

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrileta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrlet 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 6. septembra 1865.

Gospodarske stvari.

Besedica ipavskim in v obče vsem vinorejcem.

A. Ž. — Ker se bendima (tergatev) bliža, hočem Vam, dragi mi vinorejci, par besedi v prevdarek pokloniti. — Poskusil Vam bom po naravni poti razjasniti: kako da bi se dalo stanovitno ali vsaj stanovitneje vino napraviti. Dosti se je že o vipavskem vinu govorilo, da ni stanovitno in da ne „durá“ še čez leto ne. Jaz pa menim, da ni temu taka, da bi se naši vinorejci le tako ravnali, kakor jim hočem, dovolite mi, razpraviti.

Odbiti mi nobeden ne more tega, da hočejo Ipavci prezgodaj bendimo imeti; nobeden me ne bo zavrnil, če rečem, da Ipavci leto za letom jako prezgodaj bendimo oklicujejo. Znano je pa, da noben sad ni prezrel, tako tudi grozdje ne. Se vé, da zrelost moramo ločiti od gnjiline. Čem bolj je kak sad zrel, temveč sladkorja ima v sebi, in tem prijetniši okus. Iz kemije nam je znano, da ravno iz sladkorja se v vinoreji vinocvet (alkohol) nareja, ki je najpoglavitejši faktor stanovitnosti vinske; ravno iz kemije je znano, da je stanovitneje tisto vino, ki ima več alkohola v sebi. Naša prva skrb mora tedaj biti, da grozdje dosti sladkorja dobí, kar pa s tem pospešimo, da mu več časa v vinogradu zoreti damo.

Sploh se mora tudi paziti, da se po vinogradih preveč žlezasto in mesnato grozdje ne trže med izvrstno, kajti iz izvrstnega grozdja bi potem vino ne imelo take lastnosti in moči, kakoršne iz samo izvrstnega grozdja. Kaj ne, da žganjocvet, če vanj vmešate vode, ni potem več tako dober? Ravno taka je pri vinu. Skrbeti moramo, da narejamo žlahna vina ter še le potem si bomo svesti, da potegnemo lepih penozov za-nj.

Tudi naj se grozdje, kakorkoli je mogoče, rahlo domu vozi; kajti lahko vsak sprevidi, da je bolje, ako se ves vinski sok (mošt) na enkrat skupno kuha. Ako tega ne storimo, delamo kakor tisti, ki fižol kuha ter mu zmeraj nekuhanega dodeva, in vendar vès fižol na enkrat od ognja vzame. Eden je skuhan, drugi pa ne, ali je pa vsaj eden prej kuhan kakor drugi.

Drugo vodilo, ki bi ga ne smel vinorejec pri vrenji soka (mošta) prezreti, je to-le: „kuhaj samomaščno na grozdji 4–5 dni, in ko grozdje zmastiš, sok na tropinah toliko časa, da neha vrenje čutno šumljati; potem še le boš imel dobro stanovitno vino. Saj ravno po kuhanji se sladkor v vinocvet spremeni! Čem več vinocveta je pa v vinu, tem bolje in hranljivše je. Pri vrenji soka na tropinah se tudi zagoltnik (Gärbstoff) od tropin loči in z vinocvetom zmeša. Znano je pa iz kemije,

da zagoltnik dokaj k stanovitnosti vinski pripomore. Po zagoltniku, ki vino veže, postane krepkeje — sicer rezo, kar pa se sčasoma popolnoma izgubi — in je tudi slabemu želodcu bolj tečno in zdravo. Francozi in drugi zvedeni možaki trdijo, da se po vrenji na tropinah več cveta v vinu naredí, in da je tedaj vino tudi močnejše in stanovitnejše. Pri vrenji, kakor sem gori omenil, se sladkor v cvet spremeni; žlezec in vlečec pa se iz vina ločita v podobi pen in drož.

Dobro je, da vino počasi vrè, ne pa hitro; naša skrb mora tedaj biti, da ga v hladne klete spravimo. Čem manj damo kislogaza v dotiko z vinom ali sokom priti, tem bolj hranljivo je vino; kajti nobena reč ne razpade in se ne spridi, ako ne pride s kislogazom v bližnjo dotiko. Če boš tedaj vino obilnega kislogaza obvaroval, ga varuješ tudi, da se ne spridi. Dobro je tedaj in zato živo svetujem, da pri vrenji bádne pokrijete, da deloma kislogaz ne more v toliki obilnosti do njega, deloma pa tudi toliko vinocveta iz bádne v zrak izpuhteti ne more. — Dobro bi bilo tudi, da tisti, ki nadhrame ali kakor pravimo „faladurje“ imajo, imajo cevi, po katerih vino iz bádne naravnost v sod teče. Mnogo jih je, ki imajo že take naprave. Onim pa, ki tacih nadhramov nimajo, svetujem, da bi svoje bádne tako visoko postavili, da se lahko pod nje dene brentač, v ktere ga naj bi skozi kanelo po kratki cevi vino notri teklo, tako bi se veliko manj vinske moči pogubilo. Ako se mošt skozi sto in sto luknjic na rešetu preceja, in potem iz posode v posodo plovka, predno pride do namenjenega mesta, obilo vinocveta izpuhti v zrak.

Eno najpoglavitejših vodil — kar se tiče stanovitnosti vina — je tudi sledeče: Devaj vino v čisto in nepokvarjeno posodo ter skrbi za čistost v hramu in povsod; posebno se varuj pokvarjene posode. Saj ti je znano, ako deneš med zdrava jabelka le eno gnjilo, bodo v kratkem vsa druga ravno taka kakor ono.

Po vsem tem Vas, dragi vinorejci, lepo prosim, da moje besede blagovoljno prevdarite in že letos poskusite, kar Vam svetujem. Vržite tedaj piškovo kopito na ogenj in omislite si novo; saj ne bo nič prezgodaj!

K razstavi v Mariboru.

Oklicu v 34. listu dodamo še to, da je čitavnični odbor mariborski čitavnicam slovenskim razposlal liste, na ktere se napiše to, kar kdo misli poslati v razstavo, in ta napoved se pošlje potem brž razstavnemu odboru v Maribor. Kdor tedaj iz ktere koli slovenske dežele misli poslati kmetijskih pridelkov, obrtnijskih izdelkov ali živine v razstavo mariborsko, naj se brž obrne do svoje čitavnice, da ondi prejme tak napovedni list. Na tem listu vidimo še posebno to-le