

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 1. novembra 1856.

Vinorejec pri moštu in vinu.

Zložni ali obstojni deli mošta so: voda, žlezasta sladina, cukor ali sladkor, grampa, jabelčna kislota, grenko-zagoltnost farbe in dišečevina. Voda, ki vse druge dele v kapljivo tekočem stanu obsega, je kemijsko sčišeni deževnici ali potočni vodi popolnoma enaka.

Žlezna sladina je tisti redivni del, kateri se v vseh rastlinskih in živalskih jestvinah znajde.

Cuker ali sladkor je tudi redivni del, pa se ne dá iz vsakega rastlinskega soka izleči. V grojzdi ga je veliko, in kadar mošt vino postane, se cukor v alkohol spremeni.

Tudi grampa vinovrenje podpira, in ni nič drugega kot neka sol, ki se po vinovrenji odloči in vledení. Jabelčna kislota se zavolj tega tako imenuje, ker po kisljavi jabelkih diši. Žlezoslakor je v moštu zgostena sladina, kakor se dóbi, kadar se sirov mošt v velikih ponvah na ognji dobro speni, in kar je v njem vodenega, skadí. Ta se znajde, kot obstojni del le v nekterih rastlinah. Barbini deli, ki se v lupinah znajdejo, se ne dajo drugači izleči, kakor s pomočjo alkohola, ki se pri vrenji odločva, in dalje ko je vino šumotljivo vrelo, toliko več barbe bo imelo.

Pravi čas vino iz badnja v sod spraviti kaže enometer ali sladomér, če v mošt vtaknjen do ničle ali nule vpade. To je gotovo znamenje, da se je v sladkor ali v alkohol spremenil. Zdaj gré mošt v sode preliti, pa vselej mora mošt, ki se pri drugem tlačenju ali s prešanjem dóbi, od boljšega in sladkejšega odločen, v posebno posodo priti. —

Ker se drugo tako imenovano tiho nešumotljivo vrenje, po katerem vino boljše in bolj popolnoma prihaja, v sodu začne, ga je dobro v velikih sodih hraniti, ker bo vino v večjih merah bolj vrelo, in nar visokejo stopnjo svoje dobrote in žlahnosti doseglo. Po tišem vrenji se obstojni ali zložni deli prav popoluoma združijo; sladkor se spremeni v alkohol, grampa se odloči, drožje pa padejo na dno. To tiho vrenje trpi en mesec; ob tem času pa moraš posebno skerb imeti, da se vino, kar ga je spuhtelo, vsak dan nadomesti, da rahlo zamašen sod vedno poln ostane. Kadar se je vino popoluoma sčistilo, se sod z veho zabije, da zrak do njega pristopa nima.

Mesca prosenca (januarja) se vino posnema. Pri tem delu je na sledeče reči gledati:

1. pretoči vino iz velikih sodov v manjše, da se, ako bi sod poškodovan bil, manj vina zgubi;
2. posnemaj ga vselej v jasnem in merzlem vremenu, in
3. presnemaj ga tako, da manj ko je mogoče, z zrakom v dotiko pride, da cvet iz njega ne spuhti, in da kislice iz zraka vanj ne zarine, kar lahko odverneš, presnemovaje ga v zakrite čebre.

Vino se večkrat presnema, toliko časa, da celó nič drožja nima.

Po vrenji pride vino v vinski hram. Sodje se morajo z železnimi obroči okovati, doge naj bodo iz kostanjevega lesa narejene, ker hrast veliko vinu škodljive gavko-

kislobe (Galläpfel-Säure) hrani. Vsi sodje morajo z vrticami prevideni biti, da se lože v njih grampa posterže.

Pred ko grojzde v badnje, in vino v sode spraviš, jih moraš z gorko in potem z merzlo vodo, v kateri se je pred nekoliko apna raztopilo, čisto oprati. Gorka voda odpravi vso nesnago, apno pa grenko zagoltnost iz posode. Če bi pa pri vsem tem kaj notri ostalo, kar se iz pokusa spozná, moraš malto ali pesek, kakor tudi lupin, ostrig in drugih školjk (konhilj) v prah stolči in v sode djati.

Sode z železnimi obroči okovati je zlo varčna reč. Železni obroči terpijo veliko veliko let, zlasti v suhem vinohramu. Sodov tako okovanih in, kakor smo že rekli, tudi spodej z vrticami previdenih, ni treba nikdar nabijati ali popravljati, ker se nikoli ne oddninijo.

Vinohram mora podzemeljsk prostor biti, in kar je prav, hladú imeti. Deset do petnajst Romirjevih stopinj gorkote je primerjena toplota. Dober vinohram mora deleč od velike ceste napravljen biti, da vozovi sodov ne stresujejo, in v vinu spijočih gazov ne zdramijo, ker se večkrat primeri, da se vino pri nevidljivem ali tišem vrenji spridi.

Vinohram mora obokan (velban) biti in majhne proti severju obrnjene okence imeti. Tla daj narediti iz debelih, gladkih in prav terdih ploš ali skrilj. Tudi je marljivo na to paziti, da se pajčevina omete, in voda po tléh ne razliva. Če je ob času vinovrenja nesnage v hrami, se bo vino skazilo. To se tudi primeri, če se pripusti, da delavci v vinohramu jedó.

Kar je tukaj od nesnage rečeno, veljá tudi od bendimskega hrama.

Gospodarski pomenki.

Poglavitna podlaga kmetijstva je gnoj. Ni tedaj čuda, da kakor malemu kmetiču, kateri umno gospodar, je tudi velikim gospodom in visoko učenim možem čedalje bolj mar zvediti pravo veljavo gnoja. Komur se ne merzi kruhka jesti, se mu tudi ne smé merziti nad tem, iz česar se kruhek prideluje. Ni še ravno dolgo, kar je slavni predsednik dunajske kmetijske družbe knez Švarcenberg, kakor je našim bravcem znano, z nadušeno besedo nagovarjal kmetovavce, naj skerbijo na vseh potih za pomnožitev gnoja, in spet je učen mož, gosp. J. B. Lambl, profesor kemije, svoj glas povzdignil in v časniku dunajske kmetijske družbe „Allg. Land- u. Forstw. Zeit.“ v pretres vzel vrednost svinskega gnoja, kateri se ne ceni tako kakor bi se imel, ker kmetovavci še niso do dobrega spoznali vrednosti njegovi.

Radovedni smo brali spisek učenega profesorja, in svesti smo si, da tudi naši gospodarji ga bojo od nas ravno tako radovedni sprejeli. Čujmo tedaj, kako gosp. Lambl vrednost svinskega gnoja pretresa.

Ni namen moj — pravi — se bahati kakor da bi kmetovavcem kaj čisto novega povedal; skromen stopim s temi versticami pred kmetijske gospodarje in jim želim dokazati, kateri gnoj je več vreden: ali goveji ali svinski?

Slišim že naše gospodarje se posmehovati, da se prederznem govejek primerjati s svinskim. Ali ga luna terka — bo marsikdo djál — da primerja že davnej za naj bolji gnoj cenjeni govejek z zaničevanim svinskim! —