás; vogelz pa ne postane nikoli sam, ampak le s kiflizam sdrushen, gás, in ta se klizhe: vogelno-kifli gas. Vlak gas ima dvoje posebne lastnosti, po katerih se eden od drugiga popolnoma raslozhi.

Kifliza, gnjiliza in vodena ne samorejo she uzheni pod vidljozho podobo pokasati, ampak le pod nevidijozho, in fizer od gásov; demant pa in grafit sta sgol is samiga zhitiga vogelza; ko demant, nar shlahetnej in drashji kamen v zhitim kiflo-gasu sgori, dobish vogelno-kifli gas, in fizer zlo nizh drugiga.

Na to uzheni snajo vfakoverfiniga gása ali sraka si narediti, kolikor se jim poljubi; slednji gas je pa po svoji vlastnosti, ko ga kaj vkup ne tlazhi, nefkonzhno rastegljiv; bolj ki se pa na vse kraje rasteguje, bolj redek in lohak tudi postaja, da se pa tudi možno stlahziti.

Med gásam in púham ali foparam je ta raslozhek: ko se ena prvina s gorkoto popolnoma in stanovitno sveshe, postane tó gas; gas se da v popolnoma sapertih posebah ze le fáraniti, bres de bi kako svojih lastnost sgubil; ko se pa voda, shganje, ali mokrota s sdramljeno gorkoto sveshe, in s njo beshi, se to púh ali fopár imenuje; v púhu pa ni mokrota s gorkoto popolnoma in stanovitno svesana; ko se púh ohladi, ali omérsne, se sopen spremení v kanzhike; is vodeniga puha dobish nasaj vódo. Púh je v prvim sazhetku, kadar se naredi, nekoliko gásu podoben, je vezhidel nevstajozh kakor gas, pa tudi neisrezheno na vse kraje rastegljiv, da se tudi možno stlahziti; na te poslednje lastnosti se opira mozh vosovlákav in bark s púham. Tú vlové púh is vrele vóde v možno krepko, shelesno posebo, is té ga pustijo na neki dve kopiti po versti tlazhiti, in tlazhi s mozhjo 30 do 100 tudi 300 konj; takó gre vosovlák ali barka naprej; ko pa nehajo vódo kuhati, púh spremenovati, ali pa, ko púh vun spusté, se vosovlák ali barka vstavi; ni vezh púha, de bi jo naprej gao.

Dvojno morje je na svétu; eno is vóde, drugo is sraka, to je, is gásov. To poslednje feshe gori visoko bres mére, famo febe tlazhi, de je na tléh, ali na semlji ravno sa práv gosto, de v njemu lahko shivimo; gori vishe je pa smiraj bolj tanjko, takó, de na nar vishejih gorah se (korej ne da vezh dihati. V stó bokalih sraka, v kterim shivimo, je 79 bokalov gnjilo- in 21 bokalov kiflo-gása, in fizer v ti primeri po zelim svetu na vsih visozhinah in v vsih globozhinah. V 1000 bokalih sraka je komej bokal vogelno-kifliga gasa, in nekaj, pa zló malo gasa amoniáka, ki je s gnjilizam in vodenzam sdrushen.

V zhitim gnjilo-gasu fe ne da dihati; k temu, in de ogenj gori, je potreben kiflo-gas; zhit kiflo-gas bi pa sam premozhan bil, sthtrikrat vezh shivesha bi v njemu potrebovali, pa tudi sthtrikrat bolj vrózhí bi bili; ta bi pa dolgo ne fhla; v tazimu bi s góbizo vshgano sheléso s nedopovedljivo svetlobo in lepoto gorelo.

Vogelno-kifli gas je 11krat tesheji, ko srak v kterimu shivimo, tudi v temu se ne da dihati, kakor je snano od globokih hrámov, v kterih se veliko móhta pri tihim vremenú kuha, ko bi se v popolnoma saperti stánizi s dihanjem ali ognjem kiflo-gas povshil, bi ostal le gnjilo-gas, in kiflo-gas bi se nadomešil is pljuzh ali voglja s vogelno-kiflim gasam; v takim bi ljuzh vezh ne gorela, in ljudje bi fe salopnili. Zhlovefke stanize fe morajo tedaj pogoštama odpirati, de slab srak vun gre, in dober notri pride.

V sraku, v kterimu shivimo, niso imenovani gásí sdrusheni in svesani kakor v méfu, léfu, zuku i. t. d. ampak le smeshani, kakor postavimo, ko bi 13 bokalov pphenize, 3 bokale jezhména, zhetert mafelza profá in shlzhizo moke smefhal. Ko bi Dunaj pogorel, bi se vezh tavshent funtov kiflo-gasa povshilo, pa pri ti prizhi bi fe od okoli in okoli nadomešil, — kakor de bi gnjilo-gas zlo nizh na poti ne bil, ali kakor gre vóda (kosi morfko góbo, — de bi ga ne bilo nikér pomanjkanje; satorej fe pri velizih pogorishih veliki viharji naredé. Kjer kifle vóde svirajo, ga svira tudi vogelno-kifliga gasa na tavshente zhe-

gnojenja, zhes vfo navadno mero, otekajo, kar se fizer v vezhah tertah takó hitro ne saposna, ób bendimi pa zhes vèf up pofode napolni.

Ako imafh vezh nógradov, de fo eni poloshní, drugi pa bolj ftermi, poloshne pred pognoji, de ti bodo pomagali fterme gnojiti. V možno ftermih nógradih, zhe fe gnoj fhe takó globoko sakopá, ga vender možno folnze popred foshgè, in deshevne vóde ga spirajo; v poloshne pa, ko bi bili ravno prek folnzhni, fe ne more folnze nikoli tako možno vpreti, kakor v fterme, in gnojina, na mefci de bi fe is nograda ozejala, gre nishej doli v ftari fvet, v mertvo semljo; korenine pa gredo smiraj sa-njo, in gnoj bo tedaj v tazih poloshnih nógradih veliko lét vezh sdajal, kakor v možno ftermih.

Nogradov nikar po otrozhje ne gnoji, to je, naj fe ti ne toshi, s delam nekoliko bolj globoko iti; ko bofh po verhu, preplitvo gnojil, k vezhimo bofh prideloval vezh plevela; gnoj bo hitro sgorel, terte bodo malo sa-nj vedile; tudi ne gnoji po fromafko, de bi hotel s majhnim gnojem veliko proftora pognojiti; kolikor pognojifh, práv pognoji, de bo sdalo, in de bofh svojiga dela vèfèl.

Koliko lét bi pa neki sdalo, ko bi fe kaki nógrad dobro pognojil? Na to vprafhanje ga nimamo fhe gotoviga odgovora pripravljeniga. Pred 19. letmi fmo bili pognojili dva bolj poloshna

brov, pa hitro fe rasele, in rastezne okoli po desheli, de ga ni zló nizeh prevezh pri kifli vódi, in de ljudje tam práv lahko dihajo.

Vodeno-gas v kterim bi fe tudi zhlovek salopnil, je pa 14krat lahkeji, ko srak, v kterim dihamo; ko fe ga kaj na fvetu naredí, hitro kvifhko beshí. S takim le napolnijo tifi fvoje balóne, kteri fe hozhejo na kvifhko, vifoko od semlje vsdigniti. Tak vodeno-gas tudi gorí; zhe poleti v gnjili lushi s pálzio podregath, vidifh fapne mehurzhike shvergljati, ti fo vodeno-gás, ko jih sashgefth, bodo proti sgoreli. Napravili fo she fèm tèt tje fabrike, v kterih vodeno-gás delajo; v shganjerfkih kotlih shgó dreva ali druge k temu flushezhe rezhi, in dobé na mefci shganja, vodeno-gás, ga vlové, puftijo fkosi vódo iti, de fe ozhifiti, in ga kakor napeljano vódo v mestne hifhe ali ulize, in na terge v zevih ali rórih pofhiljajo in na pipize prodajajo; na vezher fe pipiza odprè, in vodeno-gás vshgè, in fveti zelo nozh lepfe od vfake druge fvezháve. Takó rasfvetlijo she po nozhi mnoge terge in hifhe na Dunaju, tèrg f. Marka v Benetkih, in zelo nar vezhi meftó na fvetu, to je Lóndon na Angleshkim. Po ti fhega fe dajo mesta po nozhi ne na drago zeno, in veliko bolj rasfvetliti, kakor s óljem, ali kako drugo mafijo.

Kar koli raflijne shivesha potrebujejo, fe ali she popred v fvoje pervine raskroji, de ga po perju in koreninah pod podóbo gasov poferkajo, ali pa v vodi rastopljeniga popijejo, ali fe pa fhe le v njih telefih, kar se nar hitreji s vódo godí, v pervine raskroji, in te, ki jim teknejo, obdershé, nepotrebne pa is febe puhtè.

nograda, pa jo nimata fhe nar manjšhi podobe, ne v rafhi ne v pridelkih s stanam, v katerim fta se pred gnojenjem snafhla; réf je de fmo ukasali kafneje vezhkrat po kaki vos gnoja pri grobenzhanju podkopati, to je pa le kako terto fém ter tje sadelo, pa ne zeliga nograda; mi flimo tedaj, de se nad refnizo zlo nizh ne pregrefhimo, zhe rezhemo, de poloshni, dobro pognojeni in obdelan nograd, bo faj zhes 20 lét gnoj obzhutil. Profimo pa naf tukaj dobro saftopiti, mi ne rezhemo, de bo takó bogato rodil, kakor perve léta po pognojenju, temuzh le terdimó, de v 20 létih fe ne bo fhe v poprejshni nepognojeni ftan vernil; pri ftérnih nogradih pa jo fkrajshamo na 12 ali 15 let, in mi flimo, bres pomote. Take fmo she drugizh gnojili na 7. ali 8. léto, pa ne sa voljo potrebe nogradov, ampak de fmo gnoj spravili. Poslednje léta nefmo, pa tudi ne mi flimo vezh, veliko is kraja gnojiti, temuzh vef gnoj obrazhamo bolj na grobenzhanje.

Tudi v severnih, in bolj hladnih vinfskih krajih, kodar terte bolj plitvo fadé, bi morde bolj práv opravili, zhe bi pri gnojenju nishej, kakor terte raftejo, gnoj sakopovali; tertne korenike bi ga hitro najdle, v njih bolj mokrotnih semljah, in pri bolj mokrotnim sraku, bi mogel gnoj fhe dalje zhafa, ko pri naf terpeti in isdajati, in ozhitno bi jim plevél manj nagajal. Kogá bi pa bilo v tazih krajih sa fkufhnjo neke verfte tert po ti fhégi pognojiti? Ali ni vfaka rezh, vfaka fhéga, vfako delo sazhetka imelo? —

De pa po vfih gnojnih nógradih gré fhe s poséбно vezhi fkerbjo vef plevél satirati, terte smandavati, ali jih oberati, to je bilo, mi flimo, sadofti na dolgo in fhiroko she popred priporozheno.

Radovedne vinorednike bi snalo tudi mikati po svedenju: kaká je neki vrednofť v nógrade obernjeniga gnojá? ali s drugo befédo, koliko vina mi dajo neki v nograd podkopani vosovi gnoja? Ko imam tedaj oral nograda, to je 1600 □ zefarfkih feshnjev, de mi da v 10 letih v frednje 6 Dunajfskih zhebrov, vfaki po 40 bokalov vina, po koljko mi bo pa dal v prihodnjih 10 letih eno leto k drusimu, zhe ga pognojim, poftavim s 80 ali 90 dobrimi, volovskimi vosmi podelaniga gnojá? She is poprejshnjiga govorenja bo flednji bravez rasumel, de na to prafhanje ima le prijeten odgovor prizhakovati. —

Vifoko zhaftita z. k. kmetijska drushba na Shtajerskim je 22. Kimovza 1825 svoje tovarfhe, in vse druge prijatle kme-

tijstva povabila, de bi po fhtirilétnim, na mnogotere vishe speljanim gnojenju, pri shitih in pri tertah si prisadevali, svediti primerljivo vrednost gnojá. Ko bi na pušti njivi enaziga svetá, fhtiri enako velike kofé odmerili, eden bi se nizh ne pognojil, drugi po navadno, tretji bolj dóbro, in zheterti pa práv bogato; ko bi take fkušhnje na njivah s mnogoterimi shitmi fkosí fhtiri léta v vezh krajih od umnih kmetovavzov se delale, in ko bi se od ene strani k temu obrnjeni gnoj natanjko sapifoval, od druge pa pridelik vfaziga kofa njive posébej spravil, omlatil, smeril, flama svagala i. t. d., in ko bi se v nogradih ravno take fkušhnje s vfo natanjknostjo speljevale: gotovo bi se dala vrednost na tó obrnjeniga gnojá po mogožhnosti svediti; sakaj, ko je prvi kof njive dal, postavim, polovnizo pfhenize, drugi navadno pognojeni dva mernika, tretji pa tri, in zheterti fhtiri mernike, ozhitno je, de kar je na vfakim kofu zhes polovnizo pfhenize, je le gnoj dal, ali s drugo befédo: to je vrednost gnojá. K ti vrednosti gnojá bi se moglo prifhteti, kar bi se dalo fhe na njemu drugo in tretje leto pridelati. Priloshnosti je nisimo imeli, de bi bili na njivah take fkušhnje speljevali, pri nogradih smo pa bolj frezhni bili. Imeli smo jih fhest v takim kraju, v katerim, kar so ljudje pomnili, se ni bila fhe drobza gnojá na nograde obrnila, in kadar je bilo tó osnanjeno, smo she bili v posestvu triletnih fkušhinj; smo zhakali tedaj fhe fhtiri leta, in sadnjizh smo imeli na mesti fhtirih, fedemletne fkušhnje. Po rasodetih sheljah zhaštite drushbe, njej vse take fkušhnje k prihodnjimu splohnimu osnanenju podeliti, smo ji bili spifek od nafhkih fedemletnih nografhkkih fkušhinj poslali, in dala ga je bila v svoj svesik spifkov od leta 1831 natifniti.

Ali je bilo vezh enazik fkušhinj na shitnih njivah speljanih, in imenováni drushbi osnanjenih, nam ni dalje snano postalo; ozhitno pa je, de, ko bi v shitnih deshelah, koder so le prevezh fveta pod drevó spravili, njiva bogato pognojena, postavim, fhe enkrat toliko dala, kakor, zhe bi jo navadno pognojil, bi se od femena in zhafa veliko prihranilo; manj bi bilo oranja in drusiga dela, mnogotere njive bi se dale na fenosheti obrniti, vezh shivine rediti, vezh gnojá pridelovati i. t. d. Takó bi se samogle kmetijstva pri manjshim delu in trudu boljshati in povsdigniti.

Nógradi, ki so s to faró sdrusheni, imajo rasne lege; eni prekfolznhne, drugi bolj ofojne; nekaj jih je bolj ftermih, nekaj pa polóshnih. Kadar smo lesém prifhli, so bili v frednjim stanu;

nekaj jih je bilo nafajenih, predenj so ljudje pomnili, nekaj jih je pa nafadil nafh sprednik, kateri jih je bil pa tudi she dobro povshil, sakaj bil je na ti stopinji 29 lét. Njih mera feshe do treh oralov in 1374 feshnjev; zhe bi pa na nerodovitnih ftermôtah ali tréfah 226 feshnjev pobili, pade na 3 $\frac{3}{4}$ oralov; pri vsm tem se bomo derskali pri razhutih ali rajtingah, kakor de bi jih bilo zele 4 orale, faj ne bo nihzhe pri tem kake fhkode terpel?

V letih 1816 in 1820 smo pustili nekaj maliga snovizh nafaditi; ko bi bili pa nógrade, kakor se fém ter tje velikokrat prigodi, le vshivali, bres na kako njih poboljshanje mifliti, bi bili mogli njih perdelki v 31 letih she mozhuo vpafti. Na to pa nozhemo nizh gledati, in bomo njih famo lafne pridelke, to je, ko de bi ne bili nikdar nizh gnojá dobili, smiraj enako velike fhteli, tudi pri tem ne bo nobeden fhkodvan.

V prvih sedmih létih, to je, od léta 1813 do léta 1819, v katerih je ni bilo nobene poséбно dobre vinfke létine, marvezh ena práv flaba — smo imeli v vsih fhestih nógradih 124 bret (Fahrbutte), pet ali fhest bret je pri naf vos grozdja, pride tedaj léto na léto po 18 bret. Ko se dene v bréto pet tlazhenih brantázhov (Leseoder Tragbutte) grozdja, de je mofht fkorej do vérha, bo dala taka breta 52 do 56 bokalov mofhta; nozhemo pa nobenimu pre velikiga upa dajati, in fhtejemo svojo breto, ki nam jo vezhidel ferzhni in marljivi fantje natlazhvajo, enkrat sa vselej na 50 bokalov mofhta; ko drugi manj brete tlazhijo, de jih loshej na vos vsdigujejo, bodo pa vezh bret fhteli.

Kader smo skuflnje s gnojenjem v nógradih speljevali, smo imeli domazh zheber od 52 bokalov sa vinfko méro; kolikor je bilo tedaj debro tlazhenih bret grozdja, toliko zhebrov mofhta. Kafneji so naf v vinfki méri kneshánam enake florili, in so nam dali Gorifhki kvinz (Conzo), ki dershi poldrugi Dunajfki zheber (Eimer) ali 60 bokalov; kolikor goldinarjev tedaj se da sa kvinz vina, toliko krajzerjev pa sa bokal, takó, de kupez in prodajavez hitro rasumita, koliko denarjev vino vershe. Kar bomo prihodnjizh v tem spifku od vinfke mére v mifel vseli, bomo vse na Dunajfki zheber (Eimer) po 40 bokalov vergli. V teh prvih sedmih létih tedaj, ki nifo bili nógradi she nizh gnojá dobili, so nam dali v frednje po 18 bret grozdja, ali po 22 in pol Dunajfkih zhebrov mofhta, torej pride na oral po 5 Dunajfkih zhebrov in 25 bokalov.

Defetina se daje v nafkih krajih od grozdja in v grozdji;

dajamo jo, komur gré, in tukaj fhtejemo le tó, kar fami in febi spravljamo.

V létih 1820, 1821 in 1822 fo bili nógradi le nekoliko, pa ne fhe zhes in zhes pognojeni: vse tri léta fo bile frednje dobre vinfke létine, in fo nam dale vkup 101 bret grosdja. Ko se po-bije navadni pridelik od 18 bret na leto s 54 bretami, jih oftane fhe 47; imeli smo tedaj od vsih nógradov po 16 bret na léto vezh pridelka, ki nam ga je bil she gnoj dal.

Naslednji fedemlétni tezhaj, to je, 1823 s 1829. létam, v katerimu fo bile dvé práv dobre, dvé flabe, in tri frednjo flabe vinfke létine, in v kteriga dveh poslednjih létih je bila to-zha dva nógrada fkorej zhisto pobila, nam je dal skupej 420, tedaj na léto po 60, in na oral po 15 bret grosdja, ali po 18 Dunaj-fkih zhebrov in 30 bokalov mofhta. To je ozhitno velik raslozhek; v pervim negnojenim fedemlétnim tezhaju v frednje po 18 bret grosdja, ali po 22 in pol Dunajfkih zhebrov mofhta, v drugim gnojenim pa 60 bret, ali po 75 Dunajfkih zhebrov.

Do tukaj fo bile nafhe skušnje segle, kadar je bil zhaf naftopil, jih popisane v Gradez poslati. Vprafhanje je bilo: Kaka je primerljiva vrednost v nógrade podkopanige gnojá? Na njivo obrnjeni gnoj ne sda vse svoje mozhí v enim letu, tudi ne v treh; fhe manj pa, ko se po nafhi fhégi v nograd podkopá. Zhe kmetu kakfhno poboljšhanje kmetijftva svetujesh, nikar mu prevelizih dobizhkov ne obétaj; gotovo ti je ne bo verjel. Porezhe: de ta ni ref, de je prasna, de ni verjeti — in konez tega bo, de le malo in dosti ne bo tega poskufil, kar si mu svetval. Prevdarli smo tedaj fhtevilo vosóv na nógrade obrnjeniga gnojá, primerili pridelke is njega s proprejfhnjimi, dokler nefo bili nógradi fhe gnojeni, in premislili, koliko gnojá v nogradih lesní, kí nam je dal fhe zlo malo ali nizh, in smo bili s nar vestnifhi natanjknoftjo fklenili: de dober vos gnojá po nafhi fhégi v nógrad správljen, da v flednji légi, pri vsih mozhnih vetrovih in hudih vremenih — rasumi se, de v vezh letih — nar manj breto grosdja, ali 50 bokalov mofhta. Profimo pa dobro rasumiti, kar tukaj pravimo; ne rezhemo, kofh v kaki lushi vmasaniga, zherniga hroftoviga listja; rezhemo: dober vos podelaniga gnojá, kakor ga lep par volov po ravni poti pelje, in kí ga je treba v rebar zhveteriti, de ga je po nafhi saftopnofti nar manj 10 zentoy. Sdaj pa, ker smo v enazih skušnjah fhe dva druga fedemlétna tezhaja doshiveli, sdaj se pa prav veselimo,

de se nismo bili tazhali v temle to nar manjši v svojo škodo pomotili.

Kmetiški vinoredniki ne sapifujejo v nógrade speljanih vosóv gnojá, in kakor niso nografskih pridelkov pred gnojenjem od léta do léta sasnamovali, jih tudi potem, kar jih gnojé, ne sasnamujejo; v spominu ohranijo le kakiga perljubljeniga nógrada narvezhi ali nar manjši pridelik; satorej ne morejo nikoli gotovo vediti, kaj jim nógrad sam od sebe da, in koliko jim va-nj podkopan gnoj doneše; tedaj ne morejo tudi nikoli zhišto veljave v nógrade podkopaniga gnojá svediti. Tudi med gosposkimi vinoredniki ga nismo še v naši dolini posnali, de bi vse to sapifoval; zhe ravno nekteri svoje pridelke sapifujejo, posabijo pa na nografsko rejo obrnjeni gnoj sapifovati.

Ad léta 1813 smo vse nografske pridelke do danashnjiga dne sapifovali, in fizer od vsaziga nógrada posebej, in od léta 1818 do léta 1840 ves na vsaki nógrad posebej obrnjeni gnoj, bodi si, de smo nógrad is kraja gnojili, ali de smo s gnojem grobenzhati ukasali; mislimo tedaj, do bomo všim kmetovavzam, ki na foldanih terte redé, práv vtregli, ko jim natanjko rasodenemo, koliko nam je gnoj nografskiga grosdja dal. Imamo tudi nekaj svojih lastnih nógradov, nekaj zhes tri orale, v práv dobrim stanu, pri kterih pa nismo mogli takó dolgolétnih skufhinj speljevati; kakor je nismo dosihmal, je ne bomo tudi sanaprej besedize od njih zhehnili, ostanemo tedaj vselej s govorjenjem pri sheftih nógradih, ki so naše fare.

Kakor je bilo she rezhenó, smo doshiveli v enazih skufhnjah še po dva fedemlétna tezhaja; prvi od léta 1830 s létam 1836 nam je dal 561, tedaj po 80 na léto, in po 20 bret grosdja, ali po 25 Dunajfskih zhebrov mofhta od oralá; poslednji tezhaj pa od léta 1837 s létam 1843 nam je še navergel in dal 584, na léto po 83 in na oral po 21 bret, ali po 26 Dunajfskih zhebrov. — 1832 in 1837 so bile práv flabe vinske létine, nekaj jih je bilo frednjo-flabih, nekaj frednjo-dobrih, in tri práv bogáto-dobre.

De nógradi, v kterih smo imeli v negnojenim fedemlétnim tezhaju od léta do léta v frednje po 18 bret, so nam dali v prvim fedemlétnim gnojenim po 60, v drugim po 80, in v tretjim tezhaju še zló po 83 bret, pride tudi od tega, de gnojene terte, bolj rafzhovite in v vših sapopadkih bolj mozhne, se tudi pred vetrovi,

mrasi, operhmi, in fhe zló pred tozho bolj branijo. Kadar je flaba letina, kje najdefh kaj grosdja? — v gnojnih nógradih.

Od léta 1817 do léta 1840 smo puftili v imenovane nógrade fpeljati in podkopati ali pri gnojenju ali pri grobenzhanju 509 dobrih vos gnojá; od léta 1840 smo pa sapifovanje gnojja v nemar puftili, sató, ker nefmo vezh nikjer is kraja gnojili, ampak le fém ter tje pri grobenzhanju gnoj podkopovali; sa pretezhene fhtiri léta prifhtejemo fhe 100 vos gnojá, raji nekoliko vezh ko manj; fmo ga obernili tedaj od léta 1817 do léta 1843 na nógrade 609 vos. Pridelali fmo pa v njih od léta 1820 do 1843, tedaj v teh 24 letih 1666 bret grosdja. Ko bi fe ne bili nógradi nikoli gnojili, in ko bi bili po deshellko obdelovani, teshko bi bilo verjeti, de bi fe ne bili zló nizh pohujfhali, in smiraj enako velike pridelke dajali; poftavimo pa vender, de bi bili smiraj od léta do léta po 18 bret, kakor v zhafu pred gnojenjem, dajali, snefe tó v iménovanih 24 létih 432 bret; ko fe pa te od zeliga pridelka, ki feshe do 1666 bret, odvsamejo, oftane fhe 1234 bret; ne bomo fe tedaj veliko pomotili, zhe rezhemo: 609 vos gnojá nam je dalo 1234 bret grosdja, ali bolj na kratko: dober vos gnojá, ko fe po nafhi fhigi v nógrad oberne, da v vezh letih 2 breti grosdja.

De bi pa ta nafha beféda tolikanj bolj gotovo moshka obftala, jo hozhemo fhe s neko ozhitno refnizo podpreti; imenovani nógradi fe snajdejo v takó dôbrim ftanu, de tudi letaf prizhakujemo od njih, ko jih Bog obvarje, dobrih 80 bret grosdja, in de, ko bi fvoje shive dni vezh drobze gnojja na-nje ne obernili, nam bodo vfi fofedje, ki fo jih popred dobro posnali, fprizhali in terdili, de v 10, tudi v 15 letih bi fe ne mogli v ftan poverniti, v katerim fo fe pred gnojenjem snafhli. Ko bi fe bili tedaj v poprejfhnim razhunu kaj pomotili, nam samore gnoj, ki je fhe v nógradih, v prihodnih 10 létih vse nadomeftiti ali popraviti; beféda tedaj moshka oftane: dober vos gnojá, po nafhi fhigi v nógrad vfake lége podkopan, da, v vezh letih, in pri vfih v desheli navadnih hudih vremenih, nar manj dve breti grosdja.

Ipravfkimu vinoredniku, ki je she nógrade gnojl, ni treba veliko pripovedovati, de v nógrade obernjeni gnoj veliko sdá, od tega je she fam dôbrò preprizhan, in ga tudi ni med njimi, de bi fe tega kefal. Vezhkrat fo naf she fantje, finovi dobrih kmetov, pa tudi po 70 lét ftari mosháki s nedopovedljivim vefeljem povabili in primorali, de fmo s njimi fhli lepoto saróda, ali obilnost grosdja

v njih pognojenih nógradih pogledat. „To imamo —“ takó fo rekli—, „Njim sahvaliti, dôbro rezh fo v deshelo pripavili, na to fe ne bo vezh nikdar posabilo.“ Taziga razhuna pa, kakofhniga fmo mi is 24 létnih fkušhinj speljali, ga ne more kmet nikakor storiti, de bi sam veljavo v nograde podkopaniga gnojá na tanjko svedil.

Na katero rejo gre pri kmetijšvi nar vezh gnojá obrazhati? ali ne na tisto, pri kateri nar vezh sda? V tem kraji pa je ni reje, de bi se pri nji gnoj takó bogato poplazheval, kakor pri nógrafhki. Nafhe njive, na kterih kaj osimniga, turfhize, repe in grosdije pridelujemo, moramo po starim gnojiti; kje bomo pa gnoj sa nógrade jemali? — Zhe ga v nógrad speljamo, ga bo mogla njiva pogrešhovati,—takó le fe flifhijo mnogoteri Ipayzi govoriti. Náte tukaj dober svèt, v djanje ga postavite, in kefali se ne bote. Dober ipavfki kmet gnojí svoje njive na tretje, faj vender na zheterto léto, in fizer oral njive s 60 vosmi gnojá. Naj ima vinogradnik pri naf 3 orale njiv, kaj vezh ali manj; naj oberne tretji del njiv fzhafama na deteljno rejo; prvo léto bo imel na dobri in pognojeni njivi jezshmen in enkrat deteljo, fhešf naslednjih lét bo kofil vezhno deteljo, léto k léti po fhtirikrát, in dva poslednja léta bo imel na ledini práv lépo turfhizo; is eniga gnojá bo spravil tedaj v devetih letih 28 pridelkov, in bo na léto pri njivah fkorej tretji del gnojá — pri treh oralih njiv tedaj okoli 20 vos prihranil, ki ga lahko na nografhko rejo oberne. Na njive bi pa po ti fhegi fhe le na 19. léto versta prifhla, de bi se snovizh s deteljo ofejale. Ko bi ne bila njiva nar boljih, ali vremena flushezhne, bi mu vender is eniga pognojenja 18 do 24 pridelkov dala.

Ko bi si dalo ipavfkim vinorédnikam dopovedati, koliko mandanje pri shivinfki reji sdá, de bi pripravhani vse svoje tertne reje stanovitno vfako léto smandavali in s mandanjem, s podplantnim plevelam, vzhafi s seleno deteljo shivino, namešfi de bi jo na flabih pafhah puštili ftradati, doma dobro redili; ko bi na tretjim deli njiv 6 do 12 vosov detelje pridelovali, sa naprej par volov, ali fhe raji, in bolj práv dve ali trí krave vezh redili; ko bi poškerbeli, de bi njih drushina na take kraje pozhepat hodila, de bi vse tako blato in vóda bres sgube na gnojifhe prifhla, in tudi lug se ne pogubil, ki ni sa drugo rabo, kakor sa gnoj; in ko bi si prisadevali, de bi jim gnojá deshji ne spírali, prevelike vrozhine ne shga-

le; *) refnizhno! toljko gnojá bi se pridelovalo, de bi samogli svoje njive in fhe mnogotere nógrade zhes vèf up v posèbno dôber stan postaviti.

Hozhete fhe vezh? pokofite svoje fenosheti nekoliko popred, kakor po navádi; kdor potrebuje travniga femena, naj travo fosreja; kdor potrebuje korenik, naj jih po simi fkopá, vfa mozh je po simi v njih; kdor pa trave ali fená potrebuje, naj ga pokofi, kadar se zvetlize nar gorje po fenosheti raspenjajo, ali malo popred; tu je vfa mozh v stebli; ko pa gre mozh v feme, je steblo prasno in pufto. Kafneji je fenó bolj dreveno, mifliffh, de ga je vezh, pa se motiffh, se goljfafh, — na mero, na ozhí ga bofh kafneji

*) Ko bi kmetovavzi kmetijfke refnize úmeli, bi jim veliko vezh mar bilo sa gnoj, de bi ga vezh perdelovali, in manj sgubovali. Vfe raflljine potrebujejo she po svoji natorí vóde, ene vezh druge manj; répa, trava, mnogo fadje je fkorej fama vóda, pa tudi drugi shivesh mora v vódi rastopljen biti, de ga samorejo s perjem ali koreninami poferkati; rasun vóde se najdejo v vffh raflljinah vfe poglavitnihí pervine. V 100 lótih kake raflljine, govorimo v pripodobi, je okoli 45 lotov kifliza, 45 lotov, kaj vezh ali manj vogelza, okoli 6 lotov vodenza, 1 do 2 lota pa gnjiliza, nekaj vezh lotov mnogoverfnih lugaffih (Alkalién) in drusih soli.

Mifliti bi bilo, de raflljine dobé kifliz in vodenz is vóde, sakaj ravno is teh dveh pervin je vóda sloshèna. Vogelnokifli gas dihajo vùn vfe shivali in raflljine, in ga, kakor je she povédano bilo, po perji in po koreninah ferkajo; kar kifliza prevezh dobé, ga sopet vùn puhté, de mi od njega shivimo, vogelz pa obderfhé; to bi pa premalo vogelza bilo, — ko bi se hotli od goftó vfejanih ali vfejanih raflljin pogófni pridelki imeti, ga je treba s gnojem nadomeftovati, fizer postane semlja nerodovitna. Gnjliz pa se hitro na gnojnim kupu s vodenzam sdrushí, in pod podóbo gása amonjaka sgine, kar na nekíh fkrivnih krajih práv soperno v nóf vdari, také se samore prigoditi, de vezhkrat she pred is gnoja sgine, kakor gnoj pod semljo pride. Satorej ne pufti gnojá predolgo na kupu lesháti, in pofkerbi, de ne bo prevezh gorel, fizer bofh prepuftiga na njivo vosil; bofh vosil sam vogelz bres gnjilza, in vender raflljine tudi tega potrebujejo. Nar flavnihí kemikar prizhijozhiga zhafo gopf. Liebig je v poslednjih zhaflh preprizhal, de deshji okoli léta, posèbno poletni in po dolsih fufhah, is sraka bliso 140 funtov amonjaka, na oral semlje, poftershejo. Velika previdnoft Boshja! —

Po raslozhnih lugaffih in drusih foléh, fo raflljine tudi raslozhne v farbi, v duhu in pokufu. V vffh raflljinah fo mnogotere foli; faj ga ni pepéla, de bi ne bil flan; ali ni grámpa, ki se is mofhta v fodih odlozhuje, tudi neka fol? Ko se pa od léta do léta s pridelki veliko mnogoternih folí is semlje fpravlja, bi ne bilo práv jih kaj nadomeftvati? Sakaj pepél na fenosheti tolikanj sda? sató, ki je flan. Vèf pepél tedaj, lúg, ki ni vezh sa drugo rábo, vfe mozhno flane vóde, ki se od ljúdi in shivine ozejajo, bi imele sa práv práv veliko potrebo na gnoj priti. Satorej fvetvajo, pod shivino med steljo fuhe stolzhene ilovne semlje metati, de bi flano vódo proti popivala, in se s nje sa njivo prihranila, — v taki semlji bi se samogel gnjliz tudi s kiflizam sdrushiti in na njivo priti. Torej bi bilo dôbro, de bi slednji kmetovavez ftreho zhes svoj gnoj imel, de bi ga folnze také ne shgalo, in de bi deshji is njega amonjaka, ki je tudi lugaffa fol in se nar hitreji od vffh drusih v vódi rastopi, in drusih folí ne spirali, sategavoljo je tudi dôbro s gnojenizo gnoj poljivati, ali jo na travnike vositi.

fizer vezh imel, pa ne na tesho ali vago. To refnizo je neki vifoko uzhen mosh v Turini pred nekimi létmi natanjko sprizhal. Ti bofh rekel: turfhizo ofipati in fenosheti kofíti, ta ne gré. Ko bofh pa tretji dél njiv na deteljno rejo obernil, te ne bo vezh sa turfzhino ofipanje takó lovilo; in fenosheti bofh k svojmu pridu popred pokófil, gorji fenó prideloval, s tazim shivino bolj redil in vezh gnojà prideloval. Povfod je treba pri malim ifkati. Ravno takó pri primanjkljivosti, ali pa tudi pri obilnosti shivinfke ftelje; mèzhi pod shivino fuhe pa práv dróbnue perfiti, in nar bolj v móko ftolzheniga ila, de bo proti vfo vodo, ki fe od shivine ozeja, popival. To je v poslednjih zhañh od vifoko uzhenih preprizhana refniza, taka semlja je gnoj, de je kaj! Vfe kofíti, ki fe pri hifhi dobé, ftolzhi jih kar samorefh in versi jih na gnoj. Na Némfhkim fo napravili po Angleshko fabrike, v kterih jih melejo, in jih potem po dva goldinarja na zent prodajajo. Zent tazih kofíti sda na njivi toliko, kolikor fhtirje práv dobri vosovi gnojà,

Po vñh tukaj danih sapopadkih in svetih ga ni v Ipavfki dolini kmeta, ki bi ne dershah zhes par volóv ali krav, in ko bi hotel s svojo drushino vfe práv pofkerbeti, bi lahko na léto 10 do 15 tudi 20 vos gnojà vezh prideloval; 10 ali 20 vos gnojà bi pa nógrafhke pridelke prav lepó pomnoshili!

Deshelani! nikar ne samerite, de tukaj take nauke in svete najdete; daje vam jih in priporozhuje sa vafh prid vneto in sa ofrezhenje domovine gorezhe ferzé! — Nafha komisija bo dajala sa naprej 6000 gold. zefarfkgiga davka vezh, ko dofihmal; Rihemberfhka tudi okoli 6000 gold. vezh, in tako mnoge druge. Švojim finovam obezhujete prevelike déle, hzheram prevelike dote in bale; vafhe oblazhila, nekadaj bolj domazhe, fo sdaj vezhidél kupivne; brusena semlja vam veliko obuval sgára; na nove vezhkrat nepotrebne fhege, na prijetnifhi shivljenje fe vadite: sa vfe te in enake potrebe in ftrofihke bote mogli s vezhi vrednofhjo, umetnofhjo, in marljivim prisadevanjem previditi, ali pa pod slo iti! *)

*) Pod Ogléjem fo bogatini, mnogi tudi grofovfkiga ftanú, ki imajo v semljifkih lastninah dvakrat do fhtirikrat fo tavshent goldinarjev vrednofhi práv rodovitniga sveta, kteri je ob zhafu Kristufa fhe med morjem leshal; vender veliko in nevtrudljivo fkerbé sa mnoshenje gnojniga kupa; hodijo ob delovnikih v kanafófu oblezheni, in pravijo is uñ flavniga Rimza Katona: de mora kmetovavez od tega shiveti, in s tem fe oblazhiti, kar sam prideluje. Patrem familias vendacem, non emacem esse oportet; ravno takó pravi tudi Plini: Nequam agricola, quisquis emit, quod praestare ei fundus potest. Ali fe bodo bogati gofpodje po kmetifhko, in kmetje po gofpofko dershali? — —

Sadnihz moramo fhe nekaj od dobrote v gnojenih nogradih pridelaniga vina v misli vseti. Šlišhali smo she, kaj na Rajnu pravijo, de bi namrezh malo flabiga in puftiga vina pridelovali, ko bi nogradov ne gnojili. Imamo v Gradzu ftariga prijátla, od Šhtajerzov slo zhiflaniga Gospoda, vitesa Friedaua, kterimu smo pred 40 letmi naravoflovne in kemijfke refnize, ker ni v fholo hodil, na njegovimu domu raslagali; povedal nam je pred dvema letama is uft nekiga velkiga vinfkiga prekupza is rajnfkih deshel, de ta fkupuje in se sanafha le na vina is nógradov, kteri fo bili v poslednjih treh, k vezhimu fhterih letih gnojeni; zhe bi bil pa nógrad pred fhterimi léti gnojen, de ga nikokar ne kupi, in ko bi fhe takó dóbro bilo! —

V létih 1827, 1828, in 1829 nefmo vedili sa nobeniga v zeli komifii, de bi bil po toliko, ali vezh nografhkiga vina perdeloval, kakor mi, de fi ravno fo mnogoteri po trikrat vezh nogradov imeli; pa tudi nihzhe ga ni tako dóbro prodal, kakor mi, defiravno fo v enakim zhafu nar shlahtnejí vina is negnojenih nogradov na prodaj imeli. Tú fo bili nekteri sazheli kvasiti, in fhe neki gosposki fo jo verjeli, de pri naf ne gré, vse naravno, de mogozhe ni v gnojenih nogradih takó dóbrih vin pridelovati, de moramo imeti velike fkrivnofiti, po kterih fvoje vina ravnamo! Imeli smo jih ja, in jih fhe imamo sa vse flepe in gluhe; kasneji bomo od njih natanjko govorili, pa vender vam jih hozhemo tukaj fplohno po vfh uftah povedati, te fo le: Ipavzi ravnajo po ftarih fhegah s fvojimi vini takó, kakor de bi fi nalafh persadevali, de bi se mozh is njih fkadila, de bi se fhvehile in flabeji postajale; nafproti fi pa mi vse prisadevamo, de, po vfh fvojih naravnih in kemijfkih vednoftih, vinfko mozh, kar se koli da, vkup dershimo, de bi ne sginila; drugi jih hitreji, ko je mogozhe, fsrejšajo, mi pa njih sorenje na dolgo, kakor se da, vlezhemo. S zhafam pa, kér fo tudi drugi is gnojenih nogradov shlahtne vina pridelovali, je vse tako govorjenje vgasnilo. Teh 10 ali 12 udov z. k. kmetijfke drushbe v dolini, ki fo vinorédniki, se je na vfo mozh v nograde sarinilo, in prideluje vezhidel is gnojá, kakor mnogi drugi vinogradniki, kar veliko shlahtnih vin, pa fhe shlaht-

De bi se vender kmet nad njimi rasgledal! Ko se jim detize rodi, vfadé 1000 murvnih drevet in pravijo: kar se bo is teh drevet pridelalo, bo detetu sa balo in doto. De bi vender tudi kmet na vfaziga otróka, ki mu ga Bog da, faj po trí sadne, ali po raslozhku kraja, po trí murvine dreveta vfadil! —

neji bi bile, ko bi jim vfhezih bilo, na nektere dóbne fвете, ki jih jim vinoreja priporozhuje, bolj pasiti. —

Ko bi fami ne mislili, de nafhe naravno ali ponatorno ravnanje s vínami in bolj umetno hranenje nekoliko k njega dobroti in shlahtnosti pripomore, mogli bi se s Rajnzhanj v terdenju sdrushiti: de gnojeni nógradi dajo bolji vina od negnojenih.

XII. Od zepljenja tert.

Kader v vezih dodrih vinških létnah domázhe, dobro pofreshene in prav obdelane terté, bres de bi bile spomladanjškiga mrasa, ali v zvetenju prevelike mózhe terpele, ne rodé, nej bo, de na krepkim léfu saróda ne pokashejo, ali pa, de ga pred ali v zvetenju sgubijo, bi bilo prav de bi se táke terté saterle, ali zhe se da, s blishnjimi po grobenzhanju nadomestile, ali pa prezepile. Od zepljenja se bo tukaj nekaj maliga povedalo, od grobenzhanjá bomo pa kafneji govorili.

Fenízijarji, po sv. písmu stare savese, tudi Kananejzi imenovani, ki so imeli, kakor fosedje nekdanjih Hebrejzov, nekaj malo krafa prek morja sa domovino, in ki so she ob zhafu kralja Šalomóná, tedaj she zhes 1000 lét pred Kristufam, kakor prvi mornárji, edini, bogati in slo flavni morški kupzhevavzi flovili, so snali she fadno drevje zepiti; po Fenízijarjih se je sanefil ta úk do Grekov in Kartágorzov, po Grekih na Rimze, in po teh pa na druge evropéjške naróde. Preteklo je tedaj she zhes 3000 lét, kar je zepljenje fadniga drevja snano, in vender je she na tavshente kmetovavzov v fredí takó imenovanih snajdenih naródo, de tega she ne umijo, majhna zhaft tedaj takim kmetovavzam! —

Zhe shivo mladizhizo, ali tudi shivo ozhefize s nekaj malo lubadam, od ene rafline na drugo prenefefh, in jo na-njo takó vterdifh, de se s-njo vrafte, rezhe se temu sploh zepiti; s zepljenjem se naflednji nameni dofeshejo:

1. Divje debela se primorajo, de sazhejo veliko prej, in
2. tudi veliko shlahtneji fad roditi, satorej tudi tó v drusih jesikih drevefno, ali fadno poshlahtnenje imenujejo.
3. Mnogoverfne fadne forte je treba zepiti, in jih famo s zepljenjem mnoshiti, de se zhfite in neomadeshene v svoji shlahtno-

sti ohranijo, kar bi se vfelej, ko bi se is pelkov ali kofhizhiz plodile, ne doseglo.

4. Terdijo skufshani fadoredniki, de, vezhkrat ko se sadna sorta naprej zepi, to je, is debela *A* na deblo *B*, is *B* na *C*, is debela *C* na *D*, in tako naprej, shlahtneji tudi postaja.

5. Šprizhujejo skufshnje vsih deshel, de prezeplene rastline raji in veliko bogatishi od neprezepljenih rodijo.

Pri zepljenju je treba, kar se da, v blishnji shlahiti oftati; v gosposkih vertih zepijo fizer hrufhko v beli tERN, de bi bolj pritlizhno rastla, — ta gré; ko bi pa zhefhpljo v jagnje zepil, se sna tudi prijeti, tode zhefhplje bi takó soperno difhale, de bi jih ne bilo mogozhe vshtiti.

Zepljenje ali poshlahtnenje rastlin se da po vezh fhegah fpeljati:

1. Ko mlado drevo verh debela odreshefh, mu rano s ojstrim resilam pogladish, zhes fredo le tolikanj raskoljesh, de od vfake strani po en, od spodaj v zhisto sagojsdizo vresan zepizh ali pelzar ravno v póko vtaknefh, de se zepizhov lubad s lubadam debela popolnoma sleshe, pa vender takó, de samore fók pod lubadam zepizha in debela krishem iti; ko bi tedaj deblo debelshi lubad od zepizha imelo, bi se mogel zepizh nekoliko bolj notri v deblo pomakniti. To nar starishi fhego, drevje poshlahtniti imenujejo: v glavo ali fhtok zepiti. Zepizhi se morajo vresati na rodovitnim, ne prestarim ali bolehaftim drevesu, ne is vodenih, ampak is krepkih mladik, gostih ozhef; ni ravno treba, de bi imeli sa nogo kaj dvéletniga lesá; pufti se jim dvé do treh ozhef, nikoli pa ne tiftiga, ki je verh mladike. Kader zepizhu spodaj sagojsdizo delash, ga snash verh sagojsdize od obeh plati pozhes nekoliko vresati, de mu dve stopinizi naredish, s kterimi se na deblo nafloni; ko pa tó tudi opuftish, nizh ne dé. Po ti fhegi se dajo flare drevesa po svojih vejah v vezh ali manj glav prezepiti. Bolji bi pa fhe bilo, ko bi debela zlo nizh ne rasklal, temozh le lubad od ene ali obadveh strani od sgorej doli le tolikanj rasresal in odlozhil, de bi zepizh sa-nj tikama vtaknil; tak zepizh bi pa mogel od snotraj obilno noshizo imeti, de bi se s njo na deblo naflonil. Poséбно bi se pa moglo poskerbeti, de bi ga kak veter ne odvalil.

2. Kader se okó s nekoliko lubadam v podobi dolglatiga *V* is mladike nekiga drevesa vsame, in pod lubad, ki je po podobi

od *T* vresan, vtákne, rezhejo temu v drusih jesikih, okulirati, to je, s ozhefam poshlahtniti. Nekaj višhe nad takó vtaknjemim ozhefam se morajo mladike ali véje odresati, de je fok perfiljen v nove ozhefa iti. Kadar tako okó napravljafh, je bolj, de pod njim lef pozhaf isreshesh, kakor de bi ga, na mladiki saresano, s pavzam odvalil ali odmandal, sakaj takó bi snalo lefeno serklize, na mladiki oftati, ali se sgubiti; bres leféniga serkliza pa pod ozhefam, tó se ti gotovo prijelo ne bo. Po ti fhegi vse murvine drevesa daljezh okoli po tih krajih o fv. Ivani poshlahtnujejo.

3. Ko se vosniku bizhnik prelómi, obadva konza po višhév (schräge) sreshe, jih sdrushi in dobro sveshe; flushi mu potem kakor de bi zela bila. Po ti fhegi se dajo zlo mlade, dve do treh lét stare, is pelkov ali kofhizhiz srejene drevesiza pri tleh, pa tudi mladike pretezheno leto prefajenih dreves poshlahtniti; temu pravijo v drusih jesikih kopulirati, to je, sdrushiti. Pasiti je pa treba na tó, de mladika, ktera se imá, in druga, s ktero se imá poshlahtniti, sti enako debeli; bolj po višhév, in bolj glatko ko bošti vresani, gotovifhi se bošti vrafli. S takim sdrushenjem bi samogel umeten vertnar do 300 drevesiz na dan poshlahtniti, bres de bi se kakor s rasklanjem debela, kaki vsrok prihodnjimu fufhenju ali hiranju drevesa postavil.

4. Vertne roshe, Kofstanj, béke in vfih drusih dreves glatke mladike, ki nimajo pri ozhesih vidljivih zhlenikov, se dajo s pifhaljko poshlahtniti. Zhe na fózhni mladiki pifhaljko s enim ali dvema ozhefama uvijesh, jo flezhefh, in na drugo enako debelo mladiko, ki jo proti, kar je potreba, flezhefh, — nataknefh, in jo doli pomikavfhi do zeliga luboda vterdifh, se bo gotovo prijela, zhe nifo ozhesiza na pifhaljki lefenih serkliz sgubile, in zhe pifhaljko nekoliko s lubadam mladike od spodaj sakrijesh in dobro savesesh.

Vse take in enake dela morajo s bištrim ozhefam ojštrim resilam in nevtrudljivo paslivoštjo storjene biti; prezeplene glave gré s bekami svesati, s vmladenim ilam ali nalafh k temu flushezhim vofkam samasati, in jih s kakim maham, potem s zunjo ali klubuzhino sakriti, kar se tudi obveshe; sdrushene ali kopulirane mladike sveshi s povinarfkim v mehkim vofiku pomozhenim trakam; ko bi se pa trak sashiral, potem ko je sazhel zepizh dobro rafti, je treba sveso odjenjovati, pod lubad vtaknjene ozhefa svesujejo pri naf s predivam, ali lubadizam tanjke bézhize. Kdor

ima zepizhe s srelimi, shivimi in spijozhimi ozhefmi, samore fko-
raj v vfazim zhafu rafline s njimi poshlahtnovati, narvezh se pa
taziga dela spomladi ftori.

Nar poglavitnifhi sapopadke in navadnifhi fhege zepljenja
je bilo potrebno tukaj na kratkím rasloshiti, de bi vinoredniki od
tiga, kar bi se dalo, k fvojmu pridu obrazhali.

Ker franzoski in némfhki uzheni vinoredniki zepljenje tert
fvojim deshelanam vshivo priporozhujejo, bi bilo mifliti, de mo-
ra po njih deshelah kakor pri naf, fhe veliko operhljivih tert biti.
S zepljenjem samore pa zhlovek, rasun perfiljenja tert k rodo-
vitnosti, fhe drugo veliko namembo dofezhi, in pomnoshi doma-
zhe ali od drugod sanefheno shlahtno tertno pleme po hitrama,
de ima veliko fhtevilo zepizhov, in tudi kolzhí ali fajeniz. Na
Franzoskim in na Némfhkim fo she marfikteri vinoredniki zlo fvo-
je nograde v dveh ali treh letih prezepili, de is ediniga shlahtni-
ga plémena novo forto vina pridelujejo. Pelavfhi se pred fhtermi
letmi v Zhedad (Cividale), fmo vidili na neki benefhki njivi, vse
terte treh plant, gori vifoko na glave prezeplene; ali se je bilo
poprijelo? tega ne vémo; mi bi bili prvo leto vfako tretje deblo
prezepili; sató, ker se zepljenje tert, slafti odtalno, vfelej ne
sponafha.

Terte se snajo zepiti od fv. Joshefa do fv. Ivana; zhe pa
spomladi potem, ko terte she obselené, vetreno in ojftro vreme na-
ftópi, se tertni fok, kakor je vinorednikam dobro snano, takó v-
ftavi, de po zelih 8 do 14 dni sa en laf ne sraftejo; tó ni zepizham
slafti odtalnim flushezhe; zhuditi se ni, ko bi se savoljo pomanj-
kanja nad fokam pofufhili, zhe se pa prekasno poprimejo, je ne-
varno, de bi njih léf dosoril. Kar fmo fami ali po drusih zepiti
ukasali, fmo pofkerbeli, de se je okoli 8. Velkitravna, sploh ka-
dar fo she tertne mladizhize po pednju dolge bile, fpeljevalo.
Tifto zepljenje se nam je vezhidel poprijemalo, in velikrat fmo
she na pelzarjih prvo leto grosdje pridelali, ki je do bendime,
zhe ravno ne popolnoma srelo, vender she takó mehko bilo, de
se je s drusim vred potergalo.

Zepizhe, kar je mogozhe krepke *), pred simo vresane,
je treba hraniti, prifúte na takó hladnim kraju, de jim ozhefa ne

*) Pred vezh letmi nam je bil neki prijatelj, ki ni tega rasumil, fhópek zepizhov
mnogoverftnih tertnih plemen po pofhti poslal, pa takó tanjkih bilk, de ni bilo
mogozhe, kar ene k pridu pripraviti.

otezhejo ali zlo obselenijo. Hirajozhjih in sploh preftarjih ali bolehaftih tert ne gré zepiti, kér nimajo vezh mozhí shivljenja v febi; ko bi bila terta takó nepripravniga debla, de bi se ne dala ravno in glatko rasklati, raji jo letaf pogrobenzhaj, drugo léto pa nje mlade glatke debliza pozepi; take so se nam vselej nar bolj sponafhale. Ko možno tertno deblo bliso tal, ali pri tleh zepifh, gré tako tertu drugo leto pogrobenzhati, sakaj, zhe so se zepizhi fhe takó dobro prijeli, je njih vrafhenje vezh lét takó kerhko, de jih sna mozhen veter, ali kako neprevideno dregnenje kmalo odvaliti.

Vse terte so si fizer v shlahti, pa vender nektere plemena se po zepljenju raji fprijemlejo in sponafhajo, ko druge. V tem le imamo pa fhe premalo fkuftenj. Práv dobro so se nam she vezhkrat zhernoplave na bele vzepene sponafhale, in tudi bele na zherne; ko pa Gljero na Marvinj, po raslozhku krajev tudi Já-vornik, Glavazhiza rujava, Rumenják i. t. d. imenovan, vzepifh, se ti bo fizer prijela in rafkla, pa v dveh ali treh letih s deblam vred poginila. Take fkuftenje kakor mi, imajo v ti rezhi tudi v Profeku. „Ali terte zepite?“ smo poprafhali nekiga, ki naf je tam po nogradih vosil; „zepimo jih ja vezhkrat,“ nam je odgovoril, pa Gljere ne smemo na Glavazhizo rujavo zepiti, ko se ravno prime in nekoliko rafte, se vender hitro s deblam vred pofufhí. Na debliza neke popred to leto pogrobenzhane fizer rodovitne Rijávke je nafh hlapez Gergánijo zepil, pa se ni ne pervo ne drugo leto nobeden zepizh prijel.

Terte se zepijo od tal, ali v tleh, to je, nad semljo ali pod semljo. Nad semljo se snajo terte v kakim posebno satifhjim kraju, kjer vetrovi zlo nizh ne nadlegujejo vishej ali nishej zepiti, in fizer:

1. V rasklano glavo, kakor vse drugo drevje, s enim ali dvema zepizhama; daljshi sagojsdiza, ko se zepizhu naredí, vezhi priloshnost ali pot se foku odpré, de samore va-nj iti; pervo ozhefize zepizha naj verh sagojsdize od svunaj pride; raji s kako drugo sagojsdizo poko rasfhirij, kakor de bi prevezh na tefnâma zepizh va-njo tlazhil. Glavo s beko sveshi, dobro jo s fuhim, smanzanim kravjekam natrofi, s maham vse obloshi, in s kako zunjo ali klobuzhevno sagerni in povéshi, takó ne bota ne veter ne pregorko folnze zepizhov pofufhila.

2. Franzoski vinoredniki uzhé mladike na debli preresati,

jih kakor glave rasklati in vfako s enim potem vresanim, enako debelim zepizham previditi, ali pa

3. mladike na debli s zepizhi sdrushiti ali kopulirati; she pred 15. letmi fmo bili to poskufhali, in fizer nad in pod semljo, pa ozhitoferzhno jo povémo, de fe nam ni zlo nizh prijel.

4. Pravijo tudi mladiko med dvema zhlenkama rasklati, zepizh pa s enim ozhefam, takó s resanjem sdelati, de ima gori in doli tanjko sagojsdizo, in ga v poko vtakniti in dobro sve-sati; tudi

5. selene mladike, ki fo she zhes dvapednja dolge, in ne pre-vezh kerhke, priporozhujejo zepiti, in fizer, de fe morajo pod tretjim zhlenkam od spodaj gori odresati, in potem doli do frede drusiga zhlenka rasklati, zepizh enako debel mora s konzhikam sagojsdize do frede zhlenka fezhi, konzhiki pa rasklane mladike faj polovizo pavza gori memo sagojsdize priti, sakaj na konzhiku fe safufhé, in delo bi fe tedaj ne sponeflo, ko bi gori memo sa-gojsdize ne feglo. Ko fe je tó práv sleglo, fe s nitjo sveshe. Vfe mladike na terti, rasun takó pozeplenih, fe otrebijo ali smandajo; na mladiki pod vfakim zepizham fe puftiti dvé perefi, ozhefa fe pa pokasé rasun eniga, de, ko bi fe zepizh ne prijel, oftane fhe vender previdnost sa grosdje v prihodnim letu. Pravijo, de na 4. ali 5. dan fe she posná, zhe fe bo zepizh prijel, kér njegovi dve ozhefizi she otekati sazhnati. Ko sazhne dobro rafti, gré sveso odjenjovati, kakor sploh pri vfazim tanjkim zepljenju. Po tazih fhegah terte zepiti nifmo fhe fkufhali.

Tertno zepljenje pod semljo, ali v tleh je gotovo varnisthi, pa veliko nepripravnisthi in fitnisthi, da fe tudi na vezh vish speljati:

1. Terta fe odkoplje, in 4 do 5 pavzov pod semljo glatko odreshe, prav raskolje, s enim ali dvema zepizhama previdi, sve-she, s maham ovije in s semljo pokrije, de fiti verh semlje eno ali dve ozhefi flednjiga zepizha viditi. K takimu zepizhu fe paladizh v semljo vtakne, de bi ga kdo, ki po nogradu gré, ne polomil. V tanjke in gladke debliza mladih, ali tudi lani ali pred-lanjfkim pogrobenzhanih tert fe vtakne le en zepizh, kteri, ko je s deblizam enako debel, fe kar je mogozhe, v dolglato in plo-fhnjato sagojsdizo vreshe, ko je pa tanjsthi od debliza, fe vreshe tudi po dolgama v sagojsdizo, od svunaj pa mora biti debeljsthi in od snotraj tanjsthi, de fe od ene plati famo deblize, od druge

pa s zepizham vred prāv dobro sleshe. Ko se taki zepizhi na tanjkih deblizah vrashejo, se fkoraj ne posna vezh, kje so srafheni, niso takó kerhki in nevarni, kakor na starih debljih. Ko se zepizhi primejo, in sazhujejo dobro rafti, jih je treba do glave odgerniti, de bi stari les drusih koreninzhiz ne poganjal, kar bi ne bilo prāv, sató, kér bi raji po svojih koreninzhizah, kakor is debla potrebni fok ferkale; tudi se mora svesa odjenjati ali presati, de se ne sashirajo. Takó odgernjene in odvesane se pušte zelo leto.

Tó, nar teshejshi visho, pri kateri se mora zhlovek po tleh valjati, sa nar boljshi sposnamo in jo vřim vinorednikam, posébnó v vetrenih krajih vshivo priporozhimo. Ko na tazim zepizhu dve lepi mladiki sravnafh, bi jih lahko prihodno léto pogrobenzhal, in dvé novi lepi terti dobil, ali pa odreshi prihodnizh eno in jo v nove zepizhe ali v fajenizo oberni, drugo pa fkrajfhaj, pri naf, v nogradu na fhparon 6 do 8, v planti pa na fhtrezo 12 ozhef, in dala ti bo grosdja zhudo veliko, de bofh prāv vefel, in de ne bofh nikdar vezh na tertno zepljenje posabil.

2. Terto, ki ima dvé ali vezh lepih mladik, uzhijo tudi takó le zepiti: vfaka mladika se fkrajfha, raskolje, dolg zepizh vanjo vtakne in sveshe; kadar so vse mladike takó prezeplene, se terta odkoplje, in v fkopano grapo takó poloshi, de od vfaziga, fakfebe raspeljaniga zepizha pridejo 4 do 5 ozhef s semljo, potem se vse sakopá in se puřti slednjimu zepizhu po eno oko verh semlje. Ko ravno taki zepizhi obselenijo in rastejo, ni vender mogozhe gotovo vediti, ali so se tudi v refnizi prijeli ali ne; zepizhi snajo is perviga od mazhehe nekaj foka ferkati, de hitrejshi lastne koreninzhize pahnejo, od kterih pa kafneji shivé. Kdo bi neki take zepizhe, ko obselenijo jih odkopavfhi, se hotel preprizhati, de so se s deblam sraftli?

3. Ko bi se na enaki terti mladike po vishév odresale, dolgi zepizhi se s njimi sdrushili, in potem, kakor je bilo ravno rezhenó, se vse sakopalo.

4. Ko bi se na terti, ki ima vezh verfhizhkov dveletniga lesá, verfhizhi prerefali, rasklali, in va-nje vtaknili dolgi zepizhi s noshizami enako stariga lesá, ali pa ko bi se tak dveleten les sdrushil, in potem vse po ravno povedani fhegi sakopalo.

5. Gosp. baron Babo piřhejo, de na řhtajerskim in Ogerfkim

terto odkopajo, bliso korenik odreshejo, v fređi debla navertajo, luknizo fzhiſtijo, po luknji vresani zepizh tikama in terđno va-njo vtaknejo, in sadnjizh s maham in semljo takó sakrijejo, de pride edino okó zepizha nad semljo. Gosp. baron pravijo, de fo tó fkufhali, in de se jim je dobro obneflo. Ko bi ta fhla, bi je ne bilo ne bolji in loshejſhi fhege terte posblahtnovati. Bres de bi naf pa mikalo, fe skom prepirati, bi mi gosp. barona prijasno poprashali, tega kar nam niſo povedali, ali fo tudi take zepizhe do ſpodnjiga debla odkopali, de bi se popolnoma preprizhali, zhe fe je ta rezh sraſtla, ali ne? Kakó, zhe bi bil zepizh is laſtnih koreninzhiz israſtel? — Naſha fanta, kadar ſmo jima to fhego pošlahtnenja dopovedali, ſta naf s glavama majaje, in fe nekoliko poſmehovaje, poprashala: kakó se neki lubad debla s lubadam zepizha saraſte in ſalije? — —

Veliko lét je she preteklo, kar damo vſako leto vezh ali manj tert prezepiti, v glave, in ſploh v tleh, ali ſtare debla, ali léto popred nalafh pogrobenzhane debliza. Vezh jih je pri naf mladih vinorednikov, ki fo sazheli po ti fhegi terte prezepovati, in dobro se jim poprijemljejo, kar jih prav veſeli. Teshko je namrezh operhljivo ali ſploh nerodovitno tertó v nogradu gledati, fhe teshej jo je veliko let ſaſtonj obdelovati.

Ob zhafu Kolumela fo se she vinoredniki pritoſhevali, de se marſikteri tertni zepizhi v foku vtopijo, to je, de nameſti fe prijeti, sazhnejo trohneti; ſatorej jim je Kolumela ſvetoval, tertno deblo pod zepizhi s ſvedram ali drusim reſilam rániti, de bi nekoliko foka is njega odtekalo, in de bi se zepizhi v njemu ne vtopili. Takiga ranjenja mi ne poterđimo, tertni ne more tekniti, in vsrok ſna biti njeniga prihodnjiga hiranja. De bi se ti zepizhi raji poprijeli, naredi jim zhiſto, gladko in kar je mogozhe dolglato ſagojſdizo, pogledaj pa tudi s biſtrim ozheſam poke na tertni, pa tudi dreveſni glavi, v ktere jih hozheſh vtakniti, ali niſo kaj v lefu ali lubadu gerbaſte ali gubaſte? ko je tó, jih s ojſtrim reſilam nekoliko obreſaje pogladi, de se zepizhi popolnoma s pokami sleshejo; takó bo fok prezej va-nje fhla, fizer bi ſnal v proſtorzih med deblam in zepizham ſaſtajati, kjer bi se sazhel kifati, potem pa gnjiti; ko se tedaj kak dreveſen zepizh poſufhi, ali terten ſtrohni, pride velikrat od tega, de se niſo pokne ſranize s njim gladko ſiſnile.

XIII. Od tertniga grobenzhanja.

Terta se odkoplje do spodnjih korenik, poleg nje se naredi vezhi ali manjši grapa, po profluoru ali po velikosti terte in njenih mladik, potem se poloshi tertno deblo, bres de bi se nje spodnje korenike potergale, slabkama v grapo, nje flabji mladike se poreshejo, lepfhi pa raspeljejo po grapi, de pride od vfake, ko ne vezh, faj po eno oko na nje dnó, in se vpognejo v koleniza, de stojé po konzi, potem se vershe na-nje dobre semlje, kake trate ali ledine, trohneniga roshja ali gnojá, kar je fhe nar bolji; grapne stranize se prerufhijo in prekopajo takó, de pride vfa poverfhnja, tedaj nar bolji semlja v grapo; ko je ta saravnana, se mladike prereshejo, de imajo po dva ozhefa verh semlje, in se satakne k slednji paladizh. Takimu delu se rezhe grobenzhati, in po ti fhegi pomnoshene terte imenujejo grobenize.

Ozhitno je, de s grobenzhanjem, ko je práv storjeno, se dajo terte v kratkim zhafu slo pomnoshiti, tudi ga ni dela pri tertni reji, rasun gnojenja, de bi se takó bogato plazhevalo, kakor grobenzhanje, sátó, ker grobenize vezhkrat she pervo leto grosdje imajo, naslednje leta pa bogato rodé. To delo je bilo pri naf nekdej dobro snano, kakor sprizhujejo práv stari nogradi, v kterih se najdejo vezhkrat terte enaziga plemena v fhópih, toje, nekoliko bolj goste, kakor jih je navada saditi, in ne v verftah, in ko se odkoplejo, je viditi, de so bile pogrobenzhane. V zhafu dolgo terpezhih vojfk so bili fkoraj na tó posabili, sdaj pa so se ga s noviga in v shivo poprijeli.

Pri tem delu je treba fkerbeti, de se zhlovek varje operhljivih tert, ki imajo nar lepfhi in krepkefhi léf, de se tedaj

1. le rodovitne terte in bolj shlahtnih plemen grobenzhajo, rasun, ko bi zhlovek hotel prihodnjizh njih glatkefhi debliza prezepiti.

2. Shtevilo narejenih grobeniz mora od ene plati mózhi materniga debela in njenim korenikam, od druge pa tudi deshelni navadi, terte rediti, primerjeno biti; tertó snafh tedaj na 2, 4 do 6 glav pogrobenzhati, ko so pa pregoste, je to otrozhjimu delu podobno; bolji je dvé dobri, ko fhtiri flabe grobenize imeti.

3. Ko je terta na verh semlje slesla, s drugo besedo, ko je ob semljo prifhla, jo je treba veliko nishej, kakor je nekadaj vfa-

jena bila, pogrobenzhati. Najde se stara terta shlahtniga plemena, posebno v možno sapuſhenim nogradu, ki se derſhí ſhe po edini koreniki, pa ima tudi edino dobro mladiko, zhe jo pogrobenzhafli na edino glavizo — rezhe ſe taki pri naſ potukavka — jo pomladifli, in prihodnjizh v pervim ali drusim leti ſe dajo is nje lepih dveh ali treh mladik, dvé ali tri lepe grobenize narediti; is letih pa ſa dvé leti drusih **6** do **10** in takó naprej. Take mlade terte, ki ſo možno vgibzhine, je zlo lahko naprej grobenzhati, tudi ſe ſna kaka taka terta, zhe ni zlo nizh v korenikah pokashena, na ſhparon do **6** ozhef, in na eno ali dve glavizi pogrobenzhati, tak ſhparon in take glave gotovo groſdje imajo.

4. Stariga in kerhkiga debela ne ſmeſh pri grobenzhanju v prevóske grapo prevezh v kolobar filiti, ſhe po ſlorjenim delu ſe ti ſna vkerhniti, in ko bi ſe ravno ne vkerhuila, grajajo vinoredniki vezh deſhel takó ravnati, ter pravijo, de takó ſe grobenize ne ſponafhajo.

5. Poſébnó je treba ſkerbeti, de ſe pogrobenzhani terti korenike ne pokasé; ko bi ſe pa po nefrezhi potergale, ni ſhe obúpati; prvo leto ſe bodo ſizer, ſa korenike ſkerbivſhi, nekoliko klaverno derſhale, drugo pa prav zhverſto raſtle. Kjer ſe pa terte is kraja in ſaporedama grobenzhajo, ni ſkoraj drugazhi mogozhe, ko de ſe, druge grobenzhaje, pervim s ſkerbjo ohranjene korenike ſkoplejo in potergajo, in tako naprej. Neki nogradiz nam je dajal **15** do **40** bokalov vina, ſklenili ſmo bili ga preſaditi; med tem ſmo ſe bili premiflili, in ſmo ga vkaſali s guojem rasgrobenzhati od eniga kraja do drusiga, bres de bi bila fama terta na meſti oſtala. Mimo gredozhi, vidiſhhi naſhe grobenize prvo poletje, ſo ſe jim poſmehovaje rekli: „ta ne bo ſhla“; drugo poletje ſo bili pa omolknili; grobenize ſo jim dopadle, in mnogi ſo ſhe od tazhaf po zel koſ nograda takó rasgrobenzhali. Sdaj pridelujemo v njemu **300** do **500** bokalov vina.

6. Tako delo ne gré ob deſhevnim vremenu opravljati, de bi ſe ki ne ſateplo ali ſablatalo. Grobenzha ſe pa po raſložhku krajev ſpomladi, ſém ter tje pa tudi pri naſ ſhe s ſelenimi tertami, ali tudi v jeſeni, pri naſ ſhe zlo zelo ſimo, poſebno v ſatifhjih krajih, kodar ſemlja ne ſmersuje. V teſhkim ſvetu in v bolj merslih deſhelah ſe mora to ſpomladi delati, de bi ki v jeſeni pogrobenzhane terte zhes ſimo ne ſrohnele, in de bi ſemlja nad grobenizami zhes poletje bolj rahlja obſtala. Tudi bilſze (Würzlinge)

ob jefenfkim zhafu v tak teshak fvet vfajene vezhkrat strohniyo, de ne obselené.

7. Grobenzhaj terte vfelej takó globoko, de se ne pride s nobenim, tudi nar mozhnejfhim nografhkim okopovanjem, ne do njih, ne do gnojja, ki nad njimi leshi.

8. Vfelej je boljshi, ko je mogozhe, de se terta nasgor, kakor nasdol grobenzha; terta nozhe po svoji lastnosti po tleh, ali zlo nasdol lésti, marvezh, ko le more, rada kvifhko, po drusih raftljinah poprijemaje fe, rafte, torej jo nasgor grobenzhati, je tudi bolj nje natori primerjeno.

9. Zhe shelifh, de bi se ti grobenize, slasti v teshkim fvetu, práv sponafhale, jih nimaflh prezej, ali prvo leto, temozh drugo ali fhe zlo tretje leto popolnoma sakopati, to je, njih grapo napolniti. Ta úk je she dal Mágo, kartáshki uzheni kmetovavez, po sprizhevanji flavniga Rimza Kolumela, kateri Magóna, ozheta kmetijftva zhifla. Ko folnzhna gorkota fkosi teshko in tedaj bolj merslo semljo do sakopane terte ne doíde, snajo pervizh nje ozhefa, de koreninzhiz ne poganjajo, potem pa tudi nje mladike s deblam vred strohneti. Glavize takó pogrobenzhane terte bi snale v zhafi obseleneti in tudi nekoliko rafti, pa le is koreniniz, ki jih pod verh semlje pahnejo; nad koreninzami njih debliza nekoliko otekajo, ali se debelé, pod njimi pa take oftanejo, kakor fo bile sakopane, dokler ne odtrohniyo. Od take grobenize rezhejo pri naf, de je odgorela. Taka grobenizhiza bi se imela fkopati in kakor bil-fiza snovizh nishej vfaditi.

Dober je tedaj Magónav fvet, grobeniz v teshkim fvetu, dokler se dobro ne v koreninijo, ne popolnoma safuti, pa tudi dobro bi bilo, vfaki grobenizhizi in v flednjim fvetu, jámizo, ki majhen pedanj globoko narediti, in jo prvo leto is jamize sravnati, de bi se bolj gotovo in mozhno vkoreninila; kaj pa de bi se moglo pri nografhkim okopovanju tazih jámiz ogibati, sakaj, ko bi se selene mladizhize grobeniz pri nografhkim okopovanju s semljo nekoliko safipale, bi tudi leté gotovo odgorele.

Is tega vidimo pa tudi, de fo vinoredniki she veliko let pred Kristufam tertno grobenzhanje dobro uméli. V Amóserfkijh no-gradih na Ogerfkim safujejo grobenize le na pol, de bi pri po-manjkanju gnojá, deshevni liji, s poverfhno tedaj nar bolj gnojno nografhko semljo, njih grope popolnoma sanefli.

Tertino grobenzhanje je slo koriftno, veliko sdá, in po njemu se samorejo naslednje mnogoverfne namembe dofezhi:

1. V nógradu, v kterim se najdejo operhjljive ali fploh nerodovitne terte, jih snafh, zhe jih nezhefh prezepiti, fkopati, in jih s blifhnjimi rodovitnimi ali bolj shlahtnimi po grobenzhanju nadomeftiti; ko bi se ne dalo tó letaf s pervim grobenzhanjem popolnoma fpeljati, fe bo pa sa naprej, pogrobenzhanne terte is noviga grobenzhaje, dofe glo. Po ti fhegi bi fe samogle pozhasi pri vfhf tertnih rejah nerodovitne terte satreti, in s gorfhimi nadomeftiti.

2. Švojga nograda nimafh s zhem gnojiti, pa fém ter tje vfako leto kako bolj shlahтно tertó s gnojem pogrobenzhafh; to pride tudi blifhnjim ne pogrobenzhanim tertam na hvalo, njih korenike povfod krifhem lésejo, safledé potem takim tudi gnoj in od njega fe ne redé famo pegrobenzhane, temuzh tudi njih fofednje, de ti ozhitno vfe obilnihfhi rodijo.

3. Po ozhafvi ali kupzhii fi prifhel do nograda preflegafihf tert; 1000 jih je v njemu, pa 2000 bi fe jih práv lahko in na lepim proftoru notri redilo; po nemarnofhi in flabim delu je ob nje prifhel; sna biti, de she pri safajanju je kako pomanjkanje bilo, de fo fe bile flabo prijefe, pa nobeniga ni bilo, de bi bil tó popravit. Od nograda morafh po njega legi ravno takó zefarfki davk plazhevati, kakor de bi bil s tertami napolnjen. Ali je tó po pameti? Zhe she zefarfki davk od njega odrajtujefh, po fkerbi vender, de ga tudi s tertami napolnihf; s dvojnim ali trojnim grobenzhanjem ga samorefh v 6 de 8 letih práv sa práv napolniti.

4. Práv práv ftari nogradi po nekdejni deshelni navadi flabo okopováni prideju pri naf s zhafam zhfsto ob semljo; nekaj jo vetróvi odnefó, nekaj pa deshji fperó, tudi fe, kakor pravi kmet, fama f-zéra; kémikar bi pa rekel, de fe v gase fpremeni in sgine; veliko fe jo pa tudi, na kar fe ne mifli, s perdelki domú fpelje. V tak nograd, fedaj opuftivfhf in sa nekaj let prefadivfhf ga, bi mogel, zhe je kolikaj velik, kar vezh flo frebra vtakniti; ko bi ga pa v malo letih globoko prekopaje in ob enim s gnojem pogrobenzhaje pomladil, sa refnizhno bi delo s gnojem vred tretjiga dela ftrofkhkov od prefajenja ne povselo. To is vezh lafnih fkuftihnjf terdimó in priloshimo fhe, de pri taki priloshnofhi fe da na kako plefho kaka ftara terta po fhegi, kakor de bi jo pogrobenzhal, v faditi, fizer fe pofamesno nografhko podfájenje s kolzhmi

le flabo sponafha. Na to visho pomlajeni nograd bo hitreji, lepši in obilniši grosdje dajal, kakor, zhe bi bil prefajen.

Ti porezhefh, teshko je grobenzhati koder fo kamnitne shile (Steinschichten); kaj pa de, pa vender od folnza prepezheno ali prekuhano kamnje fe da bres posébné umetnosti vun správití; odgovorí pa flepez! ko s prefajenjem nograda veliko nishej pridefb, ali bofh loshej kamnje ril, zhe fe ti salishe, de mu ga ne najdesfh verfha, to je, pokize ali shilize, po katerim bi fe dal vklati in raskrojiti, de ti ga mora nalafh najeti kamnár ali s svojim orodjem ali pa s strelam raskrojiti?

S grobenzhanjem bi fe dali vsi stari nogradi okoli in okoli po vsih nashih foldanih, ki fo nishej smeram enako dobri, kadar bi zhlovek koli hotel, pomladiti. Nafhe skufhnje in isglede v tem, fo v nafhi okoljfhini she marfikteri posnemovavfhi veliko lepshi pridelke imeli, satorej fe to pri naf novo delo zhedalje fhirja.

Zhe bi fe po ti fhegi terte po nashih nogradih smiraj nishej pogrobenzhovale, pripufheno bi nam moglo biti, tukaj poprafhati: kdaj bi neki pri naf potreba bilo, de bi fe kaki nograd snovizh safadil? Kakó nefkerbni, neprevidljivi in bres vsíga premiflika fo, kateri kak nograd opušte, de bi fe kadaj is noviga prefajal! Ko fe pa nogradnikam ozhitno refnizhen in umeu svèt da, po katerim samorejo s veliko manjfhim delam in trudam bogatífhí pridelke imeti, fpodobilo bi fe tudi, de bi tak svèt s hvaleshnoftjo v djanji speljevali.

Nozhemo rezhi, de takó bi fe dalo po vsih vinfkíh krajíh in deshelah ravnati; koder je fvet pod tertami terd, nesperftljiv in nerodoviten, bi mogo zhe ne bilo, pa tudi kasalo bi ne, s tertami, jih nishej grobenzhaje, va-nj sarinovati fe. Pa práv možhno naf je veselilo v bukvah barona Babo brati, de v mnogiteríh krajíh she od starih zhafov navadno zele nograde s grobenzhanjem pomladujejo, na kar smo pri naf, sami od sebe prífhli. Kar je v nekím kraju práv, sna, ko ne ravno povfod, vender v mnogím drusím kraju tudi práv biti.

Na Franzosko-Šhampánjfkím, kodar vino rafte, navadno zele nograde s grobenzhanjem pomladujejo; she mlade terte v zhetertím létu is perve vérste nasgór v drugo, is druge v tretjo in takó naprej pogrobenzhavajo; sa vfake fhítri leta naprej ravno takó ravnaajo, bres de bi pa vezh na tó gledali, de bi jim terte v verfhah ofstale. Pri ti fhegi morajo vfako zheterto leto od fpodaj novo

versto tert vsaditi. V Burgundu, tudi na Franzoskim, rasdelé nograd ki na 10 ali 15 kofov, in slednje leto tak kof, ga rasgrobzenhavfhi in obenim pognojivfhi, ponové in pomladé. Pri Bódenfkim jeseri, na Nemfhkim, naredé med tertnama verftama grapo poldrugi zhevelj globoko, 5 do 6 zhevljev dolgo, poloshé prek vsake grapne franize po tri ali fhtiri tertne debbla doli, puftivfhi slednjimu famo mladiko, ki jo na kolizh priveshejo, in potem, ko vse s neko málo semlje safujejo, jo na dva ozhefa prireshejo; na jefen potem vershejo na-nje po dva nosila gnoja in ga s semljo sagerneje, in fhe le prihodno fpomlad pri pervim okopovanju grapo zhfsto saravnajo. Ker v nogradu slednje leto povezh taziga dela ftoré, ga v malo letih ponovijo in pomladijo.

Govorjenje je tukaj bilo od pogrobzenzhanja pofamesnih tert in rasgrobzenzhanja zelih nogradov ali nografhkih kofov; fém ter tje pa imajo fhe navado tudi sareberne dolge in krepke mladike, to je take, ki fo nisko na tertnih debblh sraftle, sakopovati ali pogrobzenzhovati, in fizer v podobi kambe, ali zherke U, in tó delajo is vezh namenov, in fizer:

1. med tertnama verftama naredé jamo, in va-njo sakopajo tako mladiko, jo na dva ali tri ozhefa prereshejo, sadej pa pri maternim debbl ji ozhefa, ki jih je is semlje vidit pokasé ali oglufhe; v nekijh krajijh sa dva, v drusijh pa sa fhtiri leta takó novo tertó od materniga debbla odreshejo; tako dobivajo v fred tertnih verft nove grobenize.

2. Po enaki fhégi letaf sakopane mladike drugo ali sa dva leta odreshejo in fkoplejo, de jih v fajenize obernejo. Takó fi veliko fhtevilo fajeniz s koreninzhizami — bil f — sravnajo. Neki nogradniki terdijo — nar hitreji is isrozhenja in bres lastnih fkufhinj, kar se velikrat primeri — de take fajenize se veliko hitreji od drusijh, ki fo bile bres koreninzhiz vfajene, isnofijo, ali kakor právi kmet: f-frugajo, kar bi pa mi malo in dofti ne verjeli, zhe se jim dobro poftrshe in jih práv obdeluje.

3. V práv mozhnih tertah sakopujejo po enaki fhégi enake sareberne mladike, bres jim ozhef med semljo in maternim debblam oglufhiti, in jih na tri do pet ozhef obreshejo, de bi jim prihodno leto rodile, in de bi tolikanj grosdja vezh pridelali, potem jih pa prozh fpravijo.

XIV. Od terniga famolaſtniga sablatenja.

Naj nam nafhi dragi bravzi tukaj dobrovoljno pripuſtijo popraſhati: ſakaj grobenzhanje tertam takó tekne, de ſe ga vinoredniki ſèm ter tje, ſlaſti pri nograſhki ali pertlizhni reji, práv hvalijo, in de ſo ga drugim navadnim delam priſhteli? Terta ſhe po ſvoji laſtnoſti, gori po drusih raſtljinah poprijemaje ſe, naj raji raſte; ko jo pa, perſiljeno k pritlizhni reji, pogrobenzhafh, ji vgodifh, de po ſvoji natori, ko ſhe ne more s vilzami, ſe vender s koreniki nekoliko poprijemle, bolj zhverſto raſte in raji rodi.

She v nekim poprejſhnjim odlozhku je bilo povedano, de ne gre na enaki njivi ſbita prezej ſa ſhitam ali fozhivja ſa fozhivjem s dobizhkam ſejati, temozh na krish, poſtavimo, ſa ſhitam fozhivje; tudi na meſto, kjer je ſtaro drevó poginilo, ſe ne ſme drugo enaziga plemena vſaditi; zhe ſtaro murvo ſkopleſh, ne boſh vezh na enakim meſti druge vſajene lepo ſravnal; zhe ti vezhne detelje nezhe vezh obilno dajati, ſnaſh njivo preorati, in na nji dva léta ſa poredama bres drobze gnojá práv lepo turſhizo, ja lepſhi, ko na gnoji imeti. Kjer je neka raſtljina s koreniki nji tezhen ſhivesh okoli in okoli ſhe poiſkala, ga druga enaziga plemena na enakim meſti vezh po potrebi ne najde. Ko tedaj tertó, ki je ſhe veliko let na enazim meſti raſla in okoli ſhivesh ſhe dobro poiſkala, pogrobenzhafh, je, kakor de bi jo v drugi rodoviten ſvet preſadil, ji naredifh namrezh grapo in jo — zhe bi ſhe nizh ne gnojil — s poverſhno, tedaj nar rodovitniſhi nograſhko ſemljo, napolniſh; v taki grapi naredí hitro nove korenike, lepo raſte in nekaj lét dobro rodi, dokler s klavernim ſadershanjem ſopet ne poproſi, de bi jo naprej ali pa bolj globoko pogrobenzhal, in tako naprej; in to na vezhno.

Stó, kakor ſe ſdí, ozhitno reſnizo nimajo vender raſni kmetovavzi ſa dobro, ta jim ni ſhe ſadoſti, in iſhejo ſhe drugi vsrok tega prikasika, ſakaj namrezh ſe enaki ſad na enakim meſti ne da vezhkrat ſa poredama s dobizhkam rediti, ampak, de ſe mora s drugim verſtiti?

Vſaka ſhival jemle ſhivesh k ſebi ſkosi uſta, nekoliko ga pa tudi po kóſhi poſerka; kar je ſhe v teleſi flushbo doſtalo in de je práv tanjko, ſe ſkosi koſho vun ſkadí ali ſpuhtí, kar pa teló po uſtih k ſebi vſetiga in preteſhkiga ſhivesha k ſvoji reji obrniti

ne samore, in sploh, kar se po koshi ne da spuhtiti, pahne sopet od sebe po ozhitnih potih, in to ognufek ali blato imenujejo.

Rafljine dobé nar vezh shivesha po korenikah, nekoliko ga pa tudi po perji is sraka, róse in deshevne vóde ferkajo; fok, kteriga korenike vlezhejo, se vsdiguje po ftershenu in léfu gori do vlih verfhizhov noter v perje, in se sdrushi s tem, ki ga je perje poferkalo; takó nekoliko spremenjen in poshlahtnjen gré nasaj doli pod lubadam v korenike, in redí zelo šteblo ali deblo s korenikami vred. Kolzh (Schnittling) pahne popred od sgorej perje, kafneji pa sdolej koreninize. — Rafljine tudi puhté is sebe vse nepotrebne in losheji rezhí po perju, teshejshi pa, ki so jih s lakovnimi korenikami v-se potegnile, ki se ne dajo prekuhati in spremeniti, in ne samorejo nikakor v svoj shivesh oberniti, po korenikah nasaj od sebe pahnejo, in to je rafljinško blato ali ognufek (Pflanzen-Excremente).

Vezhkrat v mifel vséti Kolumela je she saposnával in fódil, de rafljinje po korenikah nekej od sebe dajo; on je tó sploh strup imenoval; sakaj, kar rafljine eniga plemena od sebe dajejo, je drusim rafljinam enaziga plemena soperno, fhkodljivo, je strup; kar je pa tem strup, samore biti rafljinam drusiga plemena prijetno, flushilno in práv dober gnoj, in jih samore dobro rediti. —

Ena nar visokejshih in flushilnih snanost kmetijstva bi bila vender tá, ko bi dobro rasumeli od blata flednje rafljine, ki jo navadno sejemo ali fadimo, kterim drusim rafljinam kakor dober gnoj tekne, in kterim pa kakor strup fhkodje; sakaj potem bi vselej samogli s nar vezhim dobizhkam sa vfakim semeljškim fadam ravno tistiga ofejati ali nasaditi, ki bi se sa njim nar bolj sponafhal.

Od take refnize — namrezh od rafljinškiga blata — po mo-zozhnofti preprizhati se, je flavni uzhenik selifharstva Macaire prèd nekimi 12 letmi, she pred od Brúgmana storjene fkufhnje, s poféбно marnostjo in natanjknostjo ponóvil, in je neke bobove, gráhove, in fishólove štebliza nekaj zhafa v deshevni vódi ravnal. Dobro so rašle in se obnafhale, — rasumi se, de ne dolgo zhafa — taka vóda je pa neki travnat duh dobila, od fishola je zhifta in fkoraj bres farbe, od bóba pa in gráha je rumenkasta postala. Ko je štebliza is vode vsel, in druge enazih plemen va-njo djal, so prezej sazhele bolehati in obnemagovati, ozhitno se je vidilo, de jim taka vóda ne tekne; ko je pa zele pshenizhne koreninize vo-njo vtaknil, so práv lepo rašle, vóda je pa zhifstishi postajala. Ozhitno je tedaj tukaj bilo, de kar so fozhivne štebliza po kore-

ninzhizah od febe dajale — njih blato — ni drusim šteblizam enaziga fozhivja teknilo, tó je bilo pa pŕhenizhnim koreninzam dober gnoj.

De se pa is korenik vsih raŕljjin nekaj mozhniga potí ali zedí, kar vezhkrat samore práv terde rezhi omezhati, s drobiti ali jih rastopiti, in potem ali v podobi gasov ali mokrote jih poferkati, je drugi flavni uzhenik, namrezh gosp. Gazzeri v Fijorenci preprizhal; vsel je dva lonza in v flednjiga je djal po 4 funte zhiŕte semlje, to je, bres vŕiga gnoja, primeŕhal je po 4 unzhe na drobno rasresaniga konjŕkiga kopita, in je potem v en lonez dva bobova serna vŕadil, v drusiga pa nizh. Kadar je bil bob dosorel, je pogledal v lonez in ga ni nafhel kar snaminja konjŕkiga kopita; v drugim je pa najdel ŕhe zhetertuino kopita v podobi nekiga mehkgiga mila (shajŕe). Kar je tedaj is bobovih koreniniz puhtelo, ŕe potilo ali zedilo, je takó mozhno bilo, de je konjŕki rog popolnoma rastopilo, in korenike ŕo, ker ni drusiga gnojá bilo, miŕliti je, nar vezh shivesha is imenovaniga konjŕkiga rogana ŕe potegnile, ker je bil takó zhiŕto sginil. Enake ŕkufhnje s vofkam in ŕmoló ŕo zhiŕflanimu gospodu enake iside ali naŕtopke dale.*)

Ref je, de pri ŕhitnih in ŕploh vsih tanjkih korenizhizah taziga blata ne vidimo; ko bi tak vid imeli, bi ŕe nam zvetlizhiza v podobi kamnitne grishe pokasala, in oblizhje zvetezhiga mladenzha bi vŕe preluknjano, ko morŕko góbo vidili. Mnogoverŕne ŕkufhnje pa naŕ preprizhujejo, de raŕljine tudi nar tanjŕbih koreniniz, s tem, kar is njih isvira, semljo okoli febe ofkrunijo in ofterpenijo, de ne morejo vezh ne fame, ne druge enaziga plemena v nji dobro raŕti in ŕponaŕhati ŕe. Zhe oféje pri naŕ kmet v ŕelnik vezh let sa ŕeljem resh ali jezghmen, ŕe primeri, de ŕe sadnjizh, zhe je ŕhe takó gnojno, nozhe ne ŕelje, ne ŕhito vezh ŕponaŕhati; tu rezhe: ŕemlja je v ŕelniku óbolela, mora va-nj turŕhizo naŕaditi, de bo osdravela. Kar ni ŕhito in ŕelju teknilo, je turŕhizi bogat shivesh dalo, lepŕhi ŕe nikjér ne vidi, kakor na tazim ŕelniku. Zvetlizha, ki jo ŕhe dlje zhafa v lonzu ravnaŕh, ŕe ne da vezh dobro rediti; ŕalivanje, tudi ŕgorno ŕagnojenje vezh ne sdá, kaj ji je neki? Nje koreninzhize ŕo ŕe s laŕtnim ognufkam ŕablatile; is lonza jo vsemi, korenike ji od vsih ŕraní dobro odreshi in jo v

*) Poglej edino moŕŕtrovŕki kmetijŕki ŕiŕek flavniga gospoda. in perviga kmetovavza Gorizhke kneshije: Memoria del socio Sig. colonnello Catinelli sulla scarsità dei raccolti di grano nel piano Goriziano, e sul modo di renderli piú abbondanti. Atti della Imp. Reg. ŕocietà Agraria di Gorizia. 1844.

novo ne tako ofkrunjeno semljo prefadi, bofh vidil, kako zhverfto bo sazhela rafti, sakaj reftil fi jo is njeniga laftniga sablatenja. Nezheden prafez fe ogiblje fvojga ognufka in poferbí v fvinjaku fi neomadeshvano lego prihraniti. Ne, kakor nobena shival, fe ne bo tudi nobena raflijna, ko fe bo dlje zhafo v laftni gnufobi valjala, dobro pozhutila.

Kje fo taki kmetovavzi, kateri, ko fo kadaj kake ftare tertne, ali pa shive korenike drusih drevef fkopovali, bi ne bili vidili, de fo bile s neko zherno, vmasljivo rezhjo, s nekim gnojem, vzhafi vezh, vzhafi manj obdane, in ravno takó tudi semlje, v kateri fo leshale? Ali ni bilo to njih laftno blato? Pretezheno simo je nafh shlahtni fofed, safajaje rob verh nekiga nograda, prifhel do neke ftare pa shive terte, ktere debele korenike fo v tolikim gnoju leshale, de gofpod in delavzi fo vkup ftopili, rafoditi, kakfhen gnoj bi to bil? Rafodili fo bili s enim glafam, fe dobro pomotivfhi, de to je fhe od réfnate ledine, s ktero je terta vfajena bila. Vfajena je bila, kakor je svet kasal, nar manj pred 100 letmi, ni jo pa take réfnate ledine, de bi pri tertnih korenikah tolikanj lét nefrohlfjiva terpela, terta je marvezh v fvojim laftnim blati zhepela. Nekaj taziga fe najde pri vfih ftarih tertah, zhe fe, jih fkopaje, nekoliko sa njih debelfhimi korenikami gré, in na to pási. Ko bi tako tudi v rujavi semlji vezhkrat zherno blato, po trohnenji is koreninzhniga lubada fe ftorilo, kdaj bi ga bila she korenika, kakor nji nar flushilnifhi gnoj povshila! ni tedaj ne gnoj is nje lubada, temozh blato, ki ga je zela terta fvoje shive dni po korenikah na tla pokladala.

Pri nafhi pofttranfki zerkvi ali podrushnizi ff. Kosma in Damjama ne pol zhetertina ure daljezh od naf, je bila neka jama, od ktere fo nam povedali, de fo bili vezh let poprej veliko lipo is nje fkopali. Pred 30 letmi fmo bili va-njo po vfih ukih umne fadoreje neki mlad, famofevfki in prav mladikafti oreh vfadilí; upali fmo, de, kjer je popred lipa bila, fe bo sdaj oreh prav dobro fponafhal; upanje je pa prasno bilo; oreh fe je bil fizer prijel, flednje leto obselenel, tudi mladizhize, pa ne zhes pavez dolge; poganjal, s ene befedo, oftáril je bil takó, de naf je v nevolji vezhkrat mifel popadla, ga fkopati in s kakim drugim drevefizam naddomeftiti. Zhlovek fi pa vezhkrat kaj naprejsame, kar pa nikoli ne fpelje; takó fe je v tem lé tudi nam primerilo. Pred dvema letama ga ogledaje, fmo vidili, de je sazhel na vfo mozh rafti;

vse njegove mladike so bile po dva do pet pednjev dolge. Takó ostarizheno drevó in takó možhno raſti, tó ni ne kaki vſakdanji prikasik! To rezh bi mi tako le raſfodili: jáma, kamor je oreh vſajen bil, in vſa ſemlja daljezh okoli je ofkrujena bila od blata lipovih korenik, to blató ni orehu kar nizh teknilo, po 30 ali 40 letih pa je blato v ſvoje pervine in drobze raspadlo, ſvoje ſhkodljive laſtnoſti ſgubilo, in v tem zhaſu ſo tudi lipove korenike ſtrohnele, de ima ſdaj oreh is poprejſhniga ſdaj ſpremenjeniga blata in is ſtrohnjenih lipovih korenik veliko ſalogo gnojá ali ſhivasha, ki mu popolnoma tekne in ga bogato redí. Ko je ſhe oreh na tem meſtu takó terpel, kako bi ſe pa bilo ſhe le mladi na to meſto vſajeni lipi godilo? Drevo gre tedaj na tak kraj vſaditi, od kterga ſe ſkorej vezh ne vé, de bi bilo kadaj na njemu drugo ali ſaj vender ne enaziga plemena ali bliſhnje ſhlahte raſtlo.

Štare nerodovitne dreveſa terpe od laſtniga ſablatenja — hude bolesni — na kterih jih zelo veliko pogine. Mnogotere take dreveſa jo nimajo zhes feſhenj okoli in okoli debela nobene tiſtih tanjkih koreniniz, tiſtih bradiz, po kterih ſhivesh ſerkajo, vſe je ofkrunjeno, vſe oftrupenjeno od dreveſniga blata. Ko bi na feſhenj okoli, korenike taziga dreveſa odkopal, jih s vódo dobro ſpral, in s novo, ſa tako drevó ſdravo in gnojno ſemljo dobro ſagernil, bi jih ta ſazhela ſhegatatí, de bi hitro nove, mlade koreninize, bradize pahnile, drevó bi ſazhelo zverſto raſti, bi ſe dobro pomladilo in ſhe obilno rodilo.

Marſiktera ſtara, poſamesna, v kakim borjazhu ali kjer ſi bodi, na latnik ſpeljana terta*), ſe kar daljezh okoli raskorenizhva, zhe ſo ravno nje bliſhnifhi in bolj ſtare korenike ſablatane, vender po novih koreninizah, ki jih vſako leto naprej poganja, potrebni ſhivesh is ſdrave ſemlje dobi, dobro raſte in rodi; ravno takó mnoga terta na kaki dobri njivi, ki je s ſvojimi korenikami ſhe ſdavnej bliſhnje ſofednje ſamorila, ſi od daljezh okoli po novih koreninizah potrebni ſhivesh vkup ſpravlja.

Vſe drugazhi ſe pa po nogradih godí, kjer ſo terte bolj goſto vſajene; ſlednji je le malo proſtora odlozheniga, ſe v njemu raskorenizhiti, ko ravno tertne korenike krisham lésejo, pridejo do

*) Štrabo govori od tertnih debel, ki ſta jih komej po dva moſhá objela. Najdejo ſe zhloveſhke podobe, ſhtatve, ſtebri in mnoga miſhna priprava is tertniga leſá. Na Afrikanſkim bregu prek ſrednjiga morja ſe najdejo ſhe neki tertne debela, ki meri njih obſeſhje 9 do 12 zhevſjev.

blata svojih tovaršhiz, kar jim tekuiti ne more, nishej ne morejo s korenikami savolj terdiga ali premersliga fveta, višhej ne, savolj poletne vrozhine; zhudo tedaj ni, ko se sablatijo. Tó se pa vender po vřih vinřkih deshelah ali krajih v enako kratkim zhafu ne sgodi; v ilovzhnim, vleshnim in preteshkim fvetu gre tó hitrejřhi, v foldanařtih, peřkařtih in řploh rahljih semljah pa veliko kafnejřhi; deshevne vóde tako blato tukaj nekoliko řpirajo, nekoliko mezhé; řolnzhna gorkota ga loshej prekuha, de se řaj nekoliko topí, raspada, de se terte veliko kafneji sablatajo.

V vezh krajih dunajřke deshele in na Nemřhkim řvunaj nařhiga zefarřtva se jim nograřhke terte v veliko letih takó ne sablatajo, de jim zlo vezh ne vershe jih obdelovati. Po tazih nogradih gnoj rastrofovati in podkopovati ne sdá; řpodej řo korenike sablatane, nishej v mertvo in merslo semljo ne morejo iti; viřhej se pa tudi ne morejo veliko vsdigniti savoljo poletne vrozhine in pogofřniga okopovanja; s tazim pognojenjem nogradov bi se ozhitno plevélu vřtreglo, de bi bolj rařtel. Ker tedaj morebiti ne umejo, ali jih ne morejo is sablatenja reřhiti, jih v nemar řpuřtijo, gredó in terte pořekajo in řkoplejo, nograd preorřejo, in bres pognojiti ga, imajo na njemu řaj pervo leto nar lepřhi shitne pridelke; blato, ki je bilo tertam řrup, je pořtalo přhenizi nar gorji gnoj. Po tem pa, ko řo ga vezh let po njivno obdelovali — ko semlja osdravi — ga řnovizh s tertami nařadé in njivo řopet v nograd řpreobernejo.

Kadar je bilo od gnojenja nogradov v nařhkih krajih govorjenje, se je řhivo pripravozhilo, gnoj práv globoko řakopovati, in pri řtarih tertah veliko nishej, kakor řo bile vřajéne; ko se pri tem delu tudi tertne korenike savolj grape potergajo, je bilo rezhenó, de to nizh ne dé, de zhe řo potem terte řpomladi nekoliko klaverne viditi, na řefen zhernoselene pořtanejo, in léto potem řhe bogato rodé. Terte řo bile po tem delu nekoliko is lařniga sablatenja reřhene; kakor hitro řo gnoj in novo, sdravo semljo v grapi řařledile, řo va-nj neřhteivilno novih koreninzhiz řarinile, in potem rařtejo in rodé, de ni verjeti.

Ko se nograřhki terti 20 ali 30 let řgorne koreninize, to je, ki jih pod verh semlje poganjajo, odresujejo, jih vřako léto is noviga pahne; ko se pa nishej terta odkoplje, bořh imel veliko opraviti, pred ko kako bradizo, to je, nekaj tanřkih koreniniz, in řizer daljezh prozh najdeřh. Poverřhna nograřhka semlja je zhila,

to je, spozhita, sdrava, nar bolj gnojna; letá fhgazhe tertó, in tertó mika po nje lastnosti va-njo s novimi koreninzhizami sariniti fe; nishej pa fo nje korenike bolj sablatane, semlja okoli njih ognufhena, ostrupena, nizh jo vezh tukaj ne mika, marvezh vse ji brani tudi koreninzhize poganjati. Is tega fe vidi, kako radé bi si terté po svoji lastnosti is lastniga sablatenja pomagale.

Nografhka tertá od tovarfhiz prevezh flifnjena si ne more fama is lastniga sablatenja pomagati; ti pa, nje rednik, fe ji morafh vsmiliti; s dobrim in globokim prekopanjem nograda ji samorefh pomagati, de pride zhila, sdrava in bolj gnojna poverfhna semlja h korenikam, ognufhena pa od korenik gori na dan, kjer bo na sraki, folnzi, deshju i. t. d. osdravila, in de bo po globokim prekopovanju mokrota in gorkota nishej fhla strupeno sablatenje topiti; satorej morafh pri gnojenju, pa tudi pri grobenzhanju gnoj s poverhnografhko, tedaj sdravo in bolj gnojno semljo sagerniti, in vfo grapo s tako semljo napolniti, tó pa, ki si jo nishej is grape fkopal, po verh nograda rasravnati, de bo s zhafam osdravela, in sopet rodovitna postala. Ko tertó pogrobenzhaflh, jo fkorej zhifto is nje sablatenja spravifh in pomladifh; nje pogrobenzhane mladike poloshifh v grapo in jih s gnojem in poverhnografhko semljo safujefh; s veseljem fe snovizh v korenizhijo, lepo raftejo in dobro rodé; flare sablatane korenike pa vezhkrat odgoré, in postanejo s svojo gnufobo vred, pa fhe le sa veliko let, dober gnoj v shivesh drusih tert.

Tu fe nam dobra priloshnost ponudi tudi od sasemljovanja pofamesnih kofov ali tudi zelih nogradov kaj povedati. Kadar je bilo govorjenje od nografhkiga okopovanja, fe je v mifel vselo, de je v nogradu poverfhna semlja, na pedanj globoko, ki flushi tertnim korenikam sa plajflh, nar bolj rodovitna; sakaj okoli leta fe na folnzu in sraku napaja, s vogelnokiflim in amonjakalnim gasam, in tudi mnogi merzhef, ali shivaliza, plevelzi, tertno listje in kratke mladizhize, ki jih po reshnji ne poberó, v nji firohné ali fegniyejo; semlja pa, ki v nogradu nishej leshí, je veliko bolj flazhena in vleshna, pa tudi od tertnih korenik dobro pomolsena, poleg tega fhe od tertniga blata ognufhena. Tertne korenike pa ne morejo is leté v gorajno, ki nad njimi leshí, vsdigniti fe: poletna vrozhina bi jih opekla, fuhota jih ne povabi, pa tudi, ko bi kaka takó predersna bila, fe ji ob okopovanju glava odfezhe. Ko bi pa semljo okoli tert, jo dobro prekopaje, rasrahljal, in potem

pedanj, do dveh pednjev vifoko s novo semljo sagernil, bi tudi terte, de ni verjeti, is njih sablatenja refhil in pomladil. Korenike bi se prezej is sablatenja kvifhko v imenovano rodovitno semljo vsdignile, in terte bi po zelih, snovizh safutih, deblih kar veliko novih korenik pahnile, spodnje sablatene pa bi s zhasam odgorele. Imamo po svojih nogradih neke, ne ravno majhne, tako sasemeljane kófe, ki jih nifmo fhe nikoli gnojili, pa ozhitno moramo prizhovati, de med takó sasemeljanimi in drusimi ali pogrobenzhanimi ali pa sagnojenimi tertami ga ni, ne v raftvi, ne v rodovitnosti nobeniga raslozhka; pri dolgoterpezhim deshevnim vremenu bi pa grosdje na sasemeljaninih tertah kafneji, ko na pogrobenzhanih ali pognojenih gnjiti sazhelo.

Ako bi tedaj ne imel obzhim sablátenih in malo rodovitnih tert gnojiti, ali jih s gnojem grobenzhati; ali pa, zhe bi bile she gofte, de bi ne kasalo jih s grobenzhanjem mnoshiti, tudi zhe bi shelel kaki kof nograda vravnati, in zhe bi imel semljo bliso in lepo priloshnost jo v nograd metati, nositi, ali v famokolnizah, to je, v fhajtergah vositi; takó pofkerbi, de bofh kakor umen vino-rednik, terte dobro sasemljal. Ko je priloshno ga snafh okoli in okoli s satreblenjem sarobiti, to je semljo va-nj metaje, ga okrog sasemljati, zhe jo je sa rob prevezh, notri jo potegni in rasravnej, tó bo she veliko sdalo; va-nj jo nositi, je drago delo, pa vender, ko imafh drushino potem, samorefh s njo okoli leta kar veliko nograda sasemljati; nar pripravnihi je, ko fe da, de fe ftesize med vsdignjenimi tertami naredé, s kakimi dolsimi dilami saloshé, in po njih s famokolnizami semlja napeljuje. Tako delo fe, kakor je bilo she rezhenó, kar bogato poplazuje.

K temu natanjkimu rasloshenju sablatenja korenik, poséбно tertnih — s katerim upamo radovednim bravzam práv vgoditi — naf je spodbodel in napeljal gori v misel vseti dragi spifek uzheniga vojnifhkiga poglavarja gosp. Catinelli. Raynoferzhno jo povemo, de nifmo popred fhe svoje shive dni na to mislili, tudi fe ne spomnimo, de bi bili kadaj v kakih bukval kaj od tega nafhli. Prevdarili fmo dobro to rezh, in fe od nje refnize, kakor sgorej v misel vseti rasni isgledi sprizhujejo, popolnoma previshali. Veliko je na tem leshezhe, de ima kmetovavez od take refnize zhisfe sapopadke, poséбно pa fhe, de vinorednik rasumi, de pognojene, pogrobenzhané in sasemeljane terte, ne le famo sa-volj obilnifhiga shivesha, ki se jim nakloní, temozh tudi in po-

fébno fhe lepſhi raftejo in bogatifhi rodé sató, ki fe jim s takim delam vezh ali manj is njih laſtniga, ſtrupeniga sablatenja pomaga.

K fklepu tertne reje, in pred, ko od tergatve ali bendime, od narejenja in hranenja vin fe kaj povedalo bode, opomnimo, de, kdor je kadaj tertne ali ſploh vinorejne uke piſaje osnаноval in priporozheval, jih je vezhidel s iſgledmi in pripodobami ſvojga kraja, ki jih je ravno pred ozhmi imel, poterdoval; po ti fhegi tudi mi velikrat ravnamo in fe ſadershimo, pa tó nizh ne dé; terta oftane po ſvoji natori in v ſvojim bitju vſelej in povſod enaka, tudi reſnize tedaj in uki, ki is nje laſtnoſti in bitja ſvirajo, ſo po vſih deſhelah enaki, nepremakljivi in povſod veljajo. Tertne plemena ſo pa nekoliko raſlozhne, raſlozhni kraji s ſvojim podnebjem, kodar terte raftejo, raſlozhne ſo ſemlje, v ktere jih ſadé in fhege, po kterih jih redé; niſo tedaj tudi ne vſe tertne plemena, ne vſe reje vſaki ſemlji ali vſakimu kraju primerjene; take primere mora pa vinorednik is laſtnih — in de bi preveliko zhaſa ne ſgubil in ſhkode ne terpel — kar je mogozhe tudi is leſhkkih ſkuſhinj fe nauzhiti. Zhes take poſebne primere fe ne dajo uki piſati, takó ſplohni ali obzhinſki, de bi kar povſod veljali. Pojte okoli po deſhelah in bote ſlo mnogoverſtne noſhnje vidili, pa s ſlednjo noſhnjo ali oblazhilam fe enaki nameni dóſeſhejo; ljudje ſakrijejo ſvojo nagoto, obdershe teló gorko in ga obvarjejo pred ſhkodljivoſtjo vremena; ravno takó fe dajo is zlo mnogoverſtnih tertnih plemen, v veliko krajih in pri ſlo raſlozhenih rejah, práv dobre vina, tedaj enak namen dofezhi.

Moshaki, kteri ſhelé veliko ſvediti in na ſnаноſtih obogateti, ſi veliko lét in vezhkrat nozh in dan, s trudam in teshavo glave belijo; kmetovavez nima pa miſliti, de bo ſplohne in tolikanjſhne vinorejne uke, kakor fe mu v „Novizah“ ponudijo, pretergano, in fhe zlo is kake kratkozhaſnoſti ali praſne ſvedljivoſti, morde fhe dremaje, jih prebiravſhi, v glavo ſpravil; ne — kar ſo preuzheni kmetovavzi v 2000, ali fhe vezh letih po bresſhtevilnih ſkuſhnjah komaj ſnajdili, ſvedili in raſumeli, — fe ne da ne od malovedniga kmeta hitro ſposnati, raſumeti in pa fhe v ſpominu ohraniti. Koliokrat fe pa fhe tudi primeri, de zhlovek vé, ſposna in raſumi, in vender ne ſtóri! pri tazih je duh teleſa fuſhenj, ker vender bi imel duh vſelej zhes teló goſpodariti.

Ali vender vefelite fe prijatlji! nova ſarja je ſhe tudi kmetu poſijala! Pred ne ravno zlo veliko letmi je kmet miſlil, de ga ni

rasun njega v drusih stanovih zhloveka, de bi bil kaj od kmetijstva umel; gospoda — takó jo je na ravnoft povedal — rasumi pifanje in branje, od kmetijstva pa nizh ne vé; na vsakiga, ki bi bil hotel mu kaj od tega govoriti, ali mu kaki uk ali svèt dati, je s neko nespametno prevsetnoftjo, sanizhevaje ga, pogledal; letá kmetifhka prevsetnoft je bila okoli in okoli po deshelah med snajdenimi ljudmi shaloften pregovor.

Pri vsih po uzhenofih isobrashenih in prebrifanih narodih fo od nekadaj med plemenitnimi, visoko uzhenimi in nar zhaftiljivimi moshmi nekteri vselej tudi kmetovavzi bili; ali nifo she Rimzi Zinzinata, trikrat od drevéfa, s kterim je sam oral, povabili in primorali, de jih je dvakrat, njih isvoljen vojvoda, v flavno smago svojih hudih sovrashnikov peljal, enkrat pa, njih, svoje lastne shlahadne sofede, ki so se hudo med seboj ravfali, pomiril in pokrotil? Ali nifo bili Káto, Plín, she zlo Virgil, njih prvi pevez, in drugi Rimzi s Kolumelam vred tudi kmetovavzi? Takó je bilo tudi pri drusih ljudstvih.

Danashnji dan jih je pa po vsm Nemfhkim, Franzoskim, Talianfkim, posebno pa po Milanfkim in v Niski Desheli slo veliko visokoródnih gospodov, ki so tudi vezhkrat v peryih dershavnih flushbah, in poleg tega tudi uzheni kmetovavzi. Ko jim zhaf in okoljftave pripusté, s veseljem beshé is meft na svoje kmetijstva, in ko se, jih ofkerbovaje, vtrudijo, ishejo odpozhtí se, kjer sdrave sapize pihljajo, ali bistri studenzhiki v hladnih fenzah shumljajo, ali kjer dragi flavzhiki mile pefmize prepevajo, kar bolj terdiga, in na to navajeniga kmeta zlo malo gane! Nar visokeji gospodje, ki so she vse fladkofiti bogaftva in posvetne zhafti pokufili, ishejo pri kmetijftvi tiho, mirno in nedolshno veselje in v njem pozhitik od svojga dufhniga vtrudenja; nej bo, de narávo ali natoro oblesovaje, pasijo, jo v njenih fkrivnih delih salesti, ali nej bo, de jo podpiraje, primorajo, jim poprejshni ali shlahtnejshni sad roditi.

Lavdon, flavni Lavdon, kteriga so Šlovenzi nekdam, kar je she dobro snano, s takim veseljem ga spofhtovaje, opéváli, je v zhafti miru vselej shelel, na svoji grajshini kmetijftovaje, od svojih venzhanih smag odpozhtí se. Viktorija, mlada in lepa angleshka kraljiza, ktere mozh in oblast vsih pet delov sveta vezh ali manj obzhutijo, imá pri svojim gradu VÍndsor kmetijftvo, na kterim vse reje rasumézhi, nar raji s svojim ljubim Albertam kratkozhafuje. Švitli knes Meternih, prvi pooblastenik nafhiga

presvitliga Zefarja in njega defna roka, domovuje na Dunaju vezhidel v nekim vertu, kjer si nar bolj shlahtno fadje in lepe zvetlize, de ni isrezhi, ravnaje, in tedaj nar bolj po shlahtno kmetijštovaje, svoje teshke ure fladi. *) Kaj bomo pa she le od njih z. k. Vifokofki Nadvojvoda Ivana rekli? Ali ni On varni besfednik in nar vikfhi predfojnik z. k. kmetijfkih drushb na Šhtajerfkim, Kranjfkim in Korofhkim? Ali nima na sgornjim in spodnjim Šhtajerfkim svoje kmetijftva v zhištim sapopadku te besfede? In ravno na Njega kmetijftvih ga je pred nekimi tedni Njegov vifok brataniz presvitli Zefar objifkal, kjer ga je Nadvojvoda prezhaftiljiva Gofpá, kakor kmetovavka, sprejela in

*) Tudi v Mnihih, kjer bavarfki kralj stanuje, fo sazheli vifoki gofpodje, slati vunnajni pooblašteniki hišce, ne vezh po starim na kupu, temozh nekoliko vun is mesta in fakfke sidati, de je slednja v vertu vfred nekih lepih dreef in mnogoverfkih shlahtnih zvetliz; takó je slo prijetno domovati. — Marfktere notrajnokranjške dekleta si pokkerbé sa drage denarje zvetliz is Terfta prinafhati, de jih fantam v fhôpe sa klobuk v fpomin ljubesni ali vfposnanja darujejo; nekassen fant nize ne dobi, pa tudi ne bi se predersnil, faj pri naf ne, nofti ga. Sakaj bi jih pa fame raji ne ravnale, in si jih sredile? Ali bi ne bil tak dar potem veliko drashji zéne? — Kdor zvetlize ravna in se nad njimi rasveseljuje, pokashe de ni fpazheniga — de je miliga ferzá. Zvetlize ravnati in si jih lepe srediti je nedolshna, je vesela kratkazhafnoft, se od dela odpozhati. — Prizha smo bili mnogih drasih in flavitnih veseliz, s kterimi fo Ilirzi v Ljubljani, Terfti in Gorizi presvitliga Zefarja in Zefarizo zhaftili, pa nizh, naravnoft jo povemo, nam ni bolj dopadlo in naf bolj ganilo, kakor de fo Gorizhanje pri rasvetljenju svojga mesta, po vfh oknih fkoraj vfake hišce kar lepe fhôpe mnogoverfkih zvetliz vifokimu obifku podarili; taka molzhezha, tiha, nedolshna daritev, fpomin zhište ljubesni in nepremakljive svefohe, je prizhakevala pohlevo na odprtih oknih na blagomili pogled vifozih prijatljev! — Šharlótenburga, nar lepfhiga terga, kar smo jih koli vidili, ne bomo svoje shive dni posabili. Ko se gre is mesta skosi flavne Berlinfke vrata, se pride v tako imenovani sverinjak, zhes zhetertin ure dolg, kar lep drevesen vert, v kterim se pa ne vidi vezh nobena sverina; s vertam se fprime terg in konez terga je she le drugi kraljev drevesen vert s palazhem, ki mu Šharlótenburga pravijo. Terg je tudi zhetertin ure dolg, ima pa le dvé verfti hišh, 12 do 18 feshnjev fakfke; hišce ali hišhize imajo verh pritliznih, vezhidel le she po famo verfo staniz, fo pa sploh vse takó zhište, polepfhane, njih vrata in ókniki takó pofarbani, de ko bi sa stavo fhlo, bi zhlovek ne mogel fkoraj drugazhi terditi, kakor de bi mojstri teh hišhiz she le vzheraj likof ali flavo imeli. Nar lepfhi je pa she, de pred vfako hišho, kakor je dolga, je sáli, s pofarbanimi lesenimi, ali shelesnimi remeljni ali latami nisko sagrajen zvetlizhen vert. Kdor tedaj po tergi — v kterim Berlinfka vifoka gofpôda navadno poletjuje — gori ali doli gré, imá na defno in levo pogled kar fnashnih hišh in sálih zvetlizhnih vertov! — Šlovenzi! faj vi, ki pofamesno domujete, ali imate tudi vi pred svojimi hišhami take zvetlizhne vertize, ali faj kako lepo fenzhno dreevó kakor ozhe Abraham, k svojmu in memugredozhiz odpozhitku in rasveselju? — Na Dunaju vfako leto po tri ali fhtiri rasfave zvetliz dershé. Kdaj bo tak duh in zhut do zvetliz Šlovenze navdal? Ljubesen do zvetliz flázhi zhloveku vse kar je divjiga in shivinfkiga in mu oblazhi sálo zhlovezhnoft. O de bi vender enkrat vfa Šlovenja s nar shlahtnejfhimi zvetlizami opleténa, in s nar lepfhi difhezhim sadam zhlovezhnofti venzhana bila! —

gostila; in pretezhene dni Mu je z. k. kmetijska drushba na Šhtajerškim, 25. leto svojga bitja prasnizhno obhajavfhi, in vse Njegove dolgoletne prisadevenja, kmetijstvo boljfhati, vsposnavfhi, v spomin ferzhne hvaleshnofti slati kosarez 18 sto goldinarjev srebra vrednofti podarila.

Ali je mogozhe kmetijstvo bolj sposnati in pozhafitati, kakor ga taki gospodje zhafte? oni rasftavljajo tudi svoje po umu obdelane in ofkerbljene kmetijstva okoli po deshelah, de so drugim kmetovavzam v ogled, isgled in posnembo. To je jelo terdoglavniga kmeta mezhiti, veselite se prijatli! nova sarja mu je sazhela sveltiti! Lep dan se mu prizhenja: Kmet je sazhel dobro sposnavati in rasumeti, de drugi od kmetijstva tudi kaj, de fhe vezh ko on umijo, in de je v letem vezhkrat fhe daljezh sadej; mika ga she, kaj vezh svediti; ko se bo pa le enkrat dobro rasgledal, je upati, de ne bo vezh sadej oftal, temozh bo fhel naprej; sakaj nar visokeji modroft sledniga zhloveka, nej se na nar visokeji ali nisheji stopnji snajde, je, ko sposna, de zlo malo vé, in de kar vé bres pomote, je v primeri proti temu, kar ne vé — nizh!

Ako pa taki gospodje vam pot kasheje, naprej gredó, ako Nadvojvoda Ivan, Zefarjev striz, s nevtrudljivim prisadevanjem is daljnih deshel sa drago plazhilo mnogoverftno fadno ali tertno pleme v deshelo spravlja, sa svoje nograde, jih pogoftama obhodovaje, poskerbuje, ali ne bote vi — vi mladi vinoredniki! taziga gospoda isgled posnemovaje, s mnoshenjem shlahtnih tertnih plemen, s umnim obdelovanjem, kakim sagnojenjem, grobenzhanjem ali sasemljanjem sa svoje nograde sferbeli? Po vsih visokih fholah kmetijske uke raslagujejo; gospodje, ki so is mefa in krivi ravno kakor vi, se jih niso nauzhili bres prisadevanja in napenjanja; prebirajte tudi vi vinorejske uke, pa ne po otrozhje, prebirajte jih, kakor umni moshje, s premislikam in pogoftama; ko vam tega po leti zhaf ne pripufsti, pa po simi, slednjo posimje faj po trikrat, de se s njimi navdate, de se s vami sraftejo, in de jih bote popolnoma rasumeli, takó, kakor fodnik zefarfke postave, po kterih mora fodbe fklepati. —

XV. Od terganja ali bendime.

Veliko védnosti je treba vinoredniku, de bi shlahtniga in sreliga grosdja obilno prideloval, pa nizh manj jih ne potrebuje, ko hozhe

vina práv narejati. De bi ga ferfheni, ofé in drugi merzheli pri srelem grosdju prevezh ne pofhkodovali; naj sa zhafa pofkerbí fam, ali naj pa po pastirjih sa njih gnjesda své in jih pokonzha; v fuhih in gorkih letih se véf tak merzhel mnoshi in pri grosdji fhkodo dela, de ni srezhi; imá takó tenak nóf, de vfelej své, kje in na kateri terti je nar shlahrneji in nar bolj srelo grosdje. Zhe spomladi kako ófo ali ferfhena vmorifh, imafh vediti, de fi jo ob eno gnjesdo pripravil; le matere od taziga merzhela zhes simo v nekakim fpizozhim ftanu oftanejo, na spomlad pa sazhne vfaka, od saróda nekoliko otezhena in tedaj debelji, kakor v jefeni svoje gnjesdo s nevtrudljivo marnofthjo delati, dokler fi drushinizo sredi, de ji pomaga gnjesdo fhiriti in sa sarod fkerbeti.

Umni vinoredniki vfhí deshelo jo s enim glafam terdijo: de gre grosdje takrat tergati, kadar je srelo; srelo je pa, kadar pri prijetnim vremenu njegove petlize oblefenujejo; kadar ima grosdje slednjiga plemena po svoji vlafthnosti lep duh in prijetno, ne vodeno fladkobo; kadar se perfti po njegovim fóku kakor po béfiku ali tizhjim limu fprijemljejo i. t. d.; in vender je fhe fkoraj vfako léto in sna biti v vfakim kraju, ko se ima bendima fkleniti, pri tem vezh ali manj befedenja; bojezhi in vinoshelni jo komaj prizhakujejo, bolj umni bi jo pa radi fhe nekoliko odloshili. V poflednjih zhafih fo pa sazheli ljudje sploh po vfhí vinfkih deshelah se preprizhevati, de je bolji nekoliko kafneji, ko presgodaj tergati.

Pred nekoliko letmi fo neki udje nafhe z. k. kmetijfke drushbe miflili, de je Ilirzam pripufheno tergati, kadar bi koli hotli: nek-dajne ftare zefarfke poflave — takó fo fklepali — fo bili Franzosje overgli, novih pa nifo sa bendimo dali, tedaj fo rekli: nimamo jih zlo nobenih. V tem le fo se pa motili; po franzoskih poftavah, ki fo tazhaf tudi pri naf veljale, mora shupan (Maire) neke rasumne moshé okoli na ogled grosdne srelofti poflati, in potem, ko jih saflifhi, v fofefkim sboru bendimo fkleniti, in dan nje sazhetka sa vfo fofefko osnaniti. Dobro se spomnimo, de v tiftih zhafih fmo jo enkrat v nafhi shupanii dva dni popred imeli, ko nifhej v ipávski.

Od nek-daj, pravi Shaptál, fo po vfhí krajih, koder jim je bilo mar svojim vinam lepo imé ohraniti, gosposke pofkerbele, de fo, po preprizhanju od grosdne srelofti, bendimo sa zele komifije ali vezhi shupanije s ozhitnimi osnanili odpirale, in ko bi se bil kdo predersnil, nafproti ravnati, fo ga tudi hudó pokorile. Po tazih krajih,

koder fo semljifha in nograde na majhne kofe rasdelili, bi ne bilo práv ne, ko bi flednji tergal, kader bi hotel; takim, ki bi fvoje grosdje dalje srejali, bi fe od majhnih, pa tudi velikih merzhefov kar velika fhkoda delala. — Pri naf fe daje semljifkim gosposkam defetina od grosdja in v grosdju, kdaj bi jo neki, in kakofhno vkup spravile, ko bi vfak tergal, kader bi hotel? —

V Brégu tergajo po sv. Miheli, v Profeku o fv. Teresii, v Gorifhki kneshii pa fo pred Franzosmi derfhavni stanovi, kakor fkorej edini in nar vezhi vlafniki, bendimo fklepali, sdaj pa, ki derfhavnih stanov vezh ni, jo osnanujejo komififki ofkerbniki v imeni krefije, potem ko semljifke gosposke in fofekne prifeshne moshje v sbor spravljene saflifhijo. Takó je bilo tudi, od kar fe pomni, v nafhi ipávfski komifii derfhano.

V nafhi ipávfski dolini imamo bendimo vezhidél po fred Kimovza; letaf je bila 23. dan imenovaniga mezfa, bolj práv bi jo ne bili mogli sadeti; dvakrat jo pomnimo perve dni Kosoperfska, in enkrat po malim Šhmarni ta dan. Rasun Dalmatinzov fmo nar hitreji, pervi s bendimo v zelim zefarftvi; to nanefe, ker v takó globokim kotlu stanujemo, in po nógradih in njivah slo prilizhno terte redimo. V blifhnjih gorifhkih komifijah jo imajo vezhidél s nami, pri Gorizi pa, ki terte obilo vífhej redé, je nekoliko kafneji, v Frijulu pa fhe kafnejfi.

Neki vfakdajni ipávfski vinorédniki pravijo, de je bolj grosdje nekoliko krepko tergati, kakor de bi prevezh fosrelo. V tem fe pa mozhno motijo; grosdje ni nikoli prevezh srelo; druga je pa, ko je prevezh fufhe in folnzhniga opeka terpelo; njegoví slofni deli nifo v taki primeri, kakor bi imeli biti, jih ni moglo pri pomanjkanju shivesha na fe potegniti; tako grosdje plefhi, in je flabiga pokufa; po vfih gorkih deshelah privofhijo in profijo tazimu bolnimu grosdju tihiga ali faj mirniga deshjá kakih 8 dni pred bendimo, de bi osdravelo; práv bi bilo vezhkrat, de bi taziga pred deshjem fhe zlo ne tergali. Ko bi ti shena napravila kruh premalo ali prevezh okváfen, premalo ali pa prevezh flàn, premalo ali prevezh pezhen, ali ti bo vfhez? — slofni deli kruha nifo, kakor bi mogli biti. Naj tedaj grosdje prevezh lakoti in sheje, ali prevezh mokrote terpi, ne eno, ne drugo mu kar teknilo ne bo, kakor tudi ne nobenimu drusimu fadu.

Taki raslozhki v primeri slofnih delov grosdja snajo nanefi, de ismed dvajfletétnih pridelkov is eniga in enaziga nógrada

nista dve vini, ako ravno dobri, pa vender ne enazih laftnofti, kar fkuſhani vinorédniki práv dobro vedó. Velikrat fetaki med ſeboj, in práv radi menijo od raslozhnih vinſkih laftnoft mnogoverſtnih lét. Letaſhno groſdje ni terpelo ne fuſhe, ne opéka, ne mozhe pri naſ, ſpravljeno je bilo popolnoma srelo in v lepim vremenu, njegovi sloſhni deli ſo tedaj v taki primeri, kakor bi ſi jih zhlovek ſam ſhelel, zhe ne bo letaſ vino is njega zhes vſe navadno dobro, ne bo vezh nikoli po njemu praſhati!

De ſe pa Ipávzi s bendimo nekoliko burje bojé, jim ne gre preveliko ſameriti, zhe bi huda zhes srelo groſdje vſtala, bi ga faj po nekterih krajih poſhkodvala, de bi ne bilo dopovedati!

V pretezhenih zhaſih ſo vinorédniki po vezh vinſkih krajih, takó tudi pri naſ, bendimo ſklepáje, na luno gledali; bolj práv bi bili opravili, ko bi bili pri tem na dobro foſrejenje groſdja paſili. Luna je v ſveſi s naſho ſemljo, pa tudi s vſimi vidljivimi in drugimi bresſhteſvilnimi ſveſdami, ki jih ſveſdogledi v neiſmerljivi globozhini neba le po kukalih, in vezhkrat ſhe zlo rudezhe, plave, ſelene, rumene i. t. d. vidijo; zel ſvet je edin, ſe vkup derſhí, en ud podpira in flushi drusimu. De bi pa luni veliko mar bilo ſa naſhe groſdje, vino, fenó i. t. d. bi mi zlo teſhko verjeli. Kupze vidimo vſake lune vino polniti, tedaj tudi praſniti ga, in ko ga do-
briga polnijo in ne predrago naſtavijo, kar hitro ga potozhijo, in po drugo, nizh ſe na luno ne osiraje, pridejo. Zhe je ſila fenó ſpravljati, in zhe ſhtiri tédne ſkoraj ſaporedama deſhujé, ne vidimo kmeta, ko lep dar naſtopi, ne vezh na luno paſiti — ni ſdaj zhaſa ktemu — temozh ſa koſo prime, in gré koſít. Dela, ki jih letni zhaſi naverſtijo, opravljaj jih, kakor pridejo, kar je mogozhe v lepim vremenu; gledavſhi na luno, te ſna ſpezhati, bo mokra, in jih ne boſh vezh mogel práv ſtoriti. Neumen je, kdor koli na luno paſi in pri tem ſvoje dela ſamudí! Pri nobenim domazhim, poljſkim ali nograſhkim delu niſmo ſhe ſvoje ſhive dni na luno gledali, pa nizh, zlo nizh ſe nimamo pri tem pritohiti; ravno takó ravnaſo tudi vſi umni kmetovavzi okoli po deſhelah; ko bi ſe na velikih poſeſtvih s luno motili, bi jim vſelej, ker ſhe flabe vremena vmeſ naſtopajo, kar poloviza del ſaftajala.

Vezh bi ſa bendimo in druge kmetijſke dela ſdalo, ko bi kmetovavzu dano bilo, naſtopne vremena ſvediti. Viſoko uzheni zele Evrópe ſo jo v mnogoverſtnih vednoſtih in ſnanofih práv daljezh prignali, v ſpoſnanju naſtopniga vremena pa ſe

fhe na zlo niski stopnji snajdejo; marfikteri ovzhárji po vifozih planinah, grajflinfski flrelzi, ribzhi ali mornárji fkorej od tega vezh vedó, kakor nar bolj uzheni; pa vender, zhe hozhemo refnizo terditi, moramo rezhi, de vse snaminja, po kterih ljudje prihodne vremena prerokujejo, v refnizi le od prizhijozhiga vremenfkiga ftanu prizhujejo, in ga ni fhe snaniga zhloveka na fvetu, kteri bi samogel vreme sa 24 ur naprej vfelej verjetno osnaniti, ali ga sagotoviti.*) Švezhan, pravijo, ima devet mifel na dan; kdo pa neki sa-nje vé? Nam Ipávzam osnanujejo velikrat pri hudih fufhah po tri dni jushni svonóvi, ki ljudi k profhnjim molitvam vabijo, sasheleni desh; vse snaminja fo sa-nj dobre, zlo vrata ali duri she fhkripljejo; od juga fe sdaj prikashejo oblazhizhi enaki zhedam pepelnaflih janzhikov, oblak fe sa oblakam kopá, megle fe gori prijemljejo, nebó fe sagerne in otamní, flifhati je od juga gróm in kanzhiki she od neba padajo, in glej! burja fe oglafi,**) in fkorej, ko de bi s ozhefam trenil, vse oblake raspodi, in zele tri dni she foshgano semljo, fhe bolj pofufhí. S Bogam desh! vfi tolashi fo fhli po borfhiti! Ali fe nam ni flednje leto, ravno kadar bi she práv radi deshja imeli, kaj taziga prigodilo? Take le fo snaminja vremen!

Srelo grosdje gre potergati; neumno bi bilo ftarji lune zhakati, in flabiga vremena prizhakati. V bolj gorkih deshelah malo dé, zhe fe bendima tudi zelih 14 dní zhes navadno odloshi; grosdje v manji nevarnosti fognjiti, fosreje, in is sreliga fe dobro vino naredí, zlo is fladkognjiliga fe dajo fhe povfod pitne vina narediti. Vfe drugazhi je pa to v bolj merslih krajih; zhe je v letih spom-

*) Le po veliki pomoti tedaj, in ne drugazhi, fe je primerilo, de v pratiko sa leto 1845, ki fo jo na fvitlo dali v imeni z. k. kmetijfke drushbe, fo fe na pofamesne dni snaminja vremen postavile. Vifoko veljavne drushbe pokliz in namen je, kmetovavze, kar fe da, s refnizo rafhafnovati, ko pa kake rezhi fama ne vé, jo ne more ne fama, ne drugi v njenim imeni osnaniti. Tudi na mefci tiftih nebehfkih snaminj, v ktere fe luna premikuje, ki jih je pratikar pod dneve tedna poftavil, in ki nito kmetovavzu k nobeni rabi, priporozhimo in lepo poproflimo, kake kratke moralne ali veftine in kmetijfke sreke natifkovati; Ljubljanski uzheni bi práv lahko jih prefkerbovali. Ne rezite ne: kmet ne bo pratike kupoval, zhe vezh vremen v nji ne najde; ni vezh takó sarobljen, de bi v tem lé pratiki, ki fe mu je she tolikokrat slagala, fhe verjel, pa tudi nobenimu ni pripufheno ptujo nevednost v fvoj korift obrazhati.

***) Kar naf pod belimi gorámi domuje, prizhakujemo mirni in rodovitni desh le od juga. Kadar sa gorámi deshí ali sneshí, imamo pri naf, pri Poftojni in v Terftu velikrat hudo burjo, pri Gorizi pa je neka bela mreniza zhes nebó rastejnena in imajo tihi, nemfhki mras, ki jim shuga ufhefa in nóf odgrisniti, v takó kratkih daljavah, pa takó mozhno raslozhne vremena!

lad kafna, poletje hladno ali jefen premokra, pridejo s terganjem v hude klefhe; seleno ali tudi kiflognjilo grosdje ne da vina, zhe ga prifiljeni predolgo srejejo, snajo fláne na-nj paſti, ali ga ſneg ſakriti, kar jim tudi ni vſhez. V tazih krajih bi bilo dobro, ko bi ſe kaj od naſtopniga vremena ſvediti moglo.

Kmetovavza vſelej veſelí obilnoſt letne ſpravljati, plazhilo je njegove ſkerbí, marljivoſti in truda, grosdje pa nar vezh dela potrebuje in je ſkorej od vſaziga drugiga ſadu nar dalj zhaſa v nevarnoſtih, lahko je tedaj verjeti, de vinorédnik s tolikanj vezhjim veſeljem obilnoſt ſdraviga, lepiga in ſreliga grosdja ſpravlja. Satorej ſo ſhe od ſtarih zhaſov ſém ter tje po deſhelah, poſéбно bogate bendime s ozhitnimi veſelizami, s ſtrelanjem, muſiko, pleſam, pojednjami i. t. d. prizhenjali ali ſaj dokonzhevali, take navade pa zhe dalje bolj vgaſvajo.

Umni vinorédniki vſih deſhel priporozhujajo v lepim vremenu in pri ſuhih tleh tergati, hozhejo ſhe zlo, de bi ſe imelo s terganjem pozhakati, dokler bi ſe jutrajna róſa poſufhila. Taki nauki ſo dobri, in ſpolnovati jih mora, kdor hozhe kake poſéбно ſbrane in ſhlahtneji vina narejati; ſizer pa, ko zhlovek najme, v deſhelah, kjer ſe doſti vina prideluje, po 10, 20 ali ſhe vezh tergazhov, jih ſhiví in plazhuje, ſe ne more vſake roſize ogibati; tudi pravijo, de, zhe je kaj take, poſéбно na ſoſhganim grosdji, ſe vſa pri vrenju ali kuhanju vina poſufhí.

Tergazhe najmi, kar je mogoche domazhe, ali ſaj vender is vinſkih krajev; vſe bendimſke dela bolj raſumejo, in ſo na grosdje manj gladovni; dobro jih ravnaj in plazhuj, de ne bodo grosdja, in ſizer nar boljiga, ſobáli. V vezh krajih, kodar ſhlahtneji vina pridelujejo tako tudi v Proſeku je oſtro ga ſobati prepovedano. Neki vinoredniki prepovedujejo ſhe zlo vſako jéd v nogradih pri terganju, de bi ki kaka kruſhna merva v grosdne poſode ne pádla in kváf prihodniga vinokifanje ne poſtala; ta ſe nam ſdí preoſtra, ker tergazhi vender lahko poſkerbijo, de kruha nad grosdnimi poſodami ne mervijo.

Vſa bendimſka poſóda naj ſe hrani okoli léta na ſuhim kraju; ſa bendimo ſe mora dobro nabiti, oprati in s zhiſto vódo ſplahniti; ſnága, lepa rezh! Ko bi kiflino v nji hranil, potem pa bendimo va-njo ſpravljaj, ali bi tó vinu teknilo? — Nikdar ſe ni maſh podſtopiti v nji kako drugo rezh, raſun ko je práv ſuha, hraniti. Ko bi vinorédniki ſi vſo bendimſko poſodo okovali, po-

fébno to manjšhi, kakor brete, brantazhè i. t. d. s vlezhenim shelesizam, bi fi zlo pri naf, ki fo obrozhi in obrozhi zhe dalje drashji, veliko denarja prihranili. Letaf fmo pervikrat dali okovati svoje brete in brantazhe; sa funt shelesiza fmo dali 10 kr., in dobili fmo is njega na dva brantazha, na vfaziga po tri obrozhe. Kovazhi in kljuzharji bi fe pa mogli na to delo navrezhi, de bi fe od dela vezh ne plazhevalo, kakor fe sa sheleso da. Novih bret in brantazhov pa nikar okovati, naj flushijo s svojmi obrozhi dokler gré, potem pa, ki fe sa 3 ali 4 léta dobro vfufhé, jih daj okovati.

Po nekih deshelah naredé is grosdja eniga nógroda po troje vino, tershejo (tergajó) namrezh trikrat: pervizh nar shlahtneji in nar bolj srelo, potem frednje in sadnjizh flabfhi. Zhe fe jim to plazhuje, naj le oftanejo pri svojih navadah. Po drusih deshelah pa tershejo po dvakrat in s tem raslozhkam, de pervikrat poberejo, kar je sreliga, in pufté, kar je seleniga; zhes 10 ali 14 dni kafneji potershejo pa fhe tó; kar fo bili pervikrat puftili. Ko bi take tertne plemena imeli, de bi njih grosdje fosrejelo ob enakim zhafu, bi taziga dvojniga terganja treba ne bilo.

Kjer fe pa po veliko vina prideluje, fe sploh is kraja in sa poredama tershe, pri takim terganju je treba vender pasiti:

1. De vse merzhese, kakor fhkórshe in smerdénze, ki takó sóperno difhé, fhkarjize, pajke in vse kar grosdje ognufi, je treba is grosdov posebno fufnjjenih jágod spraviti; práv neumno je rezhi: de vino nizh taziga ne terpi, de vse is febe vershe.

2. Já gode od tózhe pobite in zhifto fuhe fe obirajo in prozh mezhejo, de bi, vmes térgane, kafneji s moshtam fe ne napivale. Šitno in samudljivo je tako delo, pa vender potrebno.

3. Kiflognjilo ali plesnjevo in kosmato grosdje fe popufha, take já gode pa, na fizer dobrih grosdih, gre istrebiti in prozh vrezhi.

4. Na kakih mladizah od fufhe prevenjeno grosdje, ki je kiflo, mora fe popufhati, tudi shmihelz na mladizhizi, ki ni is laufkiga, ampak she is letafhniga ozhefa sraftel, je vezhidél kifel in ne fhe dognán, ravno takó v bolj merslih krajih vse fhe seleno ali prekiflo grosdje.

Vinorédnik naj dobro v spominu ohrani, de s kako mero dobriga vina ne bo nikoli, postavimo pet zhebrov flabiga takó poboljšhal, kakor s enako mero flabiga pa enako dobriga poflabhal.

Ko imafh 50 ali 100 zhebrov vina spraviti, in ga pa 3 ali 6 zhebár práv flabiga vmeš denefh, kaj ti bo neki pomagalo? ali bi ne bilo bolji, zhe ga hozhefh spraviti, de bi ga she posebej spravil? Vsami fi vender k ferzu, de fe malo kifa potrebuje, okifati veliko falate, in de je pešt kvafu sadofti fzhařama pokvafiti 2, 5, 10, 50, tudi 100 polovnikov moke, ali pa, ko bi ga zhlovek v krajih, kjer fe ne da vezh grosdje savoljo soperne jefeni fosrejati, sa 20 ali 30 zhebrov vina sbral, in ga kot frednje dobro vino prodal, bi ne bilo bolji, kakor ga 40 ali 60 zhebrov napraviti, pa taziga, de ga nihzhe in po nobeni zeni nozhe kupiti, in de fe fhe sadnjizh spridi?

Po raslozhku krajev in deshel, ali pa vin, ki jih je zhlovek namenil delati, ali snafhajo shenfke v jerbafih rahljo grosdje domú, ali pa ga spravljajo v mnogih drusih pofodah rahljo ali tlazheno na moshkih herbtih, na konjih, ôflih ali voseh v bendimřke hrame; v Dalmazii fmo vidili v mehovih bendimo domú prinafhati.

Grosdje marřkterih plemen fe práv lahko s perřmi odtershuje, od drusih pa ima krepkeji ali zlo leřeno petljo; tako gre odresati — pa takó, de petlja ne na grosdu ampak na mladiki oftane, de bi mařtazhu nóg ne oprafkalo, pri naf s fólzhem (Krumm-Messer); sa bendimo jih imajo manji, sa terte resati nekoliko vezhi; she fantizh 7 lét ima svoj folzhik. Nam fe sdí, de sa kmetovavza řploh ga ne more biti pripravniřhiga in sa vfako filo in potrebo gorřhiga resila ali nosha, kakor je nafh ipávřki folzh. Pred 10 letmi fmo bili dva z. k. Dunajřki kmetiřřki drushbi poflali.

V mnogoterih franřoskih krajih she v nógradih s nekimi leřenimi, triroglatimi vilizami, s ktermi na hitrama v brantazhu grosdje pomeřhajo, grosdne jágode ofújejo in hlařtine samezhejo. Med njimi je pa preprizhana reřniza, de vino is tazih ofutih jágod je veliko ljubřhi in prijetniřhi, pa manj řtanovitno. Jágode svenjeniga grosdja, sa pořéбно shlařtne vina, gre tudi oberati, pa od eniga in drusiga fe bo kafneji kaj vezh v miřel vselo.

V řhampánji na Franřoskim, kjer řploh snano vino, řhampánjer imenovano, narejajo, tershejo sa tako vino ne mozno sreliga grosdja in řjutrej, dokler je fhe rófno; ko pa róřa řgine, popuřte terganje do drusiga dneva. Na meřti 24, dobé pri takim terganju, po řprizhevanju řhaptala, 25 řodov vina.

XVI. Kakó gre is grosdja mofht narejati?

Ls grosdja mofht narediti, ne potrebuje nobene posebne uzhenosti; grosdje smahti, kar je mokriga od tropin ozédi, tù imafh mofht. Šlednji bo tudi lahko rasumel, de bolj vodeno grosdje da tudi bolj voden mofht, is bolj zukreniga grosdja pa fe bo tudi fladkeji mofht zedil.

Od nekđaj fo pa kmetovavzi fkerbeli in fi nevtrudljivo persadevali, fvoje pridelke po mogozhnofti poshlahtnovati; sa jerbať breskev fe vsame 20 kr., pa tudi 20 petiz; ovza fe proda sa 2, pa tudi sa 50, ja sa 100 gold. in fhe vezh! Takó fo fi tudi vinoredniki she pred vezh, ko 2000 létmi glave belili, de bi po posebñnih umetnoftih is nar bolj sreliga in zukreniga grosdja veliko shlahtnejšhi pa tudi stanovitnišhi vina narejali, kakor bi bile, zhe bi jih bili po vfakdanje delali.

Ko fe grosdje potershe in smahti, je v slednjim, tudi nar boljim mofhtu veliko vezh vodeniga kakor fladine; po méri pa, kakor bi fe vodeno is mofhta odlozhevalo, bi mogla tudi fladina bolj vkupiti, fe stifniti ali sgoftiti. Zhe bi fe is 16 jerbaťov sreliga in zukreniga grosdja 4 zhebre mofhta naredilo, ko bi fe pa is leteh sa dva zhebra vodeniga odlozhilo, bi prifhla vfa fladina v 2 zhebra, ko bi fe pa sa 3 zhebre vodeniga odlozhilo, bi fe sgoftila vfa fladina v en sam zheber; de is takó vezh ali manj sgoftene fladine fe dajo kar posebno shlahtne vina narejati, bo slednji lahko verjel.

To odvodenje fe da na mnogotere vishe dofezhi. Plíni piťhe, de fo she v njegovim zhafu srelim grosdju petljize uvijali, kakor je she dan danafhenj v Korsiki navadno, de bi pofufhene ne bile vezh fóka is tert vlekle, in de bi fe bilo vodeno v grosdju dobro pofufhilo. (Ut dulcia praeterea fierent, asservabant uvas diutius in vite, pediculo intorto). V nekih možno gorkih deshelah potershejo grosdje in ga h tertam na tla devajo, de bi fe vodeno is njega fkadilo; v drusih ga pa na dom snafhajo, in is enaziga namena pred hifhami po vezh dni na kakih plahtah rastegnjeno, ga vezhkrat obrazhaje, na solnzu fufhé. V Tokaju na Ogerfkim imajo neke tertne plemena, na kterih jim jágode raspokajo in potem, bres de bi gnjile, jim dobro svenejo; tergazhi, proti ki tershejo, take uvele jágodize is vfaziga grosda oberejo in jih v neke jim na strani visfjozhe pofodize flavijo; drugo grosdje fe

ſpravlja domú, in na kako miſo raſgerne, de ſhe okoli nje fedijozhe dekleta take jagode is njega porepkajo; is tazih jagod narejajo Ogrí fvoje nar ſhlahtneji vino, ki mu Tokajer pravijo (Tokajer-Eſſenz).

Nar bolj navadno je pa, groſdje fuho, to je ne rôfno pri lepim vremenu v jerbaſih domú ſnaſhati, in ga v vezhih, odtalnih in dobro fápnih ſtanizah, ali na niti narobe obefiti, kar je nar bolj práv, ali pa na léſe (Hürden), ki ſo na mreſhe narejene, raſtegniti, in lete v nalafh ſtorjene vódre vtikati. V takó ſtanizo ſe ga da po umetnoſti goſpodarja, bres de bi groſdje v ſhopih ali v preveliki gnjezhi bilo, práv veliko ſpraviti, tudi ſe v nji veliko leſa od vódrov vidilo ne bo, v taki ſtanizi gre okna ſ mreſhnim platnam ſagerniti ſavolj vezhfortnih merzhefov, ki tako groſdje po bendimi hitro ſaſledé; okna morajo pa fizer biti nozh in dan, raſun deſhevniga vremena, odperte; tudi je treba dobro poſkerbeti, de podgáne do groſdja ne pridejo, ktere, od groſdja fite, is kratkozhafnoſti niti in mreſhize prejedajo, de groſdje doli pada, in ſe takó dvojna velika fhkoda dela. Po ti ſhegi, ki je po Ipávi in v zelim Primorju ſa poſéбно ſhlahtne vina navadna, ſe da groſdje vezh tednov ali meſzov ſvenovati, in tudi is frednjiga in plantniga groſdja kar dobre vina narejati, le to je velik ſadershek, de vino-rédniki nimajo po tih krajih proſtora ali ſtanifh ſa tó. Tudi na Rajnu ſo jeli možno po ti ſhegi groſdje ſvenovati. Ko bi pa bilo pred bendimo možno deſhevalo, in de bi ne bilo ſhe groſdje v lepim vremeni vſiga popred preobilno poſerkaniga ſhivesha prekuhalo in povſhilo, ne gre taziga delati; groſdje bi prevezh gnjilo, poſéбно pa ſhe, ko bi po bendimi zlo možno deſhevalo.

V mnogih deſhelah prek frednjiga morjá, na Gerſhkim, Napolitánſkim, poſéбно pa na Šhpánſkim ſo obdershali drugo ſhego is zhafov Kolumela, fladino v moſhtu ſgoſtovati; frov moſht v velizih pónvah na ognjenim voglji, ne na ſublju, dobro ſpenijo in vodeno is njega fkadé, de imajo, poſtavimo, is ſhterih zhebrov 3, 2, ali zlo en ſam zheber moſhta. Po primeri ſgoſtenja, ali naredé is taziga moſhta vino, ali ga pa perlivajo drusim po vſakdanje narejenim dobrim vinam, kakor neki ſhivesh, de jih veliko zhaſa dalje obdershé. Kar vam koli zhes morje is v miſel vſetih deſhel vin pripelujejo, kakor Zipro, Malvaſija, Malaga i. t. d. ſo vſe ſ tazim ſgoſtenim moſhtam oflajene, in ſa fvoje dalje zhaſno ſhivljenje dobro previdene.

V nekdanjih zrafih fo v nafih krajih pridne gofpé in kuhá-
rize po taki fhegi moftt sgoftovale, in ga kuhano vino imenovale;
prilagale fo ga med letam mnogim jedilam namefti zakra, ki je tazhaf
fhe drage zene bil, sdaj pa, ki fo vfe obogatele, in jih njih moshje
na niske zene s zukram lahko previdvajo, jim ni treba vezh s
takim delam fe pezhati.

Marfikteri Franzosje prikladajo vfakdanjimu dobrimu mofttu
zakra, in po primeri, kakor mu ga vezh priloshé, fladino v njemu
bolj sgoftijo, in is njega tolikanj mozhneji vino naredijo. V desheli
Bordó (Bordeaux) pa, tudi na Franzoskim, zhe hozhejo kaj boljiga
vina narediti, jágode oberejo, kadar jih je v badnji (Kufe) na
12 pavzov vifoko, vlijéjo na-nje po 6 bokalov nar bujfhiga shga-
niga zveta, na vfazih drusih 12 palzov jágod vifhej, vlijejo po
ravno toliko enaziga zveta, dokler je badinj poln: potem ga dobro
s plahtami sagernejo, de fe moftt, ki fe fam is jágod zedí, s
shgánjem dobro pokuha, kafneji pa fhe jágode smaftijo. Take vina
napravljajo Franzosje sa bolj mersle Angleshe, Šhvéde in Rúfe,
de jih kaj ogrejejo; pa tudi tiftim, ki fe po drusih deshelah s
shganjem nalivajo, bi fe morde s tazim vinam vftreglo! —

Ko bi fe shlahтно in srelo grosdje v kaki vifhji pofodi famo
tlazhilo, ali, ko bi ga kdo skakim ploham po lahkama pritifkal, bi
fe fpodaj pri kolkunu nar fladkeji moftt is taziga grosdja zedil;
ko bi is famiga taziga vino naredil, bi bilo bledó, mozhnó ljubo in
prijetno, pa ne kaj ftanovitno. Rimzi fo fhogali take vina in jih
Protopan imenovali. Mustum ffonte defluens, antequam
calcentur uvae. Tudi Bakzi sprizhuje, de fo nekádaj Talijani
take vina delali: qui primus liquor non calcatis uvis de-
fluit, vinum efficit virgineum, non inquinatum faeci-
bus, lacrymam vocant Itali, cito potui idoneum fit et
valde utile.

Nar vezh grosdja smaftijo okoli po deshelah ob terganju moshki
navadno s nogámi; v nekih krajih imajo k temu nalafh narejene
zhevlje, nam fe pa posdeva, de ravno v tazih krajih bi bolj práv
opravili, ga s gólimi nogami maftiti, de bi takó selene in térde
jágode bolj zele, oftajale, od kterih ni zlo nobeniga dobizhka
dobriga vina prizhakovati.

De bi fi maftazhi pri takim delu svojih oblazhil ne ogerdili,
in savoljo priftojnofti, fmo omiflili 6 párov ohlapnih, pa le do pol
ftegna feshejozhnih fvitiz ali podhlazh is beliga platna, ktere fe po

vfazim takim deli operó, de jih maftazhi drugi dan fnashne oblezhejo. Take fvitize, ki si jih she nafhi bolj umni in framljivi fantje dajo fami narediti, priporozhimo vfm vinorédnikam, ki dajo grosdje najemnikam maftiti; de si morajo tudi vfi maftazhi nogé zhfsto omiti, treba bi ne bilo tukaj opomniti.

Vinorédniki fo si fém ter tjè po deshelah, fhe zlo she v Ameriki mline ali mafhine omiflili grosdje maftiti. Obftojé vezhidel is dveh valerjev, ki fe s pomozhjo kljuka nafproti vertita in grosdje, ki od sgoraj med nju pride, med feboj smezhkata; ko je grosdje srelo, sna tó práv biti, ko bi pa veliko selenih jágod vmeš bilo, bi valerja takó malo, kakor leféni ali fhe zlo okováni zhevlji, take jágode smezhkaje, k dobroti vina pripomogla.

V Ipávi je gofp. Matija Dolenz, velki shupan in ud z. k. kmetijfke drushbe, dal tako mafhino narediti, in jo práv rad vfa-zimu, ki bi si kaj taziga domifhleva, pokashe. Nar fitnifhi je pri tem lè, breto natlazheno grosdja, kakor fe pri naf domu vosi, ki je slo teshka, takó vifoko nefi, grosdje is nje v predal nad mafhino f-fúti.

Nemzi ali faj vinorédniki v bolj fevernih krajih, kjer je bilo tesheji vina pridelovati, in fe je drasheji prodajalo, fo fe prvi smiflili s torklami ali prefhami mofht od tropin zhfsto odlozhiti, ali po mogozhnosti ozediti. Štari Rimzi nifo prefhali, ampak potem ki fo mofht spod tropin ozedili, fo po nekoliko vóde na-nje vlili, in takó vinzhek sa fvoje fushne naredili. Takó delajo fhe dan danafhenj fém ter tjè po bolj gorkih deshelah; po Láfhkim ga bolj ubogim ljudem tozhijo, in ga vin piccolo imenujejo; fhe zlo v nafhkih krajih vlije v flabi vinfki létni kak kmet po nekoliko vóde na nesprefhane tropine in si napravi is tega rèsno pijazho, ki do fv. Jurja, in mu pravi shonta. Is neprefhanih tropin delajo Láhi slo veliko shganjá, in ga, ker je veliko shlahtneji od krompirjevza, na dobro zeno zhes bele gore prodajajo.

Vinfke prefhe fo po raslozhku krajev zlo mnogoverfne; v nekih krajih jih imajo mozhno velike in slo nepripravne, vezhkrat sa zelo vaf le eno, de grosdje vfh fofedov mora okoli nje v vfh vremenih, snabiti tudi flabo sagerjneno, verfte zhakati. Pri naf jo ima she flednji frednji kmet fvojo in pripravno v bendimfkim hramu, ali faj bliso pri rokah, de mu ni treba tropin va-njo daljezh nofiti; bolj ubogi pri bolj premoshnih prefhajo.

Baron Bábo vshivo priporozhuje prefhe — kadar je grosdje

seleno in prekiflo — nikar prevezh in do sadnjiga pritisfcati; tak voden, puft in kifel presfhenik ali prifiljenez ne more dobriga vina sforiti; ko she revni famomafzhzhi fhe take berljusge perlijefh, bofh imel vino sa zheva prejefti. Od sreliga grosdja pa sfvetuje tropine do shiviga sfpresfhati, in tako fizer grenko in sagoltno — in ko fe je mofht na tropinah kahal — tudi slo mozno presfhenino k vinu priliti, de ga naredi krepko in veliko sfanovitnifhi.

Ko fe hozhe is grosdja, ki je vezh mezfov svenovalo, kaj poséбно shlahtniga vina narediti, gré dobre jágode oberati, fuhe pa s hlafinami vred prozh metati. Take fuhe jágode fe ne dajo s nogami práv smafstiti, fe sfpodmikajo; nar bolji je napraviti shakelj is konopljeniga platna, de dersfi okoli 15 bokalov, tak fe napolni s jagodami in práv dobro sveshe, dajo fe v njemu jágode popolnoma sdrosfati. Ko jih junak simfki dan pet do fheft tazih shakljev smafsti in okoli 40 bokalov mofhta naredí, je dovelj. Tudi v Tokaju na Ogerfkim svenjene jágode v shakljih mafstijo. Tropine fe sfpravljajo, in sadnjizh', ne v majhnih k temu nalafh narejenih presfhizah, ki premalo sdajo, temozh v navadnih velikih, ko fe zhes fredo pregredó, do sadnjiga kanzhika in fkosi vezh dni — ki fo takó mafne ali she shlesafte — sfpresfhajo.

Naj fe pa grosdje po ti ali uni fhegi smafsti, flázhi ali sfpresfha, to fe sforiti mora, fizer bi fe ne dal grosdni fók nikakor v vino sfpremeniti.

XVII. Od vino-vrénja.

A. Obzhinfki sapopadki raspadenja in trohnenja ali kipénja (Gährung) shivalfkih in rafljinfkih rezhi.

Sloshne déle vfake shivali in rafljine kaka velika, zhudna in vezhno nesapopadljiva mozh véshe ali vkup dersfi, tó imenujejo uzheni: shivljenja mozh; zhe mozh shivljenja vgáfne, raspade shival in rafljina v sloshne drobze, pervdele, ali pervine (Elemente), in tó ali hitreji ali kafneji, dokler ne oftane sadnjizh ne od ene, ne od druge, ne tirú ne fledú.

Ko mozh shivljenja v neki rezhi vgáfne, ne bo fhe fama od febe raspadla, temozh neka vunajna rezh jo mora dregniti, faj nektero ali nektere drobze v nji obgugati ali obmajati; to obguganje pa gre od drobze do drobze dokler fe vse obgushe in potem

raspade; to je kakor de bi zhlovek navogelni kamen ali šteber, na kteriga se zel turen opira, spodkopal in obgugal, tu bi se zel turen obgugal in raspadel, ali ko bi sernize kakiga rastrefheniga štelniga prahu (pulfra) obgugal ali sashgal, bi se snale vse druge serniza obgugati in sgoreti.

Kifliz *), ki je v sraku pod podobo gása vedno prizhijozh, fi prisadeva po svoji vlastnosti v mertvinah shivalj in rastljinj neke drobze vogelza obgugati, se s njimi sdrushiti in jih pod podobo vogljenokifliga gása odnesti, poglej sazhetek raspadenja! Obguganje drobiz in raspadenje pa gre smiraj naprej, kakšhenkrat zlo hitro.

Ko bi srelo in sdravo grosdno jágodo na hlaštini f-hranil, pravi flavni gosp. Liebig, bi se snala pofushiti, kifliz se nemore fkosi lupinzo va-njo sariniti; ko bi jo pa s nar tanjšhi iglizo báznil, se bo po taki majhni luknizi va-njo spravil, bo neke drobze v nji obgugal, obguganje drobiz bo fhlo hitro naprej, in jágoda bo fog-njila, bo raspadla. Ga ni raspadenja mertvih shivalj in rastljinj, de bi kifliz vezh ali manj, faj v sazhetku v tó ne dresal, pri vfa-zim takim raspadanju se sprijemle s vogelzam in beshí pod podobo vogljenokifliga gása.

H takim raspadanju je pa potrebna:

1) Primerjena stopnja gorkote; ko je premerslo, nizh ne raspada; na Šhvajzarfskih fsheshnikih je bil padel mladenezh snabit v 40 fsheshnev globoko ledeno póko, po 80 letih ga je istajena voda spodaj vùn pahnila, pa tak je bil, ko de bi bil pred ta dan popred v vódo padel. V Šibirji na Rusovfskim so nashli pred ne veliko létmi nekiga Mamúda — poséбно veliko forto flonov, ki se vezh na svetu shiva ne najde — globoko v ledu sakopaniga; de si ravno je she veliko tavshent lét v ledu leshal, je imel she mesó in kosho, de so prifhli volkovi in ga tergali. Ko je pa pregorko, tudi take rezhi ne raspadajo, ampak se pofushé. Velika gorkota, kakor je vrele vode, samore vfako rezh, ki she raspada, v raspadanju vstaviti. Ko bi gospodinja vfak dan smetano savrela, jo samore zeledne ohraniti, bres, de bi se ji fkifala.

2) Potrebna je neka mera mokrotnosti; v mokroti se dajo drobzi loshej obgugati; ko je zlo prehuho, se ne morejo obgugati in raspasti. Egipzhanje so she pred 4000 letmi umili, svoje mer-

*) Drage bravze prijasno poprošimo, našhe kemijfske opombe gor na 101. strani s vfo pasljivošho she prebrati.

lizhe in njih truge takó pofufhiti, de fhe dan danafhenj fe zeli najdejo s trugami vred, pravijo jim: mumije.

3) Potreben je tudi priftop sraka, v katerim fe kifliz snajde; nobena mertva shival ali raftljina ne bo raspadla, zhe kifliz do nje ne pride. V vezh meftih prek morja fo napravili velike kuhnje ali fabrike, v katerih napravljajo mnogoverfne mefene in druge jedila, kakor gré sa gofpodo, in kadar fo gotove, napolnejo s njimi kofitarjeve pošóde do verha in pokrove na-nje privarijo, potem jih devajo v rasbeljene pezhí, ali v vrelo vódo, in jih notri 4 ure pufté, de jih do frede gorkota, kakor je vrele vóde, preshene. Kar savrè, vezh ne raspade ali ne gnjije, ko nov kifliz poleg ne pride. Take jedila, ki fo sa veliko let narejene, kupujejo morfki barkarfki vladarji (kapitani), in jih feboj vosijo. Take jedila, ko fe sa vezh lét is pošóde vsamejo in fogrejejo, fo ravno takó dobre in prijetniga pokufa, kakor de bi bile ravno takrat narejene; — kifliz ni mogel do njih.

Drage flovenfke gospé! v Frankfurtu in Darmftadtu fo she sazhele mnoge fkerbne gofpodinje shlahrne in slo prijetne, poletne jedila, kakor poštavimo seléni grah, pô ti fhegi sa simo prihranovati.

Ko je raspadanje shivalj in raftljin pozhafno, dolgo terpezhe, imenuje fe trohnjenje: poléno bi samoglo v mokrotnim hramu 50 do 100 lét trohneti.

Ko bi pa kaka mertva shival ali raftljina hitro raspadla, bres de bi na ognju gorela, imenujejo to gnjijenje. Gnjliz, ki ga je veliko v shivalih, manj pa v raftljinah, je tudi nekako práv nepokojno sélize; ki ga — kakor v mertvinah — shivljenja mozh vezh ne bersdá in ne krotí, in kakor hitro kifliz v njih nektere drobze obguga, fe tudi gnjliz sdrami, s vodenzam sdrushí in pod podóbo gasa amonjaka prozh letí; vodenez fe sdrushi ali fprime fhe od svoje ftrani tudi s shveplam, in beshí pod podóbo shveplovodeniga gasa; obadva gasa soperno difhita, fmerdita in nafhim nofam osnanujeta, de neka rézh, ko je ravno ne vidimo, gnjije. Zhe poleno veliko lét trohni, samore vftreleni volk pri hudi polétni vrozhini v nekterih dnevih fognjiti.

Kaj je belenje platna? Štrohnjenje fivih in rujavih drobiz, ki jih zhlovek nozhe na njemu imeti. Vbeleno platno manj tehta od pred, veliko fivih drobiz je na njemu ftrahnelo ali sgorelo; práv bi tedaj ne bilo ga predolgo beliti, velika fhkoda ali sguba bi snala pri njemu biti; sadnjizh bi vse platno ftrahnelo ali sgorelo.

Gnjijenje je hitro trohnjenje, trohnjenje pa pozhafno gorenje; isidi ali nafledki so enaki: ostane nekoliko zelo malo perfi ali pepela, kteriga fapa rasnefe ali vòda spere.

Med trohnjenje in gnjijenje se vverfite, kakor posebne podòbe raspadenja: vinovrenje in kifanje.

Raspadanje mertvin, ko jih shivljenja mozh vezh ne véshe, se pokashe tedaj pod mnogoterimi podòbami, ktere vse je flavni gofp. Liebig pod splohni sapopadek trohnjenja spravil, ali tudi kipenja (Gährung); drobze obgugane in rasvesane, ki niso vezh pod oblastjo in vladanjem shivljenja mozhi, se sdaj sgol po kemijfkih postavah v nove rede sprijemljejo in vezhidel pod podòbo gasov fkipijo ali sginejo.

Mnogoverfne podòbe raspadenja so si pa v shlahti, vezhkrat se ena v drugo spremení, tudi so kakfhenkrat v neki kipezhi rezhi po dve ali tri ob enim prizhijozhe; gnoj ti od ene strani gnjije, od druge pa trohni; v badnji mnogiga nemarljiviga gofpodarja vrè od spodaj moftht in se vino dela, vishej se pa v tropinah moftht she kifa in she vishji morde tropine she trohnijo, kèr splefnjujejo, ali pa she gnjijejo. Poglej trojno ali zhveterno podòbo raspadenja! in kako bliso fkupej! *)

*) Kdor bi shelel od kipenja in vinovrenja vezh svediti, — ko mu tukaj ponudimo, — in sploh s svojo rasumnoftjo na prizhijozho stopnjo vednosti organfke kemije povsdigniti se, naj si omíli: Organische Chemie vom Dr. Justus Liebig, Professor in Giessen, und dessen chemische Briefe. Kemikarji so she vse, kar je od rude, to je, kar se is semlje fskoplje, natanjko prefejali, ni ga vezh kamnizhka, de bi ga ne bili raskrojili v njegove pervine, in ne pokasali, is koga je sloshen; fpod semlje tedaj malo vezh noviga prizhakujejo; satorej se je njih biftri pogled obrnil na organfke rezhi, to je, na shivali in rastljine.

Goftp. Dr. Justus Liebig je postal ozhe take organfke kemije, in si je, s gori imenovanimi bukvami in s svojimi od zele Evrope s velikim veseljem in hvaleshnostjo sprejetimi XXV kemijfkimi listimi, neumerjozhe imè pridobil. Kemikarji so she popred dobro vedili, de se s pridelki vezh gnjiliza is njiv domù pripeljuje, kakor se ga s gnojem na-nje speljuje, vedili pa niso od kod se njegovo pomanjkanje nadomeftuje; goftp. Liebig je pa prvi sprizhal, de je gas amonjak, ki obftoji is 83 stotin gnjiliza in 17 stotin vodenza, v sraku vedno prizhijozh, in de ga posebno polétne plohe, de si je ravno gas, kakor neko v vòdi prav mozhno rastopljivo sól, is sraka pograbiyo, in na semljo, ki nad njim pomanjkanja terpi, nadomeftujejo. Kèr je pa sam v vòdi mozhno rastopljiv, rastopljive pa tudi vse druge soli, v kterih je amonjak sloshni del, jih povodnji po delani semlji in tudi is gnoja, jih rastopivfhi, hitro pobero, satorej grè tudi gnoj v nogradih in poverfhuo semljo, ki se je is sraka s njim dobro napila, globoko sakopovati.

Sakaj neki pri polétnih hudih vrozhinah vse vertno salivanje malo, ali nizh ne sda, ko pa od neba desh pride, vse oshivi? deshevna posebno polétna vòda je polna amonjaka, in s njim semljo tudi pognoji, druga vòda jo le rasmozhni, pa ne gnoji. V gnojnizi je sizer obilo amonjaka, pa prevezh lushnih soli, ko bi se s njo salivalo, bi vse she bolj sgorelo.

B. Vinška mozh ali alkohol.

Vsi rafljinski foki snad ali spod semeljskiga sadú, ki so sladki in zukreni, ja še zlo mnogi foki, is kterih rafljine shivé — kakor postavimo, brésov fok — ki so zukreni, se dajo po vrenju v pijanzhljivo pijazho spremeniti, in is njih, kakor is vina, pijanzhljiva mozh islezhi ali odlozbiti.

Pijanzhljivi mozhi, pa zhišti, de ni nize vóde vmeš, pravijo kemikarji v vsih jesikih is Arábfkiga: alkohol. Te besede se bomo tudi mi sa naprej poflushili, in namešti de bi rekli: vinška mozh ali shganje, bomo rekli: alkohol, to poprosimo dobro v spominu ohraniti. Na Prajfovskim in posebno na Rufovskim umijo skofheno in s vódo smefhano shito, po veliko drusih deshelah pa tudi krompir po vinovrenju v pijanzhljivo rezh spremeniti, de is take, jo shgáje, alkohol islezhejo; prvi delajo tedaj shitnjevez, drugi krompirjevez. Vška moka, ali mozhnata rezh se da po posebnih umetnostih v zucker, zucker pa v alkohol spremeniti. Ko je shito drago, ni pripufheno na Prajfovskim in Rufovskim alkohola is njega shgati.

Mleko se pri navadni gorkoti škifa, pri viškeji pa od 30 stopin, pravi Liebig, po vinovrenju pijanzhljivo postane, in se da alkohol is njega islezhi. Takó si nomádi v jutrovih deshelah, ki se s svojimi zhedami is deshele v deshele pofelujejo, is kobiljiga mleka — kobiljeviz napravljajo.

De si ravno so mnogoveršni sadni foki sladki in zukreni, vender malo vin is njih delajo, nar bolj navadno je grosdne, hrufškove in jabelzhne foke po vrenju v vina spremenovati, sadje pa druge bashe vezhkrat sdrosgajo, ga pušé po vinovrenju na vinško ober-niti, de ga shgaje, alkohol is njega potegnejo ali odlozhijo; takó delajo flivovez, brinjevez, zhefhnjevez i. t. d. Is vfaziga

Prizhijozho jefen je bil gosp. Dr. Liebig v Glasovu, in angleshki naravošlavzi in kmetovavzi, kterih veliko drufstvo je bil obifkal, in kteri se vselej prvi in koj rasumijo, kaj njih koristu flushi, so mu 11. dan kosoperška v kneshnimu gradu podobni, in s zvetliznimi shópi bogato opleteni hišni, h zhašti njegove organokemijske uzhenosti, veselizhno gostovanje prasnizhno napravili, in mu napivali, de je bilo kaj! Kár se pomni, nifo Angleshje še nikoli ne domazhiga, ne vunajniga uzheniga moshá s enakim sposnovanjem in zhaštjo sprijeli, ko njega.

Oh! de bi se vender faj bolj uzheni, slovenški kmetovavzi s Liebigavo organško kemijo fosnanili! Rekli smo še — posdeva se nam, v prvim odlozhku — de, kadar bo kemija kmetijstvo navdala ali ga pokvasila, de bo še le dobro f-hajalo, kipelo, in dober kof kruha dajalo.

zukreniga fadniga foka, ki se pod nebam snajde, se da po vinovrenju na pijanzhljivo obrniti, in alkohol is njega odlozhati.

De predaljezh ne saidemo, vernimo se k grosdnim foku; grosdna jágoda obfóji is mnogoterih mefhizhkov, mehurzihkov, mofhniz i. t. d., v nekih imenovanih pofodizah fo taki, v drusih pa drugi foki ali sloshni déli; pa v jágodi vfelej od unih odlozheni. Taka zela jágoda bi vtegnila fognjiti, pa ne nje fok vino pofhati. Ko se pa jágode smafijo, de se vsi nje foki in obfónjski deli smefhajo, mogozhe je pa potem is taziga smefa vino narediti.

Mofht, is kterga bi se samoglo vino narediti, obfóji:

- 1) is vodeniga; ko je mofht tudi is nar shlahtnejiga grosdja narujen, je na mero nar vezh vodéniga v njemu;
- 2) is zukra, kteri pa ni zhift, ampak smefhan, sdrushen in svesan s neko drugo shlesafu ali opolslo fladino, ki je, ko je grosdje srelo, fhe fladkeji od zukra, in ki se fploh firup imenuje. Ko ni zukra, ne bo alkohola, ko pa ni shlesafte fladine, ne bo vinovrenja; obadva zukra fta k vinovrenju potrebna;
- 3) is grampe, ali is obfójnih delov grampe; tudi leti podpirajo vinovrenje.

Rasun imenovanih sloshnih delov je fhe v mofhtu vezh ali manj grenkosagoltnofli, farbe, difhezhevne, tudi mnoge kiflobe in lushnih folí, ktere pa k vrenju mofhta nizh ne pripomorejo.

De vóda, zucker, shlesafu fladina in grampa fo poglavitnífhi sloshni deli mofhta, se uzheni lahko preprizhajo, kér, ko take rezhi v priméri, kakor jo je she Lavoisier snajdel, sloshé, se taka smef v primerjeni gorkoti vname, in po vrenju pijanzhljiva poflane, de se da is nje, kakor is vina, alkohol islezhi. Po taki fhégi fo jeli nekteri Franzosje, bres de bi kanzhik grosdniga foka v mef deli, goljufne vina narejati, in njih mefne gosposke fo she fém ter tje po vezh fodov taziga vina sapezhatile in rastozhile.

C. Potrebni pogoji ali okolftave k vinovrenju.

De bi se mofht vnel, vrel in vino pofal, je treba, de je

- 1) v neki primerjeni gorkoti; defeti grad ali ftopinza gorkote na Romirjevím gorkomeru je nar flushezhnífhi dobrimu vinovrenju. Ko je premerslo, bi se mofht prekasno vnel, prepozhati in premalo vrél; ko je pa pretoplo, bi vrenje premaglo bilo, kar tudi ni práv; v prehudím mrasu in prevelíkí vrozhini bi zlo ne vrel.

Premrasheno grosdje, ko se vreme spremeni, se veliko hitreji na tertah she vifijozhe, kakor potergano, v kaki posódi vgreje. Kar so nam lanfko lete prvi práv mersli dan natergali in smaštili, se je she le komaj peti dan potem vnelo in vrélo; kar so nam pa drugi dan, ki je veliko gorkeji bil, spravili in smaštili, je she drugi dan vrelo. V severnih krajih pridejo kadaj s bendimo v kásno jefen in v mras, in se jim primeri, de potershejo, smaštijo in v fode f-hranijo, bres de bi se jim pred simo vnelo, na nastopno spomlad jim sazhne she le vreti. Uzheni vinorédniki pravijo, de bi ne bilo práv ga takó zemariti, ampak treba mu je k vrenju pomagati; bodi si, de se ga nekoliko na ognju fогреje, ali bodi si, de se mu drusiga vreliga prilije, ali zlo kletu kaj sakuri, in de je vselej bolj práv, zhe pred simo is vezhiga savrè.

Ipávzam damo tedaj sploh svèt, de, ko bi ob zhafu terganja pregorkó bilo, naj odpirajo, faj ponozhi, svoje bendimfke hrame, in naj jih takó hladé; ko bi pa merselo, naj jih dobro saperte dershé, de se ne bo mosht né prenaglo, ne prepozhasi kuhal. Kadar jim na bolj hladnim Rajnu mosht ali tudi vino poletu prenaglo vrè, mozhijo fóde s hladno vódo, ali jih pregrinjajo s v hladni vódi pomozhenimi plahtami; takó ravnajo tudi po némfhkih deshelah;

2) Šperviga je nekaj sraka, to je, kiflogasa potrebno, de vrenje moshta spodbode in sdrami, potem bi pa samogel, zhisto pred srakam sapert, naprej vreti. Kar se vin okoli po deshelah sploh dela, vrejo vse pri pristopku sraka, de va-nj fapo ali vogelnokifli gas, ki is njih puhti, oddajajo. Kadar pa v nafhkih krajih is mozhno svenjeniga grosdja kaj moshta naredé, nalijejo s njim fódez, pa takó, de ga sa dlan prasniga ostane, potem ga sabijejo, safmolijo in vezhidel pod hifhno šreho postavijo, kakor so sgoftene moshte tudi nekdajni Rimzi pod šrehami hranili, kjer je poletu mozhno gorkó. V tazih fódzih vrè pozhasi, in postane vino veliko bolji, kér ni nizh, ne difhezhevne, ne alkohola sgubilo.

3) Ko se hozhe is moshta kaj dobriga vina narediti, ga ne sme premalo vkup biti; vezh ko ga je, bolj shivo se vname, gorkeji postane, bolj zhversto in shumotljivo vre in mozhneji vino da; zhe hozhefh pa vinu bolj lep duh ohraniti, in ga ljubfhiga in ne premozhniga imeti, naj ti vre v manji meri.

4) Vodeniga ne sme v njemu prevezh biti, fizer bo premalo vrélo, ali pa zlo nizh; vodéni moshti, flabe, nestonovitne vina. —

5) Bres zukra, nobeniga vina; bolj zukreni mofht da mozhnejši vino ali vezh alkohola. Grosdje, tudi nar shlahtnejših tertnih plemen, ima v sazhetku, kadar mehko postane, de si je ravno fladko, fhe malo zukra, pa veliko shlesafte fladine v febi, kadar pa fosreja je v njemu v primeri veliko vezh zukra in manj shlesofladine, ali firupa. Mifliti bi bilo, de v jágodi is shlesofladine zucker rafte. Obadva fta is enazih pervin: is kifliza, vogelza in vodenza, rasun, de firup je tudi fhe is gnjiliza.

Teshko je zucker od firupa lozhiti; v zuckerfabrikah je tó njih edino delo, in potem, ki ju lozhijo, vfaziga posebej prodajo. Zucker in firup fta k vinovrenju potrebna; zucker se spremeni v alkohol; firup se tudi spremeni, de ni vezh takó fladak, nekoliko ga ostane fhe v vinu, kakor vidljiva ali nevidljiva megliza.

6) Grampa je tudi potrebna k vinovrenju; kakor zukrenišhi grosdje, tolikanj manj grampe v febi ima. Ko bi mofhtu v primeri, kakor gré, zukra in grampe pridjal, bi na mero mozhnejši vino is njega dobil. Mozhno zukrenim mofhtu, pravi Šhaptal, gré grampe pridjati. Popolnoma fmo pa is laftnih fhufhinj preprizhani, de, ko bi se dobro sagrampani fodez s mofhtam svenjeniga in mozhno zukreniga grosdja nalil, vfa grampa is njega sgine.

Dr. Liebig pravi: v zhlovefhki oblasti je, bolj zukreniga grosdja pridelovati; kravjek —, fo njegove befede —, obfthoji is veliko lushnih folí, ko fe s tem tertam gnojí, mnoshé lete folí zucker v grosdji i. t. d. Kaj bodo k temu rekli, kteri pravijo, de je is pognojenih tert vino flablhi? Od zhlovefhkiga gnojá pa pravi, de ima veliko gnjiliza v febi, tak bi se mogel tedaj fpeljati na njive, de bi se shíto in fozhivje, ki veliko gnjiliza potrebujeta, na njemu pridelovalo.

D. Prikasiki vinovrenja.

Ako imafh v kakim badnju (Kufe, Bütte) is v gorkim vremenu vterganiga grosdja smaften mofht s tropinami vred, bo fperviga od sgoraj fam mofht, tropine pa na dnu leshijo; sa malo zhafa bodo jeli mehurzshiki, majhni ko senofovo sernje, is fred mofhta fe vsdigovati in na verhu raspokovati, njih mofhtne lupinize fskazhejo vezh palzov vifoko zhes mofht in nasaj va-nj padajo; njih fhtevilo je zhedalje vezhi in postane neismerljivo — v fteklenimu kosarzu je tó biftrimu ozhesu lep prikasek. Kér se mehurzshiki od fpodaj gori vsdigujejo, vef mofht med feboj mefhajo,

pelki, tropine in hlastine sazhnejo se vsdigovati, fkakaje in plefaje po mofhtu se loviti, dokler jih sadnjizh mehurzhiiki vfe gori in vezhidel zhes mofht vsdignejo, in se takó mofht sam kakor Franzosje pravijo, s dobrim klobukam pokrije. Med tem se dobro zhuti neko fhumotljanje, mofht se napne, dobro naráfte, de ga je na mero obilo vezh. Mehurzhiiki, sdaj fhe v' vezhim fhtevilu, predirjajo fèm ter tje klobuk ali tropine, in naredé veliko pén.

K temu, de se je mofht napél, nifo famo mehurzhiiki, ki fvojiga proftora potrebujejo, temozh je tudi gorkota pripomogla, sakaj med to igrázho se je mofht vnél in je dobro gorak postal, gorkota pa po svoji laftnosti vfako rezh rasganja in vezhi naredí; sdaj se sazhne gorkota s alkoholam sdrushevati, beshí s njim prozh in ga okóli badnja rastrefa, de ga flednji nóf obzhuti in ljudje pravijo: she dobro defhí!

Ko je vrenje dokonzhano, gorkota vgáfne, fhumljanje neha, mofht vkup pade, de ga je toliko, ko pred vrenjem, ali fhe manj; ko bi se ta rezh dolgo zhafa v badnju puftila, bi fhe sadnjizh tropine na dno padle.

Vinovrenje je bolj ali manj mozhno, dalje ali manj zhafa terpezhe po raslozhku mére mofhta, grosdja, is kteriga se je naredil, in vremenfke gorkote; neki mofht savrè v nekoliko urah, drugi pa potrebuje vezh dní, tednov ali fhe zlo mezov k fvojimu savrenju. Pri temu se vsdigne gorkota na 12, pri drusimu pa na 24 do 28 ftopin na gorkomeru. Rekli fmo she sgorej, de na vezhi méro, ki je mofhta, bolj se vname in dobro pokuha, tudi je ena vfm uzhenim vinorédnikam preprizhana refniza, de, zhe mofht s tropinami in fhe zlo s hlastinami vred vrè, bolj se pomefha, bolj vname, gorkeji postane, veliko bolj fhumlja in mozhnejfhi vino da.

E. Isidi in nafledki vinovrenja.

Is vreliga mofhta puhti neka fapa, ta je vogelnokifli gas, enajftkrat teshej od navadniga sraka; ko se ti tedaj v le na pol napolnjenim badnju mofht kuha, bodo mehurzhiiki, ki se is mofhta vsdigujejo in ki fo vogelnokifli gas, navadni srak odrivali, gori vsdigovali in sadnjizh badenj s vogelnokiflim gasam napolnili, de, zhe nóf va-nj vtaknefh, te salopniti shuga. Ko ga je badenj poln, gre zhes njegov rob in pada na tla. Tak gas se da pri práv tihim vremenú lahno is pofóde v pofódo, de fi ravno ni nizh viditi, prelivati, od kar se zhlovek lahko s luzhjo pre-

prizha, ktera s tazim gasam v napolnjeni pofodi ne gori. Ko bi se v kaki podsemeljski kleti pri práv tihim vremenu veliko mofhta kuhalo, bi se vtegnila zela klet s vogelnokiflim gasam napolniti, v katerim bi pa luzh vgasnila in vřaka dihajozha řivar umerla; v tako klet gré vezh vóde, v ktero se je apno pomeřhalo, raskropiti ali peliti, apno tak gas na - se potegne.

Poglavitniřhi umetnořt gomesljive ali řpenljive vina — řhampanjer — narejati, obřtoji v tem, de vino ki polovizo pred simo, polovizo pa kafneji, v guřhtare priefneto, in kar dobro samafheno, vrenje dokonzhá; v tazih guřhtarah se naredí veliko vogelnokifliga gasa, kteri, ko se guřhtara, nekoliko fofgréjena, odmahí, na naglim vun plane, řpremenivřhi vino v bele péne. Nar zukreniřhi mofhti ne dajo vřelej nar vezh vogelnokifliga gasa, in is tazih ne gre řhampanjerja delati.

Po vinovrenju se v mofhtu zucker řpremení v alkohol, in řizer po priméri, kakor vezh je zукра v mofhtu bilo, tolikanj vezh je potem v vinu alkohola ali vinfke mozhí; alkohol je poglavitní slořni del vina, bres alkohola — nobeniga vina, nobene pijanzhljivosti. Is froviga mofhta ne bořh naredil ne kanzhika alkohola, ali řhganjá, is kuhaniga pa, ali is vina ga samoreřh narediti, in řizer po priméri, kakor se je v njemu vezh ali manj zукра v alkohol řpremenilo.

Tudi řirup ali řhlesařta řladina se po vinovrenju mozhno řpremení; nekaj jo gre kvifřko, se pokashe pod podobo péni in da řgorne drořhje, to je neki kvaf — v řódzih nalitih s mofhtam is svenjeniga grořdja, ko řo řalopnjeni, se naredí is tazih pen neka terda kořha verh vina; — nekaj jo pade s kiflizam řdrushene in nařitene doli, in da řpodnje drořhje; in nekoliko jo ořtane řhe potem v vinu, kakor vidljiva ali nevidljiva megliza; leta megliza, ki obřtoji tudi nekoliko is nepokojniga gnjiliza, da vezhkrat tazim, ki vina hranijo, veliko opraviti. Ko bi mogozhe bilo tako nepokojno meglizo is usorjenih vřakdajnih vin popolnoma odlozhiti, bi se dale veliko dalje zhařa hraniti. řtare vina, ktere nimajo vezh zlo nizh takiga nepokojniga gnjiliza v febi, bi se, tudi na srak dalje zhařa pořtavljene, vezh ne řkifale.

řgorne drořhje, ki jih tudi péne imenujejo, ko bi jih řpravil, ořtanejo řhe dalje zhařa v nekim guganju, kipenju ali řpremenljivofći takó, de samorejo druge mokrotne in zukrene rezhi k vinovrenju obgugati, řpodbořti ali řdramiti, kafneji pa tako lařtnořt

sgubé in sazhnejo gnjiti. S mošhtnimi pénami samefovajo po vsih tih krajih hišne gospodinje in krušharze moko is stariga profá, ji prilagajo nekaj hméljuiga; is lezhka in si napravljajo kravojze (Dampfen), ki jih dobro pofufhé; takó imajo dober kvas okoli leta sa pšhenizhen kruh pofébnó dobriga pokufa; némfhkute pa samefovajo s sgornimi ólnimi droshmi ali pénami okoli pušta fánzle, de jim možno f-hajajo in slo rahli postajajo.

Vfako, tudi zhernoplavo grosdje, ko se prevezh ne tlazhi, da bel ali bled mošht, zhe se pa ta na tropinah kuha, se pofarba, in fizer bolj srelo ali tudi svenjeno grosdje da vezh farbe, in dalje zhafa, ko mošht na tropinah vrè, bolj se pofarba; tudi je vfaka preshenina, naj bo she is frovih ali kuhanih tropin, bolj farbana od drusiga mošhta. Is tega je ozhitno, de je farba le v grosdnih lupinizah, in de jo alkohol, kadar se mošht she možno vgreje, is lupiniz poferka, in dalje, ko mošht na tropinah vrè, vezh jo na-se potegne.

Ravno takó je difhezhevna — neko sginljivo olje — vezhidel v lupinizah f-hranjena, sakaj vino, ki se je na tropinah vezh ali manj kuhalo, bo vselej lepšhi difhalo od uniga, ki je le v fódu vrelo.

Grenkosagoltnost (Gärbestoff, adstringirendes Princip) je neka možna rezh, ktera kosho v stroju takó možno vkup stisne, in zhlo-vefhkimu shelodzu kar možno tekne in veliko k obdershanju vina pripomore; vselej se da pri vrenju mošhta na tropinah po alkoholu is lupiniz in hlastiniz bolj islezhi, kakor bi jo somogla koli presha vun spraviti. Kadar se mošht na tropinah dobro vname, gorkoto rasganja in vezhi naredí vse luknize v lupinah in hlastinah, de gre alkohol va-nje, in vun potegne farbo, difhezhevno in grenkosagoltnost.

Nepotrebne lugašte foli se sdrushvajo s vinokiflobo, in se prijemljejo pošóde, v kateri mošht vrè, ali padajo na dno — to je grampa. Kar jo na dno pade, se s droshmi smefha. Med vrenjem mošhta se neke mrenize is njega odlozhujejo, to je shlesasta fladina, skiflizam nasitena; take mrenize she tlazhijo doli drugo raštljinfko shleso in drobze, is katerih so nefhtivilni predalziki v grosdni jágodi obštáli. Droshje so tedaj neka smef zlo mnogoveršnih rezhí, ki so se is mošhta med vrenjem odlozhile.

Kuhan mošht je od froviga v vsih svojih lastnostih, rasun mokrotnosti, raslozhen; popred je bil gost, sdaj je redek in bolj zhift; popred shlelast ali opolsel in oljnat, sdaj je kërhek, de, ga prelivaje,

rovfhta; popred je dišhal po neki frovini in fladini, sdaj dišhí po alkoholu, ki v nof vdari; popred je bil fladak, sdaj pa rèsen, prime sa jesik, in je, ko se je ná tropinah kuhal, tudi nekoliko grenak, sagolten in bolj farban; popred bi ti bil k vezhimu drifto naklonil, sdaj pa, ko ga zhes mero pijesh, kar metála se bota. —

Ozhitno je, de je vinovrenje raspadanje mofhta v neke sloshne ali perve déle, is kterih je obftal; zucker se je v njem raskrojil in raspadel; nekaj ga je prozh beshalo pod podóbo vogelnokifliga gasa, nekaj ga je oftalo pa pod novo podóbo, pod podóbo alkohola; zucker in alkohol fta is enazih pervin — is kifliza, vogelza in vodenza — pa priméra sloshenja je v nju drugazhna; kolikor je vogelza in kifliza is mofhta pod podóbo vogelnokifliga gasa spuh-telo, toliko je bilo tih dveh pervin popred v zukru vezh, in jih je sdaj v alkoholu manj, vodenz premaguje fedaj v alkoholu, satorej alkohol takó rad gori. Širup je raspadel v sgorne pene — neki kvaš, v droshje in v neko meglizo; fhe druge rezhí fo se is mofhta odlozhile, is njega padle in v nove svése stopile. To enkrat sazheto raspadanje bi pa smirej naprej fhlo, dokler bi nizh ne oftalo, ko bi se mu po mogozhnofti ne branilo; kadar bi vinovrenje do konza prifhlo, bi vino sazhelo ali kifati se, ali po okoliftavah tudi gnjiti, dognani kif ali jesh bi sazhel gnjiti. To fo pa vse le nove podóbe raspadanja nekdayniga mofhta. V práv gorki bendími smafti pol zhebra grosdja v mali pošódi, poštavi jo na solnze, in pred ko bo 14 dni, bofh vse te podóbe raspadanja v pošódi vidil, in se práv lahko od njih, s ozhmi, nófam in úftmi preprizhal.

Ako bi v kakim vftakdaynim mofhtu vfi sloshni ali obftonjfkí déli v pravi priméri med feboj se snafhli, de bi ne bilo nobeniga prevezh in nobeniga premalo, bi moglo vino is njega popolnoma biti, kakor bi fi ga zhlóvek privofhil. Taki mofhti fo pa redki, vezhidel je nekiga sloshniga dela premalo in drusiga prevezh, — prevezh je navadno shlesafte fladine, ki samore kafneji veliko sabavljati — in tó nanefejo tertne plemena, svét v kterih raftejo in deshevne vremena ali podnebje. Umni vinorédnik bi mogel pa poškerbeti, de bi take pomanjkanja po mogozhnofti popravil.

Po vinovrenju se mofht le is debeliga v vino spremení, kér pa vezhkrat pred simo zlo premalo vrè, jo nafstavi snovizh h konzu prihodne spomladi, in doftojí, kar je v jefeni samudil. V marf-kterih bolj hladnih deshelah, pa tudi v bolj gorkih, zhe ni bilo grosdje dobro srelo, ali zhe je bendima prehladna bila, vrejo vina.

bolj ali manj prihodno leto, kadar terta obselení, zvetè, ali kadar grosdje méza. Ravno v tistih zhasih se tudi gorkota možno spremínva; spomladi, ko vse obselení, ob sv. Ivani, ko je solnze nar vishej, in ob mezanju grosdja, ki je vezhkrat nar hujshi vrozhina. Vse tako vrenje je pa ozhitno, vidljivo in vezhkrat flishljivo, po vlim takim se vino fhe le is debeliga dela. Polétno vrenje vina je pa vezhkrat nevarno sató, kér pri hudi vrozhini bi samoglo v kako drugo podóbo raspadanja, to je, ali v kifanje ali pa v gnjijenje prevrezhi fe.

V nafhi ipávski dolini in doli po vfi Gorishki kneshii postane vèf mofht, naj bo bendima veliko poprej ali kasneji, vender na en dan vino, in fizer ob avé Marii ta vezher pred sv. Martinam, to ni nobena kvanta, je gola refniza! Kdor kupi mofht ob bendimi is badnja, dobí petnajsti dél vezh, ko se je smenil sa 15 zhebrov, mu ga dajo 16; po bendimi pa, ko ga vsame is foda, mu dajo do avé Marije vezher pred sv. Martinam 30. dél vezh, namest 30 dobí 31 zhebrov; to imenujejo: mafno mero, potem gré pa vino na zhisto mero polniti. Tako pravizo, ko ni ravno v postavne bukve sapifana, terdijo tod prifeshni merzhini (Weinmesser).

F. Tihó vinovrenje.

Rasun ozhitniga in shumotljiviga vinovrenja, po katerim se mofht is vezhiga ali debeljiga v vino spremení, je fhe drugo vrenje, pa tiho neshumotljivo in popolnoma nevidljivo, po katerim se pa vino boljsha, bolj popolnoma postaja, dokler nar visokeji stopnju svoje dobrote in shlahtnosti doféshe. Po letim tihim vrenju vfako vfakdanje vino, naj bo nisko, frednje, ali bolj shlahтно, v nekim zhasu poprej ali kasneji, také dobro postane, de ne more vezh po svoji lastnosti bolji biti. Na to fkufhani, poséбно vlastniki vina také nar vishji stopnju dobrote dobro raslozhijo, in vedó, de tako vino bi bilo sa pijazho dobro.

Po raslozhku grosdja, is kteriga — fhege, po kteri — in vremena, pri kterim se je vino narejalo, ravno také tudi po raslozhku pobendimfkiego vremena, hrama, v kterim se vino hrani in zhloveka, pod zhigar varstvam in fkerbjo se snajde, se vlezhe tiho vrenje ali nektere tedne, ali mesze ali léta. Baron Bábo pravi, de na Rajnu flednje navadno narejeno vino v dveh in do vezhiga v treh letih nar visokeji stopnju dobrote doféshe. Nar vezhi umetnost

vina ohraniti obstojí v tem, de tako tiho vrenje se po mogožnosti sdaljſha.

Od taziga tihiga vinovrenja bi se zhlovek lahko tudi po drugih potih preprizhal; ko med ſhmarnimi maſhami ſóð nar boljiga in biſtriga nograſhkiga vina prodamo, in s takim nektere guſhtare napolnimo, jih dobro ſamaſhimo in na kaki ne ravno hladni kraj poſtavimo, bo tó, ſdaj kod ſtudenez ſkusno in zhiſto vino v dveh ali treh letih zhuda veliko novih droſhij naredilo, veliko biſtrejſhi, zhes up mozhnejí poſtalo in drugi ſhe ſhlahtnejí duh dobilo; ravno takó tudi, ko bi is ſodza, pet lét ſtariga, ſkusniga, de bi ne bilo po zhiſtejim praſhati, is ſvenjeniga groſdja narejeniga vina 12 ali 24 bokalnih guſhtar nalil, in jih dobro ſamaſhene na kako bolj gorko meſto poſtavit, bo to vino v 8 do 12 letih ne ſamo na guſhtarne dna ampak tudi na njih ſtranize droſhij is ſebe pahnilo, de ni verjeti; vino poſtane pa zhes vſe vſakdanje ſapopadke po vſih laſtnoſtih le veliko ſhlahtnejí. Droſhje taziga vina ſe vezhkrat guſhtarniga dna takó primejo, de, jo narobe obernivſhi, ſe vino v nji zlo nizh ne ſblodi; s takim vinam bi ſe Angleſham dobro vſtreglo, kateri pravijo, de tiſto je ſhe le pravó vino, kteriga droſhje ſe guſhtarnimu dnú priraſtejo.

Is tazih prikaskov gré ſkleniti:

1) De v ſlednjim, tolikanj vezh po vſakdanje narejenim, tudi nar tanjſhim ali ſkusniſhim vinu, naj bo ſhe vdarjeno (geklárt) ali ne vdarjeno, ko ni mozhno ſtaro, je ſhe ſmiraj nekoliko gnjilzhne rezhi is nekďajne ſhlesne ſladine, in tudi ſhe drusih ſloſnih drobiz, pa v raſtopljenim ſtanu; taka gnjilzhna rezh ſamore pa ſvojo raſtopljivóſt ſgubiti, in marſikako, danes kod ſtudenez biſtro vino, ſamore ſhe jutri vezhi ali manjſhi, nadleſhno in zlo neprijetno meglizo pokasati. Taka megliza je ſnaminje nekiga noviga raſpadanja.

2. De, kér ſe po vidljivim in ſhumotljivim vrenju vino le is vezhiga dela, ſe po tihim ali neſhumotljivim vrenju nar manjſhi in nar tanjſhi drobze v alkohol, ali ſhe v druge veliko ſhlahtnejí duhove ſpremenujejo. Ko ſe alkohol ſdruſhi s neko kiſlóbo in tazih je v ſlednjim — vinu vezhfortnih, kaj pa de, v nekih ſlo po malim — poſtane tó kar poſéбно ſhlahtni duh, kteriga kemikarji eter imenujejo. Uzhení vinoredniki jo s enim glaſam terdijo, de v dobrih ſtarih vinah ſe alkohol v eter ſpremenuje, od tod tiſti poſébní zhuda ſhlahtni duh mnogih ſtarih vin.

Toliko je ozhitno, de, kér nar biſtrejſhi vino droſhje is ſebe

pahá, in veliko bolj postaja, mora vender tudi v njem kaj spre-
menovati fe, in tó je, kar tiho vinovrenje imenujemo.

XVIII. Kakó gre vina narejati?

A. Pripomozhljivoft alkohola k zhlovefkim shivljenju.

Dr. Liebig terdi v gori imenovanih kemijfskih knjigah, de zhlovefko teló, in vse druge shivali obftojé v perméri is vezh gnjiliza (Stickstoff), ko drusih rezhi; gnjiljzhne rezhi fo tedaj zhloveku in shivalim nar tezhnifhi shivesh; mefó obftoji is veliko gnjiliza, tedaj mozhno tekne; fozhivje in drugó sernje, kakor shita fo bolj gnjiljzhne od drusih raflijnfkih délov. Trava ali fenó ima zlo malo gnjiliza v febi, krava ga potrebuje tedaj práv veliko na méro, de fe dobro redí; kar sdá 80 funtov pfhenize ali 100 funtov reshí sa shivinfski shivesh, to sdá komaj 300 funtov nar boljiga, 400 funtov frednjiga, 500 funtov kifliga fená, ali 700 funtov shitne flame, 700 ali 800 funtov korenja ali krompirja, 1600 funtov répe i. t. d., po priméri tedaj, kakor manj is gnjiliza obftoji.

Zuker, alkohol, vse mafí ali olja obftojé is kifliza, vodenza in vogelza, nimajo nizh gnjiliza v febi, in tedaj zhloveka zlo nizh ne redé, vender fo mu potrebne, kakor dreva na ognjifhi; s tazimi fe potika, de v zhloveku subelj shivljenja ne vgáfne, de fe drugi shivesh, de fe gnjiliz v njemu sgotoví, v telefno rejo spremení in teló podpira. Ko fe práv kuri, vselej tudi práv gorí; ko bi se pa prevezh v zloveku s alkoholam sakurilo, bi subelj shivljenja pre-
naglo goret, in zhlovek bi vtegnil pred zhafam sgoreti. Pri bol-
nikih, ki ne morejo zlo nizh jesti, podpira salóga njih lastne telefne mafí subelj shivljenja, dokler kaj sda. Kadar ni vezh olja v sve-
tilu, luzh vgafne. —

V merslih deshelah fi morajo ljudje bolj kuriti, vezh poshiveti, de subelj njih shivljenja práv gorí, v gorkih pa veliko manj; Angléshje, Rúfje, fhe zló Nemzi veliko vezh fnedó in mozhnejih pijazh popijejo, kakor Gréki, Tálijani in Šhpanjolzi, ki v bolj gorkih deshelah domujejo; pri naf fo ljudje po simi pri kratkim dnevu veliko bolj jefhzhhi, ko poleti pri dolsimu; bolj ubógi fi po simi s vinzam kurijo — tó njih natora terja — poleti pa s vodó.

V slo daljnih fevernih in grosno merslih deshelah sné zhlovek po 8 funtov mefá, priloshi po 6 funtov lojá in poleg tega spije po tri bokale ribje mastí, takó si je tam ravno práv podkuril. Na spodnjim Talijánfkim pa ali na Šhpánfkim sné zhlovek na dan sa 3 ali 4 kr. kako ribizo, zhebulo, kake serna koftanja, kako frovo ali fuho figo, spije kosarzhik vinzhika (vin piccolo), pa je sadovoljen. V bolj merslih deshelah ljudje bolj pijanzhvajo, v gorkejih fo pa bolj tresni. Prifhli smo bili na svojim lafhkim popotvanju neki nedeljni vezher na Milanfkim v práv lep tèrg, ki se mu Kiári (Chiari) pravi, kateri ima 8000 dufh, in ondi smo bili na velki ofhtarii, zel borjazh in vse stanize, she zló tisto, ki fo jo bili nam v prenozhenje srozhili, s pivzi natlazhene nafhli; de si ravno fo pivzi, ki fo, kakor Táljani, bolj gorke krivi, veliko mozhneji shoboráli in shvergoledi, ko vrabzi, kadar shupana sberajo; ga vender ni bilo, ne eniga vvinjeniga med njimi. Táljani pijejo sa práv, in vsa lafhka gospoda ne vé zlo nizh od kake vezherje! Tudi v hladnih deshelah se nekteri rasumijo, de bi jim vino vtegnilo pre-naglo sakuriti, ga torej vfelej raji le po maflichku klizhejo. Koder vino ne rafte, fo ljudje bolj mersli, satorej pa tudi bolj na-nj nagnjeni in nagli.

Ševerne vina zhloveku le podkurijo, redé ga pa ne, ali zló malo, kér si tam vse prisadevajo gnjiljzhne rezhi po mogozhnofti is njega pahnuti in jih odlozhiti; v jushnih vinfkih deshelah pa vino ne podkuri famo, temozh tudi zhloveka nekoliko redí; v tazih deshelah se fhtir petine vina pred hudo vrozhino popijejo, in tedaj popred, ko bi samogle gnjiljzhne rezhi kaj sabavljati; kar pa vina sa hudo vrozhinfki zhas vtizhe, tréba jim je po mnogih vishah v okom priti, de bi ne sabavljale.

Is letih tukaj rasjafnjenih sapopadkov je tudi lahko rasumeti, de frovo vino je vfelej manj fhkodljivo od shganiga; v frovim je she vender vfelej nekoliko shivesha, in na méro manj alkohóla, v shganim je pa sgol alkohol s vódo. Tisti, ki se s vinam vpijanijo, se she kadaj nekoliko obredé, kateri se pa s shganjem nalivajo, se posufhé; in vezhkrat se od tazih bere, de nifo sjutrej vftali, ko fo jih hotli ljudje sbuditi, nafhli fo pa stanizo napolnjeno s grosno ftrafhnim smrádam, od pijanzov pa, poséбно shenfkgiga spola, le konzhezhe od rozhnih in nognih perftov, drugo je bilo pa vse sgorelo. —

Alkohol, vinfka mozh, je v zhlovefhkim telefu tó, kar je pe-

pél na fenosheti; ko se le práv po-nji rastrófi, sdrámi nje mozh, de lepó rodí; ko bi se pa prevezh in pogoftama s pepélam potrofhala, vse bi vgaftnilo, bi se pofufhilo ali sgorelo.

V Hibernii, kjer fo vezhidel katolfhki, in v Britanii pa luteranfki kriftjani, ki ste domazhe angleshke kraljestvi, kakor pri naf Ogerfko in Zhefko, je bilo práv veliko pijanfkih ljudi; pater Matevsh, duhoven franzi fhkanarfkgiga réda, jim je napravil tresnofti drushbo, h kateri jih je priftopilo, na njegove okóli po deshelah imenovanih kraljestev dershane pridige, zhes 3 milijone katolfhkih pa tudi vezh luteranfkih kriftjanov, kateri fo Bogú in patru Matevshu obljubili, svoje shive dní ne vezh alkohóla, to je, nobene pijanzhljive mokrote pokufti, in kakor se flifhi, jo tudi svefto dershijo. Koliko samóre zhlovek, zhe le hozhe! Na fevernim Nemfhkim, kjer se s shitnjevcam vpijanvajo, fi tudi veliko prisadevajo, take drushbe vpeljati. Mofhkovitarji ali Rúfje, hudi pijanzi, fo flavijanfhkgiga naróda, ali jih ni tudi drugej Slovencov pijanofiti podvershenih, de bi se jim sa veliko potrebo drushba tresnofti napravila?

Kar koli Bog dobriga da, samore predersneni zhlovek s sanizhljivo nehvaeshnoftjo v flabo oberniti. Vino je pofében dar Boshji, k rasvefeljenju — po befedah sv. pífma — zhlovefhkgiga ferza; naj ga pije zhlovek s méro in o pravim zhafu, k oshivljenju svoje dufhne in telefne mozhí, de se bo v njem, kakor s oljem v svetilu, subeljz shivljenja k poterjenju sdravja in sdaljshanju shivljenja, podpiral.

B. Bolj feverna ali nemfhka fhlega vina narejati.

Veliko milijonov ljudi je, ki od vinoreje shivé, kako bi fhlo tedaj vina narejati, de bi tem, ki jih pridelujejo, in drusim, ki jih popivajo nar bolj teknile? Is sreliga grosdja shlahtnih plemen, dobre vina narediti, ne bo nobena pofébno teshka rezh. Ko imafh fam sebi vino narediti, naredi ga takó, kakor ti nar bolj dopade, pa vender, de bo sdravo; ko ga drusim delafh, pofkerbi tudi, de jim s njim zhes in zhes vftreshelh.

Od ftarih zhafov fo she v mnogoterih deshelah is mnogoverftniga grosdja, po mozhno raslozhnih fhegah, vina narejali; to nanefó vinfki kraji, tertne plemena, pa tudi umnoft ali neumnoft vinorédnikov in úfta pivzov; kupzi in pivzi fo v takih rezheh velikrat práv famoglavni. Kaj bi tebi pomagalo, po novi fhegi bolji

vino narediti, ko bi ga pa nihzhe ne hotel kupiti? Kadar tedaj hozhefh is lafniga preprizhanja po kaki novi fhegi bolj vino narediti, nastavi ga spervizh od 6 ali 10 fodov, en sam fód, in ko se ti ta práv sponese, de ga lahko in dobro prodafh, ravno takó ravnaj drugo leto s dvema fodama ali tremi i. t. d.

Dvé nar poglavitnijhi fhegi ste navadne in vsakdanje vina narejati; prva bolj v severnih, druga pa bolj v jushnih deshelah; prvo bi lahko nemfhko, drugo pa franzosko imenovali; po prvi fe bolj flafne ali fladkaste, po drugi pa bolj grenkljate vina narejajo.

Prva je slo hitra fhega: grosdje fe potershe, smaftí, sprefha, fod fe s moshtam nalije, in v njem vrè, vezhidel pred simo, kak-fhenkrat pa tudi po nemarnosti vinorednika, fhe le proti konzú prihodnje spomladi.

Ta fhega vina narejati ni nar starji, smifhljena je bila v fe-vernih vinfkih deshelah, kjer jih je v terganju vezhkrat sima prehitela, de fo slo merslo grosdje tergali in maftili, ki fe jim ni moglo pri mrasu v badnjih vnèti in vreti, f-hranili fo mosht v fóde, de bi bil kafneji vrel; kér fe jim je pa tó vezhkrat primerilo, fo tako fhego fzhafama jeli posnemovati.

Po ti fhegi delajo po vsih hladnih krajih ne le famo nemfhke, ampak tudi franzoske deshele svoje bele vina; ravno tako jih ravnajo tudi v Primorju in namrezh Breshánko, Rebólo, Zividin in po spodnji ali gorifhki Ipávi; tudi mi in mnogi drugi Ipávzi fo she skufhali po ti fhegi bele vina narejati, tode fo jo sopet jeli opufhati.

Od ene strani je ozhitno, de gré po ti fhegi

- 1) delo veliko hitrejshi, in fe manj zhafa samudi;
- 2) de fe potrebuje veliko manj bendimfke posóde; sadofti je nekoliko posód imeti sa mafhzho, de bi pa mosht v njih vrel, tazih fe ne potrebuje;
- 3) po ti fhegi narejene vina fo bolj flafne, bolj prijetne; ko jim ravno Nemzi preshenika prilivajo, vender ga ne dobí taziga grenza, kakor zhe bi fe bilo na tropinah kuhalo;
- 4) fo tudi bolj bele, blede ali selenkaste, ko zhlovek hozhe ali sheli ravno take imeti.

Od druge strani fo tudi preprizhane refnize, ki jih nihzhe ne more tajiti, de

- 1) po ti fhegi narejene vina imajo manj shlahtniga duha, ki ga nifo is tropin dobile;

- 2) de so veliko flabeji, kakor, zhe bi se bile na tropinah kuhale, torej dajo tudi manj alkohola;
- 3) de imajo malo grenkobe, niso tedaj tako sdrave, in bolehaštim ne takó flushezhe. Dr. Ritter priporozhujе v svoji rajnfki vinoreji všim, ki so preboleli, le terane, taki se morajo she savolj farbe na tropinah kuhati, in satorej imajo v sebi veliko vezh grenkosagoltnosti.
- 4) Kér imajo manj alkohola in grenkobe, so tudi manj stanovitne. Kar jih v Primorju gori zhišlanih narejajo, so flašne simške vina, ktere — rasun Zividina, ki je po svoji vlastnosti she bolj krepek, resen in grenák — po letu premehke postajajo. Kér jih je veliko, de so na-nje navajeni in jih radi kupujejo, sa take naj jih le vfako leto napravljajo. Šhe na Šhtajersko so se she velikrat oddajale. Kadar pa huda vrozhina naštopi, takrat bolj oprafhujajo po krepkih vinih. De po vših bolj hladnih deshelah imajo s nishejšhimi po ti fhegi narejenimi vini vezhkrat kar veliko opraviti, tega ni treba tukaj opomniti. Šhaptal pa vender pravi, de vse niske bele vina gré po ti fhegi delati.
- 5) Take vina, zhe morajo farbane biti, jih po pošebnih umetnostih, narvezh pa s shganim zukram na slato ali she bolj sagorelo farbo obrazhujajo, to je nekoliko drago, pa vino ravno od tega to dobi, na zhem nar vezhiga pomanjkanja terpi.

Dr. Ritter svetuje rajnfkim vinorednikam v prekisle bele moshte, dokler so she zhišto frovi in she nizh ne vrejo, nekoliko apna primešhati, de bi kiflobo na-se potegnilo, potem pa, ko se vse vleshe, mosht snad apna potozhiti, fod s njim naliti in mu zukra pridjati, de bo vino is njega veliko bolji postalo. Baron Babo poterdi tudi, de bo tako vino veliko mozhneji, tode ne bo imelo shlahtnejiga duha satorej pravi, de zucker shlahtniga duha dati ne more.

C. Odshlesovanje frednjih in niskih moshtov.

Šrednji in niski moshti vših desh, pošebno is takó imenovanih mehkih tertnih plemen imajo le premalo zukra, in prevezh shlesaste fladine, ali gnjilizhnih rezhi v sebi; ref je, de teh gnjilizhnih rezhi jih gré pri vrenju nekoliko v pene in nekoliko jih pa v droshje pade, pa vender jih she smirej prevezh v vinu oftane, in popreji ali kafneji bi vtegnile kaj sabavljati. V jushnih deshe-

lahi se take vina vezhidel pred popíjejo, ko bi nagajati jele, v bolj fevernih pa, koder so vinfke létne bolj redke, bi tudi frednje vina sa flabe létne radi prihranovali, de bi jih drashji prodajali; práv bi tedaj bilo, ko bi se dalo she is froviga mofhta, kar je take shlese, ali gnjilizhnih rezhi prevezh, odlozhiti.

Šhtajerzi, pravi baron Babo, so se pred vezh létmi smifliti tako shleso is mofhta odlozhovati, in so tako delo odshlesovanje (Entschleimung) imenovali; gofp. Funke na Rajnu je tó, poséбно pri rudezhih vinih, ali teránih skufhal, in práv se mu je ta skufhnja obnefla in po njem rasglasila in dalje po Rajnu saplodila,

V letu 1835 je sam baron Babo tó poskufhal, in potem vfako leto neprenehama svoje bele in rudezhe frednje mofhte odshlesoval, in od takrat mu niso vezh vina v njegovih, dobro gorkih kletih sabavljale; take vina, pravi on dalje, so vfelej sdrave, fkusne ali bistre, nikoli mèglene in nobenim spremenenu podvershene, in ko se nastavijo — tudi pri kmetih, kjer se tó dalje vlezhe, — se dajo do sadnjiga dobre potozhiti.

Po uku baron Babota gré takóle mofht odshlesiti: napravi dober fód, nakadi ga kar se koli da, s shvepljam, potem ga nali s fovim mofhtam, in zhe se bojifh, de bi ti vtegnil pred zhafam vréti, pogugaj dobro fód, kadar je do polovize poln, in ga she enkrat sakadi, potem ga pa napolni, ako ravno ne do verha, nizh ne dé; sa 3 dni je mofht dovolj zhifh, pretozhi ali presnemi ga snad shlese, ki se je v tem zhafu vlegla, v drugi nesakajeni fód, in tukaj bo mofht, ki je dovolj shlese obdershal, pri primerjeni gorkoti, ne prenaglo, ampak le lahno savrèl, in dobro, prijetno in ftanovitno vino dal; vlesheno shleso pa pertozhi is perviga foda in jo pusti v kaki odperti posódi, tó je, na sraku vréti, de dobifh she is nje, kar je vina.

Ravno takó se odshlesujejo rudezhi mofhti, kér pa morajo mozhneji farbani biti, se njih sprefhane tropine v kad dobro ftlazhijo in s nekoliko shganjem polijejo, de bi bolj farbo is njih potegnili; kadar je mofht sadofti zhifh, se tropine srahljajo in raszunijo in, kjer badnjov nimajo, v kak spredaj oddnitjen in pokonzi postavljen fód vershejo, in se odshlesani, nekoliko rudezhkasti mofht na-nje vlije; napravijo se she grablje v fód, de ne samore mofht tropin previfoko vsdigniti, in fod se pokrije s vun vsetim dnam ali s kakimi plahtami; kadar je mofht savrèl, se

mora prefneti v drugi po navadno v kletu Ieshijozhi fód. Gosp. baron pa nizh vezh v mifel ne vsamejo, ali take, she v mofhtu odshlesane vina, kafneji fhe tepejo in kadé ali ne.

Doli po kneshii imajo fém ter tje vezh poséбно belih pre-shlesastih vin, práv bi bilo, ko bi kak gospod, ki ga ima po 30 do 50 fodov, faj s famim ali dvema fodama tako odshlesanje pofkufil, in tako vino zhes navaden zhaf hranil, de bi se vidilo, kaj bi to sdalo. Dobro vemo, de v kraju, kjer ni navadno vin s shvepljam kaditi, je slo teshko, kaj taziga she pri mofhtu prizheti, pa priftaviti vender moramo, de, po befedah baron Babota in tudi gosp. Liebiga, vse tako shvepljo se pozhasi v mofhtu in vinu s shleso in drugimi gnjilizhnimi rezhmi sprime in v droshje pade; fperviga difhita fizer pokajeni mofht in vino po shveplji, s zhafam pa tak duh sgubita, kér vse shvepljo v droshje gré.

D. Franzoska ali jushna fhEGA vina narejati.

Po drugi teshko zhe ne starji in po jushnih krajih bolj navadni fhEgi se grosdje popolnoma ali nepopolnoma smafti, in potem ki mofht dalje ali manj zhafa na tropinah vrè, ga fhe le v fód spravijo.

Po ti fhEgi se potrebuje vezhlih bendimfskih hramov, in slo obilno vezh bendimfske pofóde, de mofht v nji na tropinah vrè. Premoshni franzoski vinorédniki imajo fém ter tje k temu velike is kaminja fosidane, od snotraj s opekam ali zeglam oblezhene pofóde, kí jih fhe kakfhenkrat od snotraj s apnam pobelijo, de, ko bi bilo v mofhtu prevezh kiflóbe, bi jo apno na-fe potegnilo; fizer imajo po Franzoskim in po drusih deshelah k temu namenu badnje (Kufen, Büttel); kodar pa nimajo badnjev, oddnijejo kaki fód od fpredaj, in ga pokonzi postavijo, de se v njemu mofht na tropinah kuha; kadar je kuhan ga potozhijo, kakor is badnjev v navadne fóde.

Po ti fhEgi je veliko vezh fkerbi, in veliko vezh s mofhtam opraviti, pa vino postane

1) veliko bolj difhezhe, kér, kakor je bilo she rezhenó, vrozhi alkohol is tropin difhezhe olja na-fe potegne;

2) vino postane is enaziga vsroka nekoliko grenkljato, in tedaj bolj sdravo, de poséбно bolemnim ljudem bolj tekne, pa tudi stanovitnifhi, kér ga grenkosagoltnost veshe;

3) zucker se da po ti fhEgi bolj v alkohol spremeniti, de

poftane vino veliko mozhnéji; od take refnize fo fe Franzósje po sprizhevanju Šhaptála po velikih krajih in po vezh storjenih ſkufh-njah popolnoma preprizhali in lizer de, ko fe moſht na tropinzah ali lupinizah, kadar groſdje oberajo, kuha, vino veliko mozhnejſi poftane, in de je ſhe mozhnejſhi, ko fe groſdje ne obra, de je vino na lupinah in hlaſtinah vrélo *). Vſi umni ipávſki vinoréd-niki dobro vedó, de, kakor dalje zhaſa je moſht v primeri na tropinah vrél, tolikanj mozhnejſi vino is njega poftane; ſatorej fo

4) take vina veliko ſtanovitniſhi; alkohol in grenkoba nar vezh k ſtanovitnoſti vin pripomoreta; po vſih vinſkih deſhelah fo nar mozhnejſi vina tudi nar ſtanovitniſhi; in

5) po ti ſhegi fe vino s srelim groſdjem poſarba, kakor zhlovek hozhe; ſató delajo in morajo delati po ti ſhegi povſod rudezhe in zherne vina ali terane.

Zhe fe na to viſho vina narejajo je práv in pripravno, de fo badnji v ſvoji velikofſti vſelej ſódam po mogoſhnoſti primérjeni, de fe ſód, ne s meſhanim, ampak enakim in enako kuhanim moſhtam naliſe. Po Ipávi jih imajo bádneje, de merijo 20 do 40 zhebroy. Umni goſpodárji poſkerbé, de fe med letam na ſuhim hranijo, v drugo rabo ne obrazhajo in jih pred bendimo s vezh vó-dami operó. Tudi bendimſki hrami, v katerih moſht vré, morajo biti ſuſhni in s óknokami prevideni, de fe pri hladnim vremenu lahko ſapró pri vrozhimu pa odpró. Kifáve ne ſméfh, ſaj v bendimſkim zhaſu, v njih hraniti; kifaſje, podoba raspadanja, fe prijemlje kot kuga. —

V nar vezh krajih kuhajo moſht v odpertih badnjih, v drugih jih pa s nalafh narejenimi pokrovi pokrivajo. Eni potlazhvajo po enkrat ali dvakrat na dan tropine naſaj v moſht; drugi jih pa puſté ſmirej kakor jih moſht vsdigne; nekteri naredé zlo v badnje ali v pokonzi poſtavljene ſóde neke grablje, in jih kam gori vprejo, de ne dajo tropinam na verh in de fo tedaj ſmirej s moſhtam ſakrite; takó fe vino nar bolj poſarba.

Kdaj gré pa moſht is tropin vſeti? Neki ga puſte na tropinah 24 ur, drugi 36 do 48, pa tudi po 3, 5, 8, 10, 14 do 30 dni; vſi po raſlozhku groſdja, is kteriga fe vino nareja, gorkote,

*) B. Babo terdi, de fo bili tudi v nekterih krajih na Rajnu jeli zhernoplavo groſdje oberati, tó fo pa ſopet opuſtili, kér fo fe preprizhali, de ni bilo vezh vino is njega takó krepko in ſtanovitno, kakor, zhe fo ga tudi na hlaſtinah kuhali; on pravi, de fe je ſam od tega tudi pri belih vinah preprizhal. —

pri kateri se je tergalo, ali mofht vrè, in po raslozhku deshelnih navad in vezhi ali manjši umnosti vinorednika. Umni vinorednik bi mogel vino, kakor ga hozhe ali more imeti, vedno pred ozhmi ohraniti, in na grosdne in vremenfke okoljftave dobro pasiti; nekteri fo pa v tem le mozhno zbudni in famoglavni, drugi pa polni dvomnosti, in mislijo, de na dveh ali treh urah, vezh ali manj, je kar vse leshezhe.

Zhe fo mofhti slo niski, ali ko bi zhlovek hotel bolj fláftne, ljube in bolj difhezhe vina imeti, popred naj jih is tropin vsame; zhe jih pa sheli bolj grenkljaste, terde, mozhne in bolj farbane floriti, naj jih dalje na tropinah vreti pufti.

Vse take vina, ki nifo na tropinah savréle, dokonzhajo fvoje vrenje v fodih, kjer briklajo de je zhutiti, po 3 dni in kakshenkrat do petih tednov, po raslozhku, kakor fo is bolj ali manj zukreniga grosdja, in kakor fo dalje ali manj zhasa na tropinah vréle.

E. Ipávsko vinonarejenje.

Sgorni Ipavzi fo tudi od nekdej na to visho fvoje bele vina narejali; she tergazhi tlazhijo grosdje v brantazhkih, kafneji v brétah; zhe fe s tazim grosdjem badenj nafuje, je vezhkrat v njem mofht do verha; grosdje pufté s mofhtam vred po 2 do 8 dni vréti — vidili smo she vezhkrat v tazih badnjih, pri mokrotnim vremenu, grosdje na verhu, vún is mofhta, plefnjevati, to je, gnjiti — kadar fe gospodarju sdí, po njegovih sapopadkih, de je gotovo, mofht spolje in prezedí fkosi refheto v manji badenj, ki mu pravijo: plavnik; grosdje potem po trikrat mafti, in dvé mafhzhi tudi she vún spolje, na tretjo pa vef mofht nasaj prelije, takó ima v badnji polovizo gotoviga in polovizo froviga mofhta; potem ga pufti she 24 do 48 ur na tropinah vréti, in potlej ga spolje kakor pervikrat, ga fkosi refheto v plavnik prezedí in is plavnika ga nosijo v brantazhkih v fód. Bog vé! Ali fe je tudi ta shega is Franzoskiga sanesla? Tudi tam in po Lafhkim fo taki kraji, de, poséбно térane na polovizo s mafhzhenim grosdjem kuhajo, nar hitreji mislijo, de mu takó vezh farbe dajo — ali pa zlo nizh ne mislijo! —

To shego fposnamo flabo in fhkodljivo. Je ni mokrote snane, de bi hitreji od alkohola v puh se spremenila, in prozh beshala; ko bi tó ref ne bilo, nizzhe bi ne mogel kar kanzhika shganja narediti; alkohol prvi is kotla beshi, potem pa vóda. Kako hitro

bi se poleti pri hudi vrozhini vino v kači sklédi svefhilo, to je, alkohol ali mozh sgubilo! Ko tedaj gorak mofht is badnja poljefh, ga na refheti na tavshent zurkov prezejaſh in nasaj v badenj prelivafh, mu ſam daſh kar veliko prilošnofiti, ſe veſhiti, in kër, ko ga hozheſh v fód ſpraviti, vſe te dela ſ ſhe bolj gotovim in vrozhim mofhtam v novo opravljafh, ni zhudo, de ti kar veliko mozhi is njega ſpuhtí. Œlednji, ki bliſo tvojga hrama pride, bo vedil, bres notri pogledati, kaj delaſh; noſ obzhuti alkohol, ki ſe is tvojga mofhta kadí. To je taka ſhega, kakor de bi ſi zhlovek vſe nalafh prisadeval, ſvoj mofht kar dobro svefhiti.

She pred 20 létmi ſmo po ſvetu Œhaptala novo in gorſhi ſhego vino narejati naſtavili; marſikteri jo ſhe poſnemvajo, eni vezh, drugi manj; teſhko je vfazimu poſebej kaj takiga v glavo vtepfí. Najmemo delovzov, de nam do vezhera po dva badnja natershejo; po vezherji jih tergazhi ſmaſtijo; frov mofht prelivaje, nizh ne sgubi, ga nima ſhe zlo nizh alkohola. Kadar ſo badnji ſmaſhzheni in nasaj naliti, ſe pokrijejo ſ nalafh narejenimi pokrovi; zhe jih kaſneji tropine ſa 2 ali 3 perſte zhes rób badnja vsdignejo, nizh ne dé, vogelnokifli gas loſhej vùn gré. Kadar ſe ſazhne alkohol narejati in kvifhko beſhati, ſe bolj hladnih pokrovov prijemlje, in v vezhjih kanzhikih nasaj v tropine ſleſva. De je tó ref, ſe is tega vidi, de nam naſhe takó pokrite tropine, ko ſe ravno kaſneji na vſo mozh ſpreſhajo, vezh ſhganja, ko druge drugim dajo. Pokrovi branijo dálje, de kiflogas is sraka ne more do tropin, in de ſe ne morejo nikakor ſkifati, ſhe manj gnjiti; kar na hvalo pride, poſéбно ſhe, ko ſe niſheji mofht kaſneji na-nje vlije, poboljſhati ga. Vſim vinorédnikam, kateri mofht v badnjih kuhajo, pokrove na-nje, omifliti, vſhivo priporozhimo, in jih ſagotovimo, de ſe bodo od te korifiti preprízhali in pokrovov nikdar vezh opuſtili.

V naſhjih badnjih je tedaj veſ mofht enako, ali vezh ali manj kuhan; ſa 4 do 7 dni, kakor ravno okoljnoſti nanefó, flednjiga v fódu ſpuſtimo; is tega namena imamo dva perſta nad dnam vfaziga badnja kolkun, ed ſnotraj pa, is zele koſtarjeve plóſhze, ſitize, dobro v badenj na pol okroſhja napéto, ſ ſiréſhizo od ſgorej — kakor vejaniza bres rózhe — de ſhe pelik ſkofi nje luknize ne more. Na leſéno zev, ali, kakor pri naſ pravijo, na kanélo ſe priveshe, is rujavo vſtrojene koſhe, narejeni, ſheſt feſhnjev dolgi meſhizh ali zhevó, de nam feſhe od vfaziga badnja, ſkofi neko luknjo, v flednji sóđ podſemeljſke vinſke kleti, ki je ravno

pod bendimskim hrámam. Treba ni drusiga, kakor urno nastaviti s pomozhjo kake niske pa fhiroklate latvize, de se nizh ne raslije; v eni uri istezhe is badnja tiftih **25** do **35** dunajfskih zhebrov.

Kakor mosht is badnja odtéka, lesejo tropine pozhasi doli in potlazhijo droshje na dnó, de se s golo zhiftim moshtam sód napolni. To pride ob presnemovanju možhno na hvalo; pri poprejfhni fhegi smo imeli ob presnemovanju is soda po **10** do **14** brantazhev droshí in kolniga ali motniga, sdaj pa po tri in k vezhimu po fhtiri brantazhe; droshje ostanejo tedaj v badnju, se s tropinami pomesfhajo, sprefhajo in sadnjizh foshgó, de se fhe alkohol is njih islezhe.

Po nafhi fhegi ga ne pride ne kanzhika kuhaniga moshta na srak, de bi se vefhil, in po priméri, kakor si drugi po nevednosti in nerozhnosti veliko prisadevajo sfoje kuhane moshte svefhiti, poskerbimo mi nasproti jim vso mozh, vef alkohol ohraniti, zhudo bi ne bilo ne, ko bi she od te straní nafhe vina nekoliko bolji bile.

Kofitarjeve, k temu pripravne sitiza nafhe snajdbe, delajo v Šhturju, in jih she veliko po **30** kr. prodajajo. Ipavzi se sgo-varjajo, de imajo preniske bendimfske hrame, de jim ni mogozhe vifhjih badnjev postaviti, spodaj is njih tozhiti. Prasni sgovori! Daj si narediti meshizh, **3** pednje dolg in ga priveshi na kanelo, takó bosh mosht is vsaziga badnja práv lahko potozhil. Drugi meshizh **4** ali **5** pednjov dolg priveshi pa na tlavo lija, de feshe na dno sóda, takó fe ti tudi v sódu mosht nizh ubival in vefhil ne bo. Š pomozhjo teh dveh meshizhev samorefh fkorej všimu tvojimu fizer navadnemu vefhenju moshta nasproti ali v ókom priti, in to sa tolikanj vezh, zhe bosh vtergano grosdje prezej frovo in popolnoma smaftil.

Nografski moshti, is poséбно dobrih leg, dajo Ipávzam, ko jih nekoliko manj kuhajo, vina poséбно shlahtniga duha; na takó lepo difhezhe nisimo fhe nikjer drugej fe namerili; kdor jih misli tedaj do konza Velkitravna oddati, naj jih le nekoliko manj kuha; po sv. Ivani pa oprafhujejo bolj po krepkih, grenkljatih in možhnejih vinih, take pa postanejo, ko jih nekoliko dalje zhafa kubah; tu bo alkohol, v vezhi obilnosti prizhijozh, shlahtni duh nekoliko smagaval in sakrival; pa take, dobro kuhane vina fe tudi prezej po bendimi in fkosi zelo simo prodajajo, kjer jih je veliko, ne sladko, ampak grenkouštnikov, de jih raji od flastnih pijó.

Na nografhke tropine, ko je mosht spod njih potozhil, vlije Ipávz navadno plantni ali poljski mosht; tó je umni vinoreji po-

polnoma primerjeno; take tropine imajo po nashih poprejšnjih befedah, kar tudi b. Babo poterdi, obilo alkohola v febi, fo tedaj mozhne, lepshi od plantnih difhe, kar vsak sposna, in dajo nar hitreji tudi vezh grenza; ozhitno je tedaj, de se mora plantna kar veliko na njih popraviti, ko jih nisi po nemarnosti pustil fkifati; kadar je kuhana, jo spravijo v sod in tropine sprefhajo. Popravljena plantna se obilo drashej od nepopravljene prodá.

Prefhnina ali prefhnik je veliko grenkeji od drusiga potozheniga moshta, sdrava je in veliko pripomore k obdershanju vina; mi dolijemo s njo vse sóde, in she nikoli se nam ni primerilo, de bi bile vina po nji pregrenke postale. Savoljo farbe, pa tudi grenkobe kuhajo marfikteri Lahi svoje terane po zelih 14 dni v badnjih.

F. Kakó tropine v korist obrniti? shganje, kif i. t. d.

Sdelo se nam je nar bolj pripravno tukaj lé nektere uke, ki tropine vtizhejo, vverstiti. Tropine se dajo na vezh vish h koristí obrniti:

1) Zhe hozhefh shganjé is njih shgati*), treba jih je, kakor hitro se is prefhe usamejo, de bi se ne vefhile, vnele in nekifale, srahljati, v kaki baden, kar dobro flazhiti in jih fhtiri do sheft perftov visoko s mokrim pefkam sagerniti.

Ipávške shganjarije fo otrozharije, famo sa pokasati, de fe sna in samore shganje narediti. Kotli dershé po 30 do 40 bokalov, kaj se pri tazih derv pokvari! Ko bi imel zhlovek 4 ali 5 kotlov, de bi slednji dershal faj po 60 bokalov, vsidanih v versto, vfaziga v svoj predal, pa takó, de, ko bi zhlovek hotel, bi luknjo is predala v predal fizer dobro saperto, vender lahko odprel. Ko bi drugej, kjer si bodi, vódo kuhal, nje puh vjel in po kaki zevi ali roru v prvi predal pod kotel napeljal, ga bo puh vrele vóde kod ogenj rasgrel, de bo shganje is njega teklo; ko she is perviga dobro tézhe, se odpre luknja is perviga v drugi predal, in kadar tezhe is drusiga kotla, se odpre tretji i. t. d., s puham vrele vóde tedaj, ki se drugej kuha, bi se samogli vsi kotli gnati. Ta shganjerija bi se pa ne smela zhes nozh ustaviti. Šlednji kotel

*) Pervi, ki fo se nauzhili, nar hitreji od Arábzhano v, shganjé narejati, fo ga, kakor she dan danashenj tresni Talijáni, vódo shivljenja imenovali; delali fo ga fkrivaje in ga v lekarijah ali apotekah, kakor drage sdravila prodajali, sdaj ga pa marfikteri v trup svojga shivljenja obrazhajo.

bi mogel imeti spredaj fkosi zeglov sidiz pipo spuſheno, po tifti potozhiti, ko bi ſe bila kaka mokrota ſhgala; tropine bi ſe pa mogle od sgorej fkosi gerlo vun jemati. Sa kotli bi ſe naredilo veliko korito, de bi ſe vóda va-nj noſila, ſhe bolji napeljala, ſhganji puh v zevih ali rorih kaliti.

Verhpoljzi nad Ipávo fo letaf snabit zhes 200 vós ſpreehanih tropin okoli po komiſti pokupili, jih dobro veſhivſhi v kófhih, domú vosili, in v tazih majhnih kotlizhkih ſhgali; zhe bi vkup ſtopili in ſi tako umno ſhganjarijo po mojſtru dali narediti, bi ſhe faj zhes 150 vós derv manj poſhgali! Koliko manj poti v gojsd, koliko manj dela domá! Na fuſhinah je tak mojſter ali tehnikar goſp. Nufsbaum.

2) Drugi vlijejo na takó ſilazhene tropine vóde, in jih prihranijo v ſimfko ſhivinorejo.

3) Kdor hozhe répo poſéбно ſhlahtniga pokuſa jéſti, naj je dene po verſti v kako kad, na-njo pa lego tazih vinfkih tropin tri perſte viſoko, potem novo verſto repe in drugo lego tropín in takó dalje, dokler ſe kad ne napolni in s vódo naliſje; v treh tednih je repa kifla; ko jo je treba, ſe vun vsáme, olupí, ſreſhe ali sriblje in pripravi; jo ni zhes tako répo!

4) Take vinſke, dobro ſilazhene in obilo s peſkam ſakrite tropine ſe dajo na hladnim kraju zelo leto ohraniti. Ko bi ti pri hudi vrozhini kako vino kaj nagajalo, ga lahko s tazimi tropinami hitro v kif ali jeſih ſpremeníſh. Poſtavi kak ſtar badenj, s kolku- nam pri dnu, na práv gorak kraj — pri 22 do 28 ſtopinzah gorkote na gorkomeru ſe kif dela — naredi v fred badnja ſhe eno dno is kake redko ſpletene léſe, pa vender, de bi tropine prevezh fkosi ne fhle, ga v badnju dobro vterdi; vsemi tri ali ſhtiri zhebre tropin, dobro jih raſrahljaj, poſkerbi, de bo obilo hlaſtin vmeſ, deni jih polahkama in rahlo na léfo in polij jih pozhafi s dvema ali tremi zhebri nekaſniga vina in s pokrovam badenj pokrri. Kakor hitro ſe tropine dobro vnamejo in ſe sazhnejo kifati, potozhi vino iſpod njih in ga ſopet na-nje polí, takó imaſh trikrat ali ſhtirikrat na dan polivati. De bi pa tó ſhe hitrejſhi fhlo, prevertaj badenj prezej pod léfo na 4 ali 6 krajih, pa nekoliko povíſhev proti ſpodnjim dnu, de bi nizh mokriga is léſe po luknjah vun ne ſolsélo, in de bi po tih luknjah kiflogas is sraka od ſpodaj fkosi léfo v tropine priſhel, in jih ſhe bolj fkifal.

Po ti fhigi ſe lahko na enazih tropinah 20 do 50 zhebrov

vina v kif spremení; ni treba zhakati, de bi se vino na tropinah popolnoma skifalo, sadoſti je, de se vgreje in kiflaſto poſtane, v ſódu pa, tudi na gorko poſtavljenim, kamor ga gre slivati, ſe bo popolnoma ſkifalo; pa ga ne ſmeſh do verha naliti, tudi ne ſaveſhiti, marvezh mu ſhe na obeh dneſh gori pri verhu dvé po palzu fhiroki luknji prevertaj, de bo kiflogas od vſh ſirani va-nj ſhel, in ga ſhe bolj kifal; kadar bo pa popolnoma hud poſtal, ſamaſhi ſodu vſe duſhke, in ga na bolj hladno poſtavi. Zhe mu vezhkrat vina prilivaſh, ga lahko obdershiſh, kakor dolgo zhafa hozheſh, ſizer bi ſe pa, poſéбно na gorkim kraju ſpridil, to je, bi jel gnjiti.

Vezhkrat ſe primeri, de ſe ſa kif ali jeſih — ko je ravno na tropinah ſavolj hude vrozhine mozhno vgorél, de ſe is 24 zhebrov vina le 20 zhebrov jeſiha dobi — vender vezh vsame, kakor bi ſe bilo ſa vino vſelo; dober jeſih je namrezh velikrat veliko drashji od niſkih vin. *)

*) Drage brave vinoreje, katerim bi mar bilo od vinohranjenja kaj vezh raſumeti, poproſimo naſlednje kemiſke opombe paſljivo prebrati.

Vinokifanje je neka nova dalna podoba raspadanje nekdašnjiga moſhta; nar popred ſe je zucker po vinovrenju v alkohol ſpremenil, moſht je pijanzhljiv, je vino poſtal, alkohol pa ſamore po novim vrenju v jeſhokiflobo ſpremeniti ſe. Kakor zucker in alkohol, ſta tudi alkohol in jeſhokifloba is enazih pervin: is vogelza, vodenza in kifliza, njih primera je pa drugazhna. V 100 lotih alkohola je $52\frac{1}{2}$ lotov vogelza, 13 lotov vodenza in $34\frac{1}{2}$ lotov kifliza; zhe bi ſe imelo tih 100 lotov alkohola v jeſhokiflobo ſpremeniti, oſtane vogelz vſh, in ga je $52\frac{1}{2}$ lotov, vodenza ſe pokvári $4\frac{1}{2}$ lotov, ſe ſprime s 36 lotov kifliza in poſtane vóda, de ga ne oſtane vezh v jeſhokiflobi ko $8\frac{1}{2}$ lotov; kifliza ſe pa pridruſhi ſhe is sraka novih 34 lotov, de ga je vſlga ſdaj $68\frac{1}{2}$ lotov, in de je takó is 100 lotov zhiſtiga alkohóla, ſdaj $129\frac{1}{2}$ lotov zhiſte jeſhokiflobe; alkohol je tedaj ſgubil $4\frac{1}{2}$ lotov vodenza, pridobil pa 34 lotov kifliza in je poſtal jeſhokifloba.

Kemikarji raſlozhijo kar veliko kiflób, ktere ſo v nekih laſtnoſtih vſe enake, po drusiſh laſnoſtih ſe pa ſlednja od vſake druge raſlozhi, takó tudi jeſhokifloba; poglavitniſhi ſloſhna pervina vſh, raſun ene, je kifliza.

Šam zhiſt alkohol ſe ne more ſkifati, ſmeſhan mora biti v primeri s vódo in kako ſhleſo, gnjilizhno rezhjo ali s kakim kvaſam. Zhe ſmeſhaſh bokal ſhganja s 9mi bokali vode, in ko prilijeſh nekoliko dobriga jeſiha, ali pride-neſh nekoliko v jeſihu dobro namozheniga kruha, ali kaj kvaſú, in ko ſódez, previden od ſgorej s potrebnimi oduſhki, ne prepohn, na kraj 22 do 28 ſtopiniz gorkote poſtaviſh, ſe bo kar hitro ſkifal. Mlade vina ſo pa ſhe ravno taka ſmeſ, kakor je potrebna ſa alkohol ſkifati, ali jeſih delati, pa vender hitreji ſe vino ſkifa v ſodzu, ko mu kaj jeſiha prilijeſh, ali kaj kvaſú priſtaviſh. Ko ſe pa jeſih, kakor ſmo gori rekli, na tropinah, ki ſo ſhe ſame dobro ſhleſaſte, dela, ni treba nobeniga drusiſga kvaſú pridjati.

Kakor mozhneji vino, ali vezh alkohola, tolikanj hujſhi bo jeſih poſtal, in kakor gorkeji kraj, kjer ſe dela, in vezhi priſtop kiflogasa, tolikanj hitreji ſe bo ſkifalo; ſatorej morajo biti badnji od ſpodaj in ſódi od ſgoraj dobro s oduſhki prevideni, de ima kiflogas vezhi prihod; ſatorej je tudi dobro, de tropine, na kterih ſe jeſih dela, ſo dobro hlaſtinaſte in tedaj bolj rahlje, de pride kiflogas od vſh ſirani loſhej do njih mokrote; gnjilogas pa, ki nima vezh ki-

5) Ko se frove ali kuhane, to je, vinfke tropine nekoliko s vodo rasmoznene, fkifajo, se da, jih prefhaje, nekoliko slabiga jefiha is njih dobiti.

6) Ko bi se nekoliko pelkov is vinfkih, to je, neshganih tropin odtrebilo, pofufhilo in f-hranilo; bi se snalo s tazimi — ko bi jih polizh ali bokal stolkel v kaki shakljizhik svesal in jih v fod obéfel — kakimu premehkimu ali mlakastimu vinu nekoliko grenkosagoltnosti dati, de bi krepkejshi, terdnejshi in stanovitnishi postalo. Koder imajo slo mehke vina, bi bilo práv, de bi po létu kaj takiga faj pofkufhali, mnogi uzheni vinorédniki tó priporozhujejo.

7) Tropine, is kterih se je shganje isleklo, spravljajo, hlastine prozh metaje, v stare badnje, in jih s vodo nalijejo; po simi s tazimi prafizhe prerédé.

8) Pelki is tropin fo kokofhim, rázam in poséбно prefhizhem prijetna reja.

9) Šhaptal pravi, de 4000 funtov foshganih tropin, da 500 funtov pepéla, pepél pa 110 funtov lugaste solí, ki ji Káli ali Potafhe pravijo.

fliza v febi, beshí od sgorej pri pokrovu, ki se dobro ne prileshe ali kaki odufhik ima vún is badnja ali fóda.

V fevernih deshelah, koder vino ne raste, de bi vinfkiga jefiha predrago ne plazhevali, si kupijo namesti 10 barigel (Gebinde) jefiha, le famo bariglo shganjá — si prilhranijo tedaj vosnino 9 barigel — in si naredé is barigle shganjá, ji vóde in nekoliko jefiha prilivshi, ali kaki drugi kvaf pridjavshi, 10 barigel jefiha; narejajo ga v visokih v kurjene hrame ali stanize postavljenih kadih — kér nimajo tropin — pa na búkovim óblanju (Hobelspäne). Poglej: Essigfabrikation von Dr. F. J. Otto, Professor der Chemie in Braunschweig 1840.

Gosp. Dr. Liebig je she drugo podobo kifanja saposnal; on pravi, de mnogotera rezh se samore v fvojih pervinah ali sloshnih delih obgugati, in de pervine ali sloshni deli se snovizh sdrushijo in sprimejo v nove réde, bres de bi drobzo kake pervine ali sloshniga dela sgrabile ali pridobile; is enazih pervin kakor popred fo tudi potem sloshene in v enaki priméri, njih lastnosti fo pa vse drugazhne in nizh vezh poprejšnim podobne. Kakor de bi, postavimo, práv umni kamnár is resaniga kamnja, is lepih marmornastih stebrov in karnishev i. t. d. kar lepo kneshko hítho fosidal pa takó, de, zhe bi jo podérl, bi is enaziga kamnja lepo zerkev naredil, bres de bi en sam kamen prevzeh ali premalo bil. Mlézhni zucker, pravi on, se po ti fhegi v mlézhno kiflóbo spremení; tak zucker in taka kiflóba sta is enazih pervin in v enaki priméri. Pri kifanju répe in selja se nekaj taziga godí. Baron Babo pishe, kakó jim na Rajnu vezhkrat, poséбно v letu 1834 polní, dobro samafheni fodje nar boljiga vina na drenj potegnéjo ali zikajo (stichig); on pravi, de se pri tazih primeri, ki imajo she veliko zukra, ki se ni pri vrenju v alkohol spremenil; is taziga zukra, pa ne is alkohola se taka kifloba naredi; ali je pa tó jefiho- ali kaka druga kifloba, tega pa nizh ne pové. Taziga prikaska, de bi zeli fodje na drenj potegnili, nímo she v tih krajih doshiveli. Zhe je v nekih fódih ali fódzih malo vina, in de fo she slabo samafheni, zhudo bi ne bilo, ko bi pri veliki vrozhini na drenj potegnilo, kiflogas ima sadósti prihoda s alkoholam sdrushiti se.

10) Tropine so sadnjizh kar dober gnoj, posebno tertam s njimi gnojiti je prav koristno delo.

G. Nova od gosp. Liebiga slo priporozhena shEGA vina narejati.

Na Bavarfkim so fódze s ólam nalivali, kakor drugej, de je v njih vrél in métal; v poslednjih zhafih so se pa smiflili, slo velike pod semeljske kleti, nar bolj, ko je mogozhe, v kamnitnim svetu narediti si; omiflili so si va-nje tudi zlo velike badnje; take odperte nalijejo s ólam, de v njih slo pozhafi vrè; gorkota namrezh v takih kletih nima biti vezhi od 7 do 8 stopin na gorkomeru. Ól obftojí, kakor niske vina, is veliko shlese ali gnjilzhnih rezhi; kiflogas, kí pride povfod, pri odprtih badnjih do óla, sgrábi gnjilzhne rezhi, se s njimi sdrushi in jih na dno v droshje potlazhi. Kadar je ól dovelj kuhan, ga potózhijo zhihtiga sverh droshij v fódze, in se hvalijo, de takó kuhan ól je veliko fkusnihi ali tanjshi, boljiga pokufa, veliko mozhneji in stanovitnihi; sakaj gnjilzhne rezhi, ki bi vtegnile tudi pri ólu sabavljati, so od njega po ti shegi odlozhene bile, in de v takó hladnih kletih in pri takó pozhafnim vrenju ne more ól nad alkoholam, ali mozhjo, nobene posebne sgube terpeti.

Dr. Liebig vshivo priporozhuje v fvojih gori imenovanih bukval, in she posebno v 24. pretezheniga 17. Roshnizveta v obzhinfkih Augfhpurgfkih novizah osnanjenim kemijfkim listu — po ti shegi tudi vina narejati, in pristavi, de baron Babo, eden — kakor ga imenuje — nar umnihih vinorednikov v Badenfkim velikovjvodftvu na Rajnu — mu je po pifmu meza Malitavna 1843 na snanje dal, de se mu je ruzezhe vino, po ti shegi kuhano 1841 in 1842 kar posebno dobro sponeflo. Nar hitreji je gosp. baron s kakimi vpertimi grabljemi tropine v mofttu vtoplejene dershaf, fizer bi ne bil mogel kiflogas popolnoma do moftta priti, in takó se je tudi vino bolj pofarbalo.

Dr. Liebig pravi:

1. De kakor pri ólu, mora tudi pri vinu, ko po ti shegi vrè, kiflogas od verha doli vfo shleso ali vse gnjilzhne rezhi v spodnje droshje potlazhiti; on imenuje tako vrenje: spodnje vrenje, nasproti fizer navadnim, ki ga imenuje sgorno vrenje, pri kterim ól in vino od sgoraj fkosi veho nekaj droshij vùn mezheta.

2. De se je po nesnanju in veliki nevednosti primerilo, de fi

niso she sdavnaj vinorédniki po ti fhegi dobizhkov naklanjali, ki se dajo od nje prizhakovati. De vina, po ti fhegi kuhane, se morajo v slo kratkim zhafu vsoriti in dobroto dofezhi, kakor de bi bile she vezh lét ftare. To govori prvi kemikar Evrope! —

3. De se ni pri ti fhegi vinovrenja malo in dosti kakiga vinokifanja bati, de pri takim hladu, kakor je 7 ali 8 stopin gorkote, se vino kifati ne more; ravno takó tudi, de pri takim hladu se ne bo vino veliko vefhilo, kér slo po zhafu vrè, in ko bi se tudi od ene strani nekoliko vefhilo, dobí pa od druge veliko, od vfhil vinorédnikov sashelenih lastnost. Zhe kiflogas v tazim vinu vse gnjilzhe in shlesaste rezhi — bres katerih ga ni tudi nobeniga jefihokifanja — doli v droshje potlazhi, ne more vezh tako vino kafneji, ne v jefihokiflobo spremeniti, ne, ko se dobro hrani, po drugi vishi spriditi se.

4. Vinorédniki na Rajnu in v vfhil bolj severnih krajih, ki pridejo s terganjem vezhidel konez kosoperfska she v hlad, drugiga k temu ne potrebujejo, pravi on, kakor hladnih klét; v tazih kletih in v tazim zhafu, se jim kar lahko vloví, de je nimajo v kletih ne vezhi, ne manjshi gorkote, kakor jo ravno k tazimu vinovrénju potrebujejo. Vinorédnik nima pa mifliti, de se mu bo tako vrenje pervikrat kar popolnoma sponeflo, sam Dr. Liebig — ki ni vinorednik, ampak le uzhenik kemije — priporozhuje, s tanjkim premiflikam vfhil okoliftav je vezhkrat poskufhati, dokler se sadnjizh po vezh skufhnah to pravo vjáme. Takó opomni tudi baron Babo v svoji vinoreji, kjer od taziga vrenja govori, de, ko bi v kleti prehladno bilo, bi se mogla v nji gorkota s kurjenjem do fedme stopine povsdigniti, in pri taki stopini obder-shati. Sadnjizh jo Dr. Liebig she na vse ufta pové, de

5. Kofitarjeve zevi ali róre, ki jih ftavijo fem ter tje v vehe fódov, v katerih mofht vrè, — de gré vogelnokifligas po njih v neko s vódo napolnjeno latvizo briklaje — so prasne glave suajdle, in de se jih tudi prasne glave bres vftiga premiflika poflushujejo! — S temi befedami hozhe rezhi, de bi vender bolji bilo, ko bi kiflogas fkosi veho do mofhta prifhel, in is njega faj nekoliko gnjilzhuhi rezhi v droshje potlazhil. On govori, kar profimo dobro pomniti, od hladnih krajev, ali faj vender od dobro hladnih klet.

Marfikteri puftijo v nashih krajih svoje fóde vezh tednov po bendimi na véhah odperte, potem denejo na veho kako tertno peró in kafneji, po ftari navadi kamnitno plohizo, jo kakfhenkrat she zlo

od ene strani s kakim lezvam podloshivfhi, de se tikama na vého ne vléshe. Takó ima kiflogas smirej prihod do vina, in v tazih fódih se vino veliko hitrejfhí vzhífti, kakor zhe bi bilo dobro samafheno. Take vina fo kakfhenkrat, ko se pri vehi vun vsamejo, nedopovedljivo tanjke in lepe, in ne podobne unim, ki se pri zhepinzu is enazih fódov vtozhijo. Ali ni tukaj kiflogas megló, shleso ali gnjilzbnè rezhí doli potlazhil? Tudi vfakdanje fkufhnje kashejo, de v nepolnih fódih — kjer ima tedaj kiflogas vezhi prihod — se vina veliko raji in hitreji vzhíftijo. To sprizhuje vender faj nekoliko refnizhnost tega, kar Dr. Liebig terdi. —

Kér je pa tudi ozhitno, de nizh ali flabo samafheno vino, ko se pri vehi vun vsame, je pri naf veliko bolj svefheno od uniga, ki se is enazige foda pri zhepinzu vtozhí; gre pri naf, in v vfih bolj gorkih krajih, fóde dobro samafhiti, ali jih savefhiti. Kakor hitro nehajo brikljati, jih salopnemo in fizer na to visho: na gladko vého denemo neke pôle popirja na dve gubi, de jih je 10 do 20 listov fkupej; vérh popirja pride hraftova fhtirivoglata pripravna diliz ain vérh lete kamen 2 do 3 funtov teshak. Ko je en list vmasan, ga gré obrniti, de pride od sgoraj, drugi zheden pa spodaj. Takó salopnjene dershimo fvoje fóde zelo léto, de se nam, v naflih bolj gorkih krajih, vina fkosi vého ne vefhé. V kakim hudim, pa tihim mrasu, ko bi se fódje na vehah odperli, bi morde tudi pri naf vinam teknilo, de bi hitreji, ali bolj zhífte poftale; nizh bi ne fhkodvalo, ko bi kiflogas kaj vezh gnjilzbnih rezhí — megle — v droshje potlazhil.

Pri naf, in v vfih bolj gorkih krajih je bendima presgodaj, de bi samogli mifliti, po gofp. Liebigovi fhégi vina narejati. Umni in bolj premoshni vinoredniki pa po Dolenskim in Shtajerfkim, ki imajo hladne hrame, in veliko kafneje tershejo, naj ferzhno poskufhajo nekoliko vina, ki 3 ali 4 leta po ti novi fhégi narediti. Bog vé! sna biti, de bi se jo sa ftanovitno poprijeli.

Gorizhanam damo pa svèt: de bi nad Šolkánam, nafproti fv. Gore zhes Šózho fi moft naredili, in se v ojftri ofójni v hrib fv. Valentina s veliko kletjo, ki sa 1000 ali 2000 fódov vina, sarinili. Kér nekoliko kafneji od naf tershejo in v badnjih teráne she sdaj dolgo kuhajo, bi samogli morde fvoje, faj zherne vina ali terane, v imenovani kleti po gofp. Liebigovim svetu narejati, in ko bi ravno tam shelesna zefta mimo fhla, kar bi jih po-nji v daljne kraje oddajali. Véf fméh na ftan! vender ga ni v

zelim Primorji sa premoshne vinorednike, kupzhijfkiga duha, gorfhiga kraja in bolj na rokah, od v mifel vsetiga, si dobro klet narediti. Po vsih fevernih deshelah veliko poskerbé hladnih klet fi omifliti, ali bi kaj taziga vinorednikam v bolj gorkih krajih fhkodaló? ali bi Gorizhanam takó nadlegvalo, po lepi zefi dobo zhetert ure daljezh v svoje hladne hrame vositi fe? —

H. Rasne posébné fhege vina narejati.

Rasun dveh tukáj she raslohénih nar poglavitnihih fheg vfakdanje vina narejati, jih je fhe veliko drusih, vezh ali manj med seboj raslozhenih, po kterih fe posébné, vezhidel bolj shlahatne vina delajo; od tazih fe bo pa tukaj le nekaj maliga v misli vsélo, sató, kér fmo sgoraj, kader je bilo od mnogoverstniga moshtosgo-fjenja govorjenje, od tega she vezh povedali.

Eno pripodobo tudi vfakdanje vina okoljnoftim primérjeno ravnati, ne gré tukaj le samolzhati. Napolitanfko leshí globoko doli pod Rimam in je slo gorka deshela, de tam malo od mrasa vedó. Onoráti, neki uzheni Napolitanfki vinorednik pishe:*) „Zhe je mosht pregof, naj bo, de je grosdje presrejelo, ali de ga je folnze prevezh sparilo, mu vóde prilijemo, de postane takó redek, kakor nar bolji navadni ali vfakdanji mosht, in mu pridamo 2 ali 3 onzhe grampe, fizer bi nam prepozhasi vrél, in prekasno vino postal. V Melfi, nekim mestu Kalabrije, prilijejo is enaziga namena zheber vóde k defetim zhebram moshta; in v mestu Tursi, enake deshele, prilijejo tudi moshtu, in fizer, ko ima posimfko vino is njega biti, polovizo, ko ima postati vino sa spomlad, tretji, in ko ima is njega biti vino sa poleti ali prihodno jesen, fhesti del vóde.“

„Ko je pa mosht prevodén, bodi si, de fe je prevezh v mokrim tergaló, ali bodi si, de je grosdje v preteshkim ali mokrotnim svetu raftlo, mu ne pridevamo gipfa, kakor je v Sizilli navadno, kar bi njegovo vrénje mótilo, marvezh na pol ali na tretji del na ognju sgofteniga moshta, zhe bi she kdo rajfhi ne hotel grosdja na folnzu, v pezhi ali vrozhi isbi takó dolgo svenvati, de bi vsa nepotrebna vóda is njega spuhtela. Ravno takó je treba ravnati s moshtam is nesreliga in kifljatiga grosdja is obsenzhenih ali previfokih in prehladnih krajev; ko fe mosht sgofti, bolji vino is

*) Memoria sul miglioramento de' vini Napolitani. Napoli 1808.

njega postane; vezh mu vershe sparjeniga mofhta priliti, ko zukra pridjati, ki je drashji. Toliko in nizh manj je v nashih Abruzih (deshela je takó imenovana) in okoli po drusih vifokih krajih, koder na svojih vifozhinah prevodéne in kiflaste mofhte pridelujejo, navádno; v nekterih nashih krajih pa pušté tudi vèš svoj mofht na ognju savreti.“

Is tega je ozhišno, de dobro umijo s mofhtam po raslzh-nih okolifhinah ravhati, pa tudi vidimo, de v nar gorkejih vinfkih deshelah se vender tudi na vezhjih vifozhinah le vodéni in kifli mofhti pridelujejo; takimle, pravi Onoráti, ne gré grampe prikladati, jo she fami dovelj ali she prevezh imajo.

Kadar v Tokaju svénjene jagode v shaklju smaštijo, spravijo tak mofht v fodez, in jim postane v vezh letih nar shlahtnejí vino, ki mu efenz, to je, sgóftik ali slezhik pravijo. De bi pa vezh efenza napravili, prilijejo nekteri tazim mofhtu zheterti ali tretji del, drugi pa she bolj umetni polovizo ali she zlo tri zheter-tine navadniga nar boljiga nografhkiga mofhta; torej — in kér she is grosdja, ki ni nikolj Tokaja vidilo, tudi efenz delajo, — je ozhitno, kar tudi vezhletne skufhnje uzhé, de zene Tokajfkiga efenza fo kar mnogoverfne. Dohtar Ritter pravi:*) de ga pušté 10 let v fodzu na droshjeh, de v Breslavu v Šhlesii je nar vezhi kupzhija s njim; de, kadar je práv star, difhi kakor mazhke ob nekim zhafu, ki ga ne gré dalje tukaj v misli vseti, in de pri nekim kofilu, pri kterim fo bili pred vezh ko 150 letmi nekimu kralju, veliko knesam, magnatam in drusim vifokim gospodam s tazim vinam v Tokaju postregli, se je bila njega shlahtnost daljezh okoli takó rasglafila, de jih je kar veliko sazhelo po njem oprafhevati.

Válvasor je v svoji Krajnozhafti, tedaj she pred vezh ko 160 letmi neko od ipávfké grafshine pridelovano vino práv pohvalil, in ga pod nekim ne prevezh pristojním imenam (K..rm..r) v svoje bukve sapifal; dan danafhenj mu pravijo Oberfelder, po váfi, pri kteri rafte. Zhernoplavo tertno pleme je bilo od drugod, pa se ne vé, od kod, sanefheno. Grafshina ga je, kar se vé, po nemarnósti po malim pridelovala, tudi sedaj se nje nógrad ne snajde v nar boljím ftanu.

Neki graf Kobenzel je she pred vezh ko 80 letmi neko

*) Weinlehre von Dr. Ritter. Karlsruhe 1817.

belo tertno pleme is Tokaja na svojo grajšhinizo v Lóshih (Leutenburg) nad Ipávo sanesfel, in od Vídma (Udine) gori, se je pozhalo belo tertno pleme, ki je po svojih drobzhkenih jagodizah po lafhko Pikolit imenovano, tudi pod enakim iménam med nami saplodilo. Te tertne plemena so bile perve, is kterih so bili pri naf jeli po tokajfki fhegi, to je is svenjeniga grosdja veliko shlahtneji vina ali sgoftike delati. Srelo grosdje fo doma na niti obefheno, — kar se mende tudi v Tokaju vezhidel godí — svenvali, sa vezh mefzov kafneji obrali, ga smáftili, in s takim mofhtam fodize, pa ne do verha napolnili, jih sabili, safmolili in pod frehe f-hranili. Kafneji fo tudi is Refofhka, Bersamina in Malvashije take sgoftike ali efenze delali, in fhe kafneji is smefhaniga grosdja mnogoverftnih plemen. Nimamo ga tertniga plemena, de bi v dobri legi prittlizhno rejeno, nam po ti fhegi poféбно shlahtnih vin ne dalo. Kteri vinoredniki, in kadaj fo fpervizh sazheli take vina delati, tega vezh ne vémo; nar hitreji je fhega take vina narejati is Franzoskiga zhes Talijanfko do naf prifhla, in pikolitovo grosdje je pervo bilo, is kteriga fo ga delali, sató, kér fo njegove jagodize tako tanjkih lupiniz, de pred vfm drugim grosdjem svenejo, in tudi sató, kér vse take shlahtne vina vfaziga beliga grosdja, zhe bi ravno jagodize pikolitoviga grosdja vmeft ne bilo, fhe smirej pikolit imenujejo. Nekteri mu pravijo tudi is franzoskiga in lafhkiga jesika likvór; lahko bi se tudi fuho vino, kér se is fuhiga grosdja nareja, imenovalo.

Od kar Ilirzi take vina narejajo, je nifo imeli fhe priloshnosti kakimu kralju ali zefarju pri kakim goftovanju s njim poftrezhi, de bi se bila njegova flava rasglafila, pa tudi ni ga bilo fhe med njimi mosháka, de bi bil, kakor Franzósje s tazim vinam v vunajne deshele, in fizer smirej s enako dobrim, ftanovitno kupzhijo odpérl. Nikoli se ne bo s kakim vinam ali tudi drugim blagam ftanovitna kupzhija v vunajne deshele odperla, ko ne bo smirej enake bashe; zhe bi tedaj kakiga leta vinfki pridelek sa tó ne bil, nima se ga malo in dofti v tako kupzhijo vverftiti. V Tokaju komaj na tretje leto efenz delajo, in Franzosje raji domá preflab fhampanjer popijejo, ali ga poflam spiti dajo, kakor de bi fi s njim kupzhijo fkasili.

Pred 40 letmi se ni flifhalo, de bi bil kdo spod 2 gold. bokal taziga vina v tih krajih prodal, zhe ni ravno zhes leto ftaro bilo. Ob zhafu kongrefa leta 1821 se ga je v Ljubljani kar veliko po-

pilo. V poslednjih zhasih ga ni fkoraj vezh okoli po vsih teh krajih gosposkiga vinorednika ali tudi bolj bogatiga kmeta, de bi vezh ali manj tazih esenzov ne narejal, ne sa kupzhijo, ampak sa dom, in marsikteri vunajni gospod v teh krajih na kako kofilo povabljen, se zhudi po troje ali she vezh tazih vin piti. Nekteri jih vender is premalo zukreniga, ali premalo svenjeniga grosdja narejajo, vsi jih pa slo premalo starajo. Komaj je svrélo in konez leta zhisfo postalo, ga she ferkajo in prodajajo. S tazimi premladimi in flabimi esenzi se je tudi kupzhija pohabila. Deshelanje, bodite umni! dajte jim is zukreniga in dobro svenjeniga grosdja pritlizhne reje narjenim starost 12—24 let dosezhhi, in potem bote vidili, de, zhe vam ravno shugajo, vas od vsih plati s vinam saliti, ga bote vender lahko dobro in na vse strani prodajali. Ko bi kdo poprafhal po tazim 15 lét starim vinu, kje ga pa neki na prodaj dobi? Vezhkrat nam je bilo she povedano, de gosp. Heborn, angleshki konsul v Tèrstu, kadar posebne prijatle povabi, jim nar sadnjizh po vsih flovezhkih vinih, s starim ipávfskim esenzam, ki ga nar boljiga ima, postreshe. Marsikteri ógerfski gospodje so ga she kupovali domá pokasati ga, de se tudi drugej Tokajar nareja. Franzosje so v svojim zhasu vezhkrat fkerbno oprafhovali ali je is njih deshele po kupzhii do naf prifhel, in pretezhene leta so mnogi zefarfski generali poskerbeli, de se jim je na Lafhko posfiljal. Ilirja bi lahko s rasnimi takimi esenzi zelo zefarstvo in she vezh, preskerbovala.

Kadar so se ob potópu morski valovi v bele goré vpirali, in ondi seboj prinesheni pesek in pèrst popufhali, de sta se v ipávfski dolini s zhafam k foldanu szenila *), je, kakor pri Tèrstu tudi pri Profeku, Krafski rob nekoliko tega foldana vstavil, de feshe od Kraforoba doli do morja. Na tem foldanu, v satifhji pred burjo in severjem, ki mu le ob mozhnim jugu solomorje góri visoko fhkoduje, so she od starih zhafov shlahadne vina pridelovali. She Plini je pifal, de zefariza Livija, ki je s svojim gospodam, zefarjem Augustam, tam bliso, v Ogléju pogostama domovala, je dobrimu vinu is Profeka njegovo visoko starost perpifovala, in she dan danafhenj mnogoteri Krafhovez, ki ga morde she po manj, ko zefariza Livija pije, enako starost doseshe. —

*) Nafh sostavek: Ursprüngliche Bildung der Wipbacher Gegend, im Illyrischen Blatte vom 23. Februar 1821 Nro. 8—11.

Rimsko fhego vina narejati so pa v Proféku she sdavnaj opuhtili, sakaj nikoli nisimo fhe flifhali, de bi mu kakor nekdam Rimzi stolzhene smole ali tertniga pepéla prikladali, marvezh misliti bi se moglo, de so nekoliko Dr. Liebigu naprej stopili. V zeli Ilirii ga ni nishjiga in bolj savetniga kraja vina pridelovati od Proféka, in vender zhakajo s terganjem do fred Kosoperfka, de bi prifhli s vinovrénjem v sasheljeni hladni zhaf. Potergano belo grosdje prezej smafté, in s njim bres tropin odperte badnje nalijejo. Kakor hitro sazhe vreti in pene gori metati, ga spenijo, in snad droshja v drugi badenj pretozhijo; takó ga spenvajo in pretakvajo vezhkrat, smirej odlozhvaje droshje snad in spod njega, in takó si kar veliko prisadevajo ga sadufhiti, de bi malo vrél, vino ne postal in fladkost ohranil; nar raji ga is badnja prodaje. Kupez ga dobro plazha, in vezhidel fhe v bolj hladen kraj odpelje, in ga shelí hitro potozhiti, sató, de, ko bi pregorko vreme nastopilo, bi mu na drenj ne potegnilo. Tako vino, de si je ravno uftam prav prijetno, ne flushi vfazimu shelodzu. Škorej po enazih fhegah v Friúlu rudezh Refofhek napravljajo, kateri možnó fladak tudi slo po frovini difhi, možno napénja, in ko ga kosarez fpijefh, ti postane trebuch kod boben napét. Profekar in Refofhek bi bila vina, de bi bilo kaj, in vender, ko bi vina is njih narejali, bi jih pa nikakor vezh po tazih zenah ne prodajali.

Tudi na Rajnu she od starih zhafov take sadufhene vina napravljajo; de bi fladkeji óstale, in prehitro ne vrole jih s sheplam pokadé, in bersh tjè doli po Rajnu v Holand pofhiljajo, kjer so veliko obrajtane. Franzósje jih vins muets: mutafté vina imenujejo, in jih vezhidel v manjfhih mérah delajo, pa, kar se koli da, s sheplam nakadé, de jih po leti drugim vinam, namefto jih kaditi, prilivajo, in jim takó tudi nekaj shivesha — ne fhe svréliga mofhta — dajo, de bi njih tiho vrenje naprej terpelo in vina stanovitnifhi óstale.

Neki ud bavarfke drushbe visoko uzhenih mosh je pred nekimi letmi svedil, de vsi shivinfski mehurji dajo mokrotnim, ne pa alkoholovim foporu in difhavam fkosi iti, in je svétoval, vse manji pofóde, v kterih se vino dalje zhafa hrani, s tazimi mehurji salopnjeno sakrivati, de bi tedaj fkosi tak mehúr mokrota se kadila, ne pa alkohol ali vinfka mozh, in de bi se po ti fhegi mokrota is vina sgubivala, alkohol in difhava pa v priméri mnoshila.

Preteklo je she 20 let, kar vse fvoje vina — efenze in no-

grafhke — kar jih v bokalnih gufhtarah hranimo, s mehurji sama-fhivamo. Imamo fhe kako gufhtaro, de fe je she tretji del mokrot-nofti is nje pofufhilo; kar je pa fhe v nji, fe da meriti s vfazim vinfkim pridelkam — bres bahanja — zeze Evrópe. Rojáki, po ti fhegi hranite fvoje drage efénze, ali tudi druge shlahrne vina, in káfali fe ne bote! Omiflimo fi sa priftojnofti voljo, vfelej le govejih ferznhnih mehurjev; po velikofti gufhtarnih gèrl fe rasreshejo, kozfi v tolikanj vódah ismijejo, dokler je vóda zhfita, potem fe v vinu pomozhijo in zhes gufhtarne gèrla priveshejo. Kadar fe pofufhé, fe takó možno fteklenize poprimejo, de jih po nobeni zeni, bres jih pozhafí rasmozhiti, ne otèrshefh.

Pred vezh ko 20 letmi je neki zolnar na Rasdèr tim dal v hudim mrasu nekoliko vina smersniti; kar je v njem vodéniga, smersne, alkohol pa ne smersne, in fe od ledu odlozhva; kadar fe mu je sdelo, je led prebodel, in mozhnejí vino v gufhtare nalil. Po taki fhegi bi fe dal tudi práv mozhen jefih sa kake bolesni ali omedlevze narediti. Takim pa, ki v hudih mrasih vina vosijo, ali jih zhes nozh v mrasu puhajo, damo na snanje, de is 10 zhebrov vóde je ravno 11 zhebrov ledú; ko bi tedaj barigla vina hudo premersnila, bi fe mogla raspozhiti, kèr led sdaj vezh proftora potrebuje, kakor popred vino.

Is Franzoskiga fpeljajo malo vin, de bi — rasun nekíh efenzov — kake priloge od zúkra, vinfkiga zvetú, medú i. t. d. ne imele; take le fo navadne, ozhitne in fploh snane, franzoske fhege vina narejati; od teh ne bomo dalje tukaj pifali; tudi od tega, de v Şirmii, bliso Belgrada, pelinovze sa kupzhijo napravljajo, v drusih krajih pa rasne difhave, in fhtupe, kakor fladko fhkorjo i. t. d. (ni jo fhe snane difhave lep in vinolaften duh nadomeftiti) v vina devajo, ne bomo vezh befedize govorili, le od gomisljivih ali fpenljivih vin, ki jih po vfakdanje in povfod Şhampanjer imenujejo, moramo kaj maliga povedati, sató, ki fo poftale take vina gofpódi, pri pofébnih pojednjah in vefelizah potrebne kot berazhu fkorja kruha, in sató, ko bi vtegnilo marfikteriga nafhíh bravzov mikati, sa fkufhujo tako vino narejati. Şami nifmo fhe tega fku-fhali, pri naf je grosdje k temu presrelo, in terganje presgodno; naravopoftave pa, po katerih gré tako vino delati, fo slo rasumljive.

V Şhampanji na Franzoskim fo she v ftarih zhafih prvi take fpenljive vina delali, od tega pride imé; v Şhampanji fe po vinfkih krajih veliko vin prideluje, v primeri fe ga pa le malo

po ti fhegi naredi; fami Franzosje pravijo v otizhnih zhafofifih, de se ga is njih kraljestva po trikrat vezh poproda, ko v Šhampanji naredí. Tudi po drusih bolj severnih deshelah vun is Franzoskiga ga kar veliko napravljajo; K. A. Hellenthal povej, *) de na Nemfłkim, pošébnó v Virtenbergu je nefhte vilno fabrik, v kterih ga delajo, in de v Prefhbúrgu na Ogerfłhim je od leta 1818 sa-nj fabrika, v kteri navadno vfako leto po 200,000 gufhtar s njim nalilejo.

Tudi Šhampanjer je neko sadufheno vino, sdravo sdravimu, bolniku ga pa ne gré fvetovati; ko je práv narejen, se v kosarez nalivaje, sgolj v pene spremení, kar je ozhém slo dopadljivo; tudi njegov obilni s alkohólam navdáni vogelnokifli gas zhloveshko nebó prijetno fhgazhe; ko pa pene vkup padejo, de se le vino vidi, vgafnejo in sginejo vf taki prilisljivi obzhutleji, in vino jo nima famo na febi nobene pošébné mozhi, pa jo tudi ne sme imeti, kér je le sató narjeno, de bi se ga v veselih drushbah kar veliko, in pa fhe po dragi zeni popilo.

Vogelnokifli gas, od kterga fmo sgorej pri vinovrenju povedali, de is mofta puhtí, gré vinu, od kteriga tukaj govorimo, perfiljeno perhraniti, fizer bi ne gomisljalo ali se ne fpenilo, — kar tudi v franzoskim jesiku mufirati, ali fhampanirati pravijo —; pa tudi je treba poškerbeti, de se droshjize is gufhtare vun spravijo, bres de bi fapa ufhlá, sakaj kakor hitro bi se fapa raspéla, bi se vsdignile in vino bi kalno poštalo, kar bi gosposke ozhí slo rashalilo; na to dvoje je treba pošébnó pasiti, ko kdo shelí take dobro fpenljive in zhište vina narediti.

Šami Franzosje, fhe zlo v Šhampanii, nikoli gotovo naprej nevedó, ali se jim bo pa tudi sponefel ali ne; zhe je grosdje presrelo in možno zukreno, pošlane možno vino, in jim nezhe fhampanirati, tudi, zhe jim pred simo prevezh sevrè, jim ne mufira; zhe je pa grosdje preseleno, imajo s njim kar veliko drusih sabáv. Njih poglavitni fkerb in prisadevanje obftoji v temle, de bi jim ki polovizo pred simo v sodih, polovizo pa po letu v terdo samafhenih in salopnjenih gufhtarah sevrèl, in de bi vèf vogelnokifli gas pošlednjiga vrenja v gufhtarah oftal. Is te namenbe terseho, ne presreliga grosdja, kar je mogozhe she v jesenfłkim hladu; v Šhampanii sjutrej, dokler je fhe grosdje rofnó, ne, de bi vezh

*) K. A. Hellenthal's Hülfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler, verbesserte sechste Auflage. Pesth 1838.

vina imeli, temozh, kar fizer nobeden ne pifhe, de bi se jim pre-gorko grosdje prevezh ne vnelo, in mofht prevezh ne sevrel; v drusih krajih ga pa nekteri potergano na folnzu ali v hifbah neke dni svenvajo; eni ga oberajo, drugi pa ne. De bi jim mofht prevezh ne sevrel, ga eni na slo raslozhne vishe fazhejo (filtriren); drugi odlozhijo od njega v odpertih badnjih, kar se da v 30—40 urah, kakor v Proféku, sgorne in spodnje droshje, po tem ga v fode spravijo. Šufhza ga presnamejo, vzhiftijo, gufhtare s njim nalijejo, de vsake 2—3 perste manjka, in jih terdó terdó samafhijo.

Bogati prekupzi imajo v svojih velikih kletih sidane fkladanze, va-nje spraviti 200,000 do 600,000 tazih gufhtar, de leshé ena vérh druge. Ko se proti konzu poletja vino v njih, ki nifo bile do vérha polne, napne, ali pa tudi, zhe jim sazhnejo dobro pókati, jih práv vefeli. Na jefen denejo gufhtare doli na tlà, jih postavijo na glave pokonzi, jih vezhkrat okrog gugajo, pa de je gèrlo smiraj od spodaj; takó slesejo pozhasi vse droshjize na sámoho, ali gobov samáfhek; sdaj jih féde pét h kaki niski misizi, in delajo, kakor Nemzi pravijo, eden drusimu v roké; prvi sámoho odvershe, drugi jo vùn potegne, pa takó, de vino le droshjize vùn pahne, ko bi se pa vender prevezh vina raslilo, ga tretji is druge she zhifte gufhtare dolije; zheterti dobro samafhí i. t. d. sdaj je Šhampanjer gotov, in dajo ga v kupzhijo.

Vezhkrat se jim pa zlo nizh ne sponefe, marvezh jim, kakor pravijo; predé, to je, se jim sgoší, de se jim kakor olje v dolge niti vlezhe, kar je snamnje njega slo niske bashe; tú ga is gufhtar sopet v fode potozhijo, ga pretepajo, de se Bogu usmili! zhiftijo, in snovizh v gufhtare nalijejo; mu rastopljeniga in vzhifteniga predobriga zukra, ali pa tudi po potrebi alkohola ali vinfkiga zvetú v pravi, snani primeri dolijejo, in zhakati morajo drusiga leta, de fhe le vidijo, kaj de is njega bode i. t. d.

Pri nafni takó rozhnih delavzov, de bi umeli Kimovza droshjize is takih gufhtar spravljati, satorej, pravi baron Babo: zhe fi fi nekaj malo gufhtar taziga vina naredil, spravi tndi droshjize, po tukaj dopovedani fhegi, na sámoho, in ob mozhnim mrasu, — pa bres de bi ti vino smersnilo — samorefh fam droshje vùn spraviti, bres de bi ti sapa hotla is gufhtar pobegniti; ni je namrezh tazhaf gorkote, de bi jo raspela; tudi bi samogel, ko bi bilo vino preojstro, kiflo ali preflabo po imenovanim podúku ga poboljshati. Od drusih

fredštev take vina k spenenju ali muširanju prifiliti, hozhemo molzhati.

Pred vezh letmi je bilo rezheno, de je neki Franzós okoli 100 zhebrov Profékarja v Tèrfti kupil in fhampanjer is njega delal; vezh jo ne moremo sagotoviti, kakor de fmo flifhali to. Pili fmo pa Profékar she vezhkrat, de se je kot fhampanjer spenil. Marfikteri gosposki vinoredniki okoli po tih krajih naredi kake gushtare fhampanjarja sa fe, in ne sa kupzhijo; tak pa nam ni fhe snan, de bi mu mar bilo droshjize od njega odlozhiti, ali de bi ga práv prijetniga naredil. Zhe se ga naredi is premalo srełiga grosdja, fe ne bo bres kake prilage kar nikoli sponesfel; s kifljatim in kalnim fhampanjarjem kar nobenimu fladkoufniku ali višhejimu gospodu vgodil ne bofh.

Práv bi vender bilo, ko bi neki uzheni in bolj umni gospodje, ki po Dolenskim in Šhtajerskim na svojih grajšhinah, ali na farah domujejo, in s severnofranzorskimi, kjer fhampanjar rašte, in s nemškimi deshelami enako podnebje in vina imajo, vfak pošébej ali sdrusheni, po vezh fkufhnjah jo vlovili, tudi take práv prijetne vina narejati, de bi vender veliko denárjev, ki se sa-nje v ptuje deshele dajajo, fe sa vezh drugih potreb domá prihranovalo.

Preden svoje ljube bravze v klet ali vinfki hram peljemo pogledat, kaj je tú poškerbeti in opraviti — kar bo morde ne famo vinorednikom, ampak tudi drusim, ki s vinam kupzhujejo, ga tozhijo, ali sa dom hranijo, vfhez — moramo opomniti, de je mende ni na zelim fvetu vinfke deshele, de bi v takó majhnim proftoru tolikanj raslozhnih vin rodila, kakor ti kraji in kotánje okoli naf. Povedali fmo she, de fe tukaj rasne shlahtne, fuhe vina ali efénzi delajo, samolzhati jo pa ne smemo, de bi fe lahko fhe marfiktere druge, nove bashe, in s štaranjem veliko shlahtneji narejale. Kar pa po navadno narejene vina vtizhe — od sadušenih fmo she sgorej govorili — je nafha ipávška nografhna pritlizhne reje in is pervih lég, in pošébej is pašjiga repa v nafhi fari, pervo vino; faj fo nám zhiffti prihodek orala tazih nogradov 4 goldinarje in 15 krajzarjev višhej od vfih drusih v zeli komiffti zenili; — sa pašjim repam in drugo ipávsko nografhno pervih lég poštavimo Ter-shašfhke terane in neke Friulške okoli Medéje, sa temi naftopi selenkljat Zividin, pa le okoli Kronberga, bela Bre-shanka in Rebola — dvé simfki vini; potem pridejo vse druge

frednje bele in zherne vina. Tudi se v tih krajih, na posébnih robéh in vifozhinah nekaj malo nishjih, kiflastih vin prideluje. Svojim dragim prijattlam pa na Dolenskim popolnoma prosto pustimo, njih tudi mnogoverfne, in vezhkrat shlahadne vina Ilirskim, kakor sa práv sposnajo, vverfstiti, in rezhemo:

Kakor je majhna Ilirja, podoba velike Evrópe de se najdejo v nji lepe polja in vifoke goré, lafhko, nemfhko in fibirfko podnebje, trije poglavitnifhi evropejfski narodi in jesiki, vfi poljfski, morfki in gojsdni pridelki: takó tudi vse evropejfske vina, od nar bolj kifliga do nar fladkejiga, od nar nishjiga do nar mozhnejiga; najdejo se bele, rumene, rujave, slate in selene, zherne, rudezhe, možhno plefhezhe, pa tudi grosno lepó difhezhe, in fhe zlo na ognju in v zhlovéku gorezhe! —

Uzheni menijo, de kadar fo bili Rimzi pod trójomoshmi Pub. Scip. Nasikam, C. Flaminjam in L. M. Accidinum, 177 let pred Kristufam, pervikrat veliko svojih ljudí, in 4 leta kasneji novih 1500 drushín v Oglej preselili; fo bili ti le prvi terte v deshelo sanefli; Štrábo, ki je pa ob zhafu Kristufa, flovil pífhe, de je bila v Ogleju she ob njegovim zhafu velika kupzhija, de fo se tam Ilirzi s mnogim zhesmorfkim blagam previdvali, in vina v lefène fodze polnili, to je, de fo ga is Ogleja tovorili. Rimzi fo navadno svoje vina v semeljnih ali lonzhénih posóдах hranili, ki fo jih ánfóre imenovali, kakorfhnih je fhe veliko v Ogleju, v nekim majhnim ajdovfkim tempeljnu, pred patrijarfhko zerkevjo viditi. V vfih starih zhafih fo se vina is tih krajev zhes goré le tovorile, in Válvasor pífhe, de fhe v njegovim zhafu, pred 150 letmi, fo bili Vèrhнизhani tovarniki, ki fo vina is Ipáve na Gorenfko tovorili. Odkar fo pa v poslednjih zhafih gore na vse kraje s zefkami presfekali in prederli, in gojsde, pa fhe prevezh, srejhili, se je vinoreja v tih krajih bres mére, poséбно na shitnih poljih, vezhkrat ozhitno k satiranju shitoreje, in b fhkodi vlafstnikov, povsdignila in pomnoshila. *)

*) She 1368 fo avftrijanski Nadvójvodi prepovedovali tertorejo s satiranjem shitoreje mnoshiti. Zefar Makfimilijan II. je 29. Profenza 1565 prepovedal nove nograde nafajati. De je Kórel vójvoda na Šhtajerskim Ipávzam in Rihenbèrzhanam prepovedal plante na njive saditi, fmo she popred v misli vseli. Drugi dan Šufhza 1730 je bila pokora 10 gold. tem shúgana, kteri bi fhe zlo kake puhave snovizh nafadili. 25. dan Švezhana 1769 je bilo osnanjeno, de, kdor bi nov nograd nafadil, mu ga bodo prodali, polovizo kupne zene dobí tifti, kdor bo ovadil, polovizo pa zefarfki saklad; in de v tem nefkerbne in sanikerne gosposke bodo 100, semeljfske gosposke pa, ktere bi same nov nograd

V nafhi fari imamo fedaj 528 oralov nogradov zhitfo priltizhne reje, in 531 oralov njiv s tertami ali, kakor pravimo, s plantami; v zeli nafhi ipávfski komisii pa je 1423 oralov nogradov in 2573 oralov njiv s tertami; prideluje fe v nafhi komisii vfrednje, kakor fe nam posdeva, okoli 32000 dunajfskih zhebrov vina. V zeli Gorifhki kneshii — v kateri fe le dvé komisii bres vinfskih pridelkov — imajo 8931 oralov nogradov, pa ne fploh priltizhne, ampak vezhidel dobro odtalne reje, ki jo rónke imenujejo, in 57237 oralov njiv s tertami, in pridelujejo po zenitvi nekiga, pa ne zefarfkgiga, perita ali semljoméra vfrednje 286564 zhebrov vina. *) De fe tudi okoli Terfta veliko in dobrih vin prideluje, je fploh snano. Zhe bi fe v sedajnofti hotle vse vina, ki jih zhes goré fpeljujejo, ftevoriti, kje bi fe tolikanj konj jemalo? Dobre zefte — ravne in shelesne fhe bolj — odpirajo kupzhijo, kupzhija podpira kmetijftvo in rokodelftvo; vse fe veshe, vezh ko je ljudi, bolj ko oprafhjujejo po pridelanim ali isdelanim blagi, vezh fe ga prideluje, isdeluje in poprodá.

Od Ogleja je tedaj nafhim nekdanjim divjim ozhakam shlahtna tertiza dofhla; od Ogleja, ki je tazhaf fhe flovenfski bil**), nam

nafadile, 200 rajniŝ pokore plazhale. S tazimi poftavami fo hotli potrebnifhi ŝitorejo podpirati, in mnoŝenaju prenifkih in flabih vin braniti. V bolj poŝnejih zhaŝih pa je bilo vlaŝnikam popolnoma pripuŝeno, na ŝvojih ŝemljifkih rediti in pridelovati, kar bi fe jim ŝdelo, de bi jim nar vezh vérglo. Zefarji fo menili in upali, de fo vinoredniki ŝhe pri pameti, pomotili fo fe pa v tem le, ŝakaj okoli po vŝih vinfskih krajih jih je kar veliko takó neumnih, in s tertami fo v take kraje ŝahli, de bi fe jim, v teh rezheh le, ŝa práv práv veliko potrebo ŝnovizh ofkerbniki poŝtavili! — —

*) Atti della Imp. Reg. Società Agraria di Gorizia. 1844.

**) Zhe v Oglej greŝte, ne ŝtópíte nikakor is nekdanje ŝtare ŝlovenije. Ni práv ne, de neki nemŝhki uzheni ŝlavnimu goŝpodu Janeŝu Kolárju, pervimu ŝlavjanu na Ogerfskim ŝamerljivo ozhitajo, de ŝi je v ŝvojih bukvah: *Reise durch Oberitalien etc. mit besonderer Rücksicht auf slavische Elemente, unternommen im Jahre 1841. Pesth 1843* — hotel prevezh ŝvetá ŝa nekdanjo ŝtaro ŝlovenijo polafŝiti. Vnet ŝa ŝlavo ŝvojiga, ŝém ter tje možhno potlázheniga in ŝatertiga, in na ŝvetu nar bolj raŝproŝtorjeniga naróda, terdi v ŝvojih bukvah, de Benetke ali Venetke imajo ŝvoje ime od Venetov, ki fo ŝlovenzi bili. Oglejzi, in drugi tam okoli fo pred Atilam na otoke pobegnili, fe na-njih vŝelili, in meŝtu Venetkam ŝazhetik poŝtavili. Bres komu ŝvoje preprizhanje tukaj vŝiliti, terdno miŝlimo, de ŝlovenzi fo pred Rimzi v tih krajih bili. Rimzi fo ŝhe Terg nafhli, in fo ga Tergŝte imenovali. Juli Zefar je priŝhel 59 let pred Kriftufam s tremi legijoni vojakov v Oglej preŝmit. ŝoŝidal je Zhe dád (Cividale) po njem Forum Julii, ŝdaj fe pa zela deŝhela po-njem Friul imenuje. Tudi bele goré, ki fe ŝdaj po-njem Julifke, fo fe popred, po ŝpri-zhevanju Marzelína, Venetŝke, to je ŝlovenŝke imenovali. — V letu 568 je patrijarh Pavlin is ŝraha pred Dolgobrádzi v Grádo — ali ne v Grad? — na neki otok pri morju, unŝtran mozhírja, ali kakor pravijo paludov, pobegnul

se je tudi po sv. Móharju — ki ga Krajnci isvoljeniga befédnika pred Bogam imajo, ki je uzhenéz sv. Marka, v letu 50 po Kristufovim rojstvu prvi Oglejski fhkof bil, in sv. Jélarja naslednika imel — sv. véra sabliffhála; satorej fo tudi od vsih starih zhasov vse flovenfke deshele okoli do Drave oglejskim vikfhim fhkofu, ki se je patrijarh imenoval, v duhovnih rezheh podloshne bile. Ko se she vam, preferzhni Šlovenzi! ljubi po boshjih potih sv. meffa objifkovati, sakaj bi she raji, ali pa faj vender tudi na lepo in kar rodovitno polje — od kodar smo terte dobili, in kjer jih she takó lepó redé — v Oglej ne fhli, in v vsm ilirfkim in fhtajersfkim Šlovenzam, nar starfhi in tedaj tudi nar svetejshi zerkvi, daritev hvaleshnosti sa rasfvetljenje sv. vére ne doperneffi? —

Prizhijózho zerkev je patrijarh Popón v letu 1031 is podertin, ki jih je Atila v letu 452 v Ogleju popuflil, dosidal. Ko v to sv. boshjo vesho stopifsh, te bo tiha, sveta grosa velizhaftva boshjiga prevsela, de oftermifsh; nifi jo ne she vidil takó krafne zerkve, de bi molzhezha, pa vender takó shivo na ferze ti govorila! Práv ni ne, — tudi vam bolj vifokim in uzhenim gospodam naj bo rezhenó — de se tako vsm Šlovenzam nar vezhi svetifhe, ki ga je she zlo poboshni svetli Zefar Ferdinand sadnjizh objifkal, v nemarkar puftí, in de se na-nj sdaj — ko zeli uzheni svét po starinah hrepení, takó zhifto posabi! —

in is Ogleja vse fvetinje in sv. saloge tjekaj vhtal. — Dan danafhenj je okoli Ogleja veliko njiv, fenoshet in drusih krajev, ki imajo she flovenfke imena, she zlo Šózni istók v morje, v fredí Friúlvov, se sdóba klizhe; kdor tega ne verjame, naj poprafha brata nashiga foféda, shlahtniga gosp. Lud. Šhivizhofna, ki je v Zervinjáni, kamor se Oglej fhteje, z. k. komifjski fodnik. Ja she veliko nishej, doli nad Kodrójpo pravijo neki vast Gorizhiza, drugi pa Gradifhka. Vfi Karnjeli okoli studenzov Taljamenta fo flovenfkiga naróda in oblizhja, in imajo flovenfke lasé. Dokler fo se she pod Benefhkim vladftvam snafhli, fo kar radi k Šlovenzam prihajali, in se med njimi vfelivali. Kar je tod okoli po desheli kupzhevavzov fo vezhidel karnjelske kervi ali rodovine; sdaj pa, odkar fo zefarfski postali, ga ni goda in konza, kakor radi, vftako peletje in v velikih trumah, na Krajnfko hodijo, vezhidel sidarit; zhe kdo dvé ali tri leta tukaj sidari, pa she flovenfhino sna, in jo zhifto srezhe, kar ni sfer nobenimu pravimu Talijanu dano. Šlovenzi se kar hitro drusih jesikov nauzhijo, satorej, kakor fo se njih ozhaki hitro talijanfhine nauzhili in na flovenfhino posabili, se tndi njih sinovi pri svojim starim narodu hitro flovenfhine nauzhé. Dobro vémo, de flavniga gosp. Kolárja sagovarjavfhi, smo tukaj predaljezh safhli, refniza je pa Bogu ljuba! in profimo nam tó milo prisaneffi; toliko oftane vender tudi ref, de, ko fo Šlovenzi she pred Rimzi v Ogleji bili, smo tolikanj loshej po-njih terte, in kar je she vezh, tudi sv. véro, sadobili. —

XIX. Kletijstvo, ali vinohranilstvo.

Kletijstvo se veshe s vinorejo; kaj bi neki zhloveku pomagalo grosdje pridelovati in vino is njega narejati, ko bi ga ne umel hraniti? Kletijstvo ali vinohranilstvo objame tedaj vse vednosti, fkerbí in opravila, po katerih gré vina hraniti, de bi se, kar se da, obdershale. S umnim djanjem poskerbeti po mogožhnosti, de bi vino nobene tistih lastnost ne sgubilo, ktere so splohno obrajtane in sa prijetne sposnane, se pravi: vino obdershati. Vinoobdershljivost je pa neki le primerljivi sapopadek, se rezhe: le v primeri ali s zhafam, ali s drugim vinam; takó postavimo: to vino se da toliko mezov ali lét, ali pa dalj ali manj zhafa, kakor uno, obdershati. Šlednje vino je pa she po svojim bitji v nekim raspadanju sapopadeno; satorej ga tudi ni v nobeni, tudi ne v nar bolji vinfki desheli takiga vina, de bi pri navadnih okoljnostih hitreji ali kafneji ne raspadlo, ali se spridilo, ko bi mu zhlovefhka vednost in ume-tnost po mogožhnosti v okom ne prifhla. Niso vse vina enako obdershljive ali stanovitne, tudi ne vsi kraji vinoobdershljivosti enako primerjeni ali flushivni; takó sploh govoriti, se dajo po vsakdanje narejene in navadno hranjene vina — in tukaj le od tazih govorimo — v merslih krajih veliko loshej in tedaj dalj zhafa, ko v gorkih obdershati.

Kar vinoobdershljivost vtizhe, imajo sem ter tje od tega slo krive sapopadke; veliko je Šlovenzov in Nemzov — pa ne tazih, de bi sami vina pridelovali — in med njimi she zlo uzheni, kteri s nekim modrim oblizhjem terdijo, kakor de bi bile vse severne vina od krája obdershljive, bolj jushne pa neobdershljive; jushne vinorednike ufno, uzheni pa tudi novize ali bukve pisaje, v tem milvajo, in jim is vse mozhi severno shego vina narejati, kakor edino fredstvo vinoobdershljivosti, priporozhujajo, s tem pa le svojo veliko nevednost v teh rezheh osnanujejo. Ne mislimo se veliko pomotiti, zhe jo naravnost rezhemo, de v bolj severnih krajih ga gré v priméri vezh vina pod slo, ko v bolj gorkih. V gorkih deshelah, v kterih so vinfke letine bolj stanovitne, in vina veliko hitreji dosore, se tudi, slahti nishji, bolj proti popivajo; tu ga ni vinorednika, de bi bil sa dvé dobri vinfki letini s posódo previden; le kadar prihodna bendima flabo kashe, vershe bolji vina sa prihodno leto hraniti. V severnih krajih je pa tó vse drugazhi; ko

jim mofht pred simo sadofci ne svrè, imajo prihodno leto pogoftama sabave s njim; vinfke letine fo manj ftanovitne, satorej bi radi tudi niske vina nekoliko ftarali, de bi jih v flabih letinah drashej prodajali; pri tem fe pa vezhkrat takó spezhajo, de nimajo ne kaj piti, ne kaj prodati.

Ko je ravno po besedah Dr. Ritterja neka Franzosnja rekla: de Nemzi fhe ne vedó, kaj je srèl grosd, in drugi Franzosje pravijo: de nemfhko vino hozhe zhloveku zheva prejefti; ni to vender nizh drusiga, ko famolafna hvala, in franzosko bahanje; sakaj po vfh vezhkih vinfkih deshelah po Nemfhkim raftejo v pofèbno dobril legah, zhe ravno nekoliko kifljate, vender shlahadne vina, in fo v nemfhkim podnebjú dàlj zhafa ftanovitne, de bi pa vse nemfhke, ali fploh feverne vina fe dale, kakor bi zhlovek shelel, obdershati, je kvanta. Pred 23 letmi fmo brali v svesku z. k. kmetijfke drushbe na Dunaju fpifek nekiga avftrijanfkgiga prelata, v katerim terdi, de fo po dunajfki desheli vinfki pridelki, fèm ter tje zelih komifij, ki nifo obdershljivi ali ftanovitni; takó je po vfh drusih bolj fevernih vinfkih deshelah, s eno befèdo, po primèri, kakor fo v jushnih in fevernih krajih terte is prekfolznhnih goríz bolj na polje slesle, ali v premerfle kraje safhle, je tudi vino is njih grosdja na obdershljivosti sgubilo. Is shlesaftiga, vódeniga in premalo zukreniga grosdja fe ne dajo nikjer ftanovitne vina narejati; to je glas umnih vinorednikov vfh deshel.

Kadar fo Parzi (Bavarzi) pred nekaj letmi v vezhim fhtevilu na Gerfhko fhli, fo bili feboj vséli veliko shlahtnih rajnfkih vin, sakaj miflili fo — kakor vezh drusih Nemzov — de ga ni vina zhes tega; te vina fo fe jim pa bile, kakor pravi baron Babo, na Gerfhkim hitro fkalile, na drenj potegnile ali fkalile, — v Kámzhatko prepeljane bi bile bolj ftanovitne oftale. Ko bi ne bili posabili — pa tudi zhafa nifo imeli — kadar fo nasaj fhli, gerfhkiga vina feboj vseti, nar hitreji bi fe bili preprizhali, de bi fe bilo dalo dàlj zhafa na Nemfhkim obdershati, ko nemfhko na Gerfhkim; sakaj vina is gorkih deshel fo fame na febi veliko mozhneji in tedaj tudi ftanovitnifhi, pa, zhe domá oftanejo, savolj gorkote veliko hitreji, kakor v kaki drugi bolj hladni desheli; dosorijo, in po naravopoftavi v drugo podóbo raspadanja — v fkifanje prefkozhijo.

V nemfhkim jesiku fe najde slo veliko vinohranilfkih bukev, pa vezhidel nifo vredne treh pífhkavih orehov, in denárji, ki fe sa-nje dajo, fo saversheni; sakaj ne uzheni in fkufheni moshaki,

ki vezhidel nifo vinoredniki in vinohramov nimajo, ampak gospodje po vezherji lazni, ki nifo nikoli vinohrama imeli, ali ga morde fhe nifo vidili, fo jih pifali, in jih v podstrehnih stanizah, pri linini svetlobi, in verzniku vóde — de bi faj kosarzhik vina fi naklonili — fhe pifhejo. Po zheterne ali peterne bolj stare bukve obrópajo, in kar v njih najdejo dobriga in slabiga, neumniga in prasniga — bres prefejanja, kar ni njih rezh — vkup spravijo, in nove bukve pod veliko pomenljivim naflóvam osnanijo; ni jo take file ali potrebe pri vini, de bi se pri njih pomozh sa-nj ne najdla, ni takó fkasheniga vina, take gnojenize, de bi te ne poduzhili, ga v prijetno pijazho obrniti, tudi ni ga vina v zeli Evrópi, de bi ti ne povedali, kakó samorefh is fvojga grosdja, ali fhe zlo is kakih drusih sloshkov, enako domá narediti i. t. d.

Take bukve prebiraje, sazhne se sadnjizh zhloveku takó gnu-fiti, de jih s nevoljo prezh vershe, in denárje pomilva, ki jih je sa-nje dal; ga ni namrezh v njih konza in kraja od kadil, masil in sdravil, in drusih ozhitno velikih neumnoft. Takó najdefh v gori imenovanih Helentálovih bukvah, postavimo sa neke pripodobe: de vino, ki ni napolnama, gré pri gorkim vremenu vfake 2 ali 3 dni, pri hladnim pa na 4. ali 6. dan, s sheplam pokaditi!! Bog daj, de bi ga po-njem glava in perfi ne bolele! — de imafh vinohram v neki ogel vífzh, in v oglu obsidano jamo narediti, vino va-njo vloviti, ko bi se kak fód opozhil! — de kánj samorefh is foda s neko palizo spraviti, ko jo vezhkrat saporedama v vino potaknefh, in jo vfelej proti obrifhefh; — de vino samorefh med drugim tudi vzhiftiti, zhe vezh pol nelimaniga papirja (Flusspapier) zhes-nje rastegnefh, de se tizhejo, in takó vfo meglo ali gofzhzhave dóli potlazhijo; kakó bi se pa fkosi poldrugi, ali dva palza fhiroko vého v fod fhlo, papirnate pole zhes vino rastegniti? to pa ni povedano. Takó najdefh v njih tudi moder in koristen uk, de is starih dóg shgaj-narfkih fodzov, namefti jih na ogenj vrezhi, samorefh, kakor je neki na Mofhkovitarfkim sam sa se od Zefarja pravizo ali patent sadobil, prezej dobro shganje narejati! — — i. t. d. i. t. d. Vfe tó v snovizh popravljenih, v fheftizh natifnjenih bukvah! — in v letu 1838 berefh —!

Kakor kovazhi konje sdravijo, fo tudi po vfh mefhkih nemfhkih deshel fódarji ali pintarji (Küfner) vinosdravitelji. Ko se komu kaj napzhniga ali neprijetniga pri vinu prigodí, hitro po-nj pofhle, in tá s nekim fkrivnoftipolnim oblizhjem poífhe is salóge fvojih

fkufhenj, in spelje, kar se mu sdi; naj se mu sponese ali ne, dobro plazhilo terja; on ne more nizh sa tó, ko ga vino ni hotlo vbogati! — Kar so pifatelji she v starih zhařih od tazih sódarjev svedili, naj bo práv ali napek, korisřno ali fhkodljivo, refnizhno ali lashnjivo, tó gré she smirej od uřt do uřt, is starih v nove bukve. Ozhitno je pa tudi, de v poslednjih zhařih so jeli bolj umni in fkufhani moshje vinorejine in vinohraniřske bukve pifati, kér se pa nozhejo bahati, prevezh obetati, in nikogar flepariti, se priméri, de so njih bukve med ljuřtvam she malo snane.

Tertoreja, slasti pa naménu primerljivo vinovrénje potrebuje velike vednosti in fosnanjenja s mnogoverřnimi narávopostavami; tudi kletisřvo se na-nje opira, in kdor hozhe práv vina hranovati, mora fosnaniti se s všimi narávopostavami, ki se s obdershljivořtjo vina v vézhih ali manjših svesah snajdejo, in tedaj k njegovu stanovitnořti pripomorejo.

Narávne postave in kemijřke refnize, ki smo jih she pri tertoreji ali vinovrénju vezh ali manj v miřlih imeli, ali raslohili, ne bo treba tukaj pri rasjafnenju vinohraniřtva po dolgama v novizh raskladati, sadořti bo biřtrim bravzam, zhe jih le na-nje opomnimo.

V nekim poprejřhnim odlozhku smo rekli, de, zhe bi kdo nekaj grosdja v kaki ódperti pofodi smařtil, in kam na gorko postavil, bi se mořht hitro v vino, vino pa v jeřih spremenilo, in jeřih bi tudi hitro gnjiti sazhel; vse tó bi se godilo po narávopostavah; zhloveku je pa dano s umnořtjo vezh ali manj zhes narávopostave gospodariti, jih bersdati, krotiti, in nameřti, de bi mu fhkodvale, v svojo korisř obrazhati. Vino, nameřti de bi se mu v jeřih spremenilo, ali fognjilo, se samore 10, 20 do 100 let obdershati; ogenj samore po narávopostavi zhloveka opezhi, mu hiřho foshgati; umni zhlovek se ga pa ogiblje, in ga kolikor more v svoj prid obrazha; s ognjem slató, frebró, řvinz rastopi, sheleso svari, in si s njim marřiktere prijetne, tézhne in sdrave jedila sgotovi. Vezh narávopostav ko zhlovek vkroti; si jih podvershe in flushivne řtori, bolj tedaj ko zhes-nje gospodari, bolj pokashe, de je v refnizi umen, in de dopolni voljo Bogá, ki ga je she v sazhetku gospodarja svetá postavil; ali niřta vosovlák in puhobarka v veliko zhařt zhloveřhkimu umu? —

A. Od sódov, salivanja in prefnemovanja.

Od kadar sazhne ozheřze na terci, is kteriga ima grosdik srařti,

otékati, je grosdje; in od kadar se grosdje smaſti, ſta moſht in potem vino, dokler ſe ne ſpijeta ali ſpridita, v vedni ſveſi s podnebjem, to je, s srakam, gorkoto, mokroto, i. t. d. Kar od tega grosdju ali vinu ne flushi, ſamore umen zhlovek yezhkrate odverniti, kar pa tekne, ima nakloniti. Is premersliga kraja preneſe zhlovek tertizo v bolj prekfolnzhen in gorak kraj; is sraka, v katerim bi kiflogas vinu nagajal, v terdno ſapèrto poſodo, is gorkote v hladen hram i. t. d.

Defravno ſèmtertje na Gerſhkim, in nekaj maliga tudi na Franzóskim vino v nekih podsemeljſkih jámah, kakor v kapnizah, hranijo; je vender po vſih krajih nar bolj navadno, obilne vinopridelke v fóde ſpravljati. Is rasniga leſá bi ſe lahko fódje narejali, nar bolji pa in nar navadniſhi ſo hraſtovi; pri pomanjkanju hraſtoviga jih narejajo tudi is koſtanjeviga, nekoliko bolj redkiga leſá. Gofp. Gagliardo *) priporozhuje jih raji is koſtanjeviga leſá delati, kèr imajo manj gávkokiflobe (Galläpfel-Säure) od hraſtovih, velí jih is krepkih dóg, in s vratzami narediti, de ſe gré lahko va-nje oprat jih; jih dobro okovati, in ko bi ſe imelo vino zhes poletje v mokrotnih hramih v njih hraniti, jih s kako s lanjenim oljem ſmeſhano ſemljo poſarbatí, de bi ſe vino manj fkosi doge is njih kadilo. Šliſhimo praviti, de jih imajo v Brégu vezhidel jelóve, pa ne velizih; ravno práv ſa-nje, ki ſhelijo ſvoje bele vina hitro vsoriti.

Pri naſ raslozhijo tri plemena hraſtov: gnjelz, gráden in zér; le dva perva daſta terden léf ſa fóde; vſi trije ſe popolnoma po perji lubadu, ſhelodu in leſu raslozhijo, zér ima dolge, ravne in globoke póke po lubadu i. t. d.

Vſi fkufheni vinoredniki ſedinjeno terdijo, de ſe vino v vezhíh mérah, kakor ſmo ſhe pri moſhtu rekli, tedaj tudi v vezhíh fódih is debeliga bolji naredí, in potem, ko je ſhe is vezhiga narejeno in ſe je dobro vzhíſtilo, ga imafh, zhe ſhelíſh, de bi ſe ti popred vsorilo, v vezh manjſhíh fódizov preſneti. Ta nauk da baron Babo in pripíſuje hitreji vsorjenje v manjih fódih nekoliko gorkoti, ktera majhne fode hitreji pregreje ko velike, nekoliko pa sraku, kateri poſtavimo, po dógah in dnèh 20 po zhebríſhkíh fódzov 3—4krat vezh proſtora ima fkosi léf do vina priti, kakor pri edinimu fodu do 20 zhebrov. V naſhíh Novizah je bilo povedano, de ſo uzheni

*) Del vino e del modo di fabricarlo e conservarlo. Napoli 1814.

našli na palz veliki, štirioglati, zhlóvefki koshi 1000 potnih luknizhiz, toliko in morebiti jih ima še vezh na takim prostoru hraštova dóga. Uzheni samorejo spod kake hraštove dilize srak popolnoma odvseti, potem tezhe vóda fkosi njo, kakor fkosi refheto. Ref je, de tazih luknizhiz navadno in bres posebnih priprav nevidimo, pa vřakdanje skufhnje naf uzhé, de gré vino fkosi dóge, kér je treba smirej fode salivati, pa tudi tanek nóf táko fkosi fode fkajeno vino v hramu dobro zhuti. Neki grof Del Meřtri is Karmina (Cormons), sam velik vinorédnik, naf je bil pred vezh letni obiskal, in na vratih odpertiga hrama vřtavfhi se, je sazhel lep duh nafhiga vinohrama — v kterim rasun vina nikoli nizh drusiga ne hranimo — hvaliti, de je bilo kaj; kar bi bili mi norzhevanje imenovali, ko bi mu ne bili poprej in potlej rasni vinokupzi enako hvalo dali. Zhe pa vino fkosi dóge gré, samore tudi srak, ki je 800krat loshejřhi in veliko tanjřhi od vóde fkosi nje do vina priti.

Ako zhlovek shelí, de bi se mu vino vsorilo, in ako srak k temu, kakor gré mifliti, tudi nekoliko pripomore, ker gnjilzhne rezhi v njemu doli tlazhi, práv je, de pozhasi in kar v majhni méri fkosi dóshne luknizhize do vina gré; kadar se je pa vino vsorilo, to je, nar viřokeji řtopnjo svoje dobrote dofeglo, de ne more vezh bolji pořtati, bi zhlovek shel, de bi srak do njega vezh priřtopka ne imel; sakaj nobeno vsorjeno ali dognano vino se ne da nikjer vezh v navadnih řódih dolgo zhafa s dobizhkam, bres kakih posebnih řredřtev hraniti. Ko ni pri prihodu kake gorkote nizh hujiga, še řamo na sebi doli jemlje, vefhi se, in flabí.

Od nekđaj řo uzheni ři veliko glave belili řódam take obleke omifliti, de bi fkosi nje srak do vina ne dofhel — takó bi se veliko kafneje vsorilo — pa niřo řhe bili takó řrezhni řo tako řnajti. Še drugizh řmo dali vse svoje řóde s oljnato řudezho řarbo namasati, in prepriřzhani řmo, de taki veliko manj salivanja povřhijejo. Kar se manj pošalije, bogato poplazha na pošarbanje obernjene řřofřhke. Ko se ravno s řarbo nekoliko dóshne luknizhize samashejo, jih vender tudi řhe řama řarba, zhe ravno manjřhi, ima. Kér ni tedaj nar manj řdvomiti, de srak po dóshnih in řdnojnih luknizhizah do vina gré, je treba vedno řkerbeti, de je v vinohrami smirej řhiř in řdrav, ne pa kak řmerdljiv ali kushen srak.

Šóde delajo na vezh mér, vezhkrat řo v řesheli navadni vinřki kupzhii nekoliko primerjeni; v mnogih krajih pa take narejajo, de jih s vinam řred řrodajo. Odkar nozhejo vezh na Řajnu od

starih vín flifhati in vediti, terdi baron Babo, de so zhišto opuštili fhego, velike fóde narejati, ki so dershali po vezh štó zhebrov, in dan danafhenj delajo bolj pripravne; mende tudi tazih hraštov vezh nimajo. Po starih fo jih pri naf delali od 16 do 24 dunajfskih zhebrov, sdaj pa, odkar se po vezh vina prideluje, in odkar fo na vse strani komisijfske zefte odperli, de se ga lahko po vezh na vósu pelje, jih narejajo od 24 do 36 zhebrov, ali od 18 do 24 kvinzov. Kar jih je v nafhi komisii, fo vezhidel okováni, malo kak star fodez je fhe s lefenimi obrozhi nabit; tudi blishnji gorifhki Ipávzi jih dajo vezhkrat okovati, doli nishej pa jih ni vezh kovanih. Šód is ipávfske ali krafhke hraštove zhernjáve narejen, de ni nizh beljáve vmef — ki bi v mokrotnim hramu hitro strohnela — terpi, ko je dobro hranjen takó dolgo, de bi nobeni Ipávz ne mogel zeniti, koliko rodov bi ga samoglo vshivati. Lepa verfta kovanih fódov je zhaft ipávfskiga kmeta in prvi saklad mednjegovim hifh-nim orodjem; zhe on kogar posebno zhišla, ga v vinohram peljaje pozhafti, de mu tú piti da, ali ko bi se ne hotel s kom kaj posebniga v prizho svoje drushine pomeniti, se pomeni v vinohrami, ki ga vsak pri rokah ima.

Krajnfki in gorifhki Ipávzi! Kje bofte zhes 50 lét hrafte imeli, fóde is njih narejati? *) Vinorejo možno mnoshite, hrašto-rejo pa popolnoma v nemar pufhate! Ali se obadvé ne véshete? Ni ga zhes terdnjavo nafhiga in krafhkiga hrašta, ki is terdih tal rafteta; ni ga boljiga tudi ne sa štéfárftvo morfskih bark; kar jih

*) Na 29. dan Kimovza 1842, sjutrej ob fhtirih je prifhel zhes morje strafhen pifh, ki mu pravijo uzheni na morju: v o d e n e, na fuhim pa: fá p n e hlazhe. V Terftu je potlazhil dvé barki v morje, na Krafu pa rasun drusiga je isrul in rasdrobil v neki globoki dolinizi hrašt sa 12 vos drév, bres de bi se bil nad drugimi hraftizhi na robu okoli in okoli dolinize kolzhikaj rastogotil; tazih prikasikov je bilo kar veliko viditi, de pri vezhiz isrutih ali raskrojenih drevesh fe ni njih blishnjim in manjšim zlo nizh shaliga primerilo. Is Krafa je prifhel med Vrábzhemi in Šhtijákam v fhirokosti pol ure zhes Bérda, kjer je isrul in polomil vezh štó in štó hraštov — mende nar boljih, kar jih je fhe v komisii bilo — doli v Orehozvo, Št. Vid in v Podrago, je pofhkodoval in pokonzhal veliko sadodrevja; v borjazhu ipávfske grajfhine je eno nar vezhiz murv raskrojil, bres de bi bil okoli po strehah grada kake posebne fhkode storil, in je Zherni Verh tudi možno pofhkodovavfhi, fe v gojsdih sgubil. K veliki frezhi je prifhel, ne zhes tri minute strafhno fhmezsh, fhe po nozhi, sizer bi bil morde tudi kakiga zhloveka, s svojo neisrezheno mozhjo vsdignil in po sraku letéti uzhl. Kakor je bilo po fhkodi posnati, je bil nar hitreji v vezh vezhiz in manjših vertinzov rasdeljen. — Ki pred 16 letmi je bil tudi is morja tak pifh k nam pribuzhal, vsel je pa v podobi vertinza, ravno in sló vosko pot zlo malo pofhkodovaje v gojsd, kjer si je pa drevje ruvaje, manj samresheno tudi ravno pot delal.

is njega v Terstu šefarijo, jih lahko, kakor naj terdnejšhi, po dragi zeni, tudi vunajnim zhesmorfskim ljudstvam prodajo. Sa milijone trebra bi jih lahko v Terst oddali. Shelesne zeste delate, kupzhijo povsdigniti, de bi se po njih vezh blaga vun in notri prepeljevalo; v kom bodo pa Tershashzhanje domazhe vun po morju, in vunajne notri pripeljevali, ko ne bo hraštov, bark is njih šefariti? Nikar ne rezite po oflovsko: nej trava rafte ali ne, kadar naf vezh ne be! Vi bote sizer prefhli, vafhi otrozi pa, ki so vafhiga mefá in kervi, ne bodo prefhli, v njih bofte tudi vi naprej shiveli; ali bi ne bilo práv tudi sa-nje kaj pofkerbeti? Dersháovladarstva bi imele po svoji dolshnosti, nemarnim in takó sanikarnim kmetovavzam, kakor majhnim otrokam, ki she pameti nimajo, v hraštoreji po postavah ofkerbnike postaviti, de bi she prihodén ród is zhefar imel fódé in barke narejati.

Gosp. K. Majerfij je dal v Pefhtu 1826 kamnat fód sa 300 zhebrov, potem drusiga sa 3000, in she kasneji tretjiga sa 5000 zhebrov fosidati. Bliso imajo mármorno shilo, is ktere po sheljah velike plofhe riijejo. Zhe bi fódar naredil dolglat fód, popolnoma zilindraft, tó je, bres vsiga vampa, zhe bi mu od snotrej vdelal she 2 ali 3 dná, in ga potem, ko bi se dalo, po dolgama popolnoma zhes fredo prerestal, in flednjo polovizo na enako dolgo miso povesnil; tu imajo nafhi bravzi popolnoma sapopadek tazih fódov. Nàrpred postavijo vezh feshnjev dolgo plofho, jo terdno vsidavfhi na spodnje dnó, na-njo v potrební primeri tudi sadósti fhíroko, pa druge v pòdobi pol kolebarja pokonzi — vezh ko jih je, vezh predalov bo v fódi — na lete stavijo is plofh vresane spodnjimu dnu enako dolge dóge, in jih svunaj s drugim sidanjem proti opirajo; takó fosidajo fód, de ima vezh predalov, in v flednjim lahko drugo vino.

She 1835 smo gosp. Šhamfa, ki je sam v Pefhtu vino-rednik bil, poprafhali, kakó apneni fódi vinu flushijo, in vino fódam, kér ga ni vina bres vezh ali manj kiflobe? Desiravno se je gosp. Šhamf popred s lekarstvam (apotekarstvam), kot s vino-rejo pezhal, nam ni umel odgovora dati. Majerfij povsdiguje, v svojim zhes take fódé na svetlo danim svesku, njih lastnosti zhes vfo pametno méro; ko bi bil refnizo govoril, bi jih zhes-nje ne bilo, pa hvalusha jo sam pové, de ga ni she v tazih fódih vina nikoli zhes tri mefze hranil! — Baron Babo vsame v misli, de v poflednjih zhafih fo se od njih neflushilnosti preprizhali.

Nov fód, ki mora is v pravim zhafu vfehaniga in vsorjeniga, tó je, sadofci vfufheniga lefá narejen biti, fe ima 4 ali 5 tednov pred terganjem pri kakim kálu, potoku ali fudenzu s zhiſto vodó naliti, — drugi ſhe popred doge namakvajo, ali jih v fkladenzah zelo leto svunej puſtijo — bolj ko je vrozhe, bolj potegne vóda na-fe, kar je v njem prevezh ſagoltnofci, zherne farbe i. t. d.; zhes 14 dni fe perva in zherna vóda is njega potozhi, in fe v drusih 14 dneih ſhe 3- do 4krat s drugo zhiſto nalije. Popred ko fe s moſhtam napolni, ga gré ſakuhati s ſhivim apnam, ali s lugam ali s kako flanizo; potem ga zhiſto ſprati in ſadnjizh s nekoliko ſhe kuhanim moſhtam, ali s vinſkimi tropinami, kterim fe nekoliko breſkoviga pérja ali kakih leſnik ali jabelk pridene, ſhe enkrat ſakuhati. Nali ga sdaj pervikrat s nar niſhejim moſhtam, ſa naprej pa lahko denefh va-nj nar boljiga vina. Vinſka mozh premaguje hraſtov duh, in ko bi ſhe kaj po hraſtovni diſhalo, fe ga kupzi nikoli ogibali ne bodo.

Šóde, ki fo vezh let prasni bili, gré s vodó in potem s moſhtam dobro ſakuhati, de bi vino is njih po kaki puſtobi ne diſhalo. Vfako ſakuhanje je treba vrelo v fód viliti, veho ſalopnjeno ſabiti in fód dobro pogugati, de gré puh po vſih rezisah. Operhnjene ali plefſnjeve fóde imafh s kake metlizo ali klobuzhevno práv dobro ogarati, in jih potem oprati in ſakuhati. Vſe fóde, od kterih bi fe moglo miſliti, de ne bodo derſhali, ali kak flab duh imeli, je treba s dobrim ſakuhanjem rasmozhiti. Baron Babo ſvetije, de ſakuhanje bi fe ne imelo v fódu nikoli zhiſto ohladiti; pri naſ ga pa puſté vezhkrat po 24 do 30 ur v fódu bres vſe fhkode. Nikar dobriga moſhta v flab fód vlivati; tó, ko bi ſhe ravno vſi vino- hranitelji ne priporozhevali, bi lahko vſak ſam raſumel.

Preſtarih ali fkaſhenih fódov, ki nimajo nizh lepe grampe, nikar pri kaki ozhitni drashbi ne kupuj; nikoli fe ni na take, poſébnó ſa poletje ſaneſti. Ko bi ravno vino v njih ne ſavrelo, bi utegnilo vender nategniti, de pri dobrim pokufu tamno, kalno in ſhalofne farbe poſtanc. Majerſij, ki je od kamnitnih fódov piſal, ſprizhuje, de fe na Ogerſkim poſébnó po dobrih letinah v ſtarih fódih po vezh ſto in ſto tavſhent zhebrov takó ſpremení, farbo in lepoto ſgubi, de ni vezh ſa noben prodaj. V tazih fódih ga gré po obilnih letinah po vſih vinſkih deſhelah niſhjiga vina kar veliko pod ſlo. Šód, v kterim je kadaj popolnoma fkaſheno ali gnjilo vino bilo, ni vezh ſa nobeno rabo, raſun ko bi fe narasen

djal, in se vse doge in dná od snotrej snovizh do zhistiga lefa stefa. Marfikterimu nemarnimu in sanikernimu kerzhmarju se v taki flabi posódi vino takó spridi, de ga pivzi vezh ne priljubijo.

Bifter vinohranitelj mora vedno pasiti, de si ki fam kaki-ga sóda ali sódza ne safmrádi; zhe bi v kakim opranim sódu ali sódzu kaplja vóde ostala, ali kaj droshij, de bi pod njima, poséбно na solnzu, léf sazhel trohneti, dóbi vino od taziga sóda teshák in slo sopern duh, pri naf pravijo: po bonfi difhi (Fassgeruch). Taziga duha is vina po nobeni zeni ne spravish, k vezhim bi ga samogel s nekimi rasresanimi in v vino obehnenimi limónami nekoliko sagerniti in prijetnishi napraviti.

Šód se pa da popraviti nar lahkeji s shivim apnam in vodó; taka s apnam namefhana vóda mora dalje zhasa v sódu, in ravno na mestu, kó je mogoze sa-nj svediti, kjer je trohnel, leshati; treba ga je pa vender vezhkrat gugati in obrazhati, in s tako apneno vódo ga rasmozhiti. Ko bi v kakim sódu sagledal vezhi ali manji prostor rumenkljate plesnjáve, uzhé vfi kletijstvovavzi, de se mora tak prostor do shiviga stefati, fizer pa, de bi she bolj práv opravil, rasfuti ga in foshgati.

Kadar v nafhah krajih is fuhih hramov vino is foda potezhe, ga zhisto operó, kakshenkrat tudi s kalnim vinam splahnejo, in do bendime odpertiga hranijo. Gori v misel vseti gosp. Gagliardo jih veli Napolitanam s kako morfko gobo ali zunjo dobro obrifati in jih s sherezhim ogljem, ki se v kaki posódi fkosi vratiza vantage dene, posufhiti; tudi pri naf jih nekteri takó s ogljem sufhé, poséбно pri mokrotnim vremenu; desiravno je plesnjavo lahko s sakuhanjem is njih spraviti, vender je bolji, de bi zlo nizh ne splefnili.

Po vfih bolj severnih krajih, takó vse vinohranilfke bukve od tam govoré, take prasne sóde s shveplenim puham, kar se da, nakadijo in jih sabijejo. Kér takó kiflogás sgorivshi se s shveplam fklene, ne more vezh v sódu nobeniga trohnenja spozheti. Pravijo pa, de tako sakajenje gré vfake 4 ali 6 tednov ponoviti.

Nafha ipávka shega prasne sóde v mokrotnih vinohramih, ki jo tudi gosp. Dohtar Pozzi*) uzhenik kemije in shivinosdravilfiva Milanesham priporozhuje, obfioji v temle, de, kadar is sóda vino

*) Del vino, delle sue malattie, dei suoi remedi. Del Dottor Giov. Pozzi etc. Milano 1819.

potozhimo, ga pušimo poſlednje **3** do **6** bokalov v njem in ga popolnoma ſalopnemo; temu rezhemo: fóde friſhne obderſhati. To malo kiflogáſa, kar ga je v fódu, ſe hitro s vinam ſdruſhi, de potegne na drenj, torej ne more nikjer drugej v fódu kakiga trohnenja ſpodboſti. Po ti fhegi ſe dajo fódi, ko ſo dobro ſamaſhéni, dolgo zhaſa dobri obderſhati, in ko ſe poſkerbi, de niſo nikoli bres potrebniga vina. Taziga vina v fódu puſtiti, ali ga pri-liti, pravimo: mu ſhivesh dati. Ko tak fód ob bendimi, odmaſhivſhi ga, povonjamo, nam diſhi kot roſhize. Vino ſe is njega potozhi in v jeſih oberne, s dvema ali tremi brantazhi vóde dobro od ſpodaj ſplahne, ſaprè in s moſhtam nalije. Nikoli ni maſh fóda ne s moſhtam ne s vinam naliti, de bi popred na-nj v darſhi pri vehi ne povonjal, ali tudi, ko ſe da, pri luzhi va-nj ne pogledal. Ni ga ne takó neprijetniga duſhza v fódu, de bi ga vino na-ſe ne potegnilo, in kdor ni ſnagoljub, ne bo nikoli in nikakor pridén vinohranitelj.

Vſe poſóde, kterih ſe potrebuje pri obiranju in maſhzhenju ſvenjeniga groſdja, pri preſnemovanju ali natakvanju poſéбно ſhlahtnih vin, ſgoſtikov, eſenz i. t. d. — gré s zhiſto vodó dobro oprati, in jih ſadnjizh s navadnim vinam ſplahniti.

Kadar v poſuſhenih fódih, ali ſizer kaj grampe odpade, jo gré ſpraviti, ſizer pa daj fóde oſtergati — de bo kaj vèrglo. Med tem, ko ſmo bili perve dni pretezheniga Kimovza v Ljubljano ſhli, je dal Jerni Troſht, od ſv. Jurja 1820 naſh hlapez, hiſhnik, kmetiſtvoavez, vinohranitelj, kozhijaſh i. t. d. — naſhe, na borjazh ſnefhene fóde dvema Brizama ſa 101 gold. frebra poſtergati. Rekla ſta, de pri nobenim goſpodarji je niſta ſhe tolikanj, pa tudi ſvoje ſhivi dni ne ſhe takó lepe grampe ſtergala; tropine potlazhijo namrezh v naſhlih badnjih droſhje na dnó, de jih pride zlo malo v fóde. Is radovedljivóſti ſmo jo ſvagali, in bilo jo je zhés 10 zentov; plazhala ſta jo tedaj le po 6 krajzarjev funt. Ko bi jo bili dali na ſvojo van poſtergati, bi bili 20 do 40 gold. vezh ſa-njo vseli, ſakaj ípavſka grampa je takó lepa in od Terſhaſhkih lekarnikov ali apotekarjev vezh od druge obrajtana; pa grampo ſtergati is neſuhih fódov je kar ſoperno delo, in domazhi ljudje niſo na-nje kaj naverſheni. Pred 10 letmi ſmo jo bili tudi dali nekimu Kraſhovzu zhés, ſa 80 gold. poſtergati.

Dvojna je fhega s ſrovim, belim moſhtam fóde nalivati, de bi v njih ſavrèl; ali jih napolnejo do vèrha, ali ne do vèrha:

1) Ti, kateri fódé do vérha nalijejo, hozhejo de bi jim mofht vse sgorne pene smetal; k temu potrebujejo sa 24 zhebrov dershezhi fód, ki 40 do 60 bokalov enaziga mofhta, s njim fód, kadar naj gorje vrè, dobro salivati, de bi tudi v refnizi vse pene vun vèrgel; pene vlovijo pod fódam v kako posódo, kravajze s njimi samefiti, kaki vinzhek, ali s tropinami vred shganje is njih narediti. Tako vino, ki je dobro smetálo, poštane zhihtifhi, krepkeji, resneji in mozhneji, pa tudi sdravfhi in nekoliko obdershljivfhi.

2. Drugim pa, katerim sgornih droshij ali pèn ne smezhejo, poštanejo vina ref bolj fladkljate, pa tudi mehke, shlesafte, manj biftre in manj mozhne; do konza spomladi gré take vina popiti, kakor sploh vse vfakdanje fladke vina in vfih vinfkih deshèl; po tazih rada glava bolí, tudi flabotnim shelodzam nifo kaj tezhne.

Šóde, kateri vezh ne briklajo, gré samafhiti ali savéfhiti, de bi se alkohol ali vinozvet is njih, poséбно pri gorkim vremenu, kakorfihno je fhe vezhkrat po bendimi, ne kadil; práv ni ne, ko se dajo vina nepotrebno vefhiti.

Dokler mofhti briklajo se morajo vfak dan salivati, potem pa po 2 ali 3krat na teden, kafneji in med letam nar manj po enkrat na teden, in tó, de bi srak manji prihod do vina imel, in tudi, de bi se vino manj vefhilo; sakaj ravno na méro proftora, po katerim srak do vina prihaja, mu fhkodije kiflogás, in tudi na enako mero se vino vefhí, ali zvet is njega puhtí.

Vinohranitelji vfih deshèl fo, kar salivanje vtizhe, enake saftopnofti, de je namrezh treba salivanje imeti sa boljgiga, in ko she ne boljgiga, faj vender enakiga vina, kakor je v fódih.

Vinorédnikam okoli po vfih tih krajih, kateri upajo do konza Velkitravna fvoje vina oddati, ne kashe jih presneti, jih tudi ne presnemvajo. Vina gré presneti, kadar fo se she vzhiftile, ki Profenza, ali Švezhana, k sadnjim Šufhza, pri bistrim in ojstrim vremenu, de bi se pri pomanjkanju gorkote tolikanj manj alkohola ali zvetu is njega fkadilo. Pri gorkim in mokrotnoftim sraku bi tolikanj vezh zvetu is njega spuhtelo, in vezh vodeniga se s njim fprijelo.

Deshelna fhega vina presnemovati ni kej koriftna; vino tezhe s dolgim zurkam v brantazh, tù se mozhno s srakam vbiva in mefha, de zvet is njega puhtí, kiflogas pa is sraka, in kaj vodeniga vane grè; ravno takó tezhe is lija s dolgim zurkam v fód, na njevogo dnó bije, in se po vfim fódu raskropiva, de se snovizh s sra-

kam možno mešha, kiflogása in vodeniga se napiva, alkohola pa sgubiva. Od presnetiga vina pravijo, de je vbíto; kaj hozhe tó rezhi? Nad zvetam je sgubo terpelo, ni vezh možno kot popred, in fhkodljiviga kiflogása in vodeniga se je napilo.

V veliko kletjfskih ali vinohranilfskih bukvah, ki jih bres vse fkuflhnje pifatelji prepifujejo, se najdejo uki s neko nalafh narejeno trómba (Pumpe) ali s pomozhjo meha in drusih priprav presnemovati; vse take priprave se nam zlo nizh pripravne ne sdé. Kaka tromba! in kakó bi se neki v vehi fóda vterdila, de bi od spodaj droshij zlo nizh ne obgugala in sblodila? She zhes 20 let presnemvamo s pomozhjo dveh mefhizhev, od katerih fmo she pri spravljaju mofhta nekaj v mislih imeli; daj si narediti eniga dobre tri pednje dolsiga in priveshi ga na kanelo; práv tiho, bres vfiga rovfhntanja in fhumenja ti bo po njem is fóda vino v brantazh teklo; po drugim pa 6 do 7 pednjev dolsimu is lija kar tiho in tudi bres berklanja v fód. Marsikteri je she ob presnemovanju v nafh hram prifhel; pokasali fmo mu nekaj presnetih in nekaj ne fhe presnetih, pa ni ga bilo fhe takiga, de bi bil gotovo raslozhil in nam povedal, ktere fo she presnete, in ktere fhe ne! Po deshelni fhegi presnete, ferkaje kiflogás in vodeno, raskropivfhi in vbivavfhi se v fódu, otergavfhi tudi tanjko grampizo in se s njo sdrushivfhi, — vezhkrat kar možno natégnejo in otemnijo, de fo shalofne viditi, dokler se snovizh ne vsorijo; pri nafhlih pa ga tudi v temle ni nobeniga raslozhka.

Švoje presnemovanje vselej takó nastavi in spelji, de ne bofh nikoli nobeniga vina, faj ne boljiga pri enim presnemovanju dvakrat, in pa fhe zlo na sraku bres mefhizhev, pretakoval; omifli si dober fód, vsvoji si ga raji pri fofedu, kakor de bi vino v badenj spravil, in sopet v opran fód potozhil; namesti edine bi pri takim delu trojno fhkodo imel; vino bi se ti v badnji vefhilo, kiflogás na-se vleklo, in pri drusim potakovanju bi tudi kar veliko zveta sgubilo in kiflogása dobilo; tako vino je vbíto in natégne, de je kaj! —

Droshij ne gré v kak fód spraviti, de bi se vlégle in vino snad njih pilo; tako vino ni kaj sdravo sa shelodez, pa tudi glava rada po njem bolí; raji jih tedaj prezej pò posnemovanju isfazhi. K temu delu imajo Ipávzi nalafh shaklje, flednjiga is lakáta ohlánzhjiga platna in neke kljuke, dolge po feshnji, od spodaj na konzú s nekim okoli sresanim shlebizhem previdene; kljuka se v shakelj vtakne, in na fredo konez shaklja se od svunej s béko v

shlebizh kljuka dobro priveshe, shakelj s droshmi napolni, od sgorej s dvema ali tremi bekami h kljuki terdno priveshe, in sdaj shakelj sa kljuko kam obehi. Okoli bokala ga stezhe is shaklja motniga, potem je pa vino, ki mu fazhniza pravimo, take tanjkosti in lepote, de ni isrezhi; s tako fazhnizo dolijemo v svojim hramu v primeri pefnete fóde.

Ko is shakljev vezh ne kaplje — ki po 36 do 40 urah — jih ne prevesujemo po deshelni navadi nishej; fazhniza bi ne bila vezh tanjka, temozh jih vsamemo doli, slijemo is njih, kar je redkiga v kako pofódo, gofte pa, kar fe jih shakljev dershi, denemo pofufhiti; s redkimi pa snovizh shaklje, ki so med tem oprani bili, nalijemo; takó fe pozhasi vse vino is droshij spravi. Šuhe droshje tudi prodajajo, de v fabrikah grampo is njih kuhajo. Kdor bi hotel fazhnizo posebej spraviti, naj ji da nekaj zhasa, de fe vsori, prezej ni kaj prevezh sdrava, pa tudi po shaklju difhi. Gosp. Shamf pifhe v svoji ogerfki vinoreji, de tam v nekih krajih fazhijo s flanelastimi shaklji naj hitreji, pa ne droshij, temozh motne ali kalne vina; take vina fe dajo po besedah baron Babota tudi dobro isfazhiti v kaki vifoki in pokriti kadi na rasmlatih zunjah, ki so ravno pripravne, popir is njih delati.

Teshko je ljudi ob neko prasno véro pripraviti, ki fe je she daljeh okoli safejala in vkoreninila; taka prasna véra je, s droshmi nishji vina popravljati. Droshje obfojé is grampe, shlese, gnjilzhnih rezhi i. t. d. tó je neka smef, neko blato, ki ga vrelí mofht, ali kafneje vino pri tihovrenju is febe na dnó mezhe. Kakó bi fe neki s takim blatam vino popravilo, je teshko rasumeti. — Šaj je fhe nekaj vina v droshjeh? Tó je ref; pa kakfhno vino je? ali ne nar nishji, nar flabji od vfiga, kar ga je v fódu? ali fe vinozvét, ki je veliko lahkeji od vodeniga, ne vsdiguje v fódu vifhej? ali jih ni veliko, ki imajo gori vifoko na dnu zhepinze, de bi is fóda bistrifhi, in ko je dobro salopnjen, tudi mozhneji vino pokasali? Zhe she shelifh nishji vino popraviti, dolij mu, dolij 2 ali 3 zhebre boljgiga vina, sakaj pa nozhesh tega storiti? Bolji vino fe ti smili, pa s njegovimi droshmi — s njegovim blatam hozhesh drugo popraviti, ali bi fe ti lahko ne reklo, de si neumnesh? Takó poboljfhano vino je gotovo flabfli, kakor je popred bilo, sató, kér nisko vino, ga pretakovaje, prelivaje, in s srakam vbivaje, veliko vezh zveta sgubi, kakor bi ga moglo koli na blatnih droshjeh sopet dobiti, in s srakam ga dobro mefhaje, fe samore s njim, ki je she

famo na febi prevodéno, fhe kaj vodéniga is sraka sdrushiti, in kiflogás, fe s njim sprimfhi, ga tudi poboljšhal ne bo.

Prasna je ta—jih flifhimo od vezh strani rezhi — faj Franzosje, Nemzi in Šhtajerzi takó ravnajo, faj marfikteri vinokupez, ko pri naf dva sóda na krish kupi, in boljiga popolni, veli nishjiga na njegove droshje pretozhiti. Ne famo tó, fhe mnogo drugo prasno véro jih veliko okoli terdi, pri vfem tem refniza oftane le refniza. Tako vino fhe veliko zhafa po droshjeh difhí, tó ni nobeño poboljšhanje; s droshjeno shleso samorefh kako tèrdo ali kiflobo nishjiga vina nekaj zhafa in nekoliko sagerniti, tem fe pa ne rezhe popraviti, marvezh po flovenko: flepariti. — Sa dalje zhafa, kadar fe tanjka shlesiza sopet vleshe, je vino tèrdo ali kiflo kot popred. Naj rezhejo tedaj kerzhmarji, kar hozhejo, ozhitna je, de s droshmi fe nishji vina ne dajo poboljšhati, marvezh de fhe na zvetu sgubo terpijo. Par zekinov mu radi damo in s vefeljem, kdor naf bo is narávopoftav ali kemijfskih refniz preprizhal, de s droshmi fe samore v refnizi nishji vino popraviti. Dobro pomnimo, de smo pred 16 ali 18 letmi pravizhno, natifnjeno zefarfko prepoved brali, s droshmi vina popravljati.

Rajnfka deshela od vfih drusih nemfhkih nar shlahtneji vina rodi, takó jo terdijo vfi Nemzi; de je, kér bolj proti severju leshí, tudi veliko hladneji od nafhkih krajev, kdo bi tega ne verjel? in vender Dohtar Ritter in baron Babo sprizhujeta, de tam, kjer imajo hladneji vinohrame, vfako vino, she v pervim letu fvoje ftarosti po trikrat presnemejo. Kakó, desheláni! ko bi nekterismed vaf svojih vin do fv. Petra ne prodali, ali bi ne bilo práv, de bi jih v svojih bolj gorkih krajih in flabfhkih hramih v drugizh presneli? Vi porezhete: ni naváda; tudi mi vémo, de ni naváda, pa fvetvamo vam s dobro vefjtó: ftorite, de v navado pride, in ko bi ga kakor Rajnzhanje med Šhmarnimi mafhami v tretjizh presneli, tudi nizh greha bi pri tem ne bilo. Kaj bi pa ljudje rekli, ko bi ga v drugizh, ali fhe zlo v tretjizh presnemovali? Naj rezhejo, kar hozhejo, kaj rezhejo neki na Rajnu? Tó je ravno snamnje, de je fhe deshela s tamó nevednosti sakrita, ko fe zhlovek framuje ozhitno ftoriti, kar je práv; Bog daj vender enkrat norzam pamet! Vpeljajte faj drugo presnemovanje ozhitno v navado, in nihzhe ne bo vezh od tega befedize zhehnit!

Namemba vfiga presnemovanja je ja gnjilzhne rezhi — tifti, ko pride kiflogáf do njega takó nepokojni kváf — ki jih vino is

febe na dnò poklada, od njega odlozhiti, de bi se pri kakim prihodu gorkote ne vsdignile, ne sabavljale, in vina k daljnim raspadanju ali prefkoku v novo kipenje, kakor je kiflo- ali gnjilovrenje ne spodbode, ali ne napeljale.

Po raslozhku grosdja, is kteriga so se naredile, zhafa, v kterim se je tergalo, in vremen, v kterih se hranijo, pa tudi po raslozhku hramov, fódov in hramijstovanja se vfakdanje vina veliko hitreji ali kasneji vsorijo, to je, nar visokeji stopnjo fvoje dobrote dofeshejo; nektere potrebujejo k tem nekaj meszov, druge nekaj lét; baron Babo terdi, de vse navadne rajnske vina se vsoré v dveh, in nar k vezhim v treh letih; ni ga namrezh hrama, de bi kaj gorkote faj po letu va-nj ne sleslo, pa tudi ne takó gostiga lefeniga fóda, de bi tanjki kiflogás po njegovih nefhtevilnih, ako ravno nevidljivih luknizhizah va-nj do vina ne prifhel. Popred pa, ko od tega dalje govorimo, moramo she nekoliko od drusih refniz v misli vseti.

B. Narávopoftave, ki se veshejo s vinoobdershljivoftjo.

Alkohol, ali zhist in bresvoden vinozvét je sam na febi popolnoma obdershljiv, tó je, se ne spridi; pa smed vsih drusih mokrot se nar hitreji in tedaj prvi s obzhutljivo gorkoto fklene, in pod podobo nevidljiviga puha beshí ali sgine; kmet pravi: pofufhil se je. Kadar hozhejo uzheni kako strupenino, zherva, ali kakiga spazhika dalje zhafa ohraniti, ga denejo v kako fteklenasto posódo, jo s shganjem nalijejo in dobro samafhijo; de si lih ima shganje bliso polovizo vóde v febi, se vender take rezhí v njem, kakor se lahko v vsih museumih vidi, slo veliko let obdershé. Ko je obilo zveta v vinu, se lashej nekoliko zukra, káli ali lugaste foli, sagoltnosti in firupa ali gnjilzhnih rezhí v njem popolnoma rastopí, de je slo tanjko, vse drugo pa pahne is febe na dnò, kar droshje imenujemo. Perva tedaj in nar pglavitnifhi narávopoftava v svesi s vinoobdershljivoftjo ima ta glaf:

I. Zhe je vezh zveta v vinu, obdershljivfhi ali ftanovitnifhi je; vinoobdershljivoft je tedaj v ravni primeri s njegovim zvetam, pa tudi vinozvet je v enaki ravni primeri s zukram v grosdji, is kteriga se je naredil: kolikor vezh zukra v grosdji, toliko vezh zveta v vinu, ali s drugo besédo, toliko mozhneji je. Te refnize terdijo vsi kemikarji po uzhenosti, in umni vinorédniki vsih deshél is vfakdanjih fkufhinj. Zhe gremo po zeli Ilirii

in na vse kraje vinčkiga svetá poprafhat, ktero grosdje da mozhneji vino? in ktero vino je stanovitniſhi? Le ta glaſ bomo ſaflifhali: zukreno grosdje da mozhneji vino, in mozhneji vino je ſtanovitniſhi. In vender, o zhuden in neisvedljiv vinorédnik! — Komaj ſtopiſh is vinohrama, kjer ſi to bolji vino pokuſhal, in greſh k tertodélu, pa ſi ſhe na te refnize poſabil; torej je vinoreja, vneta ſa tvoje dobro, prijaſno te po tvojih gorizah vodivſhi in ſprejemavſhi, ti pokasala, kakó imafh ſhlahtneji tertne plemena, zukreniſhiga grosdja, v prekfolnzhnih légah, pritiſhno in ſ potrebnim ſhivesham rediti, dobro obdelovati, ſmandavati, jim po mogoſhnoſti na golih tléh ſolnzhne gorkote naklanjati, in terganja ne prehiteti. Ali ni ſhe Virgil, kmetiſtvo prepevaje, nauk in ſvét dal rekozh, de bendima ima poſlednje delo kmetovavza biti? in Rajnzhanje, ki ſo po ſprizhevanju Dr. Ritterja, ſ dnevam ſv. Góla, to je 16. dan Kosoperfka vſelej bendimo odperto imeli, ſo jo po iſgledu Jansheviza (Joannisberg), de bi zukreniſhi grosdja, in is taziga mozhneji vina pridelovali, v poſlednjih zhaſih ſploh na poſledne dni Kosoperfka, ali na perve dni Liſtopada v navado vpeljali. Vſi uki vinoreje namenujejo zukreniſhi grosdje in mozhneji vina, torej te je dalje poduzhila, moſht na tropinah, v pokritih badnjih kuhati, in po meſhizhkih, de bi ſe zvéť is njega ne kadil, v ſóde ſpraviti, in kaſneje ga tudi ravno tako preſneti. V bendimſkih hramih, tudi ſarobljene goſpode, ſe vidijo pri preſnemovanju in polnjenju vezhkrat ſém ter tje take nemarnoſti in ſanikarnoſti, de bi moglo umniga zhloveka ſerze boléti! Pri ſvoji veliki neſkerbi miſliſh, „ſaj bo vino dovelj mozhno“. Prasna je ta; nar revnifhi kupez, ki ga morde nima boſhjaka v arſhetu, oprafhuje le po dobrim, to je, mozhnim vinu. Kar koli zvetú is vina ſpuhti, naj bo vezh ali manj, je ſguba ſa-nj, pa ſhe vezhi ſa te; umno poſkerbi tedaj, de mozhí ne ſgubi, ſizer, zhe daſh, poſéбно is niſhjih vin, ſhe to malo zveta, kar ga imajo, ſkaditi ſe, kaj boſh neki potem imel? luſhizo! —

Tri ſirelaje od Sadra je vaſ, ki ji pravijo Albánfka; neki ſhkof is turſhke Albanije v Sader-preſtavljen, je nekaj Albanesov ſeboj pripeljal, in jih pred meſtam vſelil; kteri ſi hiſhize ſgol is kamnja ſidajo, de ga ni ſerniza peſka, ne drobze apna vmeſ. V Tèrſtu ſo pa hiſho pred zlo malo zhaſam ſoſidali, de jo v Ilirii ni zhés, in Tershafhtvo (Tergeſteum) ji pravijo. Sdaj ſo vaſhe vinza ſém ter tje albánſkim hiſhizam pri Sadru podobne;

ko bi se pa vinorejstva práv nauzhili, Tershafhtvu bi podobnihhi postale; sakaj kakor je bilo veliko vednosti, fkerbi in dela potrebno, Tershafhtvo fosidati, je tudi treba veliko vednosti, marljivosti in truda, možno, tedaj shlahrneji in obdershljivihhi vino narejati in ga práv hraniti.

Vsi, ki se s umnostjo in marljivostjo pri kaki veji kmetijstva — takó tudi pri vinoreji — preflavijo, so nar sveteji svesde na nebu kmetijstva, postanejo s svojimi isgledi dobrotniki zhloveshtva, in se jim ravno kakor tudi tazim fabrikantam, rokodelzam in preflavitnikam vsih drusih stanov, nar bolje godi, gorjé pa tem, ki se poflednji in pa she mersljivo in toshljivo sa njimi vlezhejo! Takó je bilo od sazhetka svetá, pri vsih narodih, in bo, dokler bo svet stal.

Vse svenvanje ali pofufhenje grosdja na tertah, pred hifhami ali v hifhah, v pezhéh i. t. d. se speljuje is namena, de bi bilo v priméri manj vodéniga, pa vezh zukreniga, in tedaj tudi vezh zveta v vinu; is enaziga namena sparijo mosht v bolj gorkih deshelah vezh ali manj, v shirokih velikih ponvah na sherezhim oglju; ravno is tega namena pušté fém ter tje nishji vina smersniti, de bi se vóda kot léd is njih lozhila, zvet pa bolj vkup stopil; tudi is enake namembe prilagajo nishjim moshtam pred ali med vrenjem zakra ali medú, in jim prilivajo po vezh ali manj shganja ali pa vinozveta.

Pred 22 ali 24 letmi je bil velik krik vstal, in od vsih strani so priporozhvali vse moshte na tropinah pa v saviturjenih ali sandnitih badnjih kuhati, de bi veliko možhneji vino postalo. Neki gosp. Humel je uzhil postaviti v pripravno luknjo sgornjiga dna na badnju kljukašto zev, de bi po nji vogelnokifli gás v drugo s vodó nalito pofódo fhel; vsel je famofebno zesarfko pravizo takó mosht kuhati, in jo je flednjimu, ki bi jo hotel pofnemati, sa 120 gold. ponujal. Neka franzoska dekliza po imeni Elisabetha Shervé (Gervais), bolj umetna od njega, je pa snajdla pripravo, vse, kar se is taziga badnja fkadí, takó vloviti, de nasaj v badenj kaple. Mnogi vislhji postavljeni so ji — mende sali deklizi — kar je koli shelela, tudi pifano sprizhevali, de bi bila takó sa svojo od kralja poterjeno pravizo prodajaje vezh denarjev dobila; tédili so, de po njeni fhegi mosht kuhati, se dóbi, rasun boljiga vina, tudi defeti del vezh! is 10 pofód grosdja 11 enazih pofód moshta! — pa tudi is petih grosdja fhest moshta! O velikoufna franzoska ba-

harija! Tudi gosp. Humel, zhe ravno Nemez, ni bil nizh manj darljiv, primeri 60 zhebrov po njegovi fhegi kuhaniga mofhta, ne obéta manj ko 384 gold. na prirastku mére in dobrote dobizhka, in ko se njemu enkrat sa vselej 120 gold. da, oftane fhe sa pervo leto 264 gold. zhiſtiga dobizhka! — — Kdor prevezh obéta, malo ali nizh ne da!

Šlushivniſhi pripravo fhe, kakor je Elisabetina bila, fmo dali v Gorizi is koſitarja sa 12 gold. frebra narediti. Kar je v toltim panju s medam napolnjeniga fatovja, je bila v nafhi pripravi hladna vóda, in koder zhebelze med fatovjem gori in doli hodijo, je v nafhi pripravi fopar ali puh is badnja fkosi fhel, to prizho omersnil, in v kanzhikih nasaj v badenj padal, predenj je daljezh prozh s njim sdrushen vogelnokifli gás v neki drugi poſódi fkosi vódo na dan priſhel. Drugiga poſébniga niſmo pri vezh ſkufhnjah nafhli, kakor de je bil mofht bolj farban, de je bilo nekoliko vezh vogelnokifliga gasa v njem, in de sgorno dnò, od ſpodej mokro in vrozhe, od sgorej pa pri hudi vrozhini ali vetru preſuho, fe možhno veshí, in ne da kakor tudi vratiza ne nikakor popolnoma vterditi in ſamaſhiti. De je tudi ſitno in ſlo nepripravno, fkosi vratiza mofht, s tropinami vred v badenj ſpravljati, in tropine ſopet vùn jemati, bo vſak lahko raſumel. Gosp. Humelnu je ſlo majhna rezh take terdne badnje, in fhe zlo od 60 do 100 zhebrov narediti, pa le na popirju! —

Nafhe, v tiſtih zhaſih s veliko natanjknofſjo ſpeljane ſkufhnje — is laſtne priprave fe je lahko od ohlajeniga puha, ki fe je naſaj v badenj zedil, vlovilo in pokuſilo — fmo bili od ranjkiga goſp. Dohtarja Majerja z. k. tukajſhniga komiſiſkiga ſdravnika na-proſhni, marljivo popiſali in z. k. kmetiſki drushbi v Ljubljano poſlali. Danaſhenj dan nihzhe ne vé od taziga mofhtovrenja.

G. F. Jullien, neki veliki vinoprekupzhevavez v Parizu, je ſpiſal franzoſko popolnomo vinohraniſtvo; v teh bukvah zhetertiga natifa pravi: niſkim mofhtam, de bi vina is njih ſavoljo pomanjkanja zveta preſgodaj pod ſlo ne fhle, je treba veliko ſhganja, zukra ali na ognju ſparjeniga mofhta pridjati, de bi vina is njih možhnejši in tedaj tudi obdershljiviſhi in ſtanovitniſhi poſtale. Dalje on piſhe: de vinam, ki fe is Franzoſkiga prodajajo, gré zveta pri-livati, fizer bi fe fhe na poti ne obdershale; tudi jo s vſo franzoſko odkriſferzhnoſtjo in po vſih uſtih pové, de goſpóda is vſih vunaj-nih deſhel, navajena domá na drage franzoſke vina, pridſhi pa na

Franzóska fe filno zhudi, tú nobeniga tazih vin najti, kakor jih na svojim domu sa drage penese pije; sakaj pa neki ne? Jullien takó odgovori: mi narejamo vina drugazhi svojim domoródzam, ko Talijánam; Nemzam jih pa moramo fhe drugazhi narediti, drugazhi Anglesham, in sopet drugazhi Rufam! —

Nar hitreji prilivajo Franzosje vinam sa vunanje deshele zveta namesti shganjá, de bi vina po kaki prismojenini ali drugi soperni rezhi ne difhale; tudi umijo v svojih po mójstrovfko narejenih shganjarijah ob enim zvet namesti shganjá narejati; to bolj vodéno vlovijo is enake, pa kar dolge zevi bliso kotla, in takó, de fe nasaj va-nj zedí, zvet pa na kenzu zevi.

Kakor veliko drusiga tudi tega ne pifhemo tukaj k pofnemovanju — mende bi fe pri naf tudi ne poplazhalo shganjá ali fhe zlo zveta vinam prilivati — ampak k rasjafnenju nafhah bravzov, de bi raji v grosdji na tertah zukra ifkali in po taki poti mozhneji in obdershljivifhi vina narejali, kér bres mozhi ali zveta je ni, in ne more biti nobene vinoobdershljivofti. Po nafhah zefarfkih pofstavah je dovoljeno mofhtu pred, ali med vrenjem shganjá prilivati; kafneji pa ga vinu priliti je ojfiro prepovedano. Poglej: Medizinsche Polizei.

Vfi bolj feverni vinohranitelji priporozhujajo nishjim vinam mozhnejiga prilivati in jih stanovitnifhi narediti; mi pa tega — rasun v slo majhnih mérah — nobenimu nezhemo fvetovati. Priporozhujajo tudi ob presnemovanju fóde sa niske vina, popred ko fe s shveplam nakadé, jih s shganjem sashgati, ali pa splahniti; kaj bo neki vender polizh ali tudi bokal shganja pri fodu 16—24 zhebrev sa mnoshenje mozhi in obdershljivofti vina isdal? —

She vfi léki, kadila in masila, ki fe v vinohranilfkih bukvah najdejo, in s kterimi fi hozhejo pifatelji tazih bukev, jih osnanovaje in shivo priporozhvaje, vezhidel kaj penesov pridobiti, sprizhujajo, de okoli po deshelah je slo veliko niskih vin, ki fe ne dajo dolgo obdershati, vfi refnizeljubi vinoredniki in hramijftovavzi jo ali is lastnih ali ptujih fkufhinj sdrusheno terdijo, de vse fredftva niske vina, ki fo fe is prevodéniga, shlesaftiga ali kifliga grosdja naredile, obdershati, le sa malo zhafa sdajo, de take vina ftorijo to svoje, in de pod slo gredó. Tó je ozhitna naráve pokora tem, kteri predersno s tertami v kraje saidejo, sa ktere nifo ftvarjene! Kjer fe ne dajo po nobeni zeni faj frednje vina pridelovati, naj fe kmetovavez vérne, svojo mozh na kaj boljiga obrazha, in od vina

le toliko prideluje, kar bi ga sa-se, ko mu ravno tako dopade, potreboval.

Gosp. Rath sprizhuje v svoji nemfihko pifani fhtajerfki vino-reji, de kar ga kmetje na jushnovvezhernih gorizah Zeljfke krefije pridelujejo, sazhnè vezhkrat na spomlad ob obselenenju tertè vreti, in de jim vrè smirej naprej, dokler ni sa drugo, kakor kje sliti ga. Baron Babo pravi, de ravno nekaj taziga se v nekim deli Shtajerfkiga, na Krajsfkodolenfkim in v vezhim deli Horvafhkiga kakikrat primeri, pa tudi njemu, de se je prigodilo, in de na Rajnu marsikteri, fódez sa svojo hifho nastavi, kadar je pa tretji del spitiga, je drugo sa kje vrezhi. Po poterdovanju Shtaptala je na Franzoskim veliko tazih krajev, v kterih se vina fhe do leta ne dajo obdershati, in de umni vinorédniki kar vsih vinfkih deshel dobro rasumijo in vedó, do kdaj bi se kako njih vin dalo pri navadnih okolifhinal dobro obdershati. Kadar pa vino po navadno hranjeno po svoji lastnosti do konza pride, de vsi léki pri njem nizeh vezh ne sdajo; tó poterdijo tudi drugi franzoski in nemfhki vinohranitelji.

Satorej fo tudi v gorkih deshelah, kadar filno dobre vinfke letine pridejo, nishji vina po-nizeh; ni jih mogozhe, ne v dobre fóde, ne v dobre hrame spraviti. Bog! de ga oddajo po ti zeni, kakor si koli bodi! Zhe pa daljni kupez, sa zeno gredé, tako vino na dom pelje, kakó bi mogel od njega vse lastnosti mozhnejiga terjati? — njih slo niska zena pa nanese, de se vezhidel pred zhafam popijejo.

Kakó se neki vina posnajo? Kdor je na vina le ene deshele navajen, nima uft in nófa jih tudi drugih deshel raslozhiti in dobro posnati. Vinfki pridelek vfake deshele ima nekaj febi lastniga, to je, lastne svoje stopinize, po kterih se vina kakiga kraja med feboj raslozhijo. Kdor hozhe kako vino s pokufhanjem posnati, mora biti sdrav, zhistih uft in nizeh poshaften ali sadnit; zhe je vrozh, mozhno shejin, se je klobat ali fira najedel, mu bo vfako tudi frednje vino práv dobro; naj vsame sa dober poshirk v ufta, naj ga nekoliko ogreje, pozhasi fkosi nóf dahne, in potem v vezh manjih poshirkih v shelodez spufti. Takó bo nar manjshi neprijetni duh saposnal; bolj na naglim ko se ufta po njem pofufhé, bolj je zvetno ali mozhno; kolikor fo zhiste vina bolj shive farbe, toliko vezh zveta tudi imajo, mozhnejji fo sató, kér se je farba v obilnosti zveta lashej in bolj popolnoma rastopila. Ko bi ga kaj po gèrlu

prafkalo, ali se mu po njem rigalo, flabo snamnje bi bilo, pa tudi, ko bi te po kakim glava bolela, nikar ga vezh ne pi, Bog ga vedi, kaj je v njem! bolje je, de ga ne pijesh. Tudi so gorkeji vina prijetnijhi sa pokufhnjo, in bolj v nóf vdarijo, kakor bolj hladne; pri tih je ni tolikanj gorkote, de bi se takó naglo s zvetam sprijela in ga hitro v nóf nefla, torej se vezhkrat priméri, de kupez mozhnejí vino v hladnim hramu popuští in se nishjiga v gorkim poprime.

Po dunajfki vinovági, — ki jih narejajo mefingafte in freberne, in ki se na tó opirajo, in so tudi po tem narejene, de vino je loshji od vóde — se dajo le vina nekiga kraja med feboj, ne pa vina vezh deshél, primeriti. Nafhe nizh zhihzhene ali blojene vina kashejo na imenovani vági, in fizer poljške 3 do 5, in nografhke od 5 do 9 stopiniz. Ko bi jih po nemfhki navadi zhištili, in vse nevidljivo is njih na dnó potlazhili, misliti bi bilo, de bi she losheji postale, in tedaj she vezh stopiniz kasale. Doli nishej po Lafhkim imajo slo gofte vina, sategavoljo pa niso nizh manj mozhne, in bi dale v priméri veliko vezh shganja od nemfhkih. Popred v misli vseti gosp. Onoráti pifhe, de navadne Napolitanfke bolji vina, bres de bi jih sgoftili, so teshke ravno kakor vóda; kakó bi jih pa s dunajfko tehtnizo nemfhkim primervali? tudi nafhi sgoftiki ali efenzi, naj bodo she narejeni, kakor si bodi, so vender le teshji od vóde.

Napolítanje imajo po besédah gosp. Onoráta váshize, mofhte vrovnavati; ko váshiza kashe, de je pregofst, mu vóde prilijejo kar je práv, de postane is njega dobro, kakor so nar bolji navadne deshélne vina; ko kashe pa, de je preredeck, tó je, premalo zukren, ali ga práv sparijo, ali pa mu sparjenja prilijejo. Tudi gosp. baron Babo in drugi Rajnzhanje imajo váshize, de po njih priméro zukra v mofhtu sposnajo; smaftijo nektere grosdike, in zhe váshiza kashe, de je mofht is njih prelohak, tó je, premalo zukren, grosdje, ko je prijetno vreme, she dalje sorijo; ali pa, zhe ga she na léfah svenvajo, ga puští, namefti smaftiti ga, she dalje zhafa svenvati.

Škufheni vinorédniki in kupzi ne potrebujejo váshiz, po kterih bi vina sposnavali; bistro okó, tanek nóf in zhište ufta jim vezhidél bolj práv ko váshiza povedó, kaj de je v kosarzu. Nar shlahtnejí vina, ki so vezhidél tudi nar mozhnejí, se po vřih vinfkih deshelah nar lahkeji in nar drashji prodajo. Vři velki vinoprekupzhevavzi na Nemfhkim take vina po mogozhnofci, vezhkrat hitro po poter-

ganju, in sbe v moſhtu po zeni pokupijo; ne ravno vſelej jih ſtárati in zhiſte tózhiti, marvezh de bi frednje, jim tazih prilivaje, in jih takó ſabelovaje poprayljali, in po veliko bolji zeni prodajali. Takó nam je ranjki goſp. Krempelj v Novizah povedal, kakó hitro in na dobre zene, de ſo take poſéбно dobre vina poſledne bendime na ſpodnjim Œhtajerſkim poprodali.

Nemſhki in ſeverno-franzoski vinoprekupzhevavzi možno ſhpogajo vina is 2 do 4 vinſkih krajev v snanih primérah ſkla-dati ali meſhati (verſchneiden), niſhjemu prilijejo možnejiga, terdimu, kiſljatimu ſladkejiga i. t. d. in tó delajo vezhidel po zeni, po kateri bi ſe imelo takó ſloſheno vino tozhiti.

Goſp. Jullien terdi, de takó ſloſhene vina ga nimajo vezh nobeniga poſébniga duha, kakor ſo ga imele popred poſamesne, is kterih je bilo poſlednje ſloſheno. Tudi ſe ne dajo, kakor bi zhlovek miſlil ali ſhelel, vſelej mnogoverſtne vina dobro ſloſhiti, ali ſdruſhiti. V tem ſo potrebne vezhlétne ſkuſhnje, ſa naſhe domazhe vina bi téle vodila veljale: ne meſhaj nikar verhovſhkih vin, ki okoli Vrabizh, na ſgornjim Kraſu enaki viſozhini, raſtejo, ſ domazhim ipávſkim; kar jih v naſhíh rebrih pridelujejo, ſo naſhim enake, kar jih pa ſvojih domazhíh imajo, ſo druge baſhe in drúſih laſtnoſt; kér ſo manj, ko naſhe, vsorjene, ſe bodo, ko jih pomeſhaſh, poletu ſjedle, tó je, bodo mótne poſtale in veliko zhaſa vréle. Tudi ne gré po vinoprekupzhevavſko Verhóvza vrozhimu ali ſhejnimu kupzu ſa Ipávza prodajati, ſizer bodo ſazheli tvojiga vinohrama ogibati ſe.

II. Obdershljivoſt vina je tudi v ravni priméri ſ njegovo grenkoſagoltnoſtjo, tó je, kolikor je vezh grenkoſagoltnoſti v vinu, toliko dalje zhaſa ſe da obdershati. Grenkoſagoltnoſt je neka vkup vlezhejozha in možno ſtikajozha rezh (Gärbſtoff, adſtringirendes Princip); ko ſelene ofkórh pokuſíh, boſh nar bolj raſumel, kaj de je. Ali jo ſhe kemikarji umejo in ſamorejo pod podobo ſlezhka, tó je, ſamo na ſebi pokáſati? nam ni ſhe ſnano. Najde ſe mende v vſíh dreveſnih lubádíh, vezh jo je v primeri v vérbovim, in ſhe vezh v hraſtovim lubadu; ſhe v obilniſhi méri je prizhíjozha v ſozhnih lubádíh; tudi v hraſtovim leſu jo je kar obilo, ſatorej je hraſtov léf nar terdneji od vſakiga drugiga leſá; grenkoſagoltnoſt ga terdno veſhe, de takó hitro ne raspade.

Kar Ipávzi hraſtoviga leſá na tertorejo obernejo, ga obélijo,

tó je, lúbad is njega sreshejo, in ga v fhopke ali butarize svesa-niga ftrojarjem ali prékupzam sa zhreflo prodajo. Marfikteri ubógi fi v ptujim borfhtu kaj hraftovine vfvojijo, de zhreflo od nje pro-dajo, s lefam fi pa kurijo. Takó fe zhedalje hraftove meje srejzhvajo, de smirej manjfi in redkeji postajajo. Tó nanefe tudi nekoliko velika kupzhija s zhreflam v Tèrft.

She ko je bil od vinovrénja govor, fmo rekli, de, ko bi kdo v kaki vifhji posódi srelo grosdje práv po lahkama tlazhil, bi mofht, ki bi fe spodaj zedil, nizh farbe in grenkosagoltnofiti ne imel, de tedaj kakor farba tudi grenkosagoltnofit ni v grosdnim fóku, ampak v grosdnih lupinah in poslednje tudi v hlaftinah. Špravi fe pa is lupin in hlaftin na dvojno visho: ali s vezhkratnim preshanjem, zhe fe vselej vmes tropine srahljajo, kakor imajo po Nemfhkim sploh navado; ali pa, ko fe da mofht na tropinah vréti; tú gorkota, ki po svoji lastnofiti vfako rezh vezhi naredí, ras-shene nevidljive luknjizhize v lupinah in hlaftinah, de alkohol polishe in poferka is njih grenkosagoltnofit, ki fe to prizho v njem rastopí, in kér fe fhe sadnjizh tropine, ki fe je mofht na njih kuhal, tudi spreshajo, je ozhitno, ko fe preshenina vinu prilije, de tako vino postane fhe bolj grenkosagoltno.

Ako fo ravno feverni vinorédniki bolj soperni vinovrénju na tropinah, in svóje bele mofhte le v fódih kuhajo, jim vender kar veliko grenkosagoltnofiti dajo; kér, kakor fmo povedali, jo s vezhkratnim preshanjem tropin is teh spravljajo, in preshenine ali prifiljenja vinam prilivajo. Gosp. Rath pravi, de Šhtajerzi s veliko marljivnoftjo prifiljenja po priméri v fóde dolivajo, in tó jim fhe le pravi poper ali fhtupo (Würze) da, de postanejo bolj rèsne, krepke in tedaj stanovitnifhi. Ozhitno je pa tudi, de, zhe bi kdo hotel kako poséбно ljubo in fladko vino narediti, mu ne sme preshenika prilivati. Kar pa vina is svenjeniga grosdja vtizhe, mu vfi is kraja in vfo preshenino prilivajo sató, kér bi fizer zlo malo efenza naredili, in vezhidel tudi sa filno fladkiga ne marajo.

Med Franzosmi je bil pred vezh letmi velik prepír vftal, ali de bi fe dal mofht le na grosdnih lupinah, ali pa tudi na hlaftinah vréti. Šhaptál je to pravdo v prijasnofiti takó le rasfodil: zhe hozhefh vino fladkeji in prijetnifhi, pa manj mozžno in manj stanovitno imeti, obiraj grosdje in daj mofht le na lupinah vréti; hozhefh pa, de bo vino mozhneji in stanovitnifhi, pa manj ljubo, nimafh grosdja oberati ali jágod ofuti, ampak kuhaj ga na lupinah

in hlaftinah. On sprizhuje, de v vezh krajih po Franzóskim so bili sazheli grosdje oberati, in de so mofhte le na lupinah kuhali; kér so se pa preprizhali, de niso bile vina vezh takó stanovitne, so oberanje jágod sopet opufili, in mofhte na lupinah in hlaftinah po starim kuhali. Šhaptál sprizhuje tudi, de v vsih tistih fran-zoskih krajih, kateri so prevezh v fredí vinfkil deshél, ne morejo svojih vin na nobeno stran prodajati, in de so tedaj prifiljeni jih v vinozvet spremenovati, de jih loshej prodajajo, satorej jih na lupinah in hlaftinah kuhajo, in takó kuhane, jim dajajo kar obilo vezh shganja.

She gofp. Mopèn (Maupin) *) je pred 73 letmi terdil, de vinovrénje na lupinah in hlaftinah samore stanovitniſhi vina narediti; kér hlaftine pripomorejo poſéбно nishjim vinam, de so bolj rèsne, krepke, mozhne in obdershljiviſhi, fizer bi poſtale premehke, mlakaste, vlezhljive in manj stanovitne. Franzoski enologi ali vino-umi (Gentil, Labadie, Cadet de Vaux, Fabbroni) in Talijanſki (Davanzati, Ricci, Pozzi i. t. d.) jo terdijo s enim glafam, de se morajo poſéбно frednje in nishji vina, ne famo na lupinah, temozh tudi na hlaftinah kuhati; takó dobé vezh alko-hola, so bolj rèsne, krepkeji in tedaj obdershljiviſhi. Le beféde fa-miga gofp. grofa Dándola, ki je eden pervih in nar flavniſkih Milanſkih kmetijſtvovavzov, in tudi mordepervi shidorédnik, hozhemo femkaj djati; on pravi: **) „napolni dva badnja s enakim, poſtavimo, frednjim grosdjem, naj bo grosdje v enim obrano, tó je, bres hla-ftin, v drusim pa s hlaftinami vred, boſh vidil, de to, ki se je na hlaftinah kuhalo, bo bolj práv in mozhnéji vrélo, in vino is njega prijetniſhi sa pokuſ, krepkeji, mozhneji in obdershljiviſhi od uniga, ki je le na lupinah vrélo.“

De hlaftine obſtoje med drugim is neke kiflobe, is lugaste foli ali grampe, in is grenkosagoltnoſti, jo vsi terdijo; kakó de pa k po-polniſhim svrénju mofhta in k mnoshenju alkohóla ali vinozveta pripomorejo, tega ſhe nihzhe ne rasumi; vsi pravijo: breshtevilne ſkuſhnje tó sprizhujejo. Ni ga bilo ſhe ne kemikarja, de bi bil vse ſvoje vednoſti s poſéбно in vezhlétno marljivnoſtjo na svedenje ſhe mnogih nesapopadljivih prikaskov pri vinu obernil. Toliko je pa is tukaj raslosheniga ozhitno, de vrénje mofhta na tropinah,

*) Essai sur la bonification des vins. 1771.

**) Enologia, ovvero l'arte di fare, conservare etc. i vini del Regno. Milano 1812.

tó je, lupinah in hlastinah po dveh potih in veliko k obdershljivosti vin pripomore; pervizh namrezh s mnoshenjem alkohóla, in drugizh s mnoshenjem grenkosagoltnosti.

Nefhtevilne fkufhnje mnogoverstnih vinfkih deshel sprizhujejo, de grenkosagoltnost kar veliko pripomore k obdershljivosti vina; po svojih lastnostih sloshne vinfke dele vkup vlezhe, stíška in véshé, de ne morejo raspasti, dokler jo kaka vifhji in vezhi mozh ne rasveshe in premaga. Šam gosp. baron Babo sprizhuje, de so bili na Rajnu sazheli grosdje sa ruzezhe vina oberati, pa so sopet opustili, ter so se stare navade, jih na hlastinah kuhati, poprijeli, kér so se bili preprizhali, de se takó ruzezhe vina veliko stanovitnisthi naredé; on pravi, de se je od tega sam tudi pri belih vinih preprizhal, in de imajo na Rajnu sploh navado potergan Traminer — neko nar shlahtnejshih rajnskkih tertnih plemen, sivoruzezhiga grosdja, s posebno, kakor smo se pretezheno leto sami preprizhali, shlahtnim duham — v badnjih po vezh dni nesmaslhzen puftiti, de bi se takó pokuhaje, grenkosagoltnost nekoliko bolj is njega lozhila in s mofttam sdrushila.

Samolzhati jo pa tukaj ne smemo, de ima grenkosagoltno vino nad Dohtarjem Ritterjem, nekim Rajnzhanam, kar velikiga so-
pernika; pa terdimo jo pred zelim svetam, de grenkljato vino ni nekaj taziga, kakor on v imenovanih bukvah svoje vinoreje pifhe, de tako vino poshiraje bi mogel zhlovek ozhi satisfniti, de bi se mu ki folse ne vdérle; ali de bi mogel od gosposke nalafh postavljen ponozhni zhuvaj tega, ki bi ga bil pil, ravno ob polnozhi sbuditi, in mu veliti, na drugo stran oberniti se, de bi mu zelo nozh na eni strani leshezhimu, zhev ali shelodza ne prejedlo. Tudi taziga raslozhka ni med na tropinah in v sódu kuhanim vinam, kakor med Berlinfkim — kar grenkim, in Bavarskim ólam. Ref je, de frednje in nishji na tropinah kuhane vina so bersh po bendimi nekoliko preterde, pa kakor hitro se vleshijo in vzhifstijo, ostane v njih toliko grenza, kar se ga v njegovim alkohólu popolnoma in nevidljivo rastopi, vse drugo pa pade v droshje.

Grenkljate vina so posebno bolehaftim, prebolezhim in starim ljudem bolj tezhne od sladkljastih; naj ga pije, kdor koli bodi, manj mu bo fhkodvalo od mehkih, in ko ga kdo pervikrat pije, fhe vedil ne bo, de je grenkljato, in pohvalil se bo drugi dan, de mu je kar dobro storilo; sakaj zhlovefhki shelodez potrebuje grenkóbe, in jo ljubi. —

Dohtar Ritter svetuje Rajnzhanam mofhte, de bi grenki ne poftali, pa vender shlahrneji duh dobili, na Mufhkateljne lupine bres hlaftin vliti, in ga na njih 12 úr puftiti! — tú je ozhitno, de od vinovrénja zlo nizh ne rasumí. Ali fe bo na hladnim Rajnu konez Kosoperfka mofht v 12 urah vnél? ali bo njegov alkohol, ki ga fhe nizh ni, is lupinzhnih luknizhiz difhezhevno poferkal in v febi rafterpil? —

Na 51. strani fvojih vinoukov pravi: de vinovrenje na tropinah je prasna véra, neumna in fhkodljiva navada; na 64. strani pa, de rudezhe vina morajo na tropinah vréti savolj farbe, de fo pa vezhidel malo ftanovitne savolj pomanjkanja alkohola, in de fe njemu sdí, de ga imajo manj sató, kér fo fe na tropinah kuhale. Na 142. strani fofhteje vfe rudezhe vina mnogih krajev, ktere fo bolnim shelodzam pri misi flushivne, in pravi, de je sa-nj pri vřim glavolmljenju zhudno in nesapopadljivo, sakaj de rudezhe vina bolnim bolj teknejo in manj fhkodjejo od vřih drusih od njega popred popifanih belih? — řaj ni med belimi in rudezhimi, ktere on imenuje in popifuje drusiga poglavniga raslozhka, kakor de fo poflednje na tropinah vréle, in tedaj obilo grenkeji ali grenkosa-goltne poftale; on pa, fam sdravnik, bi mogel vender vediti, v kakřhni svesi je grenkosagoltnoft s zhloveshkim shelodzam. Na 162. strani bofh s sazhudenjem te beféde bral: „ftanovitno omozhnej-fhajozhe lastnofti fe dajo le pri mozhnih, rudezhih vinah ifkati, ktere fo pri vrenju na lupinah in hlaftinah grenkosagoltnoft in zhreflo na-fe potegnile! — Takole je pifal Dohtar sdravilřtva, — ali mu ni bilo pri tem nar vezh mar penesov sa fvoje bukve potegniti?

Ta Dohtar tudi pifhe, de leto 1811 je dalo Rajnzhanam fladke vina bres obzhutljive kiflobe; nad tem fo fe Rajnzhanje práv mozhno zhudili, kér fo popred kiflóbo sa narávno in bitno lastnoft fvojih vin imeli. Oh! sdihnejo tukaj gofp. Dr. Ritter, de bi imeli vfelej na Rajnu talijánfko folnze! — potem bofte pa tudi imeli, ne vezh nemfhkih, ampak talijánfke vina. —

řkufhnje vezh deshél fprizhujejo in terdijo refnizo, ktera je mende vřim vinorednikam nafhkih krajev tudi dobro snana, de grosdje zhernoplavih plemen jo da v priméri veliko vezh grenkosagoltnofti od belih; kar pa bele vtizhe, fe nam posdeva, de fe ne bomo veliko pomotili, zhe rezhemo, de bolj terdih lupin, ko fo tertne plemena, vezh grenkosagoltnofti dajo; druge pa, ki rodé mehko

grosdje, vezhkrat debelih jágod, pa slo tanjkih lupiniz, ki perve v predeshevnihi vremenih gnjijejo, de take je nimajo in ne dajo veliko grenkôbe. Zhe ravno nafha slo shlahtna nografhka **Rebola**, ali tudi **Belina**, ki ji doli nishej **Bolniza** pravijo, ali tudi **Brifhka Gerganija** v to fhtevilo padejo, moramo pa vediti, de nar zukrenifhi grosdje rodijo.

Vfim nishjim **Ipávzam**, ki na svojih mehkotnizah prek rék premehke in mlakaste, bele vinza pridelujejo, fmo she rekli, in jim tukaj sopet rezhemo, vfelej, kadar bi imeli koli kaj snovizh safaditi, naj si raji ne vezh belih, temozh shlahtne zhernoplave plemena plodijo, de bi namesti belih, mehkih viniz, krepke, mozhnej in fhanovitnifhi teráne pridelovali. Na teshkim in mastnim svetu bodo zhernoplave vender fhe vfelej bolji in obdershljivifhi vina dajale, kakor bele plemena.

Zhe napolnefh badenj s grosdjem premehkih plemen, ne bo nizh sa grenkobo sdalo, ga dalje, ali zhes zhaf v badnju puštiti; hitro ti bo vgafnilo, potem fe pa vefhilo, ali na verhu fe bodo tropine kifale; s eno befédo, vfe preniske vina, bele in zherne ne gré predolgo v badnjih dershati.

III. Kolikor je vezh fladine — ako ravno neobzhutljive — v vinu, toliko dalje zhafa fe da tudi obdershati; pod fladino sapopademo tukaj vfe obfnojne déle, is kterih fe vino dela, tó je, zucker, is kteriga fe alkohol dela, firúp ali gnjilzhne rezhí in lugaste folí, ktere fo k temu potrebne in pripomorejo, de fe zucker v alkohol spremeniva.

She sgorej, od vinovrenja govorivfhi fmo rekli: de po vidljivim in fhumotljivim vrenju fe vino bolj is debeliga ali vezhiga naredí, ali zucker v alkohol spremení; po nefhumotljivim ali tihim vrenju pa, de fe vino kafneji fhe fkosi dalje zhafa boljfhha, in fizer dokler nar vifokeji ftopnje svoje dobrote ne dofeshe; rezhe fe temu tudi: de vino sorí, in sadnjizh, de fe je vsorilo. De fe nektere vina poprej, druge pa veliko kafneji vsorijo, ali nar vifokeji ftopnjo svoje dobrote dofeshejo, fmo tudi she povedali. Tó je takó gotovo in refnizhno, de umni vinorédniki in hramijftvovavzi vfh dëshel pri svojih domazhkih vinih práv dobro vedó, kdaj de fo fe vsorile, ja pri navadnih okolifhinah jo fhe naprej povedó, do kdaj de bodo nar bolji postale.

Nad tihim vinovrenjem ni kar nizh dvomiti; zhe **Profénza** kako famo od febe dobro vlësheno in zhiſto vino pefnemefh, in

ga en mefez kafneji prodafh, bofh she nekaj droshjiz pod njim nafhel; zhes dva mefza pa fhe nekoliko vezh i. t. d. in zhe bi ga pa zhes 3 ali 4 mefze v drugizh profnel, ti bo fhe kafneji sopet nove droshjize na dnò pokladalo i. t. d.; is tega — in kér smiram lepfihi, mozhnejji in shlahetnejji do nekiga zhafa postaja — gré gotovo fkleniti, de fe nekaj v njem godí ali fpremeniva, ravno tó imenujemo pa tiho vrenje; ktero fhe zlo kadaj, ko ne fhumotljivo, vender vidljivo postane, kér je vino bolj proféno, ali v kosarzu gomisljivo (perlen). Tiho vrenje je vfhezno raspadanje vina, po katerim fe boljfiha; kafneji pa, ko je she vsorjeno, bi vtegnilo pa v pregorkim hranjeno, prefkozhiti v drugo nevfhhezno raspadanje, — v jéfhokifanje ali zlo gnjijenje.

De fe pri tihim vrenju tudi zucker v alkohol fpremenuje, je vinorednikam gotova, satorej ne dajo mozhnejih vin na tropinah do konza svréti, ampak jih fhe vrezhe in vrózhe v fóde fpravijo, is namembe, de bi jim vezh zukra sa tiho vrenje prihranili. Mozhne vina fo veliko ftanovitniſhi od niskih; kér jih bolj obilo prizhijozhi alkohol véſhe, in kér imajo vezh zukra sa daljezhafno tiho vrénje; niske pa nimajo ne alkohóla, de bi fe drugi obſtojinſki vinodeli v njem rastopili, pa tudi ne zukra sa daljezhafno tihovrenje, morajo tedaj veliko neobdershljiviſhi od mozhnih biti.

Vfako tudi nar mozhnejji vino fe v navadnih fódih in v navadnih vinohramih poprej ali kafneji — na Rajnu v 2 in k vezhim v 3 letih — vsori, in potem, ko bi fe prevezh v gorkim hranilo, bi fe vtegnilo prekuzniti; satorej fo she od nekdej umni vinoredniki, ki ga s trudam pridelujejo, in hramijſtvovavzi, ki ga vezhkrat na drage zene fkupujejo, fkerbeli tazimu prekuznenju v òkom priti. Na Nemſhkim jo imajo v temle pri mozhnejih vinih lepo rézh; pri kolkunu odtozhijo sa prodaj ali drugo rabo vsorjeniga vina in mu pri vehi mlajiga in dobriga, pa práv zhiſtiga in ne fhe vsorjeniga v snani priméri prilijejo, ali pa s takim okoli leta vsorjeno ſalivajo, takóle dobi ſtaro vsorjeno vino nove fladine sa daljezhafno tiho vrenje, poſéбно v dobrih kletih ali hramih.

V gorkih deſhelah pa ta ne gré, ſakaj niſhji vino bi fe vtegnilo popred prekuzniti, kakor bi noviga pridelati in mu ga priliti ſamogli; temu pa naſpróti priti, mu prilivajo v snánih primérah, in nar bershe po vezhkrat, ſparjenja, ali pa ga dajo vſiga na ſhe-rezhim voglju ſavréti, takó mu dajo fladine sa daljézhafno tiho vrenje. Goſp. Dr. Pazzi pravi, de po Milanſkim ſhpogajo ſpom-

ladi ze le jerbáse domazhiga ali na tergu kupljeniga, tedaj možno svenjeniga grosdja obráti, jágode sdrosgati, in vse vkup v fóde vrézhi — takó mu dajo fladine sa tiho vrenje; po Malimtravni pa, pravi on, gré take jágode sprefhati, in le njih móht vinam prilíti. To imenujejo Talijani v svojim jesiku: conserva, tó je, ohranjenje. Imenovan sdravnik pa ozhitno sposná, de tó se godí po stari, neumni in možno fhkodljivi deshelni navadi, kér vsi hozhejo le goste vina piti, kakor de bi jim bolj tanjke in zhiste zlo nizh ne teknile; de take vina se vezhkrat k ozhitnim vrenju kakor ob bendimi vnamejo, in de tazhaf jih ne morejo tozhiti; de taka frovina, ki ni popred svrela, v zhloveshkim shelodzu vrè, veliko fápe, nepokója in vezhkrat fhe druge vezhi teshave nareja in bolesni naklanja; de bi bilo veliko bolji, zhe bi hotli uke in isgledé flavniga fajmofhtra gosp. Paolétta, perviga vinohramijstvovavza na Milánfkim posnemati, kateri je le s sparjenzam vina takó stanovitne napravljjal, de fo se dale bres nevarnosti fhe zlo zhes morje prepelovati.

Na bolj jushnim Franzoskim napravljajo neki vinorédniki, kakor fmo she v mislih imeli, mutafte vina, kér majhne fódze s shveplam nakajénim móhtam napolnvajo, in jih dobro samafhene v morje ali v kako fhtirno potónijo, de jim zlo nizh ne vrejo; poletu pa, take móhte drugim vinam prilivaje, jim dajo fladine sa tiho vrenje, in ob enim tudi shveploki flóbe. De bi take bele vina potem tanjke bile, bi bilo teshko verjeti, morde fo pa, kakor Dalmatinzi na motne, ali kalne bele vina navajeni.

De je tiho vrenje in obdershljivost vina v svési in priméri s fladino, ki je fhe v njem, se nar bolj ozhitno svisha is sgoftikov ali efénzov, bodi si, de fo se naredili is sparjenja, ali pa is možno svenjeniga grosdja. Taki sgoftiki ali efénzi, potem kadar fo svoje ozhitno vrenje, zhe je tudi zelo leto ali fhe dalje zhasa tèrpelo, dokonzhali, imajo fhe fladine 30 do 50 ali 100 létno tiho vrenje podpirati, ko bi se popred ne spili, ali preflabo hranjeni ne posuffhili; tudi se taki s staranjem zhes vse navadne sapopadke boljfhajo.

De fo she stari vinoredniki umeli take efénze starati, se vidi is tega, kér Makróbi pisfhe, kakó je Zizeron od Damafipa na vezherjo povabljen, pri njem 40 lét stariga Falérnarja pil. Plini govori od 100 lét starih vin, ravno takó tudi Aristotélj pisfhe od Arkánfhkih vin, de fo jih pivfhi, v vódi rastopili. Kalígola je imel po befédah Plinija zhes 170 lét staro vino.

Tudi prizhijozhi ali faj poslednji talijanški vinouzheni govorijo od mnogih shlahtnih, in starih talijanških efénzov. Takó — le eniga v misel vseti — pishe gosp. Dr. Pozzi, de nad Verono delajo shlahtno vino, ki mu v svojim jesiku pravijo: vino fanto, tó je, sveto vino; gori vishej Benezhanje — sa laf ravno kakor mi, ali mi kakor oni — pikolit, de se nizeh Tokajerja ne vstrafhi, marvezh s njim sa pervo flávo pravda; Tokajarski efénz, de je pa fhe zhes Konstantzarja, ki pride od nósa Dobroupanja, in zhes vse druge vina. Ko je tó ref, bi vtegnili nashí efénzi is fhe veliko bolj prítlizhne reje, kakor benefhki pikolit, in zhe bi jih práv starali, med nar perve vina fhteti biti. Imamo ga sami guffh-taro 27 lét stariga; na ozhi je she bolj medú, ko vinu podoben.

Šklep prizhijozhiga rasdélka je ta: prisadevaj si na vfo mozh zukreniga grosdja pridlovati, de bofh imel mozhno alkoholafto vino sa daljshi obdershljivost, in pri mófhtovrenju ti bo fhe obilo fladine v njem ostalo sa tiho vrenje, de se bo tudi tóle naprej vleklo in vino sa tolikanj dalje zhasa obdershalo.

IV. Bolj ko bofh vino pred priftopam ali dohodam sraka ali kiflogása varval, dalje zhasa ga bofh tudi obdershal; nasproti pa tudi, bolj ko bo srak do vina dohajal, manj bo stanovitno. Ko bi zhlovek vézhi sód vina v fhtiri enako sdrave in dobre sódize potozhil, eniga pa smed njih nastavil, in ko bi imelo vino spriditi se, bo v nastavljenim pervo prekuznilo se sató, kér, kolikor vezh se ga je odpilo, toliko vezh je sraka in s njim kiflogása v sódez prifhlo. Neki kmet ima 4 fode dobriga vina, smed teh ga je pa sód kar poséбно shlahtniga duha, in oshivljive mozhi; gospodar bres de bi bil pijanez ga sam vezhkrat pije in prijatlam tudi práv rad in pogoftim piti da; shena de-jezha misli, de, boljiga pivfhi, bo sa detize vezh mleka imela; stari ozhe, ki so svoje dni na blagu se vbivali, mislijo, de so ga tudi kosarez boljiga vredni, svojo sdaj she bolj merslo kri kaj ogreti; sin ga tudi vezhkrat pije, kér meni in pri febi sódi, de mora sa-nj narvezh terpeti; fhe zlo lizer priden hlapez se kadaj v hram vkrade, in si kosarez nar boljiga natozhi. Šóde salivaje, gospodar dobro vidi in sposna, kaj de se v hramu godí, pa, dober in krotak mosh, molzhi. Primeri se, de vina ne poprodá, hude vrozhine nastopijo, jushni vetróvi is rasbeljene Arábije mu v flabim hramu fhe sakurijo, de bolji vino savrè; sakaj pa bolji pervo, in ne to frednje? Šód ni bil, od kar so ga nalili, kar nikoli poln,

flednji dan je s novim srakam nov kiflogás do vina prifhel. — Vémo sa vunajniga gospoda — pa je le po fuknji gospod — de je pretezheno bendimo v nafhi dolini zhes 100 zhebrov mofhta nalil, in vinohram saklenil; od tazhaf nihzhe ga ni vidil, ne salil, tudi fódov ne samafhil! — Pri drugi priloshnosti bi rekli, de temu se pravi: Boga fkufhati, ali pa, ko je she vezhkrat takó floril, na boshjo miloft grefhiti. —

De se álkohol is vina k njegovim flabejffhanju kadí, v ravni primeri proflora, v katerim je vino s srakam ali luftam oblésheno, in tudi v primeri gorkote, v kateri se ravno vino snajde, je she pri drusih priloshnostih rezhenó bilo; tukaj gré pa fhkodo kiflogásóviga prihoda do vina fhe od druge plati prevdariti.

Odkar se je grosdik na tertizi vréal, je ni vezh shivljenja mozhi v njemu, tudi vino, ki je is grosdika, je mertvina, na poti raspadanja. Kifliz bres mirú in pokoja fi prisadeva v vino dresati, va-nj sariniti in s álkoholam sdrushiti fe; gnjiliz pa — tisto nepokojno sélize, od fvarnika vfazi organfki rezhi, tó je, shivali in raflljini kakor seme raspadenja vftvarjen — ga podpira — kifliz pri njegovim sdrushenju s álkoholam — sakaj bres gnjilza, ki je v firúpu, shlesi ali kvasu ga ni jéfhokifanje — de bi kafneji, kadar se jéfh fpridi, ali gnjiti sazhe, is njega se odtergal in pod podóbo gnjilogása pobegnil; kakor tedaj bolj po goftama in v vezhi primeri s srakam kiflogás do vina prihaja, toliko nevarnfhi je, de bi ki na nam nevfhvezhno vifho dalje raspadati, ali s drugo befedo, se kifati sazhele. Marfikteri fo fhvogali, ali morde fhe fhvogajo polétu po bokal ali dva bokala zveta práv slahkama v fód vlti, de bi, kér je veliko losheji od frednjiga ali niskiga vina, od sgorej plaval, in vino pred dohodam kiflogása obvarval.

Satorej fvetujejo kemikarji in vinouzhni vsih deshél, fóde raji bolj pogaftama, kakor poredkama salivati, jih dobro samafhene afi salopnjene dershati; ne velikiga fóda, ne sa dom, ne sa ofhtarijo náftaviti, temozh ga raji v manji barigle ali fódze potozhiti, in med tem, ko se eden náftavi, fe morajo drugi polni dershati; ko pri kaki priloshnosti fód naderefh, ne nadertiga dershati, marvezh vino v manjfhiga potozhiti; ne nánge — oftanek od polnjenze — v fódu imeti, ampak v primerjen fódez jo spraviti, fizer ti pride prevezh kiflogása in prenaglo do nje, in ti bo na drenj potegnula; fódze, is katerih fe pije, dobro samafhene imeti i. t. d. Ipávzi fhvogajo fploh pri misi le frednje vina — fizer bi

ne bili popoldnje, pregorézhi, sa nobeno ne dušno in telefno delo; zhe pa hišniku velimo, kakiga prijatla vsposnovavši, guštaro nografskiga prinešti, ne sme is hrama iti, dokler ne salije fóda, is kterga je tozhil, de ima vino mir pred kiflogásam.

Satorej priporozhujejo umni hramijstvovavzi fód, kteriga ni-mašh s zhem salivati, v manjšhiga pretozhiti, de ti sa sálo ostane; ali pa proti, kakor ga smanjkuje, s hladnimi krefilnimi kamnizhi, tazimi, kakor šteklo ali glashovno is njih delajo — apneni nišo sa tó — sapolnovati ga, de bo smiram napolnama. Takó pišhejo gošp. baron Babo: fódez, is kteriga se sa dom tózhi imašh, s kamnizhi polniti; koliko vina vun, toliko kaminja notri, de bo fódez smirej napolnjen; kiflogas ne bo mogel do njega; stanovitnišhi, in smirej enake dobrote ti bo vino ostalo.

Švoje drage bravze v vinohram peljaje smo jim povedali, de po breshtevilnih luknizah fkosi dóge in dna fódov, zhe so šhe takó terdiga lesá, ali šhe takó dobro pofarbane, srak in kiflogas pozhafi do vina prideta; dokler vino šori, je morde tó práv in njemu flushivno, de gnjilzhne rezhí is njega v drošhje doli na dnó tlazhi, kader je pa vino šhe vsorjeno, mu samore kiflogas nadleshen poštati, pošébnó, ko se vino prevezh v gorkim hrani, kér se hozhe s alkoholam sdrushiti, in ga v jéšihokiflobo spremeniti, kar pa ni zhloveku zlo nizz vřhezsh.

Štari Rimzi so svoje lonzhéne ánfóre, ali vinohranivřke lonzhene pošóde od snotrej s rastopljeno smolo samasovali, de bi bilo vino manj fkosi fhló, pa tudi srak je tesheji do vina prišel, in de bi bili v tazih pošóдах loshej vina hranili in jih štarali. Nekaj taziga se šhe dan danafhenj v Zipri godí, kér Zipro slo po smoli dišhí. Odkar pa šteklenaste guštare delajo, poškerbijo po vřih deshelah shlahtnejši vina, kadar so vsorjene, v tazih šteklenastih in dobro samafhenih pošóдах pred prištopkam kiflogasa in kake mokrotnošti obvarvati in jih štarati.

Ni vse šteklo (gláshovna) enako dobro sa vinfke guštare; sa Šhampanjar jih bolj mozhne in is boljiga blagá narejajo; samáshki morajo is gošte, gobaste fkorje *), s pošebnim nalafh na-

*) Škorja sa guštarne samafške je lubad nekiga hrařtoviga plemena, ktero v gorkejih deshelah prek fredniga morja rařte; kakor na Španřkim, jušnim Fran-zoskim i. t. d. Kér mu gorák, puřt, suh in terd řvet nar bolj tekne, gorifška kneshija pa dovolj taziga řvetá ima, ali bi se prihodnim rodovam ne vřreglo, ko bi z. k. kmetijřka drushba v Gorizi, is Marřlje, ali od koder řl bodi, neko-liko funtov sheloda taziga hrařta sa seme milošřljivo omiřlila, in ga v deshelo saplodila? — Na ořmo leto se bres řhkode tazim hrařtu lubad řlezhe in v korifřt oberne.

rejenim orodjem v gufhtarne gerla na terdama terdama satifnjene biti; od svunaj jih fhe s rastopljenim vofkam in fmló samafhijo, pri Šhampanjarju pa priveshejo fhe popred samafhke s dratam práv dobro k gufhtarnim gerlam. Gosp. Riki, vinoumen mosh is Fijorenze terdi, de pri vinohranjenju v gufhtarah vezh dobra goba, kot nje safmolenje sdá; samafhki, pravi on, fe od svunaj safmolijo, de bi ki v hramih ne fplefnjevali, in vino potem kakiga flabiga duha ne dobilo. De fe Talijani na samafhke popolnoma ne sanafhajo, fe is tega vidi, kér nekterim shlahtnim vinam v gufhtárah po malim dobriga olja dolivajo, de bi v gerlu vino pred priftopkam kiflogása popolnoma obvarvano bilo. V rasnih deshelah namakvajo take samafhke she popred v kaki rastopljeni mafti, smefhani s vofkam ali kako fmolo, pa vender vfelej takó, de jim smirej vlazhni ali vgibzhni oftanejo.

Od fhege s shivinfkimi mehurji vina v gufhtarah sakrivati — de fi je ravno od nekiga tajnika vifoke drushbe uzhenih na Bavarskim snajdena, na Dunaju po fkuflnjah flavniga Dohtarja in kemikarja gosp. baróna Shakèna (Jacquin) dobra fposnana, vender pa nar pervizh po gosp. Rikitu v Fijorencu osnanjena — fmo she popred govorili; nafh fófed, shlahtni gosp. Franz Šhivizhofen, samafhujejo fvoje vina v gufhtarah nar pred s góbo, vérh góbe jih pa fhe le s mehurjem ovijejo.

Kar jih velki ofhtirji v Parisu, ali drugi gospodje vfakdanjih vin sa fvoje hifhe kupijo, ko bi ne bile fhe v gufhtarah, jih prezej v gufhtare nalijejo, in dobro samafhene v hramih v kak pefek na glave pokonzu poftavijo, de imajo smirej enako dobre vina. De bi jih pa vender tudi is naftavljenih fódzov losrej pili, in s natakvanjem v gufhtare tazih fitnoft ne imeli, fe jih je fladkoufntnikov v Parisu, flavni vinoprekupzhevavez gosp. Jullien vfmilil, kér jim je popolnoma hramijftvo pifaje, dober fvèt dal: vino v nardertim fódu pri gorkim vremenu na 2. ali 3., prihladnim pa na 4. ali 6. dan s shveplam nakaditi! — K. A. Helental, ali gosp. H. Viese v njegovim imenu, je slati úk — komaj sa-nj svedivfhi, bres de bi fe bil eden ali drugi ovadil, od kod, de ga ima — kar hitro vfm Ogram in Nemzam na sobé rastrobil. — Šlava in hvala takim sa domovino vnetim — hramijftvovavzam!

Franzósje ga kar nikoli v gufhtare ne nalijejo, de bi ga popred, in zhe bi bilo famo na febi fhe takó tanjko, ne vzhifili; nezhejo vediti in flifhati tó nar manjfhí od kakih droshjiz v gufh-

tarah; Angleshje pa nasproti tiste vina nar vezh zhiplajo, in nar drashji plazhujajo, ktere jim v gufhtarah nar vezh droshjá in tazih naredé, de se gufhtarniga dna — snaminje njih velike starosti — poprimejo.

Franzósje, ki so nekđaj nar shlahtnejši vina v gufhtarah imeli, prodajajo she dan danafhenj tudi v gufhtarah pod flavnimi imeni kar veliko frednjih in vezhkrat práv revnih vin. Gosp. Dohtar Ritter pišhe rekozh: slo velikrat se primeri, de, zhe jih zhlovek kupi, na vezh krajih, in slo raslozhne franzóske vina, in ko gufhtaro odmahí, nekoliko is nje odpije, in ostanik sa drugi dan v gufhtari prihrani — se takó spremeni, tamno, gošto in gnojnizi podobno poštane, de bi ga sa nizh vezh ne pil; kiflogas je prišel do njega in ga je spremenil. —

Veliko je bahanja okoli po svetu s franzóske vini; v Parisu — kjer je bliso eniga milijona dušh, in kjer je vsa franzóska višoka gospóda in bogatija na kupu — popijejo narvezh, she flabejih ko frednjih vin, is sapezhatenih gufhtar! Gosp. Marelót*) sprizhuje namrezh, de jih je v Parisu zhes 60 fort is raslozhnih krajev na enometer, tó je, na vinomé ali vinotehtnizo fkufhal, ki je ravno taka, kakor dunajška, od ktere smo sgorej v misel vseli. On pravi: kar jih fhtejejo med dobre vina, kashejo 2 do 3, nar shlahtnejši pa 4 do 5, in le ene is Borgónja 7 do 8 stopiniz; de bi zhes 8 stopiniz kasale, ga ni v Parisu našel. Mi poprosimo pa svoje bravze she na tó spomniti se, de so vse vzhistene, in she v gufhtarah, kjer se manj veshijo, hranjene bile. Ni zhudo ne, de so nekđaj našhe Ipávške vina Franzosam takó možno dopadle.

Po befedah gosp. baróna Babota potakvajo na Rajnu Jansheviza v gufhtare navadno na 4. ali 5. léto. Švoje shive dni nisimo she flifhali, de bi bil v vsih tih okoljnih krajih kdó she navadno dobro vino v gufhtare nalil, in ga takó f-hranil in fláral; nar bershej smo tedaj mi prvi tó fkufhali. Na 26. dan Maliferpana 1824 se nam je bila velika frezha in zhašt namerila, de smo dva fhkofa pod svojo šreho sprejeli; Tershafhki namrezh je bil prišel našhiga Gorifhkiga ob bermi k nam obifkat. 29. dan Roshnizveta 1831 je bila she le našha ipávška, Krajnfka dolina od Gorifhke fhkofije odlozhena in Ljubljanki pridrushena; in tú

*) Cours élémentaire theoretique et pratique de pharmacie chimique II. Tom., a Paris 1803.

fmo bili viſoke goſpóde in njih zhaſtite ſpremljávze s vezh lét ſtarim ipávſkim vinam, k njih velizim ſazhudenju, poſtregli.

Take vina, zhe ſe ſhe takó tanjke v guſhtare nalijejo, naredé práv veliko novih droshja, in ſe takó ſpremenijo, de noben Ipavez, kdor bi ſa tó ne vedil, bi jih ſa domazhe ne ſpoſnal; poſtanejo takó nedopovedljive lepote, de ſe leſketajo v kosarzu, enako ſhlahtnim biferam; ko ga kosarez ſpijeſh, hitro ga boſh zhutil po zelim ſhivotu. Obilne droshje ſprizhujejo, de ſe je v guſhtarah po tihim vrénju veliko poboljšhal. Is laſtnih ſkuſhinj lahko ſprizhamo, de ſo ſa ſtare ljudi, ki kaj bolehvajo, verli lek — imeli fmo ſvojo mater 18. let pri febi, in doſhiveli ſo pri naſ 82. léto — ſploh ſa vſe, ki ſo flabiga ſhelódza, ali ki ſo preboleli, ni ga nam ſnaniga vina, de bi jim ſamoglo bolj od naſhe ſtare nograſhine tékniti. Vſim bolj premoshnim Ipávzam ſhivo priporozhimo, in tudi vſem ofhtirjem in kerzhmarjem prek velke Terſhaſhke zeſte, ki nograſhke vina vezhidel niſhjim zeſtnim voſnikam tozhijo, de bi od léta do léta kake guſhtare taziga vina natozhili, in jih dobro ſamaſhene faj 3 léta ſtárali; priſhel bo tak zhaſ, de porezhejo: blagor mu bodi, ki nam je ta ſvét dal! Tudi viſhjim popotnikam bi kadaj ſamogli s tazim vinam poſéбно vſtrezhi.

Kér niſmo ſhe nikoli ſliſhali, de bi v Terſtu ali Gorizi ſvoje ſhlahtne teráne po ti ſhegi ſtárali, práv lepo poproſimo, poſéбно zhaſtite goſpóde dohtarje ſdravnike, de bi po ti ſhegi ſkuſhali po nekoliko guſhtar na léto, poſéбно dobriga pa zhiſtiga terána naliti in ſtarati; upamo, de ſe bodo tudi ſami preprizhali, de ſa bolehne ga ne more biti boljiga. Œam, nar vezhi ſopernik vinovrenja na tropinah Dr. Ritter, ſpoſná ſadnjizh, de vina, ki ſo na tropinah vrele, teknejo ſavoljo vezhi mére grenkóbe nar bolj bolehnim ljudem; nar bolj pa bi mogle tékniti take, ktere, ne po ſili, ampak ſame od ſebe s ſtaranjem vſe ſhlesaſte rezhí is ſebe pahnejo.

Œvojiga preprizhanja nam ne gré tukaj ſamolzhati, de nam-rezh v Ipávſki dolini zhaka ſhe velika ſakopana ſrezha kakiga velkiga vinoprekupzhevavza, ali kako drushtvo, ktero bi s ſtarim grenkljatim Ipávzam veliko kupzhijo ſa vſe bolj premoshne bolehne ljudi, po vſih meſtih zefarſtva, pa tudi ſa Angleſhe, ki poſéбно radi mozhne vina pijejo, odperlo. Vſak ſazhetek, poſéбно v prizhijozhkih zhaſih, je reſ teshak, ali ſtanovitnim ſmiraj enakim dobrim vinam, bi ſi ſhe pozhaſi na vſe kraje lahko pot odperla.

V. Kolikor v vezhim hladu boſh vſakdanje in na-

vadne vina hranil, toliko dalje zhafa fe bodo dale obdershati; nasproti pa tudi, bolj v gorkim, ko jih bošh imel, manj bodo obdershljive. She Plútarh je pred 2000 letmi svedil in rasumel, de vinovrenje je v veliki svesi s gorkoto; bolj na gorkim ko je vino, hitreji bo njegovo ozhitne ali fhumotljivo, pa tudi tiho vrenje dokonzhano. Enako dobre vina in fizer v enakih okolifhinah fe bodo tedaj dale vfelej v bolj hladnih krajih dalje zhafa obdershati, ko v gorkih; njih ozhitno in tiho vrenje je bolj pozhafno, veliko kafneji fe vsorijo.

Kdor bi tedaj shelel fvoje vina poprej vsoriti, naj jih hrani bolj v gorkim; nam fe zhudno sdi, de na Nemfhkim, ko imajo po 3 ali 4 flabih letinah pa bogato terganje, vinohramam nizh ne kurijo, de bi jim pri gorkoti 10—12 stopiniz po fhumotljivim, in potem pri 7—9 stopnizah pa po tihim vrenju vina veliko hitreji vsorile, de bi jih takó hitreji sa penese premenjali, kar pri kmetijftvi veliko vershe. Kdor pa hozhe vina dalje obdershati, naj poskerbi, de jih bo bolj v hladnim imel; zelo simo puštimo pri fvojim vinohramu vse okniza odperte, v nar hujim tihim mrasu pa, velimo fhe vrata sa zelih 48 ur odpreti, de vina mras prevsáme in tiho vrenje vftavi; takó fe priméri, de kadar drugi fvoje vsorjene vina prodajajo, nafhe fhe le soréti sazhno, in de jih vezhkrat Velkiferpana, Kimovza, ali fhe zló po terganju prodajamo. Ali je tudi tó Ipávzam kaka fkrivnost? —

Kdor bi hotel vina is bolj gorkih deshel v hladneji prepeljati, in jih tukaj lè dalje zhafa dershati, naj jih prezej po bendimi fpeljá, de fe bo tiho vrenje v hladnim kraji dalje zhafa vleklo. Neki gofpod je pred vezh letmi od fvoje sestre bliso Ipáve le frednje vina, pa prezej po bendimi v Ljubljano jemál, in jih je ondi zhes 2—3 leta ko práv dobre vina tudi práv drago prodájal.

V fevernih deshelah, kodar dobre vina pridelujejo, imajo tudi vezhidel dobre podsemeljfke vinohrame, — she po vezhi legi proti feverju veliko bolj hladne od gorkejih deshel — v take vhitajo vina pred smerslino, in jih nalijejo v velike fóde, de, ko bi ravno v poletnim zhafu kaj gorkote do njih prifhlo, jih ne more pregreti; vino v njih pozhaf sorí, kakfhenkrat morde fhe bolj pozhaf, kakor fami gofp. baron Babo miflijo. Dalje zhafa pa, kakor fe tiho vrenje naprej vlezhe, ali vino sorí, bolj sa práv fe popravlja, fkosnifhi ali tanjfhhi postaja, kér nepotrebne she is flushene gnjilzhne rezhi na dnó poklada. Kér belih vin na tropinah ne kuhajo, jim

s letem veliko vezh fladine sa tiho daljezhafno vrenje prihranijo, veliko mozhneji jim pa vender potem ne postanejo sató, kér ga s pogostnim presnemovanjem vefhíjo; nekoliko alkohóla pa se jim tudi po vezhletnim hranjenju fkosi dóge fkadí.

Po prenaglim vinovrenju, ne ob terganju po fhumotljivim, ne kafneji po tihim, se ne bodo vina nikdar takó sdélale, kakor zhe je prvo in drugo vrenje v kaki taki bolj pozhafni priméri, kakor mora ravno biti. V letu 1811 je bila v Ipávi huda huda vrozhina; zel Kimovez in fhe naprej po fv. Martinu bres kanzhika deshja. O fv. Martinu se je flifhalo, de fo bili marfikteri fódi nishjiga vina v pregorkih hramih savreli; prvo ali fhumotljivo vrenje je bilo naglo, ravno takó tudi v gorkih hramih tiho vrenje; vina fo se bile vsorile, predenj fo se vlegle in zhfite postale; zhudo ni bilo, de, kér fo bile fhe mozhno motne in shlesafte, fo hotle na jefihokifanje obrniti se. Nekaj taziga se je tudi, kakor fo fami Gorenzi pravili, 1822 ali 1823 s Dolenzam na Gorenfkim godilo, v katerim letu fo Dolenzi nekaj fhe pred Ipávzi terkali.

Sgofiki ali efénzi imajo pa tolikanj fladine, de je nar vezhi in vezhletne, podfrehne vrozhine ne prekuhajo, in svojiga tihovrenja ne dokonzhajo. Pri efénzih je pa priméra med fladino in vódo vsa drugazhna, ko pri nar boljim navadnim nografhkim vinu, in tó nanefe, de se fladina po tihovrenju le bolj pozhaf v alkohol, ali zló v èter spremenuje. Kadar gredó Angleshje s barkami v jutrovo Indijo, si omiflijo v Madéri dobrih efénzov, jih peljajo feboj v Indijo, potem nasaj domú in pravijo: de takó postane Madéra fhe le práv dobra; takó fo jo dvakrat pod folnzam, ali zhes fred sveta (Linie), in fizer smiraj po nar bolj gorkih krajih prepeljevali, de se je fladina v nji práv pokuhala; tudi fmo v nekijh knjigah brali, de jo v Madéri nekteri v gorke pezhí ftavijo, de bi se jim popred vsorila.

Niske vina imajo zló malo fladine sa tiho vrenje; po vsih krajih, koder se perdelujejo, nifo imeli vinoredniki, in vezhidél tudi nimajo ob zhém koriftnih vinohramov fi napraviti, pa mende se tudi prevezh na svoje hladno podnebje sanafhajo; torej se prigodí, de, ko se po pervim ozhitnim vrenju ne popijejo, jim pri tihovrenju nekoliko prevezh gorkóte kar hitro fhkodje. Gosp. Broner neki lekarfvavez in flavni vinorednik pravi, in fizer od bolj severnih krajev, de, ko nifo hrami dovelj globoko obokani ali velbani, zhe fo nadsemeljki ali zlo leféní, postanejo v njih poletu

vezhidel vse vina vlezhljive (zâhe, schwer); in gosp. Rath pišhe: de tištim jushnovezhernim kmetišhkim vinorednikam v Zeležki krefii, kterim vezhkrat vina pod slo gredó, feshol vse terte v no-gradih preraštvâ — in de imajo takó velike lešéne vinohráme, de jim komaj po dva sóda notri zhepita! — in Bog ga vedi, she kakšne sóde! —

Vina se ne dajo na višoke goré, ne na Triglav v potreben hlad speljevati, torej fo si she od starih zhašov vinohranitelji pri-sadevali v semljo sariniti se; tukaj vinoobdershljivošti flushiven hlad najti, tó naf pa na ravnoš napelje govóriti:

C. Od vinohramov.

Dober vinohram je fklep všiga naravniga vinohranilštvâ; ko bi v zhlovešhki mozhi bilo svojim vinam ravno toliko hlada — ali pomanjkanja gorkote — nakloniti, kolikor bi sam shelel, sa refnizhno, malo vina bi se po deshelah špidilo. Kakor fo pa vi-noredniki okoli po vinških krajih vezhkrat nemarni in sanikarni pri tertoreji, zukreniga grošdja pridelavati; takó in she bolj sanikerni fo pri napravi korištnih vinohrámov. Nar vezhi zhudo okoli po deshelah je tó, de pri takó slabim hramištvu ne gré she veliko vezh vina pod slo; pa tudi nar bolji vinohram ne bo vŕejej in pov-fod dovelj sdál, ko zhlovek ne umi v svojo korišt obrazhati ga.

Kdor nareja fladkljate, simške vina, de bi se do ſv. Ivana potozhile in špile, mu ni treba veliko ſi glave beliti, de bi ſi po-fébnó dober hram naredil; kdor pa hozhe vina okoli leta ali pa she po vezh let ohraniti, naj šivi v gorkih ali tudi bolj ſevernih deshelah, mora dober hram imeti, de bo tihovrenje dalje zhaſa ter-pelo, in tudi, ko bi bile she vina dognane ali vsorjene, de bi jih nepotrebna gorkota h kakim daljnim, nevfhezhnim raspadanju ne ſpodbadala.

Po mišli flavniga gosp. Šhaptala mora vſak dober vi-nohram te laštnoſti le imeti:

1) Mora lešhati proti ſeverju, in tudi njegove vrata proti ſe-verju obernjene biti; takó bo bolj ſtanovitno hladen, kakor de bi hram ali njegove vrata proti poldnevu lešhale.

2) Mora biti ſadošti, to je, ſaj 12 do 16 zhevliev globok, liſer bi gorkota prehitro va-nj ſlesla. She Hofman je piſal, re-kozh: tišti hrami, ki niſo dovelj globoki, ſe rasgrejejo, in vina v njih ne obſtanejo.

3) Mora biti nekoliko mokróten; ne prevezh, de fódi ne splefnujejo, ne premalo, de se prevezh ne isfufhijo. Mokrotnost je tudi potrebna sató, kér se fprijemle s obzhutljivo gorkoto v hramu in beshí s njo vùn v podóbi puha, de je hram zhedalje hladnejí; ko bi bil prefuh, bi ne mogla gorkota s mokroto sdrushiti se, in vùn leteti; bi bil tedaj hram manj hladan.

4) Mora tudi svetlobe kar je práv imeti; prevezh svetlobe, pravi Şháptal, hram fufhí, premalo pa trohnenje in gnjijenje v njem podpira. Gosp. Heintel *) hozhe imeti popolnoma támén hram, gosp. Helental je pa zhes tó hud, in ga savolj tega hudo obdeluje. Nar bolj práv je, ko se hramíjke dela opravijo, kar jih gre opraviti, bres de bi h temu treba bilo luzh shgati.

5) Mora biti daljezh od kake kovazhije, velke zefte, shivínfkiga ali fvinjfkiga hleva, gnojísha, ftranísha i. t. d.

6) Şe mora frov ali selen les, jefih in vfe, kar bi kakimu kipenju podversheno bilo, is njega spraviti.

Nemfhki vinohranitelji priporozhujejo, de mora hram gèrlo imeti, tó je, de nima svetloba na njegove vrata biti, ali jih sadevati, ampak naj se mu kaj dosida ali dodela, pa takó, de se mu dvojne vrata sa poredama lahko naredé, in med njimi proftor eniga do dveh feshnjev, de bo hlad pred hramam in med dvema vratama, hlad v hramu podpiral. S tazim gèrlam prevideniga imamo tudi mi.

V mnogih deshelah fi vinohráme na mnoge vishe narejajo; v nekih fi jih naredé obokane, tó je, velbane pod semljo; obók sa-gernejo vífoko s semljo, in sadnjizh vfe s práv slosheno ledino pokrijejo; v drusih fi jih naredé take vèrh semlje, ker jih okoli in od sgorej možhno s semljo saloshé in fhe s ledino pokrijejo; ti le fo malim grizhkam podobni, pri obedveh jim kar lahko tudi gerlo naredijo.

Ko bi fi kdo v nafhlih krajih nov in bolji vinohram napraviti hotel, mu damo rasun she tukaj osnanjenih fvetov fhe te nauke le:

1) Naj fi napravi nad vinohrámam fhe bendimfki hram, de bo is badnjev po mefhizhu s nar manjshi delam, bres moshta vefhiti, fóde nalil.

2) Naj poskerbí, kar se koli da, de bo možhno in terdo kamnje sa sidove, in ravno take fhpalete sa obók ali velb napravil, tudi tlà naj da narediti is debelih in prav terdih plofh ali fhkrilij;

*) Weinbau des österreichischen Kaiserstaates.

gost in terd kamen veliko vezh gorkote is hrama na-fe potegne od mehkgiga ali redkgiga. Kamnje, kakor ga pri naf imenujejo: selénz, in druge bashe: krêmen, ki se jih kamnarji savoljo njih terdobe ogiblejo in jih nozhejo obdelovati, taki fo koriftni sa vinohram, kër ga, gorkoto možhno ferkaje, smiraj hladé. Pofhlataj pri hudim mrasu kako flamo, ali pa gladek kamen, hitro bofh rekel, de kamen je veliko bolj mèrsel od flame, tó je, kamen ti je veliko vezh gorkote is tvoje roke potegnil kakor flama, obzhutih tedaj veliko pomanjkanje gorkote, te bolj mراسي, satorej narèdi tudi tla is debelih in tèrdih fhkrilij; satorej ni treba ne sidóv ne obóka ovrezhi, ampak golo kamnje pufti, de ti bo vezh gorkote poferkalo, in hram bolj hladilo. Ko bi bilo kamnje vglajeno, fhe bolj bi gorkoto ferkalo; torej daj fi tudi gléde ali legnarje (Lagerbäume) is kamnja narediti; she pred vezh letmi fmo fi bili take omiflili, de leshé fodje na njih ki po 4 pednje od tal, taki ne trohniyo in veliko gorkote poferkajo. Pod vfazim fódam imamo spredaj blanjo po tri pednje dolgo in en pedanj vifoko, de, kadar je potreba fód doli djati, se ga s vinto, kakor jih imajo velki vosniki po zefah, nekoliko vsdigne, blanja fpodvsame, in s vinto fód kar s lahkama doli dene, de edin zhlovek lahko fam is nar vezhjiga fóda vino do kanzhika in bres sblooditi ga kaj, potozhi.

3) Naj sa zhasa previdi in pofkerbi sa vodnák, de bi se mu kaka deshevna vóda v hram ne ftekala, in de se vfa vóda, ktere se je pri pranju pofóde poflushil, va-nj sliva.

4) Naj ne posabi vinohrámu dovelj odufhnikov narediti; vino v fódih, vezhkrat tudi v gufhtarah hranjeno, potrebuje sdaviga sraka. Srak gré fkosi dóge in fhe zló kadaj fkosi samafhke do vina; ko je pa sadahnjen, fpriden, ali s puham gujilih rezhí navdán, ne more pri vinu dobriga ftoriti, torej nimafh v vinohramu svoje shive dni nizh drusiga — fhe enkrat rezhemo — zló nizh drusiga, rasun vina, hraniti, in okoli leta ima biti oftergan, takó zhifto pometen in fnashen kot tvoja isba, zhe imafh kaj pridne in fpravne shenfke pri hifhi; pa tudi tale, in zhe je fhe takó pridna in fkerbna, ti nima vinohráma pometati, tó, in vse kar je hramfkiga dela, imajo vfelej mofhki ftoriti, shenfka pa naj bo v kuhnji, pri zhefkim kolovratu ali pri perilu. —

Kar pa ta fvèt vtizhe, najde se pri vinorédnikih fëm ter tje, veliko vezh fhe pri kerzhmarjih vfih deshel nedopovedljivo veliko nemarnosti in predersne sanikarnosti. Kerzhmar kupi vezhkrat nar

flabjiga vina, tozhi ga pa, zhe se da, po nar drashji zeni. — Vina ne f-hrani v kaki hram, ampak v neko smerdljivo luknjo, kje od ognjifha; v luknji bi se práv lahko naftergalo 2 ali 3 vosé blata in gnojá; verh gnojá je vse salosheno s raftezhim krompirjem, ko-renjem ali drugo selenjavo; vfa sabéla, fir, fuho in frovo, vezhkrat smerdljivo mefó, zhebula in krub, urbafi, lojene fvezhe in veliko drusiga blaga se notri hrani; ko va-nj pogledafh, komaj bofh sagledal fódiz vina v kakim kotu zhepeti, sagernjeniga s frovo kosho kaziga pred tremi dnemi saklaniga kravfheta! — in tú ho-zhefh, posébnó ko huda vrozhina nastopi, ali fhe zló jushni vetrovi tvoji luknji sakurijo, de ti bo vino obdershalo se? — vse kajenja v bolj fevernih krajih pri tazih okolifhinah zlo nizh ne sdajo — vino se spridi, mora se spriditi! —

5) Kakor poskerbijo v merslih krajih svoje stanize tikama sapirati, de bi jim gorkota ne uhajala, takó poskerbi tudi tí, de bodo bangarji (Thürftöcke) in prág pri vratih, kakor tudi vse ókniza, od kamnarja takó na tanjko sdelane, de se bodo vse sapirala tikama privilegovale, de bofh takó, kadar bi v poletnim zhasu potrebno bilo, vinohram pred burjo in jugam, tedaj pred gorkoto po mogozhnosti saperl. Nafhi pozhutki naf velikokrat fleparijo; ti pravifh, de tvoj hram je posimi gorák, poletu pa hladan — motifh se; ni ga sdraviga zhloveka, de bi ti poletu golorók v tvojim hladnim hramu ne delal, posimi pa, kadar je svunaj mras in tvoj hram gorák, ga ne najdefh, de bi ti golorók vina prefnemoval. Ti — ti, prijatel, fi poletu vrozh in hram se ti sdi hladan, posimi fi pa poln mrasa, in hram se ti sdi gorák, defiravno je v refnizi veliko bolj mersel, kakor poletu. Nekteri studenez da posimi in poletu enako hladno vódo, ti fi pa poletu vrozh, vóda se ti sdi mersla, posimi te pa sebe, in vóda se ti sdi gorka, pa je ravno taka, kakor poletu. Poletna burja pride is jutrovih gorkih deshel, ni sdrushena kakor posimi s feverjem, tebi se sdi hladna; ref je hladna, tudi, ko bi kdó v nar hujfhi vrozhini s meham v tvoj obras pihal, bofh zhutil hlad, ali flaba bi se ti pifala, ko bi ne bil tvoj hram hladnejji od burje. Poletu morafh tedaj vse okniza pri hramu, ko je burja ali jug, fkerbno sapreti, in jih saperte imeti, dokler je vetro, fizer jih pa sapiraj po dnevu, kafno v nozh pa jih odpiraj. Poletu, kadar je nebó dimnato, de je viditi folnze belo ali ruzezhe, je bolj práv tudi po nozhi okniza saperte imeti; tak srak ni kaj vinam flushiven.

To so slati uki, katerih nisimo slišali v nobenih vinohranilskih knjigah našli; vinorednikom, hramištvovalcem, vsem ofhtirjem in kerzhmarjem jih práv ferzhno, in k njih pridu priporozhimo.

Nisimo ga slišali vidili vinohramištvovanja, tudi ne slišali od njega okoli po tih krajih, de bi bilo narávopostavam takó primerjeno, kakor — kér je refniza, faj nam bo bres samére pripufheno jo naravnost srezhi — kakor je naše.

Nemzi imajo v navadi poletu, kadar jim vina prevezh vrejo, fóde s hladno vódo polivati, ali jih pa s v mersli vódi namozhenimi plahtami pregrinjajo; tudi v bolj jushnih krajih hladé nekteri svoje vinohráme s polivanjem mersle vóde; takim priporozhimo poskerbeti, de bi s vódo v hramih si blata ne narejali, kar bi tó vinu zló ne téknilo, marvezh de bi vódo na nar tanjšhi kanzhike, in sizer po vsem hramu, tudi od sgorej, raskropivali, de bi se s gorkoto sprejemala, in jo kakor puh po nozhi fkosi okniza vùn snafhala.

Po talijánških mestih si kupujejo ledú, de s njim svoje vinohráme hladé. V Šizilii, nar bolj gorki talijanški desheli, je neki fhkof, ki nima drusih prihodkov, kakor is snegá in ledú, ki se is góre Etna imenovane, prodajata; góra sizer gorí, je pa takó vifoka, de je na vezhno od sgorej s snegam in ledam sakrita. Ševerni Amerikanzi veliko zelih bark s ledam nabafvajo in ga v daljue, daljne gorke deshele v nar hujih vrozhinah na prodaj vosijo.

Pred tremi letmi smo bili vkasali sa fkušnjo trikrat po vósu snega is Nánofa po sv. Petru v svoj vinohram pripeljati; v 36 do 40 urah se je bil rastopil, hram se je pa bil sa sposnanje ras-hladil. Vezhkrat smo she po zelo poletje v svojim vinohramu, ki je eden nar boljih, Romirjev gorkomér imeli, kasal nam je 12—13 stopiniz gorkóte; ravno takó ranjkimu gosp. Dr. Majerju v Lóshah, de si ravno Lóshe dobro proti severju leshé.

Enológí ali vinouzheni priporozhujejo take vinohrame imeti, de bi v njih Romirjev gorkomér okoli leta ne veliko zhes 8 stopiniz gorkóte kasal. O slati uk! Kje pa neki take vinohrame imajo? Na popirju; pa slišati taki bi sa nishji vina vfelej ne sdali, kér gnji-jenje ne potrebuje zhes 5—7 stopiniz gorkóte. Ranjki gosp. Bi-vald, flavni uzhenik naravoflovja v Gradzu, nam je v fhohi povedal, de je v Parisu pod svesdokukalifham nar globokeji hram bil, in de je v njem Romirjev gorkomér okoli leta vifijozh smiraj enako 10 stopiniz gorkote kasal. Torej priporozhimo vsem hramištvovalcem, ofhtirjem in kerzhmarjem po vseh krajih, tudi v bolj

hladnih, kjer se da bres velizih strofhkov denarja, naj si poletu sa hude vrozhine kake debele kofe práv terdiga ledú v svoje vino-hrame omiflijo, in ko se eni rastopijo, pa druge i. t. d. Ko bi ga nekoliko s flamo ali kakim fuhim listjem sagernili, bi se jim obilo kafneji rastopil. Takó bi se tihovrenje pri vinu naprejevlelo, in tudi she vsorjeno dalo dalje zhafa obdershati; s takim hladnim vinam bi pri hudih vrozhinah tudi pivzam bolj vřregli, kakor s kako pregorko mláko. Uzhenim je dobro snano, de se veliko vezhi mras naredi, ko se snegu ali sdobljenimu ledú nekoliko folí, poséбно solnitarja v neki priméri primeřha; ko bi zhlovek s tako na naglim narejeno smefo hitro zinjalfo — ne svinzheno — pufhizo napolnil, saperl in jo v fred fóda obefel, kakó mozhno bi pregorko vino ras-hladil! Ali nifo tó narávne, sdrave, Bogu in ljudem nar bolj vfhezhne fredřtva vina nar řtanovitniřhi obdershati? —

Dragim řlovenzam fmo dali luzh, — ne pa uzhenim — le takim, ki v teh rezheh she po tami tavajo, pokasali fmo pot vino-rédnikam in hramiřřtvovavzam, po kateri se da, pa le po majhnih drobzah vender veliko saloge řpraviti; boshjakiz je majhna rezh in zlo niske zene, pa vender vse romarřke ali boshjopotne zerkve, she zló řv. Petra v Rimi, — nar drashji in zhařtitljiviřhi zeliga řvetá fo le po tazih boshjakih fosidane bile; tó je pri zeli vinoreji nar vezhi fkrivnořf — na ktero, Bog daj! de bi jih veliko vezh sa naprej bolj pasilo! — řeme fmo vřejali, Bog daj, de bi le na dobro semljo padlo! —

XX. Ne vřim vfhezhne, in tudi ne povřod navadne řredřtva vino-obdershľjivořfi.

A. Vino-zhiřtenje.

Vina, ktere fo pred simo is debeliga svréle, se vezhidél hitro in navadno v nekih meřzih, k vezhimu, do konza Velkotravna, fame od febe vzhifřijo; na Rajnu jih pa v pervim letu njih řárořfi po trikrat preřnemvajo, de bi jim she bolj tanjke pořtajale. řtári Aristótelj je she uzhil, vina po vezhkrat preřneti, de bi pri polétni vrozhini drořhje se ne vsdigovale, in vina ne řkifovale, rekozh: *Quoniam superveniente aestatis calore solent faeces subverti, ac ita vina acescere.* Po Franzoskim in mnogih bolj řevernih deshelah nifo sadovoljni s tem, de se vino famo

vzhifti, in ko bi fhe takó tanjko bilo, ampak ga fhe perfiljeno zhi-ftijo. Franzosje vezhidél vina v prodaj ne dajo, fhe manj ga v gufhtare nalijejo, de bi ga popred ne zhi-ftili; takó fe najdejo tudi po vsih velikih ofhtarijah nemfhkih deshel vina is kraja vzhiftene. Kakor fe pri naf fázhniza od vfaziga drusiga, tudi nar tanjfhiga vina fhe vender raslozhi, takó tudi dobro vzhiftene od vfaziga dru-siga ne vzhifteniga vina.

Šhaptal pravi: de vino, ktero fe je s ftáranjem famo in popolnoma vzhiftilo, tó je, vse gnjilzhne rezhi is febe pahnilo, ali is kteriga fo bile po sili pahnjene, fe ne da vezh fkifati; de je she po 40 dni tako vino pri nar hujfhi vrozhini v odperti gufhtari na sraku puftil, in de fe mu ni fkifalo; jo nima vezh shlese v febi, bres ktere ga pa ni nobeniga kifanja. Ali fe pa v bolj severnih deshelah kake take navadne vina najdejo, de bi v fódih fame in bres nobeniga prifiljenja, tó je, zhištenja, vfo napotrebno shleso ali gnjilzhne rezhi fame is febe na dnò pahnile? — tega ne vémo; nar bershe ne, kér baron Babo pravi, de Rajnfke vina fe v dveh in k vezhimu v treh letih vsorijo; v takó kratkim zhafu fe pa fame v tukajfhnjim sapopodku ne vzhiftijo.

Po raslozhku krajev in vremén fe sna tako poféбно léto nameriti, de vino, ali tudi vezh fódov vina v kakim kraji fe nikakor fame ne vzhiftijo; tu fíla kóla lomi, zhe ga hozhe kdo prodati v kraje, v kterih zhište vina fhogajo, kar vzhiftiti ga mora.

Rezheno je she bilo, de frednje in vse nishji vina imajo v febi prevezh shlesofladine; zhe jo ravno nekoliko po pénah sme-zhejo, in nekoliko v spodnje droshje páhnejo, jo vender fhe vfelej v njih vezh oftane, kakor bi jo bilo v priméri prizhijozhim zuku sa tihovrenje pótrebno. Ko fe take vina pred nevarnim zhafam popijejo, tó nizh ne dé; gnjilzhne rezhi, is kterih med drusim shlesofladina obftoji, zhloveka nekoliko redé, *) ko bi pa take vina

*) Radovédnim in ukashélnim bravzam hozhemo tukaj fhe nekaj is organfke kemije rasodeti. Is Kine — fheft mezov daljezh po morju — ispeljejo na léto 71 milijonov funtov zhaja (teja), ki mu po vfakdanje Holandefhki zhaj pravijo. Angleshje ga povshijejo 50 milijonov, severni Amerikanzi 8 milijonov, in vsi drugi Evropejzi 13 milijonov funtov; na Angleshkim jih fhtejejo okoli 120,000, kteri s tazim zhajam kupzhujejo. Koféta pa ispeljejo na leto okoli 346 milijonov funtov; v priméri nar vezh Franzosje in severni Amerikanzi. Zhuden prikasik, de zeli naródi takó možhno hrepené po kofétu in po zhaju! Kaka kalamita (magnet) fta kofé in zhaj, de ljudi vsih ftanov takó možhno na-fe vlezheta? Ali je tó kako sazopranje? Kratko nikar, organfka kemija da tukaj odgovor, kér pravi: de slézhik koféta, ki mu pravijo kofejín, in od teja, ki mu rezhejo:

tihovrenje dokonzhale, in se prevezh v gorkim hranile, bi vtegnila taka shlesofladina pri prifstopku kiflogása, pri vezh alkoholu, kifanje, ko bi pa zló malo alkohóla v vinu bilo, njegovo gnjijenje fpodbofi. Satorej priporozhujejo take vina pred mofhtovrenjem odshlesiti, kakor smo she povedali, in ko bi ne bile popred odshlesane, jih po vinovrenju, kadar fo se she vlegle in zhifte poftale, presneti, in po fili fhe bolj vzhiftiti, de bi se prevezhna shlesofladina is njih na dnò pahnila.

Baron Babo pifhe: de ljudje fo zhes in zhes soperni vino-zhiftenju in pravijo, de po takim delu vino sgubi; on pa misli, de se motijo, in de, kadar se rezhí, s kterimi je vino zhifteno bilo, popolnoma vleshejo, je vino tako ko popred. On fhe zló svétuje, dobriga vina nikar ob enim možhno vzhiftiti, de bi se ki prevezh dobriga in vinu flushivniga na dnò is njega ne pahnilo, marvezh ga raji vezhkrat, pa po malim zhiftiti. Saméra gori, saméra doli, ta je ozhitno prasna! de vino pride kafneji po tihim vrenju, zhe je fhe kaj zúkra v njemu, nasaj k febi, jo hozhemo verjeti; kar je pa nad alkohólam po vezhkratnim pretepanju in pretakvanju sgube in fhkode terpelo, de tega vezh ni — bodo gófp. baron fami poterdili. Ko ga imafh she zhiftiti, vzhifti ga ob enim in popolnoma, fhe tako bo pri nishjih vinih malo, tó je sa malo zhafa sdalo.

Franzosje pravijo tazim delu: vinu shivesha dati, ali ga limati (collage); Nemzi: ga lepfhati; Šlovenzi pa, kar nam je snáno: ga vdariti, in fém tertje tudi: urihitati ga.

Po vfih bolj fevernih deshelah priporozhujejo k tem ribji mehur, ali ribji lim (Hausenblase), v bolj gorkih fe pa tega ogiblejo in raji s mladimi jajzhnimi beljaki tó opravijo; Franzosko meflo Bordó potrebuje k tem na leto zhes milijon jajiz. V vinohramijskih bukval fe najde fhe priporozheno k temu: mléko, goveja krí, arabfka fmola (gumi) i. t. d. tudi mnoge prilage od pezhene foli, práv drobniga krefivniga pefka, na moko rastolzlene nove lonzhene, pa ne pozinjafte pofóde i. t. d. Ozhitno je, de mleko da vinu nekaj

tejin ima v febi 29 stotin gnjilza. Kofé, zhaj in kákao, de si ravno raftljinfki sad, fo tedaj bolj shivaljške natóre, kér tolikanj gnjilza v febi imajo; gnjiliz je pa, kakor smo na 165. strani povedali, nar tezhnifhi shivesh zhloveku. Kofé in zhaj nifta tedaj, fploh govoriti, takó možhno zhloveku fhkodljiva, kakor fe je dofhmal tèrdilo. Poglej: D. Dinglers polytechnisches Journal, I. Januar-Heft 1845 vom Herrn Dr. Ure.

shure, in kri nekaj fokrovze, in de s takim zhištene vina bi bile hitro sa popiti.

Po vsih deshelah, posebno v mestih, kjer je vinozhištenje bolj navadno, se najdejo taki ljudje, ki postanejo po vezh fkušhnjah v temle bolj rozni in umetni, in bolj vedó kolikanj in kakšnih rezhi gré k temu vseti, in kakó to narediti.

Prav možno naf je veselilo, sadnjizh is ust zhaštitiga gospoda grofa Barbota *) saflishti, de tudi na Dolenskim navadno vin ne zhištijo. Takó se tedaj v Ilirii v priméri s franzosko in s vsmi bolj fevernimi deshelami she narvezh narávnih vin popije, tó je, tazih, ki so se, in kakor so se same vzhistile.

B. Vino - oshvepljenje.

Šlednje vino je na poti raspadanja; od nekdej so si pa ljudje kar veliko persadevali, de bi ga na ti poti po premoshnosti perstavljali, de bi she vino ostalo, in de bi jim ki v kako drugo nevshozhno raspadanje, kakor je kifanje ali gujjenje, ne preskozhilo. Vzhistenje je neka pripomozh k temu, pa vselej in sadosti in sa dolgo

*) Po visoko veljavnim grofu gospodu Otonu Barbotu, enimu nar umetnihih kmetijstvovavzov na Dolenskim, bo szhafama she veliko ofrezhenje Dolenzam dofhlo. Ob zhafu prihoda presvitliga Zesarja v Ljubljano so imenovani grof nam, naf visoko vsposnovavshi, svojiga ediniga sina prijasno predstavili, kteriga so bili namenili malo zhafata potem v Hohenhajm na Virtenbergerskim v visoko kmetijtko sholo ali uzhiliste poslati, kjer so uzhenzi s primerjenim shivesham in prebivalisham sa dobro plazhilo ofkerbljeni, in kjer je shola s práv práv velikim, in vse poglavne kmetijtko veje — tóje, shito — vino — sadjo — in ako se ne motimo tudi shidorejo obfeshozhkim kmetijstvam sdrusheno, takó, de, kar se koli v sholi gospodizham raslaga, se jim potem na polji ali v nógradih v djanju pokashe. Vse nove snajdbe, ki kmetijstvo vtizhejo, se tam koj fkušhajo, in ko so flushivne, prezej v kmetijstvo vverstijo in vpeljejo. De se gospodizham v sholi tudi vse druge uzhenosti, ki so s kmetijstvom v svesi, ali ga podpirajo, kakor naravoslovje, kemija, razhunistvo i. t. d. raslagajo, tó se takó vé.

V zelim nashim zesarstvu, se sizer na vsih visjih uzhehshih kmetijstvo s besedo raslaga, pa take shole je she ni, de bi bila s velikim kmetijstvom sdrushena, in de bi se kar vse v sholi raslosheno potem v djanju pred ozhmi uzhenzov speljevalo. Gospod grof Barbo so nar bershe prvi od vse visoke gospóde zeliga zesarstva, svojiga sina v tako sholo poslali. O flava, velika flava Njemu! Spodobi se, de visoki gospodje práv isobrashedni perve dershavne in vojashke stopinje v Zesarstvu posedejo, — njim gredó, ki so sa tó; kér jih pa ni dershavnih flushb dovolj sa—nje, in kér vezhidel vsi od svojih velizih semeljtkih lastin shivé, je práv, de so tudi pri kmetijstovanju perve luzhi po deshelah. O de bi vender draga Šlovenja med visoko in nishji gospódo veliko tazih snov rodila, kakor so verli gospod grof Barbo! Tudi svojiga naroda in narodniga jesika se ne framujejo; de si ravno stare, in slavne krivi, kakor she njih primik sprizhuje, Jim gré slovenshina vender takó gladko od ust, de mnogi, ki so se slovenskiga jesikoflovje v sholah uzhili, bi vtegnili pred Njimi omolkniti. —

ne sdá; drugo fredstvo je prednamstvo she v slo starih zhaflh snajdlo nad shveplam; ko ga s shveplenim puham omamifh, Fran-
zosje pravijo: zhe ga mutafliga naredifh, oftane nekaj dalje zhafla
pri pokóju, de fe ne sazhne takó hitro ne kifati, ne gnjiti.

Ko shveplo gorí, fe proti fprijemlje s kiflizam in poftane
shveplenokifli gás; tó je neka kiflôba; fabrike fo, de jo v njih
narejajo, pravijo ji: hudizhevo olje (Schwefelsäure); takó mozhna
kiflôba je, de kanzhik od nje ti kosho na roki prejé. Zhe tedaj
fód, predenj ga s vinam nalijefh, shveplo v njemu shgaje, s shve-
plenim, ali shveplenokiflim gasam napolnifh, ga ni vezh kiflogasa
v fódu, de bi fe ti pri nalivanju s vinam sdrushil in mu fhkodoval,
sakaj fprijel fe je s shveplam in je poftal shveplenokifli gás; ta
shveplenokifli gás pa, kakor huda kiflôba vino nekoliko svéshe,
de ne more takó hitro raspasti, in fe po befédah baróna Babota
s zhaflam s shlesofladino ali s gujilzhnimi rezhmi, ki fo v vinu,
fprime, jih sgrábi in na dnò v droshje potlazhi; on jo shivo terdi,
de pride sadnjizh vse shveplo v droshje. —

Nam fe posdeva, de pri ti rezhi je nekaj pomóte, na katero,
kar je nam snano, ni fhe noben kemikar miflil. Kadar shveplo
gorí, dela fe shveplenokifli gás, — ta je práv; ali fe ne dela tudi
pri ognjeni gorkoti shvepleni puh? — v shveplokiflôbi je shveplo
fvoje laftnosti popolnoma sgubilo, je poftalo nekaj drusiga, zhiſto
noviga, ki ima vse nove laftnosti, je poftalo shveplokifloba; — v
shveplenim puhu oftane pa shveplo fhe shveplo, kakor v vodenim
puhu vóda, ali v slatim slató, zhe slatopuh ohladifh, imafh slató.
Ko tedaj fód s shveplam nakadifh, samore shveplokiflôba vino
svesati in k njegovi obdershljivosti kaj pripomozhi; shvepleni puh
ga pa navdá s shveplenim fmrádam, in tó bi fe samoglo takó dolgo
posnati, dokler v nar manjfhih drobzah, v ktere je bilo v puhu
rasdéljeno — v droshje ne pade, in to shveplo je, od kteriga ba-
ron Babo terdi, de fe kafneji v droshjah najde, in de vino potem
vezh po njem ne fmerdí. Od shveplokiflôbe pa ne verjamemo, de
bi v droshje prifhla in sopet shvepleno laftnost dobila. Kaka
mozh je neki v vinu, de bi jo samogla raskrojiti?

Preprizhana refniza je pa, de oshvepljenjeno vino je ljudem,
pefébno bolj flabotnim, fhkodljivo. Vi gospodje dohtarji sdravniki!
ki fte kemikarji, in kterih vednoſtim in fkerbi je sdravje ljudſtva
isrozhenó, odgovorite nam, zhe pri poletni hudi vrozhini na ko-
sarzu hladne vóde kanzhik shveplokiflôbe (Schwefelsäure) fpijemo,

ali nam bo tó kaj fhkodvalo? — ali je taka vóda bolj ali manj sdrava? — zhe je shveplo v vinu smerdljivo in fhkodljivo, shveplo-kiflôba pa — de si ravno fama na febi hud ftrup — v pravi majhni priméri morde fhe zlo sdrava; ali bi ne bilo tedaj bolj práv, namesti vino s shveplam kaditi, ko bi se dovolilo shveplokiflôbe v pravi primeri pod ozhmi prifeshniga moshá kupiti, in pod ozhmi taziga s njo fód, pred ko ga s vinam naliti, od snotrej pokropiti — ali jo med nalivanjem fóda s vinam, po kanzhikih prilivati? —

Šóde ali vina pokaditi, pomozhijo v rastoplenim shvepli kófze kake práv tanjke rute ali popirja, in jih sa rabo f-hranijo; dokler je fhe shveplo mehko, jih s kakimi fhtupami ali difhavami natrofiti, je prasna rezh, kér gorezhe fhtupe in difhavne vezhidél smerdé. V Šhtrasburgu jih natrofvajo sa Franzose s vijolzhnimi perefzami, kar je ravno takó prasno; tudi takó prasno je fóde sa terane po uku barona Babota s orefhkam (Muskatnuss) nakaditi.

Pokadijo nekoliko vezh ali manj, kakor hozhejo, de bi jim vezh ali manj sdalo; vezh ko pokadé, bolj in dalje zhasa vino smerdí; pravijo tudi, de nakajen fód je treba kar hitro naliti, de bi se shvepljeni puh ki prevezh fóda ne prijèl, in vino prevezh ne smerdelo; naliti fód svetujejo nekoliko zhasa odpertiga dershati, de bi se is njega, kar je prevezh shvepljeniga puha, fkadilo.

Šhaptal jo terdi, de se morajo Franzosje vezhkratnim zhištenju in oshvepljenjenju sahvaliti, de se dajo njih vina v vfakim zhasu in pri vfakim vremenu v vunanje deshele, tudi po morju, bres vse nevarnosti fkifanja, speljevati; pa on sam in vfi drugi franzoski in nemfhki vinouzheni jo vender sedinjeni terdijo: de pri vfih nishjih vinih, ki so se is prevezh vodéniga, shlesafiga ali seleniga grosdja naredile, vse zhištenja in kadila malo sdajo, in de take vina pri prifkopku kiflogása in gorkote, kér imajo slo malo alkohóla, ne v kifanje, ampak v gnjijenje se kar hitro prevershejo.

Gosp. dohtar Liebig sposná ozhitno gosp. baróna Babota perviga vinorednika in hramijstvovavza rajnfkih deshel; baron Babo pa tudi ozhitno v svoji vinoreji terdi, de ljudje so vinozhištenju in oshvepljenjenju zhes in zhes soperni, in vender on sam priporozhuje vina fhe raji po vezhkrat zhištiti; uzlu: fód pokaditi, pred ko se s moshtam nalije; pravi, de gré vino v pervim letu po trikrat presneti, in fód, v kteriga se presneme, vselej s shveplam sa práv nakaditi, in te uke da le s tem raslozhkam, de starih vin ne gré vezh takó po gostim kaditi.

S teshkim ferzam jo rezhemo, pa vender samolzhati je ne moremo, de tó bravfhi, in is uft taziga moshaka jo flifhavfhi, vse franzoske in druge bolj feverne vina v nafhlih ozheh kar veliko od svoje shlahtnosti in zene sgubé! Práv imajo Rajnzhanje, de fe na mlade vina uzhé! — Vi pa bolj jushni vinorédniki! ko bi val kdó dráshil, de fe v valhlih krajih ne dajo vina kakor v bolj fevernih obdershati, in sakaj bi jih tedaj po bolj fevernih fhegah ne ravnali? odgovorite mu, de navadno raji pri sdravi grenko-sagoltnosti, ko pri fmerdljivim in fhkodljivim shvepli pomozhi ifhete, in de nifte kaj prijatli taziga klobufhtranja in kadil. Zhlovek, ki ni fhe nikoli oshvepljenjeniga vina pil, ko fe na-nj naméri, mu pervikrat kar teshko doli gré! —

XXI. Neprijetni prikasiki pri vinih.

Vinohramijfke bukve vunanjih desheli in jesikov veliko govore od vinfkih bolesen; kér ga pa vino shivljenja v febi nima, marvezh mertvina je, in tedaj na poti raspadanja; rezhemo raji temu, kar drugi vinfke bolesni imenujejo, neprijetni prikasiki. Poglavitnifhi fo pa ti le:

A. Polétno vinovrenje.

Kadar mofht, premerslo dershan, ni pred simo is debeliga svrél, mora poletu svrèti; tó je pa v pregorkih vinohramih nevarno sató, kér bi novo vino vtegnilo ob enim v kifanje, in ko ima premalo alkohola v febi, fhe zló vgnijenje prefkozhiti. Nemzi hladijo take fóde, v kterih vino poletu prevezh vrè, smerslo vódo; nar bolji je pa pofkerbeti, de fe v premerslim ne tershe, ali pa grosdje in mofht kam v bolj gorko fpravi, de is debeliga pred simo svrè.

B. Huda mègla (Schmeer).

Primeri fe vzhafih, de kak fód vina fe nikakor fam od febe dobro ne vzhifti; taziga gré, ko fe ga sa dom ne oberne, po fili vzhiftiti. Baron Babo pravi: najdejo fe pa fhe take vina, de fe ne dajo s navadnimi fredftvi vzhiftiti, in vfa mègla is njih fpraviti.

C. Mozhno nategnenje ali rujavost.

Kadar grosdje sreja, narvezh shivesha potrebuje in ga tudi na vfo mozh vlezhe; zhe pa ravno v enakim zhafu hudó deshuje, ga potegne shivesha zhes vfo méro takó, de mnogoverfne grosdne plemena pokajo in gnjijejo; zhe pa ljudje nezhejo ali ne morejo pozhakati, de bi tak shivesh v grosdji pri gorkim folnzhnim vremenih se fkuhal in sgotovil, in zhe tako grosdje potershejo, jim bo tak ne sgotovljen shivesh kafneje v vinu kar hudo nadlegoval in sabavljal. Naj se vino is taziga grosdja famó fhe takó lepó vzhifti, vender kafneji, ko se pri pretakvanju ali presnemovanju s kiflogasam smefha, mozhno nategne, in ko ima kiflogas v vezhi méri, kakor postavimo v nadertih fódih, prihod do njega, samore rujavo postati, ali fhe zló sgotiti se. Tak v grosdji po njegovi lastnosti ne sgotovljen shivesh, je veliko huji sa vino od druge navadne shlesofladine. V bolj fevernih vinfkih deshelah bi jim v 10 letih faj fedemkrat vina takó sabavljale, sakaj s srejanjem grosdja pridejo fkorej vfako leto in vezhidél v premokro jesen; torej so she od starih zhafov primorani bili, vse svoje vina zhiftiti in jih po gostama s shveplam kaditi, kér tako kadilo je fhe dan danafhenj edino fredstvo vina pred takim kar sopernim spremenovanjem obvarvati.

Franzoske vina, ki jih vezhkrat pod flavnimi imeni prodajajo, in od kterih Dr. Ritter pravi, de se v nazhetih gushtarah do drugiga dneva vezhkrat takó spremenijó in rujave postanejo, de nifo vezh sa rabo, fo is tazih premokrih leten, v kterih je grosdje pred potergano bilo, kakor preobilno na se potegnjeni shivesh v febi prekuhalo. Gladovnost tudi Franzóse sapeljuje, de fi s tazimi vini fami febi kupzhijo kasé. Zhe je na mehko grosdje mozhno deshevalo, in zhe ni grosdje takiga preobilniga shivesha na folnzi dobro prekuhalo, kar nikoli ne bo posébnó dobrih in shlahtnih vin dalo, tudi efenzi is njega fi ne bodo nobene posebne hvale pridobili.

Srelo grosdje pa ne potrebuje vezh tolikanj shivesha, in ga tudi v taki meri na se ne vlezhe. Zhe na-nj tudi mozhno deshuje, ne bo ne takó pokalo, tudi ne takó mozhno gnjilo. Kér pa v bolj gorkih deshelah grosdje loshej fosreja, in ga vezhidel tudi fosrejeno tershejo, se v tazih krajih zlo malokrat vina na to visho spremenjujejo. Takó se vé, de v nafhi ipávski dolini je pred 20 letmi bilo 38 lét preteklo, de nifo vina v tem tukaj imenovanim sapo-

padku nategovale. Pred 20 letmi smo pa imeli tako vino; ljudem se je kar zhudno sdelo, in sa tolikanj vezh, ki niso bili navajeni, in tudi ne rasumeli, kako jih kaditi; pa tudi 1835. leta je bilo grosdja zhes méro, — tako grosdje veliko tesheji sorí — in deshja je bilo pred in ob terganju tudi zhes vfo méro; vina fo ob prefnemovanju, posébnó pa naderte, možno nategovale, in vender taka obilnost vina, se je do prihodne bendime zhisto poprodala, bres de bi ga bilo sam kosarez pod slo prifhlo. Ko bi se bal, de bi vina savolj prevelizih deshjev pred bendimo stanovitne ne bile, vtózhi ga is vsakiga fóda, potem kadar fo se she vzhistile, ki po pol kosarza, in ga sa 14 dni kam na srak, ali v vinohram, ali v kako stanizo postavi; zhe vina lepe in zhiste oftanejo, je práv, fizer bi jih mogel ob prefnemovanji nekoliko pokaditi. Take vina vzhafi tudi fame od febe táko lastnost sgrabijo; 1835. leta nisimo nobeniga svojih vin kadili, vender smo jih bili karno práv lahko prodali, in nihzhe teh, ki fo jih bili kupili, se ni pritoshil, de bi bile kaj nategnile, ali se kaj sgotile. Nar bolji bi pa bilo — ko bi se vedilo — de bi se po dolsih in možnih deshjih kake 4 do 6 dni práv gorkiga vremena pred terganjem prizhakovalo, de bi tako grosdje preobilen shivesh prekuhalo, in bolj dobre in stanovitne vina dalo.

D. Vlezhljivost (zäher, schwerer Wein).

Po vsih bolj fevernih deshelah jim postajajo bele vina vezhkrat poleti v premalo hladnih vinohramih vlezhljive, de vezh ne rovfhtajo, ampak nekoliko se gostó in tiho kakor olje v niti vlezhejo; Franzósje pravijo: de predejo; she zló vino is Traminarja, eniga nar shlahtnejih rajnskih tertnih plemen, pravi baron Babo, je nagnjeno k vlezhljivosti. Vsi vinouzheni terdijo, de pomanjkanje alkohóla in grenkosagoltnosti tó nanese, de she zlo vina is obranih jágod take postajajo; tudi Šhampanjar, kakor smo she povédali, vezhkrat prede. Kakshenkrat se prigodi, de se take vina fame in sa vezh lét popravijo, nar vezhkrat jih pa s ribjim mehurjem, in kakor pravi Šhaptal, tudi s jajzhnimi beljaki zhistijo, in kar dobro pretepajo. Nam se posdéva, de v bolj gorkih vinskkih krajih je tak prikasik nesnan, nisimo she flifhali po vsih tih krajih od taziga vina.

E. Kanj.

Kanj je neki rastljinški spazhik kakor pléinij; shlahtni efenzi,

zhe fhe toliko fladine v febi imajo, in stare vina, ki so zhišto bres vse shlesofladine, ne delajo kanja; vse druge vfakdanje vina pa po primeri, kakor manj alkohóla in vezh shlesofladine v febi imajo, in kakor se bolj v gorkim hranijo, poftanejo pri pristopku kiflogasa toliko bolj kanjaste.

Kér je kanj neka mreniza, ki vino od sgorej sakriva, ne gré nadertiga fóda, v katerim je kanjasto vino, obgugati; pa tudi, ko se mu kaj vina dolije, ga gré po kaki flámi ali zevi, ki v vino feshe, priliti, de se kanj po vinu ne pomefha; zhe bi se pa tudi kaj pomefhal, pozhati sam na vérh splava, ali v droshje pade. Zhe se tak fód isprasne, ga je treba s kako verigo (ketino) práv dobro in vezhkrat oprati, de se perfufhen kanj dobro od-dergne in vùn ispravi. Kolikor bolj pogoftama bofh fóde salival, in bolj savefhoval, tolikanj manj kanjaste vina bofh imel. Po bolj fevernih krajih naderte in nastavljene vina kadé, mende jih pa vender s kajenjem popolnoma préd kanjem ne obvarjejo; kanj je ena zlo nedolshna rezl.

F. Poteglej na drénj (stichig werden).

Şhaptal in baron Babo pravita, de na Franzóskim in na Rajnu vzhati zeli fódi in fizer boljih belih vin in teránov na drénj potegnejo; ali je pa tó jefiho – ali kaka druga kifloba? Tega pa ne rasodeneta. De bi v nafhkih krajih zeli fodi na drénj potegnili, tega nifmo fhe flifhali, de pa pri hudih vrozhinah in v gorkih hramih bolji vina v nadertih fódih, poséбно h konzu, kader je malo vezh v njih, na drénj potegnejo, tó se pa vezhkrat primeri; torej se imajo vselej pri hudih vrozhinah raji manji fodzi vina sa dom in ofhtarije nastaviti, kakor vezhi, in kar dobro samafheni dershati, de kiflogas toliko manj in v manji méri do vina pride. Takó, kadar is fóda vino popolnifh, de ti ga oftane v njem 10 — 50 bokalov, nikar ne pij, kakor pravifh nángo is fóda, ampak nango ali oftanik potozhi v primerjen fodez, de ti na drénj ne potegne. Kifljate vina se ne dajo vezh nikakor poshteno in popolnoma popraviti, torej raji popred fkerbi, de ti kiflaste ne poftanejo. V bolj fevernih krajih oshveplenijo naderte vina, de kiflogas nima prihoda do njih.

G. Svefhenje.

Práv stare vina in sploh vse, ktere je nimajo vezh zlo nizh shlesofladine v febi, in ko se v fódih hranijo, se ne morejo nizh

vezh sboljšhati, ampak fame od febe flabé; alkohol se nima vezh v njih is zhefar mnoshiti; kar ga je, se pozhasi fkosi fód, is njih kadi, de se vina smirej vefhijo in tedaj flabji postajajo; sadnjizh vezh ne rovfhtajo, ampak, oljnate, tiho tezhejo in nifo vezh pijanzhljive. Take vina, pravi baron Babo, gré popraviti s pri-lijenjem mlajfhih pa krepkih vin.

H. Savrenje. (umschlagen.)

Malo je okoli po fvetu tazih vin v fódih, de bi zlo nizh vezh shlesofladine, ali gnjilzhnih rezhí v febi ne imele, torej fo, flabo hranjene, pri hudih vrozhinah v nevarnosti, de bi ne savrele. She zlo Hohajmarfko, neko rajnfko vino, ki ga nekteri vifhji od Jansheviza zenijo, in ki fo ga Bavarzi feboj sa mladiga kralja Otona na Gerfhko vseli, je tam v gorkejih hramih, kakor fo na Rajnu, hitro savrelo; desiravno zhišteno kakor vse rajnfke vina, je vender fhe shlesofladino v febi imelo, sakaj fizer bi ne bilo savrelo — bres shlese ga ni savrenja.

Lavoisier, Shaptál, Berzeli in vfi drugi kemikarji spo-snajo, kar tudi vfkadanje fkuflhnje uzhé, trojno stopnjo vinokipe-nja, namrezh: vinovrenje, jefihokifanje in gnjijenje. Ko je ozhitno in tiho vinovrenje dokonzhano, ali vino dognano, in ko se, kadar je fhe kaj shlesofladine v njem, v pregorkim kraju hrani, pre-fkozhi v jefihokifanje, in tó je, kar se savrenje, in tako vino savrelza imenuje. Ko je pa tudi jefih she dognán, tó je, ko fo se she vse drobze alkohóla fkifale, jefih se prekuzne v gnji-jenje; gnjijenje je pa poslednjo raspadenje nekdanjiga mofhta.

Škuflhnje vezh vinfkih deshél pa sprizhujejo, de slo niske vina, ki imajo veliko shlesofladine ali gnjilzhnih rezhí v febi, in zlo malo alkohóla, namesti de bi se v jefihokifanje, se ob enim v gnjijenje prevershejo; ni ga namrezh v njih alkohóla, de bi jefihokifloba postal. Take savrelze nifo sa drugo kakor sa kje sliti, in fizer bersh, de bi se fódi ne fkasili; v fódih, v kterih se je dalje zhafa gnjilo vino hranilo, samorejo drugikrat tudi bolji vina hitreji savreti, ali faj vender svojo lepoto in zhištoft sgubiti, kakor se po sprizhevanju gosp. Majerfija vezhkrat in v obilni méri na Ogerfkim primeri.

Nam se posdeva, de v bolj gorkih vinfkih deshélah jih ni takó niskih vin, de bi se ob enim, namesti fkifati se, v gnjijenje prevergle; sakaj, ko ravno kako nishji savrè, se da is take sa-

vrelize ali práv dober jefih narediti, ali pa alkohol is njega isvle-zhi; is gnjiliga vina pa ne bofh ne jefiha, ne shganja naredil.

Raslozhi fe lahko tudi vezh stopinj savrelize; ko fe pri hudih vrozhinah v hifhah ali ofhtarijah kako nishji vino is gorkiga hrama tózhi, fe primeri, de zlo pozhasi shalofne farbe postaja, in de ni vezh takó biftro, tudi neki posébní dufhez dóbí. Domazhi fe pozhasi na tako spremenenje privadijo, in zlo nizh ne vedó, de je savreliza; vnanji pa, ki ni na tó navajen, jo raslozhi. Takó fmo, pa she pred veliko letmi, pri nekim gospodu na Katinari nad Terftam belo savrelizo pili, s ktero fe je práv hvalil, de fe dajo tudi v njegovim kraju bele, ne na tropinah kuhane vina dobro obdershati, in de nalafh ni fód vina prodal, fe od tega previshati. Shalofna je bila viditi; dufhez je imela, in gospod, fizer flavni kmetovavez, ni rasumel, de bi tó savreliza bila.

Tudi zeli, pregorko hranjeni fódi vina samorejo v hudih vrozhinah savreti, in fizer ali fkrivaj in práv naglo, de fe ne vé, kdaj fe je to sgodilo, ali pa po ozhitnim in vidljivim vrenju. Take vina nifo vezh takó biftre, kot popred, bolj tiho tezhejo, in imajo vezhi ali manjshi duh po savrelizi (Hitzegeruch). F. Jullien pravi: kakor hitro fe kaj taziga sapasi, gré vino kar hitro v drugi pokajeni fód pretozhiti, in ga vzhiftiti.

Savrenje je osnanilo, de vino je na poti, jefih postati; ko fe ga na gorko postavi (poglej 177. in 178. stran), in mu velik prihod kiflogása nakloni, fe tudi v refnizi fkifa, fizer ostane v ftanu savrelize; vidili fmo jo, pa she pred 25. letmi, 8 mezov potem, ko je savrela, po 3 gold. zheber plazhati; kupez je is nje kar hud jefih naredil. Doli po Kneshii fo jo v pretezhenih zhafih vezhkrat v Gorifhke shganjarije na pol vinfke zene prodajali. Tudi jih fém ter tje, ker dobro vedó, de nifo nizh fhkodljiviga va-nje djali, bres nar manjshi fhkode pijejo.

Ali bi fe dale take savrelize popraviti? Neki kemikar is Turina je pred vezh letmi v nekim zhasopifu osnanil, de jim zakra, grampe in grampokiflobe (Weinsteinsäuerer) — sgol vinfke sloshne dele — pridjati, in jih kam postaviti, de bi snovizh vino-vrenje nastavile, dokonzhale, duh po savrelizi sgubile in sopet dobre vina postale. Zhe kogar tó veseli, naj pri kaki priloshnosti pokufha. F. Jullien uzhi take savrelize na frove, to je, ne fhe kuhane in možno mokre tropine v taki primeri sliti, de fe vse fkup, kakor drugi mosht, dobro pokuha in svrè. Vino-

rednikam, ki doli prek vse Ipáve premehke vina pridelujejo, damo svét, ko bi jih do konza Velkitravna ne poprodali, naj raji preobilno shleso is njih pahnejo, in jim s kakim dobrim in zhištim teránam nekoliko grenkosagoltnosti dajo, kakor de bi jih v nevarnosti kakiga savrenja puštili.

V poprejšnjih starih zhaših se je prek Ipáve, posebno pa doli po gorihki kneshii vezh od savreliz flifhalo; v sedajnosti pa so vinoredniki umnišhi in fkerbnišhi vinohramijštvovavzi poštali, de se smiraj manj od savreliz flifhi; v našim kantonu pretezhe she v zhaših po vezh let, de se od taziga prikasika nizh ne své.

Ako bi vinorednikam mar bilo, se posebno dobro s uki našhe vinoreje fosnaniti, in po njih ravnati, bi veliko bolji, mozhnejši in stanovitnišhi vina pridelovali; ravno takó tudi, ako bi njih hramijštvovanje bolj našim hramijškim ukam primerjeno bilo, bi she veliko manj sabav v svojih vinohramih imeli.

XXII. Vino - ostrupenje.

Od práv práv starih zhašov so nekteri šhpogali — she Rimzi in Greki so take navade imeli — vinam kaj prilagati, ali jih prijetnišhi sa pokuf, ali pa mozhnejši in stanovitnišhi naredili. Ko se jim kaj zlo nedolshniga ali taziga priklada, kar je obstojnškim délam vina enako, tó veliko ne dé; kar so pa Rimzi in Greki v vina stavili, bi ne bilo tvojim uštam kratkonikar primerjeno! Zhe mošhtu, poštavimo, pred vrenjem shganjá prilijesh, ali zukra dodash, more tako vino mozhnejši in stanovitnišhi poštati; pri niskih zenah vin po vših naših deshelah bi se pa tó teshko poplazhevalo, bolji je tedaj po umni reji na tertizi bolj zukreniga grosdja ifkati. V Parisu prilivajo vinam po sprizhevanju F. Julliena mnogi ofhtirji in vinoprekupzi vezhkrat vóde — ali drugej ne? — tudi hrušhkoviga vina; take goljušne vina mešna gosposka navadno isлива, in goljušivze pokorí. Preprizhana refniza je pa tudi, de so she od nekadaj šem ter tje maršikaj v vina stavili, kar je sa zhlovešhko sdravje fhkodljivo bilo, in temu se pravi: vina ostrupeniti.

Lakomnost ali velike shelje nishji vina po dragi zeni prodajati; redki vinokupzi pri bogatih vinških letinah; nevednost naravopostav, po kterih se dajo vina dalje zhafa sa zhloveka sdrave

obdershati; pomanjkanje dobrih vinohramov, strah pred savrenjem i. t. d. je ljudi od nekdanj spodbadalo, mnoge freštva pri vinskih poskusih, jih dlje zhasa obdershati; takó so prihli tudi do fhkodljivih freštov, po katerih se vina, zhe se s tazimi navdajo, oftrupenijo. Shalofna je, zhe zhlovek, kateri ga sashelí in potrebuje kosarez vina, se oshiviti in svojo mozh ponoviti, pri kerzhmarju namesti poshteniga in sdraviga vina sa drage, vezhkrat tesbko saflushene denarje si oftrupenjene mlake kupi, ktera ga oflabi, mu hudo bolesen nakloni, ali she zló v grob spravi. Kdor koli bi vedama kaj fhkodljiviga ali strupeniga v vino djal, postane kriv bolesni in vse fhkóde, ki is bolesni isvira, ali tudi smerti tega, ki bi bil od taziga vina umerl; taki bi bili umorivzi svojih sravenbratov; njih dobizhki bi jim hifhe raskopali, in njih premoshenje bi se rasneflo, kakor pleve na vetru. Švoje shive dni nimafh nizh v vino djati, zhe nifi popolnoma previshan, de je nedolshno, pa tudi nedolshniga ne stavi, vino je nar bolji tako, kakorfhniga je Bóg dal. Zhe bi ti kdó kake freštva vinoobdershljivosti ponujal, ali sa denarje filil, nikar se s takim ne pezhaj, goljuf je! —

Nafhe visoko dershavovladarstvo, fkerbno sa sdravje ljudstva, je vsm z. k. krajskim in kantonkim sdravnikom poséбно dolshnost naloshilo, zhuti, in vedno fkerbeti, de bi se nobeno oftrupenjeno vino ne na debelo prodajalo, ne v ofhtarijah tozhilo. Taki sdravniki, ko bi se jim sdelo, de bi kako vino nesdravo bilo, imajo pravizo veleti, de jim vsak kerzhmar svoj vinohram odprè, in vsako vino pokashe; kateri so kemikarji, jim je zló majhna rezh, fhkodljiviga, kar se je v vino djalo, ozhitno pokasati. Zhe bi bil ti, postavimo, vino s golunam (Alaun) navdal, je golun v vinu popolnoma rastópljen, de ga ni viditi; kemikar pa vsame kosarez taziga vina, vlije va-nj nektere kanzhike salmijakoviga olja; golun je fizer v vinu rastopljen, se pa vender s tazim oljem she bolj shlahta ko s vinam, popufí vino, se sprime s tazim oljem, naredí hitro oblazhik v kosarzu, pade na dnò, in tu ti pokashe kemikar golun, ki si ga bil v vino djal. Po tazih shegah ti samorejo vsako drugo fhkodljivo ali strupeno rezh pokasati, s ktero bi bil vino navdal. Po raslozhku bolj ali manj fhkodljivih ali strupenih rezhí, ki bi jih z. k. sdravnik, ali drugi prifeshni kemikar v vinu nafhel, bi bil, kdor je vino s tazim navdal po zefarfkih postavah ojstro pokorjen, ali poshtrafan. *) Nihzhe je nima,

*) Poglej: k. k. medizinische Polizey.

in je ne more imeti pravize s fhkodljivim vinam svojiga blishnjiga in brata savdati.

Zhe je od ene strani po zefarfkih postavah dovoljeno v fili in potrebi vino nekoliko in saprav s shveplam pokaditi, je pa od druge strani ojtiro prepovedano ga možno ali prevezh oshvepleniti; take vina so ozhitno, posebno bolj flabotnim ljudem fhkodljive. Kér Dr. Ritter terdi, de bolehnim in prebolehnikam teráni bolj teknejo od belih vin, ne pride tó famo od grénkosagoltnosti, ki jo je obilo v teránih, ampak tudi od tega — na kar pa Dr. Ritter ni mislil — de teránov ne fhogajo nikjer takó oshveplenovati, kakor bele vina, torej so veliko bolj sdravi od belih oshvepljenjenih vín.

Takó je tudi pripufheno mofhtu pred vrenjem, ne pa vezh kasneji vinu kaj shganja priliti. Mislimo, de bi tó ne verglo, tudi bi ga tanjki nosi v vinu sposnali; zhe bi pa kdó predersnjeno kakiga opijaniti, nalafh shganja vinu prilil, bi bil, ko bi se to fprizhalo, od gosposke ojtiro pokorjen.

Vina krepkejshi in stanovitnishi narediti, se je she v starih zhafih is Franzoskiga fem ter tje fhega sanefla, jih s golunam navdati. Tó je tudi ojtiro prepovedano, kér so take vina slo fhkodljive; ko ga pijefh, ti bo ufta stisnilo, po gerlu te praskalo in ti ga sadernilo, na persih te bo tishalo in is shelodza se ti bo rigalo; ko se na tako namerish, raji ga puftiti, ko de bi ga pil.

Kotlovna rija (Grünspan) je hud strup kot mislniza; nobenimu ni pripufheno, de bi kaj od kotlovine ali nje rije v terán djali, ga bolj zherniga narediti. Lahi, ki radi prav zherne in goste teráne imajo, in is tega namena mnogo drugo grojsdizhe va-nje stavijo; so se v poslednih zhafih s nekim tertnim plemenam fonsnani, ki jim bo teráne kar možno farbane in zherne narejalo.

V starih zhafih so fem ter tje, morde tudi vezhkrat po nednosti, vina s fvinzhenimi fredstvi ostrupenovali. Švinez in fvinzhena rija je kar hud in strafhen strup. S tazimi fredstvi so hotli vina ljubshi, prijetnishi in stanovitnishi narejati. Kdor je tako vino pil, je hitro svedil, de je fhkodljivo; zhe ga je famó od febe svilo, ali zhe je kako sdravilo vsel, de ga je is febe vèrgel, je bilo fhe dobro; fizer ga je po zhevih klalo, sazhel je otekati, bolesen se je vlekla, dokler je sadnjizh zhes vezh mezov f-hiral in poginil; sakaj tudi sdravniki, ki niso bili kemikarji, niso tega ne rasumeli in ne snali tazih bolnikov vselej sdraviti. Od léta 1800 ga ni bilo v Parisu po ti fhegi ostru-

penjeniga vina, od tega pravi F. Jullien, de se je popolnoma preprizhal; ravno takó jo tudi terdi, de po mnogoverstnih, od njega s posebno natanjkostjo speljanih skufnjah je popolnoma preprizhan, de fvinzhene vredstva ne naredé ne prijetnistiga vina, ne stanovitnistiga.

Tako ostrupnjeno vino se je v starih zhasih kakshenkrat tudi v teh krajih, pa vender slo po redkama nashlo, ki so ga birsa imenovali; na ozhi je bila lepa, ustam prijetna; gorje pa zhloveku, kateri jo je pil; véra je pa tudi bila v desheli, de birsa je vzhish-tena savreliza, torej so vsako savrelizo tudi shkodljivo derшали, in v tistih zhasih, v katerih je bil Lovoisier, prvi kemikar, po francoskim puntu ob glavo djan, so jih mestne in kantonske gosposke k veliki shkodi vlastnikam islivale. Kerzhmarjev, od katerih vina jih je vezh obolelo, so se ljudje vedno ogibali; temu, in posebno pa she kemijskim rasjasnjenju, po katerim se samorejo take goljufije in ostrupenjenja na dan potegniti in ozhitno sprizhati, gré se sahvaliti, de je she zhes 40 lét preteklo, odkar se ni vezh v vsih tih krajih flifhalo, de bi bil kdó od shkodljiviga vina obolil; tudi kake savrelize nobenimu vezh ne istozhijo, ampak svetvajo, ali jesih ali shganje is nje narediti.

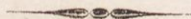
Ozhitni zhasopisi she vzhasih v misli vsamejo, de v nekih vunanjih in slo daljnih deshelah se kakshenkrat she goljufne in shkodljive vina najdejo; Bog daj! de bi povfod vinokupzi vestni bili in de bi vezh nobeden take pregrehe ne storil! Zhloveku bolesen nakloniti, ali ga she zlo savdati, je kar velika hudobija! —



K a s a l o.

	Stran.
I. Od mnogoterosti vinških tert	3
II. Od operha. Abtröpfeln der Traubenblüthen	10
III. Kakšne tertne plemena gré faditi?	13
IV. Zhišljanje tertnih plemen, ki jih Ipávzi doli do Sozhe, Breshani in Brizi redè	20
A. Bele bolj shlahtne plemena ali forte	21
B. Bele manj shlahtne	26
C. Rudezhe	28
D. Zherne ali zhernovifhnjeve	29
V. Od tertniga fajenja	31
VI. Od tertne reje	36
VII. Kakó gré saród pred fláunami obvarovati?	43
VIII. Od tertijonov in drusih kebrov	45
IX. Od nografskiga okopovanja	47
X. Kakó gré fhe dalje tertne isrézhiti?	55
XI. Od gnojenja nógradov	91
XII. Od zeplenja tert	114
XIII. Od tertniga grobénzhanja	122
XIV. Od tertniga famolaftniga sablatenja	128
XV. Od terganja ali bendime	139
XVI. Kako gré is grosdja mofht narejati?	147
XVII. Od vinovrenja	151
A. Obzhinfki sapopadki raspadenja in trohnenja shivalfskih in raflijfskih rezhi	151
B. Vinška mozh ali alkohol	155
C. Potrebni pogoji ali okoljstave k vinovrenju	156
D. Prikasiki vinovrenja	158
E. Isidi in naflediki vinovrenja	159
F. Tiho vinovrenje	163

XVIII.	Kako gré vina narejati?	165
	A. Pripemozhljivost alkohola k zhlovefkiim shivljenju	165
	B. Bolj feverna ali nemfška fhega vina narejati	167
	C. Odshlesovanje frednjih in niskih mofhtov	169
	D. Franzoska ali jushna fhega vina narejati	171
	E. Ipávko vinonarejanje	173
	F. Kakó tropine v korift obrniti? shganje, kif i, t. d.	176
	G. Nova od g. Liebiga slo priporozhena fhega vina narejati	180
	H. Rasne posebne fhege vina narejati	183
XIX.	Kletijstvo ali vinohramijstvo	195
	A. Od fódov, salivanja in prefnemovanja	198
	B. Naravopoftave, ki se veshejo s vinoobdershljivostjo	210
	C. Od vinohramov	233
XX.	Ne vfm vfhezne in tudi ne povfod navadne fredstva vinoobdershljivosti	238
	A. Vinozhiftenje	238
	B. Vino-oshvepljenje	241
XXI.	Neprijetni prikasiki pri vinih	244
	A. Polétno vinovrenje	244
	B. Huda mègla (Schmeer)	244
	C. Mozhno nategnenje ali rujavost	245
	D. Vlezhljivost (zäher, schwerer Wein)	246
	E. Kanj	246
	F. Poteglej na drénj (stichig werden)	247
	G. Svethenje	247
	H. Savrenje (umschlagen)	248
XXII.	Vino- ofrupenje	250



Priftavik k Vinoreji sa Šlovenze.

I.

Popis ternih plemén po Dolenskim safajenih.*)

Belina debela, drobna.	Kratkopezel. Kosi fef.	Selenika, debela, drobna.
Javor beli, primorski, pisani, seleni, sasheti.	Lipez, Podlipez. Lipina rumena, selena, zherna. Moslevina.	Shelodna. Šhipnja. Šhpatna. Škljina. Tizhina bela,
Ipavfhina, Lipav- fhina, Vipavfhina (spanische Rebe).	Mufhkatelj beli, zherni. Pelef, Pelefovna se-	rumena, selena, zherna.
Kavzhnja.		lena, Zhernina hladka,
Kershatna.		zherna. kifla,
Kershovatna.	Podbelez.	volovna.
Kraljevina rudezha, zherna.	Primorsfhina. Rumenija	Zhefhplevna.

*) Temu od zhasitljiviga gospoda S. sa Novize napravljenimu popisu pristavimo vverstenje na Dolenskim rejnih ternih plemén, katero je nekadjhni uzhenik kmetijstva v Ljubljani, glavni Dr. Hlubek, v nemfhkim letopisu z. k. kmetijfke drushbe leta 1836 na fvitlo dal:

Imena na Dolenskim rejnih ternih plemén

1. po njih shlahtnosti	2. po rodovitnosti	3. po sponafhanju
Permorsfhzhina. Tizhina. Mufhkatelj: 1) beli, 2) zherni (rumeni?),	Javor sasheti. Lipina. Belina.	Javor sasheti. Lipina. Javor beli.

Belina. Shene rada mozhne mladike, list okrogel in velik, prezej mefnat, samokloselen, na jefen na rumenakafto vlezhe, malo sobat, na vřaki strani enkrat malo vresan; lef samoklorumenakaft; grojsdje veliko, jagode okrogle, rumene, nekoliko mefnate. Drobná rada sasheta, debela ima lef

1. po njih shlahtnosti	2. po rodovitnosti	3. po sponafhanju
<p>Kraljevina. Lipez. Moslevina. řhipovna. Kavzhnja. Belina. Javor: 1) sasheti (seleni), 2) beli (primorřki), 3) pifan. Selenika: 1) mala, 2) velka. Zhernina: 1) fladka, 2) volovna, 3) pelevovna, 4) kifla. Shelodna (řifovna). řkljina. Kosji fifek — kosi- fek — ali Shepelina. Podbeliz ali Podbel? Shopatna. Lipina, Lipovřhina ali Tantoná: 1) zherna (rudezha) 2) rumena, 3) selena.</p>	<p>Selenika. Permorřzhzhina. Kraljevina. Zherna pelevovna. Javor beli. Zherna volovna. Javor pifan. Zhernina fladka. Zhernina kifla. Moslovina. Kavzhnja. řhipovna. Tizhina. Mufhkatelj. Shelodina. Kosji fifek. Lipez.</p>	<p>Kosji fifek. Shopatna. Permorřzhzhina. Moslovina. řhipovna. Kavzhnja. Kraljevina. Zhernina pelevovna. Tizhina. Mufhkatelj. Zhernina volovna. Javor pifan. Shelodina. Zhernina fladka. Zhernina kifla. Belina. Selenika.</p>

C. e. R.

Zhastitljivi gořp. P. H. fo nam pořlali popis posebno pri Mokro-
nogu rejenih tert, kteriga tudi tukaj priřtavimo.

I. Béle bolj shlahadne plemena.

1. Belina; tukej med shlahtnimi nar obilniřhi fajena, morebiti ena s to, ki je v Vinoreji řtr. 23, pod fhtevilko 6 imenovana. — Peró

in list debelih, in nekaj jagod prav debelih, druge vezhidel drobne ko brin. Drobna posebno rada rodi, pa tudi rada gnije, posebno sasheti grojsdi; kmalo sorí in da možno in dobro vino. Jo per naf slo fadé, posebno drobno.

imá bolj svitlósélêno, spod zeló malo belokofmato, in fkorej nizh naresano, rasun kar imá sobz okrog. Gródsi fo fprednji, podolgovati; jagode, ko fo sréle, fo rumene in sagorele (fájove), mehke koshe in fladke. Raslozhi se dvojna:

- a) drobna belina s enako debelimi jagodami, prezej rodovitna; da možno vino; in
- b) debela belina, ki imá le nékaj debelih, druge práv drobne jagode (operhljivka).

2. Mufhkateljovna béla s svojim snanim duham, bolj po famim fajêna. Però imá naresano, bolj temnosélêno in na lizi svitlogladko; gródsi fo nekteri prezej dolgi, in sashéti, (to je: jagode fúfnjene) ali tudi bolj redki: jagode prezej debéle; sagorele (fajove) rade gnjijo. (Vinorej. ftr. 22, fht. 3.)

3. Selenika (nishej na Dolenskim néki tudi krishatina imenovana) tukej bolj pofamim, spodej tudi bolj obilno fajêna, takó de nekteri is fame vino naredé. Però je naresano, spod nekaj kofmato, temnoselêno. Léf déla dolge kolénza. Grosdi fo na dolgih pézljih, vezhidel práv veliki in s vezhi odraftliki; jagode selene, ne slo debéle, in se pezlja slo dershé, in dajo shlahтно vino; fo bolj grenkosagoltne.

Tukej ne dosori vfelej práv. Ne vém, s katero v Vinoreji imenovano bi vkup fhla, mórebiti s fht. 14. ali 19. na ftrani 25.

4. Javor je bolj po famim najti. Però svitlo seleno, na lizi gladko, narésano. Grosd fredinj, jagode prezej debele, méfnate, selenkaste in nekoliko rijavkaste, fladke, kosha térda. Ne vém, kateri v Vinoreji imenovani bi bila enaka.

5. Tizhina med posebno shlahčne fhtéta, tukej bolj pofamim, nishej bolj obilno fajena, de nekteri tudi is fame vino delajo. Però imá narésano svitlósélêno, gladko, spodej nekoliko belo kofmato. Gródsi fo bolj veliki; jagode slo sagoréle (fajove), slo fladke, in vfaka imá vezherno pizhizo na kónzu; koshiza je slo méhka. Morebiti de je s Rujavko (Vinoreja ftr. 25) enaka.

6. Kosji fif - nishej tudi Škljina, bolj po famim najti. Però imá globòko nareso, je svitlósélêno. Gródsi fo prezéj veliki, jagode podolgovate (jajzhkaste), méfnate, bolj selêne, fladke. Morebiti je ta, ki je v Vinoreji ftr. 15, kosji fifek imenovana; druge ne najdem take tam pifane.

7. Rebulja ali ipavfka terta, po famim najti. Però imá práv možno naresano, takó de konzi na famih pezljih víhjo; lesá malo, kér dela kolénza kratke. Grosdi fo mali, redki; jagode ru-

Je tudi belinfka zhernina, ki se od bele raslozhi po lefu in listu she bolj samoklo rumenim, in po zhernim grosdji.

Javor. Ne shene debelih mladik, ampak frednje, list sa ipavfhino nar bolj sreslján, ne velik, gladek, selen, malo podolgovat; les na belo vlezhe; grojsdi fredni, jagode okrogle, ne debele, mehke, fladke, polne

menkaste, in fajove, mefnate, fladke. Malo rodi. Morebiti ena s **Rebolo** imenovani v Vinoreji str. 21, fht. 1.

8. Zvebovna je zelo po famim najti. Però je naresano, spodej malo belokofmato, temnoselêno; grosd podolgast, jagode podolgaste na oba konza fhruzaste, kakor zhefhplje, selêne, mefnate, fladke. Morebiti gre vkup s Mufhkateljko zibebo (str. 22, pod fht. 3).

II. Béle neshlahtne pleména.

Takih je tukej le êno snano, ki vse druge namesti, namrezh:

Lipina, med vsimi tertami tukej nar bolj fajêna, in nar bolj rodovitna. Veljá od nje, kar v Vipavi od Gljere; lipina nar vezh vina da, pa flabiga. Però je bolj gerbasto, naresano, temnoselêno, spodej práv belokofmato. Les bolj kratik, déla kratke kolénza. Grosdi bolj podolgasti, vezh ali manj sashéti; jagode rumenkaste slo vodéne, koshiza mehka, kmalo gnijjó, fod nar bolj polnijo. (Morebiti je s Gljero (str. 26, fht. 1) ena?)

III. Rudêzhe pleména.

Le êno je tukaj snano:

1. Kraljevina shlahtna terta, bolj po famim fajêna. Però je zelo malo naresano, svitloselêno; pezlji ruzehkasti; grosdi podolgovati; jagode rudêzhkaste (kar ni ruzehkasto, vezh na selêno, kakor na rumêno gré) bolj mefnate, grenkosagolne, imajo nekoliko shlahten pokuf. — Nevém, de bi fhla s **Rumenijo** (str. 28) vkup.

IV. Zherne pleména.

1. Dróbna zhernina, bolj shlahtna, med zhernimi nar bolj fajêna. Però práv malo naresano lepo selêno; grosdi podolgasti ne slo stifnjeni; jagode zherne (zhernoplave) bolj drobne, fladke, koshiza méhka. (Morebiti fladkozhern str. 29, fht. 6.)

2. Debéla zhernina, tudi blesó lipenfka zhernina imenovana, tudi prezej fajena in rodovitna terta; ima però temnoselêno, naresano, spodej belokofmato (temu béle lipine podobno), grosdi fo vezhidel dolgi na daljih pezljih bolj rastrofeni; jagode bolj debéle, vodéne — zhernoplave. Lipenfka zhernina da zherno vino. Morebiti **Refoshkat** (str. 29, fht. 3) ali debéla **Gnjét** (str. 30).

3. Volóvna zhera (béle ne vém tukej). Po famim bolj najti; ne shlahtna; però gerbasto, veliko, temnoselêno, ne posebno narésano; grosd sashet (stifnjen) jagode debéle mefnate, bolj kifle.

4. Zhera Mufhkateljvna, je béli podobna, pa famim najti; jagoda bolj ruzehkasta; ne difhi toliko, kakor béla, kafno sorí.

vina; primorska sagorelorumene, beliga vodéne, seleniga selene farbe, pifani ima rishe ali pa pike belkaste. Malo sashet, ne rodi rad, rad gnije, s'tizhno sorí, in da možno, dobro, stanovitno vino prijetniga in shlahtniga lastniga duha in flaja. Ga per naf savoljo nerodovitnosti manj fadé, kakor belino.

Ipavshina. She od deljezh se lahko sposna od vsih drusih tert po listu in lesu. List frednji, bolj majhin, okrogel, vef sresljan, slo belkast, les samoklorumen. Grojsdi ne veliki vezhidel redkih jagod, okroglih, vodene podobe in fladkih. Nar prej sorí, in da dobro vino, posebno do vvelosti srel, pa ga je malo, ga vezhidel pojedó. V brajdi pod fireho rad, na planim nerad rodi.

Kershatna in Kershovatna. Podolgovat list, spodej voshji, malo naresan, malo sobat, selen, les belkast, bolj redkih ozhéf, grojsd dolg, velik, sashet, jagode bele, okrogle ne debele, kershatne bolj selene, kershovatne bolj rumene. Vino belo, lepiga duha, stanovitno, v jefeni malo terdo, potlej vlesheno pa shlahtno. Rada rodí in jo v velikih gorah slo fadé.

Kraljevina. List majhin, okrogel, selen, v jefeni ruzdezh, tenak, seleniki podoben. Les sagorelo rumen, gladek, ozhéfa goste. Grojsdi veliki kakor selenifhki, sasheti, ruzdezhoroshnati; ruzdezhih, vmes nekaj selenih, malo mefnatih, fladkih jagod; flaj shlahnten, vlezhe malo na mufhkatelj; zhern list in les bolj samokel, grojsd velik, podolgovat kakor selenifhki, sashet; jagode okrogle, slo zherne. Oboja slo rodovitna, in da dobro in stanovitno vino. Jo v velikih gorah slo fadé.

Kratkopezel. Ima kratke pezle. List lipini podoben, ne velik, malo saresan, rumenkastoselen, snotrej bolj kofmat; les belkast, jagode okrogle, vodene podobe, silno mehke in fladke; grojsd majhin in redik; rad gnije, in se rad osiplje. Ga malo fadé.

Kosji sef. List slo rasresan, sobat, podolgovat, selen, gladek; les belkast, grojsd redik, dolg; jagode podolgovate, redke, slo mefnate

5. Shilarfka zhernina; rodovitna terta, ki ima shlahnten pokuf in dobro vino da. **)

6. Belinfka zhernina, } belim ravnortam

7. Selenifhka zhernina, } podobne.

**) V vinoreji in v kmetijstvu sploh skusnen Gospod, visokorodni Oton Barbo grof Vakfenshteinfki so, reje zhernih tertnih plemen pripravozhaje, nam pri neki priliki tole rekli: »Ni práv ne, de se vinoredniki na Dolenskim s prideloivanjem zhernih vin bolj ne pezhajo, ki bi nam lahko veliko dobizhka vergle, sakaj zherne vina se lahko po visli zeni prodajó ko ruzdezhe, in nafhe vina bi se v práv dobre in prijetne popraviti dale po grenjkosagoltnosti, ki jo zherne jagode v sebi imajo.

in terdoklaste de hrustajo, in fladke. S belino sori, da dobro vino, pa malo in ga vezhidel pojedó.

Lipez, Podlipez. List kakor lipina, majhin, okrogel, na vfaki strani enkrat saresan, selen, snotrej belokofmat; les tanjfihi od drusih tert, belkast; grojsdi majhni, vodene podobe, gosti, malo sasheti, jagode okrogle, plehke, fladke ko med. Nerad rodí in ga malo fadé.

Lipina. List okrogel, majhin; na vfaki strani enkrat saresan, malo sobat, rumenkastoselen, mesnat, snotrej belokofmat; les od bele belkast, od zherne bolj samokel, gostih ozhéf; grojsd ne velik, sashet posebno zherne; bele bele, selene selene, rumene rumenkaste podobe; jagode okrogle, mehke drifne lastnosti. Da per naf od vfih tert nar vezh vina, pa slo vodeniga; zhe ni do vvelosti sreła, se tako vino ne da dolgo dershati, mozh sgubi in se rado skasi. Jo slo fadé, ki je rodovitna in nar raji polna, pa rada tudi posebe, mende savoljo vodene lastnosti, ki je je polna.

Moslevina. List malo podolgovat, na vfaki strani dvakrat rasresan, doli voshji, drobnosobat, selen, sunej in snotrej gladek, malo fvetal; les belkastorumen; grojsdi okrogli, jagode okrogle, vodene podobe in fladke. Še najde tudi zherna. Dobro vino da.

Mufshkatelj. List malo podolgovat, slo selen, na vfaki strani enkrat malo vresan, ter spodej, ne sgorej, nasproti vezhidel drugim tertam; ne enako sobat, malo mesnat in nizh kofmat, ampak sunaj malo fvetal; les sagorelorumen, redkih ozhéf. Grojsd sashet, frednijih okroglih terdih jagod, per naf selenih, mesnatih, de hrustajo; flaj lasten po ftenizah, in tudi vino takó. Zherni zhernih jagod enazih lastnost. Posno sori, ga malo fadé in ga vezhidel pojedó.

Peles, Pelesovna. List kakor lipina, majhin, okrogel, nizh rasresan, drobno sobat; les proti folnzu rumenkast, sadej belkast frednje debelosti, gostih ozhéf; grojsd okrogel, jagode okrogle, selene, mehke, ne slo fladke. Ga je malo, je nerodoviten, posno sori, vino ni slo dobro. Zherni ima list, les bolj samokel, in zherno grojsdje.

Podbeliz. List in les kakor lipina in grojsdi in jagode takó, flaj pa shlahten, malo na mufshkatelj vlezhe; da dobro vino, pa ga malo fadé, kér ni slo rodoviten.

Primorshina. List okrogel, dvakrat na vfaki strani enako vresan, okoli in okoli enako debelo sobat, belkasto selen, sunej gladek, snotrej malo belkasto kofmat; les belkast, prezej gostih ozhéf. Grojsd podolgovat, debelih malo terdih mesnatih jagod, de hrustljajo, fladkih, vodene podobe. Je sa jed in sa vino filno dobra, in tudi rodovitna. Šhkoda, de jo premalo fadé.

Rumenija. List majhin, okrogel, malo saresan in drobno sobat, slo rumenkast; les tudi rumen, tenkih mladik. Grojsd majhin, malo podolgovat, bolj okrogel; jagode slo rumene in na rijavo rishafte, mehke in fladke. Je je per naf malo, nerada rodi.

Selenika. List viniki enak, slo naresan, tenak, gladek, in puft in okrogel. Les belkast, shene rad mozhne mladike redkih ozhéf. Grojsd dolg, velik, sgorej fhirji, kakor po trije vkup, okroglih, selenih bolj drobnih jagod, slo sasheti. Kader je selenika dobro sreła, jagode na sagorelo sarumené, in fo fladke. Slo posno sorí in malokdej dosori, in da takrat dobro, stanovitno shlahtno vino, lastniga prijetniga flaja. Jo slo fadé, ki da veliko dobriga vina.

Je tudi selenifhka zhernina.

Shelodna. List podolgovat, slo sobat gostih sob, na vfaki strani enkrat saresan, selen; les belkast, tenak, gostih ozhéf. Grojsd bel, sgorej fhirji, spodej voshji, shelodu nekoliko podoben, drobnih fladkih jagod. Nerodoviten, in ga sató malo fadé.

Škljina. List fhrok, zhernikasto selen, kakor debele beline, ne mefnat; les debel, belini podoben, manj rumen. Grojsd je dolgo, ravno frednih jagod, belih nizh mefnatih in fladkih. Je pri naf rodovitna, in da dobro vino, flaja kakor kraljevina. Šhkoda, de je malo fadé.

Špatna. List seleniki podoben, list tudi kakor selenifhki pa bolj gostih ozhéf. Grojsd bel okrogel, kakor drobna belina, fladkih pa redkih jagod. Da dobro vino, pa je per naf nerodovitna.

Tizhina. List majhin, okrogel, na vfaki strani dvakrat, sgorej in spodej, rasresan, spodej bolj globoko, gori, de je kakor 5 listov vkup, sunej selen, gladek, snotrej malo belkastokofmat. Les belkast. Grojsd dolg, enako debel, bele belih, kakor voda, selene selenih, zherne zhernih, rumene na sagorelo rumenih, drobnih, fladkih in mehkih jagod. Rada rodi in da slo dobro in shlahtno vino. Jo pogostim fadé.

Zhernina. To ime gre vezhidel h drugim plemenam she popifanim; takó, poftavim, je lipifhka zhernina, na vfm lipini podobna, famo les in list bolj samokel, zhernih jagod, ne slo fladkih, vodena, rodovitna, rada gnije, in ne da nizh posebno dobriga vina. Belinfhka zhernina v vfm belini podobna, ima famo les in list bolj samokel in zhernih sashetih jagod, ki rade gnijó. Šladka zhernina je zherna tizhina, v vfm tizhini podobna, drobnih, fladkih jagod, lesá bolj samokliga. Selenifhka zhernina, seleniki enaka, list per konzru rudezh, grojsdi manjshi; i. t. d.

Vender pa je tudi zhernina, ki ne gre h nobeni dosdej popifanih tert: fladka, ki ima sagorelorudezho, fkorej zherno krí, kar poprejshnih

nobena nima, filno fladka, fizer pa na listu in lefu seleniki slo podobna. Kifla, ki ima, defi zherne prezej drobne jagode, belo, prijetno kiflikafto kri, list in lef tizhini podobna. Volovna, debelih, samoklorudezhnih mladik, list velik, enkrat na vsaki strani vresan, slo mefnat. Grojsdi podolgovati, enako debeli; jagode zherne, mefnate, slo debele, fhe bolj kakor debela belina, prijetno kiflikafto kervi. Slo rada gnije, in med drugim vinam dobro stori.

Zhesfplevna. List kakor kraljevinfki, na rumeno vlezhe, velik, okrogel, malo sobat, malo vresan; lef rumen: grojsd redkih, belih, rastrefenih, mefnatih, podolgovatih, debelih, na konzuz spodej s piko vdertih, fladkih jagod. To je, mende, nemfška terta Zwetschkenweisse.

Kavzhnje in *Shipnje* per naf ni, je torej ne vemo popisati.

Te terte so na Dolenfkim (Krajinfkim) snane; pa femtertje imajo she, de si malo, tudi nekaj tert is drusih krajev. Dobro bi bilo tudi okoli Šemizha in Metlike terte popisati, in dobro bi bilo shlahtne terte tudi is drusih krajev per naf fhe bolj poskusiti, posebno nemfške in ogerfke, de, ktere bi per naf dobro storile, bi jih ohranili in pomnoshili; ktere pa nè, bi jih spet opustili. Ne stori vsaka terta v vsaki semlji dobro, tudi domazhe ne. Pa ni dvomiti, de nektere, postavimo od Rajna, bi se nashiga kraja kmalo navadile, in bi, upati je, tudi per naf, kakor ob Rajni, femtertje dobro, shlahtno vino dajale. Zhe bi nasha kmetjifka drushba, ali pa kaka druga nalafh v to isbrana, kakor na nemfkim, to hotla ofkerbeti, bi morebiti nafhe vina kmalo vezh vrednosti in zene bile. Šej nekdam tudi maflenz (Butterbirnen) in drusiga shlahtniga fadja tukej ni bilo, sdej pa je. Ali ni maflenza boljfihi od tepke in drobnize (hofne hrufhize)? Zhe bi lipino tolikanj vodeno, ki flabo vinze daje, in ki jo sato, ki je nar bolj rodovitna, nar bolj fadé, druge boljfihi, ravno takó ali pa fhe bolj rodovitne shlahtne ptuje terte spodrinile, ali bi ne bilo boljfihi? Grajfhine in pa kmetje, kateri so udje drushbe, bi mogli isgled dajati.

Imena nekterih ptujih tert.

Ptujih tert hozhem tudi nekaj nar shlahtnifkih imenovati sa tiste, kateri jih shelé iméti, ki jih lahko na Dunaji per erbih r. g. Gereka, dvorniga fvetnika dobé, ki jih imajo fkorej vse is vsih krajev fvetá.

a). *Franzoske terté s zhernim in ruzhim grojsdjem.*

Almandis.	Claverie.	Maroquin.	Plant droit.
Amarot.	Chaliane.	Marsanne.	Plant de malin,
Aspirant.	Chailove.	Melon.	Plant sauvage.
Baclan.	Cornent.	Merle d'Espagne.	Provereau.
Berarde.	Courbu.	Mervellat.	Pulsare.
Biron.	Epilier.	Morillon.	Raisin rouge.
Bontailant.	Espar.	Muscat noir.	Raisin noir.
Bordelais.	Espicier petit.	Navarre.	Rusine.
Brumer.	Fleuvron.	Negret.	Sanmoireau.
Brun.	Gamet noir.	Negron.	Servent noir.
Caillabe.	Gandie.	Nerre.	Serine.
Caraman rouge.	Groslean.	Noirien.	Tripier.
Carignan.	Groslien.	Pernan.	Trisot.
Cargu bas.	Grosnoir.	Petite rougeanne.	Tolle noire.
Carmend.	Groselle.	Pied de perdrix	Ugne.
Cendre à odeur de	Guiselle.	noir.	Ulliade.
genievre.	Liverdun.	Pique poule noir.	Verdine.
Clairette de Dieu	Madeleine noire.	Pique poule sorbier.	

b). *Franzoske terté s belim, rumenim in selenim grojsdjem.*

Aenant blanc.	Courtanel.	Jalague.	Qualitor.
Alligotte.	Damery blanc.	Latrut.	Raisin grec.
Amadon.	Doucet.	Mauzac blanc.	Raisin pertu.
Aerbasque.	Fic jaune.	Melier blanc.	Raisin verd.
Arbois.	Fic verte.	Melon blanc.	Rajolin.
Arbone,	Fourmente.	Merle blanc.	Rocelle.
Auvernat.	Gamave.	Moutardier.	Rougcasse.
Blanc, Madame.	Gamet blanc.	Muscat blanc.	Sainte Jaume.
Boubonlengue.	Grand blanc.	Noirette.	Saint Germain.
Bourret.	Grance.	Olivette.	Saint Pierre.
Cecan.	Grosblanc.	Plant de Langue-	Savignon blanc.
Civutut.	Grosplant.	doc.	Servinien cendre.
Clairette de Limov.	Gouais.	Plant de demoi-	Vacan.
Clairette.	Gulard.	selle.	Valentin blanc.
Claverie bl.	Guidandov.	Plant pascal.	Verdin.
Chacelar doré.	Guillemot blanc.	Plant verd.	Viognier,
Chenein.	Jacobin.	Prunijeral,	

c). *Nekaj lafških tert.*

Augustana.	Coda di volpe.	S. Giacomo.	Muscadellonero.
Balavasi.	Cortese nera.	Lambroscato di	Nibielo commune.
Barbero nero.	Cascarolo bianco.	Marengo.	Parpervi nero.
Berardi.	Dolcelto nero.	Moscato nero.	Rifosco.
Cibebe.	Grignoli.	„ bianco.	Sirodino.
Corovino.			

Uva di piccolito in druge, ki jih zhaftitljivi G. fajmofhter Vertovz v svoji „Vinoreji“ imenujejo.

d). *Nekaj nemških tert.*

Büffelochs, (bela volov- na?).	Lambert, rudezh. Langstingler.	Risling, drobni, rumeni.
Burgunder.	Linderblätteruhe (Har- slevely na Ogerfkim.)	Rotheimer.
Carlsruher.	Morillon, per Rajno.	Serafel, redezh.
Dreissiger.	Muscateller, beli,	Schintauer.
Feldlinger.	zherni,	Schwarzgruber.
Fleischtraube.	rudezhi,	Silberweisse, debela, drobna.
Frangel, beli rudezhi.	rumeni, seleni.	Traminer, rumen, rudezh.
Frankenthaler, zhern.	Perlentraube.	Van der Laan, beli.
Geissdute, kosji fef.	Reifler, selen.	Zapfner, beli.
Hönigler.	Riesler, bel, debel.	Zirifandel, zhern.
Lagler, Grünlagl.	Riesling, debeli.	Zwetschkenweisse.

Imajo Nemzi tudi veliko franoskih tert, posebno per Rajni, in Ogerfkih posebno v Eštrajhu.

e). *Ogerfke terte f zhernim in rudezhim grojsdjem.*

Ágas farku fekete.	Boros veres.	Kadarka fekete.
Apró fekete szemü.	Budai szölö.	Keeskecsecsü fekete.
Bakator veres, fekete, rózsás.	Dinka piros. veres.	Moslavina fekete.
Bajor veres, rózsás.	Erdélyi szölö.	Muscát fekete.
Balatoni fekete.	Erdödi veres.	Ökörszem fekete.
Bihari szölö.	Gerzselyi.	Romlia fekete.
Bodonyi fekete.	Gyöngyszölö.	Ruszi.
	Hajnos fekete.	Rózsa szölö. veres.
	Járdován fekete.	Rózsás fekete.

Sár - fekete.	Szeredi veres.	Török szőlő.
Sombajor fekete.	Szigeti fekete.	fekete.
Somogyi.	Tök - szőlő.	
Szegszárdi veres.	fekete.	

f). Ogerfke terté s belim, rumenim, selenim grojsdjem.

Alanttermő fejr.	Függér.	Lisztes fejr.
Arany - szín.	Génuai.	Malozsa gohér szőlő fejr.
Bajor.	Gohér fejr.	Muscat.
Bakator fejr.	hofszukás.	Nyárhéju.
megyszín.	jókori.	Ökörszem fejr.
római.	malozsa.	Ólom - színü.
Balafant fejr.	ritkás.	Pataki fejr.
Bátai fejr.	Göriny jóféle.	Polyhos fejr.
Boros bival - fejr.	Hárslevelü fejr.	Posongi szőlő fejr.
Boros fejr.	Budai mézes fejr.	Rakszőlő fejr.
Fosóka.	Kadarka atyjafia.	Rumonya sárga.
Demjén.	fejr.	Sárfejr.
Dinka fejr v Karlovicz.	Kákanyelü fejr.	Sombajor fejr.
Erdélyi.	Kozma szőlő fejr.	Tarjai szőlő.
Fejr.	Kristaly szőlő.	Tökzölő fejr.
Fejr szőlő.	Lapu - levelü fejr.	Zalai fejr.
Formint fejr.	Leanyszőlő fejr.	Zöld teremi.
aranyka.	Legyes fejr.	

Tudi je na Ogerfkim veliko shlahtnih nemfhkih tert, Hönigler, kakor je she imenovan med ogerfkimi, Lagler, Lampert, Reifler, Riesler, Bisling, Burgunder, Rotheimer, Schintauer, Schwarzgruber, Traminer, Zirifandel, Van der Laan, Zapfner, Zwetschenweisse, Dreissiger, Morrillon, Frangel, Frankenthaler, Feldlinger i. t. d.

Kterih tert grojsdje je nar bolje sa vino, in kterih sa jed?

Med domazhimi tertami fo tele sa vino dobre:

Belina, debela in drobna, da prijetno sdravo vino, ki fe prezej lahko pije. Javor, da shlahtno, stanovitno vino.

Selenika ni od sazhetka nizh pitna, ampak pufta in frova, vleshena pa da, zhe je srela, filno dobro, stanovitno selenifhko vino, ki ima lasten

flaj in duh, in selenifhko vino s drugim smefhano tudi drusih plemén vino dalje ohrani.

Tizhina da fladko, prijetno pijazho, in veliko let dobra in mozhna oftane. Ni ga grojsdja sa shlahтно vino boljfhiga od tizhine.

Druge terte: Ipavfhina, Kershatna, Kosji fef, Kraljevina, Lipez, Pelef, Podbeliz, Rumenija, Špatna i. t. d. nikoli per naf posamesniga vina ne dajo, ampak fe s drusimi smefhajo; jih premalo sadé, ker nifo slo rodovitne. Vender kjer jih je dovelj, dajo s drusimi tudi dobre vina, rasun lipine, ki je nar flabeji, slo vodena, 'posebno dokler ni bolj kot vse druge sreła, in nje vino 'se ne da dolgo hraniti. Shlahčne terte perviga reda sa vino per naf fo: selenika, tizhina, belina, javor, kraljevina; druge fo rasun lipine drusiga reda.

Sa jed grojsdje per naf je: belina, tizhina, kosji fef, ipavfhina, primorfhina, špatna, mušhkotelj, javor in koshatna.

Shlahčne terte imenujemo per naf rasun lipine vse, ktere dobro, shlahтно, mozhno in stanovitno vino dajo, posebno javor, belino, seleniko, tizhino, kraljevino. Upati je pa, de bi tudi ptuje shlahčne terte per naf nektere dobro florile, in morebiti nektere boljshi, kakor domazhe, in zhe per naf she shlahčne terte shlahčneji vino dajo, bi ptuje shlahčne, ki v svojim kraji toliko shlahčne, flovezhe in drage vina naredé, ga morebiti tudi per naf naredile, in sakej ne? Šej tudi per naf na Krajnškim terte rade rastejo in dosorijo, in nafh fvet ni bolj mersel, kakor postavim na Nemškim per Rajni, ali na Eštrajškim ali na Ogerškim, in tudi nafhi kraji imajo tako perst, in veliko gôr lépo lego. Pa fej tudi nafhe vina ne smejo sanizhovane biti, v dobrih letih fo tudi shlahčne in mozhne, in imajo posebno lafnost, de zhe tudi mozhne, fo sdrave, ne glavobolne, in per misi slo dobre, ki ne nafitijo, kakor nektere druge, ampak shelodez bersh isprasnijo.

Med ptujimi tertami fo v vseh krajih nektere, ki posebno shlahčno in dobro vino naredé. Shlahčno, dobro in drago vino je postavim na Franzofkim belo vino del' Eremitage, Šhampanfko, zherni Bordó. Na nemškim Rajnfko, Eštrajško; na Zhefkim Melniškko; na Ogerškim Tokajfko, Šshenzhurfko, Budniškko, Karlovfko; vse to flovezhe in drago savolj shlahčnih tert, savolj lege fvetá in savoljo ravnanja s vinam. Na Šhtajerškim je Lutenbergarfko, Šhmizbergarfko, Biselfko i. t. d. Na Krajnškim Šemifhko, Metlifhko, Drenovfhko, Viniverfhko, Bojufhko i. t. d., dobro in shlahčno. Per morji je flovezh Profekar, Bershanka, Terán i. t. d.

Na Ogerškim Formint (na Šhtajerškim Mosler imenovan) je nar poglavitnišhi belo grojsdje. Formint in pa Harslevelü, Fejér szölö da pofufheno imenitno Tokajfko vino (Tokayer-Ausbruch.) Tudi Balafant, Pa-

taki, Demjén, Erdélyi, Gyöngy szőlő, Rosza szőlő dajo filno dobro in shlahntno vino v Tokaji. Veliko, pa manj dobriga dajo: Alant termő (perflizhen, ima per tleh veliko grojsdja,) Bátai, Boros bival, Polihos i. t. d. Şhenzhurfko, sa Tokajfkim nar bolj flovezhe (St. Georger Ausbruch), delajo is pofufheniga grojsdja Laglerja ali Grünlaglerja. Bakator da dobro belo bakatorfko vino, ki na rijavo vlezhe. V Edinburgu da Rakszölő, Reifler filno dobro vino. V Şhamlavi dajo Zalai fejér, Göriny jöfélé, Fejér szőlő, Sár fejér dobro in shlahntno vino. Kekeyölli s vifh-njevim pezljam da tudi slo dobro vino na folnzhni ftrani gori per Platnikim jeseru, in takó Bakor szvósas, rudezhiga. Per Budi (Ofen) da Hönigler, bela Kadarka in pa Langstingler imenitno Budnikfko vino. Sa rudezhe vina na Ogerfkim je nar imenitnihi zherna Kadarka; is nje delajo imenitne in shlahntne vina, ki jim je ime: Meneshar, Ofnar, Karlovi-zar, Vilanar, Siklofhar, Szekszardar, Vifhontajar, Apzar i. t. d. V Karlovizu delajo vino, ki mu je ime Şhiler is Dinka piros in veres. Na Hrovafhkim je rudezhe vino Moslovina dobro in shlahntno is Traminerja in drusih.

Na Némfhkim da Zapfner (Formintu podoben) imenitno vino, ki ga imenujejo Ruster. Zirifandel in pa Nyárhéju dafta imenitno vino, ki ga imenujejo Şhkalizar. Dobro vino dajo na Némfhkim tudi beli Frangel, Dreissiger, Silberweisse debela in drobna.

Sa jéd imajo na Ogerfkim: Gohér fejér, Sombajor fejér, Molozsa gohér, Kristály szőlő, Boros fejér, Rumonya sárga, Sombajor fekete i. t. d. Na Némfhkim Carlsruher rudezh, Frankenthaler zhern, Morillon zhern, Muscadellone zhern, Perlentraube in druge, posebno ktere imajo mefnate, fladke, lepodifhezhe jagode, ki fo tudi sa shlahntno vino dobre.

Imena po Krajnfkim na hrovafhki meji, in na Hrovafhkim rejenih tertnih plemén.

Krajnfko ime	Hrovafhko ime
Belina	Belina in belica.
„ selena	Lipovina debela.
Beliza debela	Belica debela.
„ shuta, mala	Belina.
Bobek	Volovac.

Krajnfko imé	Hrovaškko imé
Dolgopetka shuta	Dolgopetka žuta.
Imbrina	Imbrina.
Javor peguzhivi	Javor beli, pikasti.
„ seleni	„ slatki.
„ shuti	„ žuti.
„ velki	Valovac černi.
Kavzhina debela	Černina ražninska.
„ drobna ⁴ zherna	Lipovina černa.
Kraljevina rudezha	Kraljevina.
„ fiva	Plavina.
Lipez debeli	Lipec.
„ seleni	Lipovina zelena.
„ shuti	Lipec žuti.
Lipovina mala	Lipovina drobna.
„ selena	„ zelena.
Mafniza zherna	Kozovina černa.
Muškatelj beli	Muškatelj beli.
„ zherni	„ černi.
Muzhnik	Mukovatka.
Okroglina debela	Kratkopetka.
„ mala	Je ni na Hrovaškim.
Pelef rudezhi	Peles černi.
„ velki, zherni	„ černina.
Podbel	Podbelj.
Ranina debela	Ranina.
Raninez mali	Lipovina mala rana.
Rafha	Perla.
Šmetnika	Je ni na Hrovaškim.
Šipulina	Divičina in Šiprina.
Selenika mala, drobna, bela	Javor zeleni.
„ zherna	Zelenika černa.
„ shuta	„ žuta.
Shepelina shuta, mala	Žipulina žuta, mala.
Shlahtnina	Žlahtnina.
Tepenka	Lipovina debela, prigorska.

Krajnfko imé	Hrovafhko imé
Tepka	Slastičina.
Volovna zherna, debela . . .	Volovina.
Zhernina frednja	Černina sredna.
	Razun imenovanih tert se na Hrovaškim še nasledne dobé:
	Sesec kozji.
	Rusa.
	Malvazija.
	Jakobšica.

Popif tertnih plemén po Šhtajarfkim safajenih ali faj snanih.

(Šoftavljen po bukvah: „Systematische Classification und Beschreibung der in Steiermark vorkommenden Rebensorten von Franz Trummer, Obergärtner des ständ. Musterhofes i. t. d. Gratz 1841:)

I. Tertne plemena s grojsdjem okroglih debelih jágod.

(Dolgoft in fhirokoft 8 lin. *)

I. Volovna (Urbanitraube).

Druge imena: okoli Radgovne in Ormusha velika modrina; per fv. Ani v Krempergi (Kriechenberg) in Hraftovzu (Gutenhag), v Kapelih, fv. Antonu na Dolanfkim: velik Verbanjfhak ali Urbanjfhiz; na Biselfkim, v Breshzah, v Lutmerki, v Halofih, per Ševnizi, v Šhmarji, v Šremizhu (Rajhenberfhke komifije), na Gaberniku poleg Lafhkiga, per fv. Miklavshu nad Zeljam, v Škalski gorizi per Konjizah, v Šavinfkim dolu: volovna, volovina; per Savrazhu (Sauritsch), Borlu (Ankenstein), Veliki nedeli: zherna morfhina, volovina. — Nerada dosori, torej je narboljše, jo is nogradov fpraviti.

II. Morfhina (Ochsenaug).

Šorte. 1. Šiva morfhina. Imenovana: v Drenovzu (na Bi-

*) En palz (zol) ima 12 lin.

selfkim) Captraube, per fv. Ani nad Bisterzo Burgunder, okoli Gradza blauer Amerikaner, per Hraftovzu vovoko. — Sa sobati filno dobra, sa vino ni. **2. Bela morfhina.** Imenovana: per Borli, v Gradifhki gorizi (v fpodnih Halofih), v Paradifhki gorizi (v fari fv. Barbare) in v Drenovzu béla volovina; v Šremizhu, v Škalfki gorizi béla volovna, v Savrazhu bela morfhina. — Le proti fonzu v brajdah dosori, in je famo sa sobati.

V to verfo fhe fhtejejo pleme, imenovano Trollinger, ki je 4 fort, bel, rudézh, fiv in zhern. Pa le fiv in zhern saflushita fajenja. Šiv, ki ima grojsdje po 4—5 funtov, per Ševnizi egiptovfki Trollinger ali veliki Burgunder imenovan, naredí verlo brajdo; grojsdje je dobro sa sobanje, sa v préfho pa ni; zhern na Šternizi (per Erenhausu) pod imenam fiv egiptovfki Tróllinger da pa dobro rudezhino.

Zefarfki pènj (Imperial-Rebe) in Kraljév grojsd (Königs-traube) v Janshovi gorizi sunaj Marburga fta famo sa sobati, tode prav dobra.

II. Tertne plemèna s grojsdjem okroglih fredno debèlih jagod.

(Dolgoft in fhirokoft 6—8 lin.)

I. Gofjonog (Gänsfüssler),

s fivim grojsdjem v Šremizhu in per starim Shuneku bres imena, da veliko vina, pa ne predobriga.

II. Rabulina (Köllner).

Šorte: **1. Šiva Rabulina,** imenovana: v Posruku (per Šmarji), na Ptujim ino v Škalfki gorizi blauer Köllner, na Biselfkim, v Breshzah, v Rajhenbergu, v Savrazhu, v Halofih in Veliki nedéli Kavzhna, Kavzhina, Kapzhina, v Kofhaku in Pekarfkih gorizah (per Marpurgi) zherni selenják, v Jaringu (per Marpurgu) in v Janini (per Rogatzu) vranik, zhernila, selenjak, urnik, per fv. Ani na Krempergi windische Kavka, v Zhreshnovzah velika modrina, na Ptujfkim kumi zhernina, v Prantnerji zherna lafhka, v Riterfhpergu zherni fhpanjer, v Gabrijaku nad Pelfkavo zherna fhpanja, per Lafhkim velika fipa. — Ima terpejozhe grojsdje, fredno vino, lepe brajde, fofebno sa vertne fhotore.

2. Rudezha Rabulina, imenovana: okolj fv. Barbare (v Halofih) ranful, v Janshovi gorizi per Marpurgu aranka formint, v

Grishah in Hekenpergu per Vranškim rabulina. — Dobro sa sobati, flabo sa prefhati.

2. Béla Rabulina, imenovana v Gradifhki gorizi béla ranfolina, v frednjih Halofih béli javor, v Drenovzu bres imena. — Da obilno flabiga vina.

III. Selenika (Hainer).

Şorte: **1. Debéla Selenika**, imenovana: v Posruku, Marpurgu, Kapelih, Lutmerku, Savrazhu, Vurbergu (Wurmberg) debéli selenjak, v Radgoni, Mureku, Krempergi, per Hraftovzu krishovatina; na Ptujškim Kumi, per Veliki nedeli, v Gradifhki, v frednjih Halofih, v Janini, v Janesovi gorizi (na Biselfkim), v Drenovzu, v Mersljazhki gorizi (per Breshzah), v Şremizhu; per Şevnizi, v Gaberniku, v Vinarjih (per Konjizah), v Prantnerji, v Riterfhpergu, v Janshovi gorizi, Pekarjih, per Borli, v Paradishu selenika; per sv. Miklavshu nad Zeljam selenika, krajzer, brenk; v Şkalčki gorizi selenika, krishon; v Şavinškim doli brenk.

2. Drobna Selenika, v Posruku, Marpurgu, Jaringu, Savrazhu, v frednjih Halofih, v Drenovzu drobni selenjak, per Radgoni in v Kapelih mala krishovatina. — Obé ti forti malokdaj dosorite, in fhe tazhaf filno prasno kiflo vino dašte; satorej bi bilo narbolje, jih ob tergatvi sasnamvati, po tem popolnoma is nogradov istrebiti, in njih fela s boljfhimi plemeni posaditi.

IV. Peléfovna (Blank).

Ima fivo grojsdje. Imena: per Radgoni in Veliki nedeli fhilher, modrina; per Lutmerki in Savrazhu modrina, volovina; per Ternovzi in Vurbergi velika modrina; per Blagovni rudezha selenika; per Hraftovzu blank, modrina, fhilher, okoli Ptuja modrina; per Lafhkim bleđa zherna; per Şhmarji moderfhina, rudezha selenika; per sv. Antonu (nad Ptujim) jalovna modrina; v Riterfhpergi in per Konjizah zherni ramfulak, na Biselfkim in v Şavinški dolini peléfovna, per Şevnizi krishatna. Da veliko dela, pa flab perdélek. Pròzh s njo!

V. Brenkova rudezhina (Bettlertraube).

S fivim grosdjem. Pravijo ji: v Mureku Grossblau, v Şusilah Köllner, per Vurbergi plavo grojsdje, v Marpurgi, Şternizi in Savrazhu vranek, v Hraftovzu velika zhernina. — Ima verlo grojsdje, tode vodeno, prasno.

VI. Javor.

Šorte: **1. Veliki béli javor.** Imena: v Kapelih in per Savrazhu veliki javor, v Šremizhu in per sv. Miklavshu nad Zeljam javor, v Paradishu morfhina, per Veliki nedeli vogerfki pohipon, na Ptujfkim Kumi veliki javor, v Janini javfhovez, v Šavinfkim dóli brajdovfhina. — Rodovitna terta, ob zvetu obftojéza.

2. Mokobéli javor, imenovan v Janesovi gorizi in Gaberniku javor, v Mersljazhki gorizi béla seleníka. Posno dosorí, in da kiflo pijazho.

VII. Belína (Heunisch).

Šorte: **1. Béla belína:** per Lutmerki fhilher, na Šternizi, Krempergi, per sv. Antonu belína, v Mersljazhki gorizi debéla belína v Hraftovzu velika belína. — O fuhi fpomladi in jeféni da dobro vino, drugazhi ne.

2. Rumena belína, per Veliki nedeli shuta belína, v frednjih Halofih, v Drenovzu, v Mersljazhki gorizi, v Šremizhu, per sv. Ani nad Bifurizo drobna belína. — Nekaj bolji ko béla.

3. Šmodika, po nemfhkim Šhtajarfkim Abfenger, per Radgoni in v Halofih mifhnjak, fmodika, rastrofina, v Šlovenjih gorizah, na Biselfkim, v Šhmiz- in Riterfhpergu belína, fmodika, okolj Zelja fhtrigler, fmodika. — Sa nizh.

4. Rudezho-rishafia belína v Drenovzu, rothgestreifter Heunisch po Nemfhkim. Vrednosti ko béla.

5. Rudezha belína, v Posruku, Kofhaku, Krempergu, v Kapelih, frednjih Halofih, Janini ranfolíza; per Marpurgi sarána ranfolíza, v Savrazhu ranfolna, ranfolína; na Ptujfkim Kumi, per Borli, v Gradifhki in Paradishu ranfolína, v Šhmarji ranfél, per sv. Miklavshu nad Zeljam rambolína, ranfolíza, na Lafhkim rudezha lipovfhina; v Drenovzu in Šremizhu bres imena. Da dobro, pa ne obftojezhe vino.

6. Trojefarbna belína, v Šternizi Vexirtraube, v Kapelih in per Borli bres imena. — Malo prida.

7. Zherna belína, v Švizhini (Witschein) pijazhnik, pijazha, per Hraftovzu Grosse Kavka, v Halofih bres imena. — Posno sorí, je sa pokonzhati.

VIII. Plavez.

V Janesovi gorizi rumeni plavez, takó tudi v Drenovzu, Mersljazhki gorizi in v Janshovi gorizi; per Borli pa debeli kléfhiz, in v Šre-

mizhu plavez. — Terta vrédna, de bi jo povfod nafadili; da filno dobro grojsdje in pa vino sdravo in obſtojezhe, rumeno ko zhiſto ſlató. Tudi rodovitna je mózhno.

IX. Tokajoviz.

Šorte: **1. Béli Tokajoviz**, v Janesovi gorizi in Drenovzu peléfovna, v Šremizhu béla selenika — flaba rézh, narbolji sa pokonzhati. **2. Šivi Tokajoviz** — rodovit, pa flabo blago da.

X. Šhpanjól (Gutedel). *)

Šorte: **1. Béli ſhpanjól**, tako imenovan v Posruku in na Biſelſkim; v Marpurgi pa in v frednjih Halofih veliki ſhpanjſki, v Škaljſkih gorizah veliki ſhpaninger, v Savrazhu beli Burgunder. Ni boljiga ne sa sobati, ne sa v fod.

2. Rumeni ſhpanjól. — **3. Naresljáni ſhpanjól** pri Marpurgi, v Posruku, na Ptujim, per Veliki nedeli, Borli, v Janini, v Prantnerji, Šhmizpergi, frednjih Halofih ſhpanjſki, laſhki ali peterſhilſki grojsd, v Drenovzu Lotterwein, per Ševnizi, v Janshovi gorizi, v Pokarjih ſhpanjer, v Škaljſki gorizi, Riterſhpergi, Gabrijaku ſhpaniger, v Šavinkim doli ſhpanjól; — da prav dobro vino, tode terpézhe ni.

4. Gofivni ſhpanjól (Halbgeschlitztblätteriger Gutedel), v Marpurgi Doppel-ſhpaniſh; v Radgoni, Gradzi, na Šternizi, na Posruku, v Drenovzu Veliki ſhpanjſki; v frednjih Halofih, v Prantnerji in Šhmizpergi ſhpaniſh; v Škaljſki gorizi, Riterſhpergi, Gabrijaku ſhpaniger; per ſv. Ani nad Biſtrizo in v Janshovi gorizi ſhpanjer, v Hraſtniku na Pekarjih veliki ſhpanjer; per ſv. Barbari poleg Vurberga laſhko. — Zhedna terta sa brajde in vertne fhotore, grojsdje le bolj sa sobati ko preſhati.

5. Veliki ſhpanjól okoli Marpurga Doppel-ſhpaniſh, per Radgoni in Drenovzu veliki ſhpaniſh, v Škaljſki gorizi ſhpaniger, v Riterſhpergi veliki ſhpaniger. — Dober ko goſivni.

6. Rudezhi ſhpanjól per Radgoni in v Drenovzu, rudezhi Tokajoviz per Marpurgi. — Sa sobanje mu ga ni para; sarano doſori, in da veliko, prezej dobre rudezhine. Prav dober sa mersle kraje.

7. Kraljevi ſhpanjól (Königs-Gutedel). Grojsd ſe rudezhi knalo po zvetu; rad plenjá povfod, in da prezej dobro blago.

XI. Javſhovez (Barthainer).

Šorte: **1. Béli javſhovez**, per Veliki nedeli beli javor, miſh-

*) To pleme ſe ſpomladi is rujavo-rudezhkaſtiga perjizha lahko ſposna.

nják, per Ormushi, Borli in v Gabrijaku javor, v Janíni, Janshovi gorizi javfbovez; v Šmarji Lutenberfhina, per Hraftovzu debeli javor. Posno dosori in da malo revniga zhvizhka.

2. *Sèleni javfbovez*, per Savrazhu kerhkofédez, po Hrovafhkih mejah kerhkopadna, lehkopadna. Je she slo istrebljen, kakor mu gré.

XII. Tizhina (Räuschling).

Tudi béla tizhina; v Šmarji in per sv. Miklavshu nad Zeljam lutenberfhina, v Mersljaku divizhina; v Šremizhu rujava tizhina; v Drenovzu, nad Biftrizo per sv. Ani, v Rantnerji in Šmizpergi bres imena. — Ima prav dobro grojsdje, da veliko vina, to de terpézhe ni.

XIII. Lutenberfhina (Elben).

Šorte: 1. *Bela Lutenberfhina*, v Šternizi, Jaringu, Krempergi Kurzstingel, v Šusilah zäher Nirenberger; okoli Šmarja, Lafh-kiga, Zelja in Konjiz, v Prantnerji in Šmizpergi pezhek, blesez, v Ševnizi, per sv. Miklavshu nad Zeljam, v Šavinfkim doli Lutenberfhina. Da veliko vina, tode ne obstoji rado.

2. *Zherna Lutenberfhina*, na Šternizi, per Marpurgi, na Krempergi, v Janíni zherna belína, pijazhnik, v Janesovi gorizi zherna, velika lipovfhina, v Drenovzu velika rudézha lipovfhina, v Janshovi gorizi, v Lembahi velika Kavka, v Mersljaku rujava lipovfhina, v Vinarjih velika zhernína, v Prantnerji, v Šmizpergi, Ritterfpergi, Borli: zhernína; per sv. Antonu poleg Ternovza mala modrina. — Še fhteje med narboljfi vina, in obilno rodí, de le spomladanski zhať prestoji.

XIV. Kadárka.

Šiva; v Drenovzu fiva Kadárka, per sv. Ani nad Biftrizo fiva vogerska Kadárka, per Savrazhu zherni fhipon; v Pekarjih bazhkoton fhélé. V toplih krajih da filno dobro rudezhino; v hladnih ne štorí.

XV. Muřhkát.

Šorte: 1. *Rumeni muřhkát*, povfod takó imenovan, da s ruzdežo belíno dobro pijazho, sam pa ne veljá veliko.

2. *Béli muřhkát* v Drenovzu in Posroku, nekaj flabeji ko rumen.

3. *Seleni muřhkát* malokdej dosori; se najde le v Gradzi.

4. *Pepelnati mušhkat*, } sta s he bolja ko rumeni; pa s he red-

5. *Rudezhi mušhkat*, } ko kje najti. Šadite ju!

6. *Višhnjati mušhkat*, narflabeji forta.

7. *Zherni mušhkat* v Drenovzu, Šremizhu in Radgoni; rad posebe, in da le grosdje sa sobati.

8. *Šivi mušhkat*, v Šternizi zherni mušhkat, v Švizhini, Posruku, Drenovzu, Ševnizi, frednjih Halosih fivi mušhkat, per Veliki nedeli in Ormushu zherni mušhkat.

XVI. Hapfhovina (Fischtraube) bela.

V Krempergi, pri sv. Antonu, v Lutmerki, na Ptujškim Kumi, v Hraštovzu in per Veliki nedeli pohapfhovina, v Šremizhu rujava tizhina, per sv. Lorenzu nad Ptujim bela hapfhovina; da fladko pa lahko vino.

XVII. Gospínshiza (Pineau beri Pinó).

Šorte: 1. *Šiva gospínshiza* da filno dobro grojsdje.

2. *Višhnjata gospínshiza*, v Šmarji velika rudezha mušhiza, v Janesovi gorizi in Drenovzn majhina rudezha lipovfhina; v Mersljaku, Šremizhu, Ševnizi, Gaberniku per Lafhkim zherna lipovfhina, v Prantnerji in Šhmizpergi zherna mušhiza; v Vinarjih velika kavka; da prav dobro vino, sofebno s lipovfhino smefhana.

XVIII. Vranek.

Šivi v Posruku, je obstojezh ob zvetenji, da dobro rudezhino, in sarano dosori.

XIX. Šipa (Zimmettraube).

Šorte: 1. *Šiva šipa*, v Marpurgi, Jaringi in Krempergi zhernila, per Veliki nedeli in sv. Antonu mala modrina, v Zbreshnovzah, Kapélih, Savrazhu, frednjih Halosih in Pekarjih vranek; per Borli zherna morfhina; v Gradifhki in Paradishi velika kavka; okolj Lafhkiga drobna šipa; per Zelji posna zhernina, v Vinarjih rastrefhena zhernina; v Gabrijaku drobna zhernina.

2. *Dimnata šipa*, v Drenovzu Rauchler; okolj Švizhine fivez; per Jaringu kerhljikovez, per Marpurgi in Hraštovzu dimnik. Mofht te terte veliko flovi; tudi vino je filno fladko; tode ne dosehe daljši starosti, ko k vezhimu tri leta.

XX. Kerhljikovez (Kracher).

Šorte: 1. *Rumeni kerhljikovez*, v Šusilah in per Lipnizi flajgler, v Savrazhu, frednjih Halosih in Šremizhu bela morfhina, drobni javor, v Kofhaku kerhljikovez; v Kapelih volovina, per Zelji javor,

v Riterfhpgeri béli ramfulak ali ramulak. Nerodoviten; da fladko pa prasno vino; grojsdja pred ferfheni, ofami in ptizami ni vbraniti.

2. *Béli kerhlijkovez*, v Drenovzu bela kavka, tudi selena lipovfhina; per sv. Lorenzu na Biselfkim drobni plavez. — Nekaj flabeji ko rumen kerhlijkovez.

XXI. Drobni Refôfhk.

Šorte: 1. *Béli refôfhk*, prezhudno fladek, sarano srèl.

2. *Šivi refôfhk*, v Vurbergi in Mersljaku kakor okoli Tersta refôfhko; per Ipavi in na Gorifhkim drobni refôfhk; v Janesovi gorizi refôfhk, ôna. Poln fladzhize in duha.

XXII. Debéli Refôfhk (Dolcedo).

V Janesovi gorizi refôfhk, ôn; v Krempergi dalmatinski dolzhedo; v Vipavi débéli refôfhk; per Veliki nedeli, v Drenovzu, per sv. Ani nad Bifrizo, v Pekarjih refôfhko. Terti huda síma nizh ne dé, vino polno duha in fladzhize; tudi rodoviten je.

XXIII. Lipovfhina (Wipbacher).

Šorte: 1. *Béla lipovfhina*, v Drenovzu in Janesovi gorizi lipina ali shuta lipovfhina; v Krempergi, Kapelih, Lutmerki, Savrazhu, Breshzah, Šremizhu Schrecker, tudi lipovfhina; v Kapelih tudi rozhovina; v Braneki (Maleck) belína; per Borli, Gradifhi, v spodnjih Halofih, v Libni (per Breshzah), per Lafhkim, v Riterfhpgeri, Pekarjih, Šmizpergi v frednjih Halofih, v Šavinskim dolu lipovfhina; v Janini, Šmarji, Prantnerji tantovina; per sv. Miklavshu nad Zeljam tantovna, brajda, fipa, lipovfhina. Je povfod snana terta; njeno vino se ne fhteje med dobre; ker je pa terta filno terpézha, povfod in vfako leto rada rodi, jo obrajtajo.

2. *Selena lipovfhina* v Drenovzu.

3. *Javorjeva lipovfhina*; v Krempergi, Šmarji, per sv. Miklavshu nad Zeljam lafhka belína; v Mersljaku in Šremizhu podbevz, podbevz. Da dobro grojsdje in dobro vino; le fhkoda, de vfako léto ne rodi.

4. *Selenifhka lipovfhina*, per Mureku in Radgoni Mehlweinbeer, nerodovitna in flabiga fadja.

XXIV. Mavrovna (Portugieser).

Šorte: 1. *Sarána fiva Mavrovna*, v Kapelih lafhka modrina; v Pekarjih in Lempahi vranik ali lafhka, blauer Burgunder; per Vipavi Oberfelder. Ima filno fladko in dobro grojsdje, in ker

sarano dosori, je tudi sa take kraje, ki so sa druge plemena prehladni; in da fhe tam fladko obstojezho rudezhino.

2. *Rudezha mavrovna*; v Škaljski gorizi in per fv. Ani nad Biftrizo rujovina; v Prantnerji in Šhmizpergi rujovina, ôna; per Borli sarjavina, sabnina; per Ševnizi in po Hrovafhkim kraljevina; v Janesovi gorizi in Drenovzu mavrovna. Ni veliko vredna, in ji je fploh povfod prehladno, de ne dosori.

3. *Bêla mavrovna*, per Veliki nedeli, Borli in Braneki beli vranik; v frednjih Halofih in per Zelji hruftez; v Drenovzu rumeni fhpanjól (Gelber Gutedel).

XXV. Mufhiza (Sylvaner).

Šorte: 1. *Selena Mufhiza*, per Marpurgu, v Posruku, Pekarjih, Lempahi, Hraftovzu, per fv. Antonu selenzhizh; v Savrazhi seleni kléfhez, v Šmarji in na Lafhkim mifhka, mufhka, mufhiza; v Drenovzu in Janini mufhiza, lipava; v Šremizhu, per fv. Miklavshu nad Zeljam, Škaljski gorizi, Vinarjih, per fv. Ani nad Biftrizo, v Prantnerji in Šhmizpergi, Riterfhpergi, Gaberjaku, in Šavinskim dolu mufhiza. Da prav dobro fladko grojsdje, ki se pa sa presho s drugimi plemenimi smefhati mora, drugazhi vino leta ne doftojí. Hitro dosori.

2. *Šiva mufhiza*, v Gaberjaku debela zhernina.

XXVI. Samurzhek (Mohrenkönig).

V Gaberniku per Lafhkim Biftrifhka zhernina. Prestojí hude sime, in da dobro fladko rudezhino.

XXVII. Lafhka moder (Wälscher).

V Posruku, Gradifhki, Paradishi, Janini, per fv. Ani nad Biftrizo, Pekarjih, Lempahi lafhka moder, v frednjih Halofih plava selenika; v Drenovzu in Janesovi gorizi plavi burgunder. — Ima filno dobro grojsdje, in da posebno dobro zhernino; ne gnije o mokri jefeni; ji ni sakar bodi premerslo. Ifhimo jo; po temno-selenim lifhezhim perji in beli difhavi, s ktero fo jagode prevlezhene, se v jefeni lahko fposná.

Je fhe vezh plemén te verfte, od kterih se pa fhe dosdaj premalo vé, kaj de veljajo.

III. Tertne pleména s grojsdjem okroglih drobnih jagod.

(Dolgoft in fhirokoft k vezhimu pol palza.)

I. Zigan (Kleinungar).

Per Biseli kleinschwarzer Ungar; po Ogerskim zhóka, ofa-

vizhiza, Zigan fhélé; per sv. Ani nad Bifrizo bres imena. Da filno dobro grojsdje in pa shlahtno rudezhino; tode v toplim kraji, drugazhi ne.

II. Pikolít.

Per Bifrizi weisser Blaustingel; per sv. Miklavshu nad Zeljam béla Biselfhina; v Paradishi in Gradifhki beli ranful; v Vipavi, okoli Tersta in na Gorifhkim Pikolít; v Mersljaku in Janesovi gorizi bres iména. Šladko grojsdje, tudi vino, pa ne môzhno.

III. Kavka.

V Posruku velika Kavka; v Hraštovzu per Savrazhu zherni selenjak; per Borli, v frednjih Halofih, v Janini, v Drenovzu, per sv. Ani nad Bifrizo, v Prantnerji, Šhmizpergi, Pekarjih kavka, v Škaljčki gorizi rastrefhena kavka; v Vinarjih mala kavka; v Riterfhpergi drobna kavka, zherna. Is te terte je imenitna Konjifhka rudezhina, ki daljezh floví.

IV. Rivzhek (Wälschriessling).

Šorte: 1. *Béli rivzhek*. Povsod dobro storí, in da dobro vino.

2. *Rumeni rivzhek*, per Veliki nedeli gelber Zierfahner — je malo vreden.

3. *Šivi rivzhek*, v Jaringu zherni selenjak — tudi ne veljá veliko.

V. Burgunder.

Je fhe le po vertih, pa filno imeniten, in rad rodí. Grojsd je rujav s zhernimi pikami.

VI. Šhampanjer.

Per Radgoni tizhnjak imenovan; fivi grojsd, ki da nekoliko ogrenélo, sraven pa prijetno, sdravo in terpézhno rudezhino (fhilherja).

VII. Šhilher (Wildbacher).

Šorte: 1. *Šivi fhilher*, per Hraštovzu mali zherni tudi tizhnik; po nemfhkih krajih Šhtajarfkiga: Wildbacher, grosses Mau-serl, blauer Kracher. Kakor Šhampanjer.

2. *Ternúlofivi fhilher*, per Radgoni in Marpurgi tizhina, v Zhrefh-novzah mala modrina. Dober.

VIII. Kléfhiz (Ortlieber).

Šorte: 1. *Rumeni Kléfhiz*, v Janini béla kavka. Še fhteje med nar rodovitnifhi terte, in vino med nar boljshi.

2. *Béli kléfhiz*, na Ptujškim Kumi, per Veliki nedeli mali javor

tudi fibiza; v Gradifhki, Savrazhu, v spodnjih Halofih, v Paradishi beli kléfhiz; v frednjih Halofih kléfhiz; per Borli drobni kléfhiz; v Janíni, v Šremizhu, v Škaljfski gorizi, per sv. Ani nad Biftrizo bres iména. Vino hvalijo.

2. Šivi kléfhiz, v Šternizi, Posruku in Marpurgi drobna kavka; v Riterfšpergi debela kavka, v Janíni kavka, po nemfhk. Šhtaj. Reiserl, Mehlberl, Mauserl. Da filno dobro, možno rudezhino.

IX. Hrustez (Kanigl).

Sèleni hrustez, v Posruku, Marpurgu, na Krempergi, v Hraštovzu kerhljikovez, v Kofhaku mali kerhljikovez, per sv. Volbingu poleg Lutmerka in v Savrazhu beli vranik, v Gradifhki ribôla, v Drenovzu in per sv. Miklavshu nad Zeljam maflovina; v Škaljfski gorizi verbika; v Vinarjih, v Prantnerji, Šhmizpergi, Gabrijaku hrustez, v Janshovi gorizi, v Pekarjih movhavez, javfhovez; per sv. Lorenzu, v Šlov. gorizah fiviza. Malo veljá.

X. Muhovnik (Vogeltraube).

Béli muhovnik, v Drenovzu muhovnik, tizhnik; v Mersljaku tizhina, fladzhina; v Šremizhu béla tizhina, v Gaberniku per Lafshkim, v Prantnerji, in Šhmizpergi tizhnjak. Dobro fladko drobzhkino grojsdzizhe je sarano srélo.

IV. Tertne plemena s grojsdjem nekoliko podolgovatih debélih jagod.

(Dolgoft 8, fhirokoft 7 lin.)

I. Tantovina.

Šorte: **1. Béla tantovina**, per Marpurgi javfhovez, v Janíni, Pekarjih vervovfhek, v Šhmarji, v Gaberniku verbovez tudi vervovfhek; per sv. Miklavshu nad Zeljam javor, tantovina, vervovez; per Konjizah tantovina, vervovfhek; v Riterfšpergi debeli vervovfhek, v Lutmerki velika topolina, v Gabrijaku veliki vervovfhek, v Šavinskim dolu Gorogranjfhiza. Da veliko frednjiga blagá.

2. Šiva tantovina, v Krempergi mali vervovfhek tudi mali verbanjfhak; per sv. Antonu mali verbanjfhak; v Kapelih mali urbanfhiz; v frednjih Halofih rudezhno-rezeljnafti vranek. Rodovitna flabiga blagá.

II. Šhopatna.

Šorte: **1. Béla šhopatna**, v Marpurgi, Posruku, Janíni, Pekarjih, Vurbergi beli blank, per Savrazhu in v Paradishi sagorfski

fhipón; v Biseli, Drenovzu, Mersljaku, Šremizhu, Ševnizi fhopatna; v Šmarji javor, v Riterfhpergi beli ramfulak tudi ramulak, v Škaljski gorizi, per fv. Ani nad Bifrizo, v Prantnerji in Šhmizpergi beli ramulak; per fv. Miklavshu nad Zeljam gorogranjfhiza. Raste, kjer in kakor kdo hozhe; mu tudi huda sima ne fhkodje; vino je fredno, tode obfojézhe.

2. *Šiva fhopatna*, — flaba rezh.

III. Kosji feféz (Ritscheiner).

Šivi, per fv. Ani v Krempergi in v Drenovzu blauer Augster, per Marpurgi zherni moflavez, per Ormushi modrina, kosji zezi; per Veliki nedeli, v frednjih Halosih blaue Fingerhuttraube, v Riterfhpergi kosjak; v Šavinskim dolu kosji feféz. Da filno dobro grojsdje, tode sa presho ne veljá veliko.

IV. Šhipon (Mosler).

Béli, v Šusilah, Šternizi, Švizhini mosler, Lutenperger; per Savrazhu in Borli veliki mosler; v Posruku, Vurbergi, v Gaberniku per Lafhkim, v Pekarjih moslovez; okoli Radgona, v Kapelih, v Halosih, Janini, Šmarji, Janesovi gorizi, na Ptujkim Kumi, v Drenovzu fhipon; v Lutmerki, per Ormushi, v Vinarjih, per Veliki nedeli pofhipon, v Šhmizpergu, Prantnerji, Gabernjaku, Riterfhpergu maljak, majnak, malnik. Šrezhen kraj, ki je sa-nj! is njegove terte je nar shlahtnifhi Šhtajerfka belina. Pa redek fvet, ki mu je práv; tudi toplo mu je malo kje sadofci.

V. Horvatovfhak (Augster).

Béli, per fv. Ani na Krempergi horvatovfhak ali Lutenberger Stock; v Hraftovzu sa Borlam ofipani fhipon, v Biseli, na Lafhkim weisser Augster; v Gradifhki podsabrovfki fhipon. Sa presho ni, sa sobati, in sa brajde in fhotore pa nizeh boljfhiga!

V. Tertne plemena s grojsdjem nekoliko podolgovatih jagod frednje debelofci.

(Dolgofci 7 — 8, fhirokofci 6 — 7 lin).

I. Moslovina (Veltliner).

Šorte: 1. *Rudezha moslovina*, v Kapelih posna ranfoliza, v Šremizhu rudezha fhopatna; per Šmarji ranfolina, ranfoliza; per Lafhkim in Zelji rabulina; v Prantnerji, Šhmizpergi in Riterfhpergi rujovina, ón; v Ševnizi moslovina, rudezha rabulina; v Janshovi gorizi (per Marpurgi) rother Veltliner.

2. *Béla moslovina*, obé daste fladko, pa neobstojezhe vino.

II. Topolovina (Mehlweiss).

Béla, per Marpurgi javor, v Radgoni, Kapelih, Veliki nedeli, Lutmerki, Ormushi, Savrazhi topolovina; v Marpurgi tudi, potem v Vurbergi, frednjih Halosih, Pekarjih, Lempahi, na Ptujškim Kumi fhiflovina, fhiflovez; per sv. Miklavshu nad Zeljam javor; v Janshovi gorizi shlahetni javor. — V dobrih letih da fladko vino, ki je sa drifko bolji, ko vfaka druga rezh.

VI. Tertne plemena s grojsdjem nekoliko podolgovatih drob- nih jagod.

(Dolgošt k vezhimu 7, fhirokošt k vezhimu 6 lin.)

I. Postizh (Müllerrebe).

Šivi, per Radgoni Müllertraube; per sv. Ani v Krempergi blaue Postizh-Traube. Ima filno fladko grojsdje.

II. Traminez (Traminer).

Šorte: 1. *Rudezhi traminez* po Biselfkim in per Radgoni; v Šusilah rother Nirenberger imenovan. Ima filno shlahetno vino, in povfod rad storí, tudi mokra jefen mu ne fhkodje.

2. *Béli traminez* per sv. Ani, v Krempergi in Pekarjih, ima obstojezhe grojsdje, in da slatofarbno, filno mozhno, dobro in terpézhe vino.

III. Shlahetna mufhiza (Klevner).

Šorte: 1. *Rudezha*, na Kogelni per Veliki nedeli Rheindraube imenovana. Še nizh kaj Traminzu ne vkloni, in fkorej povfod storí.

2. *Šiva*, v Šusilah blauer Nirenberger, v Škaljski gorizi per Konjizah blauer Burgunder. To je kraljiza rudezhin, ji nima para; tudi ni sbirljiva, in rada rafte fkorej kjer de je; le ptizhi ji fhkodjejo.

3. *Šiva druga* (blauer Arbst) — fhe mozhneji vino da.

4. *Šiva sarana shlahetna mufhiza*, v frednjih Halosih in Janshovi gorizi burgunder, per Zelji, Lafhkim in Bistrizi gopinjfhiza, v Gabrijaku zherna mufhiza; ni veliko vredna; in jo le sató obrajtajo, ker je narpoprej sreła.

5. *Béla shlahetna mufhiza* (weisser Klevner) per Marpurgi in po Biselfkim; da dobro, fladko, mozhno vino; sarano dosorí.

VII. Tertne plemena s grojsdjem možhno podolgovatih debelih jagod.

(Dolgoſt zhes 9, ſhirokoſt zhes 7 lin.)

I. Damafzén.

Šorte: **1. Sarani béli Damafzén** v frednjih Halofih; Lafhka v Hraſtovzu ſa Borlam; bres imena v Libnim per Breſhzah; potrebuje fuhiga vremena intopljiga kraja, drugazhi ne ſtorí. Grojsdje je filno ſladko.

2. Šivi Damafzén, v Šusilah in per ſv. Ani nad Biſtrizo bres imena. Malo veljá.

3. Poſni ſivi Damafzén; per Marpurgi zherni koſjak. Malo vréden.

II. Koſjak (Geiſsdutte).

Šorte: **1. Béli koſjak**. Per Marpurgi, Lutmerki, Savrazhu, Hraſtovzu, Veliki nedeli béli koſjak; v Radgoni in Kapelih beli koſji zezi; v frednjih Halofih beli zezek, v Šmarji koſji zisek, po Biſſelkim in Rajhenbergu béli koſji fifek.

2. Šivi koſjak, v Radgoni, Savrazhu, na Ptujim in per Veliki nedeli zherni koſjak; v Lutmerki plavi koſjak; v Vurbergi koſji zis rudezhi; v Hraſtovzu koſji zisek zherni; v frednjih Halofih zherni zezek (zizek). Rad poſébe, poſno doſorí, ali pa zlo ne. Sa preſhati ni, le ſa ſobati.

III. Ziprón (Cyperntraube).

Šivi, per Veliki nedeli blaue Cyperntraube, v Drenovzu ſchwarzer Malvaſier. Sa brajde, kjer mras bliſo ne more, ſa ſobanje, ſa drugiga ni.

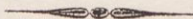
IV. Riſaga.

Šiva, nekaj manji, ko une tri pleména, je le ſa brajdo proti fonzu, in kjer mras do nje ne more. Rodí obilno; grojsdje je práv ſladko.



Prifavek vrednistva.

Od vezh strani smo flifhali, in prizhijozhi popifi na Šlovenfkim reje-nih tert fprizhujejo, de imajo mnoge tertne plemena v rasnih krajih tudi rasne imena, kar lahko pomote v ti rezhi naredí. Pri tazih oko-lifhinah je tedej vodstvo z. k. kmetijfke drushbe fklenilo, vfe poflane po-pife Dolenskih tert v ti Vinoreji natifniti, in svedene vinorednike po-profiti, de bi se prisadevali, is vfih na Dolenskim in Hrovafhkim navad-nih imen sa vfako forto eniga famiga nar bolj veljavniga isvoliti, in ga sa naprej sa obzhinfko rabo vpeljati. Šhe boljfi pa bi bilo, ko bi se k temu delu tudi vinoredniki is Ipave in flovenfkiga Gorifhkiga in Šhtajarfkiga pridrushili, de bi enake tertne plemena tudi enake imena po zelim Šlovenfkim dobile. — Š tem pa ne rezhemo, de bi se mogle mnoge druge imena satirati ali zlo posabiti; nafha mifel je le ta, de bi se eno poglavitno imé is vfih navadnih isbrálo, kterimu bi se druge manj veljavne imena priftavile. Takó ravnajo tudi selifharji s imeni drusih raflijin. H temu delu je pa natanjzho posnanje tertnih plemen po léfu, listu in po grojsdju potreba, in se bode tolikanj lasheji dognálo, zhe bodo prvi vinoredniki rasnih krajev po Šlovenfkim sdrushéni to obzhnokoriftno delo dokonzhali.



Popravki

vashnih pogreškov pri natifu.

Stran	Versta				
4	8	od sgorej	beri: mehko	namesti: lahko.	
»	10	od spodej	» le eniga nashih tertnih ple-	»	li ene nashih tertnih ple-
			men		menov.
5	3	»	» snanimu kraljevimu	»	snaminju kraljeviga.
11	14	»	» kapiza	»	kúpiza.
23	10	od sgorej	» na konje	»	na kolje.
33	2	»	» fosrejejo	»	fosreje.
25	5	»	» réshejo	»	fekajo.
38	16	»	» od pritlizhne reje	»	pritlizhna reja.
39	7	od spodej	» na 8 do 10	»	ali 8 do 10.
40	12	»	» mladik s 5,	»	mladik 5.
48	18	»	» je v sgorni	»	v sgorni.
50	18	od sgorej	» takó se dela desh od spodaj	»	dela desh; kapljize.
52	16	od spodej	» práv sloshenih	»	práv flushenih.
53	8	»	» se bodo	»	se ga bodo.
»	11	»	» skorej $\frac{1}{2}$ palza debele	»	4 palze debele.
56	8	od sgorej	» spominu? — vse	»	spominu vse.
65	»	»	» glave dveh ali treh ozhef	»	glave ali ozhefa.
79	9	od spodej	» fhtréze	»	fhtraze.
80	16	»	» kolze	»	konze.
82	16	»	» de drugi	»	in drugi.
93	14	»	» nekaj	»	nasaj.
95	17	»	» sakopovati!	»	sakopavajte!
100	11	od sgorej	» gnojni sók	»	fnegov sók.
102	21	od spodej	» ki je is gnjilza in vodenza	»	s gnjilzam in vodenzam.
111	12	od sgorej	» kemijfke	»	kmetijfke.
»	22	»	» shivali, in raftljine ga	»	shivali in raftljine, in ga-
120	5	»	» de bi zepizhi lastnih ko-	»	de bi stari lef drusih ko-
			reninz ne poganjali		reninz ne poganjal.
»	7	»	» ferkali	»	ferkale.
133	11	»	» tertne ne v veliko letih takó	»	v veliko letih takó ne.
			sablatajo		
142	19	od spodej	» pnfneti ga	»	prasniti ga.
157	13	»	» svrè	»	savrè.
159	7	od sgorej	» prederejo	»	predirjajo.
»	18	od spodej	» svrè	»	savrè.
»	17	»	» svrenju	»	savrenju.
161	3	od sgorej	» hmelnjiga islezhka	»	hmelnjiga: is lezhka.
162	7	od spodej	» deshelne	»	deshevne.
170	12	»	» potozhi	»	pertzhi.
»	1	»	» svrèl	»	savrèl.
172	16	»	» kifanje, nova podoba	»	kifanje, podoba.
173	12	od sgorej	» svrèle	»	savrèle.
»	7	od spodej	» grojsdji	»	grojsdjem.
175	19	od sgorej	» vishe	»	visfhjh.
189	10	»	» se, v kosarz ga nalivaje	»	se v kosarz nalivaje.

Štran	Versta				
190	18	od sgorej	beri:	odveshe	namesti: odvershe.
191	4	»	»	v Terft	» v Terfti.
202	17	od spodej	»	vezh feshnjev dolgo, v potrebni primeri tudi sadofii fhiroko plofho, jo terdno vsidavfhi sa spodnje dno, na-njo pa druge v podobi i. t. d.	» dolgo plofho i. t. d.
203	4	od sgorej	»	drugej	» drugi.
205	1	od spodej	»	svrèl	» savrèl.
206	15	»	»	sa salivanje imeti	» salivanje imeti sa.
207	1	»	»	in freda konez	» in na freda konez.
214	17	»	»	po befedi fvetovati, pristavi: marvezh pofkerbi, de bofh, kar se po pameti da, smiraj njih méro vmanjfhavfhi, in nikolj mnoshivfhi, ob-nje pred nevarnim zhafam pripravil.	
220	7	od sgorej	»	dokler jih	» dokler jo.
224	2	od spodej	»	v vòdi rastopivfhi piti.	» pivfhi v vòdi rastopili.
236	9	od sgorej	»	kakiga	» kaziga.
237	12	»	»	kér bi to	» kar bi tó.
238	16	»	»	tapajo	» tavajo.
241	8	od spodej	»	ko fo sa tó	» ki fo sa tó.
244	10	od sgorej	»	zhloveku	» zhlovek.

Popravki v predgovoru.

Štran	VI	versta	13	od spodej	beri:	od	popvetnih	namest:	fvetih.
»	VII	»	23	»	»	»	flednjiga	»	poslednjiga.
»	VIII	»	13	od sgorej	»	Snevidljivim	zhluftnikam	»	S nevidljivimi zheluftniki.



1
2

II

1
2
3
4
5
6

K a s a l o

ternih plemén po grójsdji in pérji.

Terno plemé in podoba jagod	Grójsd								Pérje							Šofébné snamnja		
	veličanik	velik	frédénj	majhin	góft	rédek	véjaft	rézélj		ima fhkričov	globoko sarvasano	malo sarvasano	gíadko	ovnato	kofmato		na dolgo sobze	nagerbanzhano
								dolg	frédénj									
<i>I. Okroglih debelih jagod.</i>																		
1. Volovna	I					I	I			I	3		I					grojsd fpizhaft
2. Morfhina		I				I	I			I	3				I		I	
<i>II. Okrog. frednjo debel. jagod.</i>																		
1. Gofjenog	I					I	I			I	5		I					
2. Rabulina	I					I	I			I	5							
3. Selenika	I					I	I			I	5				I			
4. Peléfovna	I					I	I			I	3				I			
5. Brenk. rud.	I					I	I			I	3				I			
6. Javor		I				I	I			I	3				I			
7. Belina		I				I	I			I	3				I			tudi bres vejiz.
8. Plavez		I				I	I			I	3				I			
9. Tokajoviz		I				I	I			I	3				I			
10. Španjol		I				I	I			I	5				I			
11. Javfhovez		I				I	I			I	5				I			
12. Tizhina		I				I	I			I	5				I			
13. Lutemberfh.		I				I	I			I	3				I			
14. Kadarka		I				I	I			I	3				I			
15. Mufkat		I				I	I			I	3				I			
16. Hapfhovina		I				I	I			I	3/5				I			
17. Gofpinfhiza		I				I	I			I	3				I			
18. Vranek		I				I	I			I	3/5				I			
19. Sipa		I				I	I			I	3				I			
20. Kerhlikovz		I				I	I			I	3				I			grojsd slo vejaft.
21. Refófhk		I				I	I			I	3				I			
22. Debel refófhk		I				I	I			I	3				I			
23. Lipovfhina		I				I	I			I	5				I			
24. Mavrovna		I				I	I			I	5				I			
25. Mufhiza		I				I	I			I	3				I			
26. Samurzhek		I				I	I			I	3				I			okroglo peró.
27. Lafhka mod.		I				I	I			I	3				I			slo kofmato pérje.
<i>III. Okroglih drobnih jagod.</i>																		
1. Zigan		I				I	I			I	3/5				I			
2. Pikolit		I				I	I			I	3				I			
3. Ka-ka		I				I	I			I	3				I			
4. Rivzbek		I				I	I			I	5				I			
5. Burgunder		I				I	I			I	3/5				I			
6. Šampanjer		I				I	I			I	3				I			
7. Šilher		I				I	I			I	3				I			
8. Kléfhiz		I				I	I			I	3				I			
9. Hruftéz		I				I	I			I	5				I			ali mehko dlakasto pérje.
10. Muhovnik.		I				I	I			I	3				I			lefhézne pérje.
<i>IV. Podolgovatih debelih jagod.</i>																		
1. Tantovina		I				I	I			I	3/5				I			
2. Šhopatna		I				I	I			I	5				I			
3. Kosji seféz		I				I	I			I	3				I			
4. Šipon		I				I	I			I	3				I			
5. Horvatovfh.		I				I	I			I	3				I			
<i>V. Podolgovatih frednjih jagod.</i>																		
1. Moslovina		I				I	I			I	5				I			
2. Topolovina.		I				I	I			I	5				I			ojsfro sobzhafto pérje.
<i>VI. Podolgovatih drobnih jagod.</i>																		
1. Polizh		I				I	I			I	3				I			
2. Traminz		I				I	I			I	3				I			
3. Šlahtna mufhiza.		I				I	I			I	3/5				I			po robéh volnato.
<i>VII. Dolgih debelih jagod.</i>																		
1. Damafzén		I				I	I			I	5				I			
2. Kosjak		I				I	I			I	5				I			
3. Ziprón		I				I	I			I	3/5				I			
4. Rifaga.		I				I	I			I	5				I			ojsfro sobzhafto pérje.



