

tudi naši navadni pečarji in ker tudi niso dražje memo družih in manj drv požró, naj bi se vpeljale kakor v gosposke, tako tudi v kmetske sobe. (Dal. prih.)

Kako ravnati z moštom in vinom, da je vino dobro.

(Po predavanju gosp. Dolenca, vodje slapenske vinorejske šole, v Kostanjevici, spisuje L. A. *)

Gosp. Dolenc nam je v Kostanjevici razlagal, kako ravnati z vinom, da je dobro, in sicer, kako s črnim, kako z belim vinom. Vsa vina je razredil v 4 vrste: 1) vina s cvetico (bouquet), — 2) namizna vina brez cvetnega duha, pa vendar izvrstna, na pr. „ljutomerec“, — 3) navadna namizna vina, ki se prodajajo na vedra, — 4) nizka vina, kakor so po navadi naša vina.

Kdor hoče pridelati izvrstno vino, mora imeti dobra plemena trt, mora ž njimi ravnati po vodilih umne vinoreje, posebno pa mora paziti, da grozdje popolnoma dozori, in da se spravlja popolnoma suho in zdravo.

Da bo pa vinorejec naredil dober mošt, ni zadosti le, da spolni ravno rečeno, ampak vedeti in storiti mu je še marsikaj drugega, kar se opustiti nikakor ne sme. Zato moral bi imeti vsaki vinogradnik eno, ali po potrebi več velikih kadi, v katere pride stlačeno grozdje za toliko časa, da se mošt more spraviti v sod; poleg te kadi pa še dve manji. Na prvo manjo kad se postavi malen, s katerim se grozdje mečka. (Takih strojev je pri nas uže mnogo, vendar se pa grozdje tudi še z betom tlači.) Na drugo majhno kad pa se položi mreža, narejena iz pocinjenega vlaka (drata); na to mrežo se dene zmečkano grozdje iz prve kadi, ter se z leseno greblico sem in tje drgne, tako, da ostanejo na mreži sami peclji, kateri se potem vržejo v kako posodo, da se otečejo. Mleti se pa mora grozdje s peclji vred zato, da dobi vino potrebno čreslovino. Nek vinogradnik mi je pred nekoliko leti pravil, da je grozdje, kakor je bilo obrano, z roko pecljal, ter upal tako dobiti izvrstno kapljico, pa zmotil se je; vino je bilo sicer prosto zagatnosti, a tako mehko, da ni nihče maral za nj. Zdaj še le se dene zmečeto in pecljev očiščeno grozdje v veliko kad. Zdaj je treba dobro paziti, kdaj bo mošt v kadi pričel poganjati mehurčke, kar je znamenje vrenja; od tega časa mora ostati mošt še 48 ur v kadi, potem se še le odtoči in v sod spravi. Če je vreme toplo, prične mošt v kadi kmalu vreti, in trop se dvigovati; če pa je vreme mrzlo, gre to bolj počasi. Zato pa vendar ne gre mošt spraviti v sod, dokler ni dokončal prvo vrenje v kadi, kakor je bilo rečeno.

Trop pride v stiskavnico, al le to, kar se po prvem stiskovanju dobi (prvi prešovec), naj se dene v sod med tako imenovano „župo“, drugi bolj pusti pa naj se spravi v drugo posodo za domačo rabo.

Sod se ne sme popolnoma napolniti; za eno dlan mora praznega prostora ostati. V tako naliti sod se vtakne kipelna voha tako, da zrak poleg nje ne more v sod prihajati. Kipelna voha je kositrasta cev, katere spodnji konec se vtakne v sod, drugi pa v posodo, z vodo napolnjeno, tako, da vhaajoči ogljenec po njej pride v vodo, od tod v zrak, a zrak pa, katerega k moštu ne smemo pustiti, zavoljo vode v sod ne more. Ta priprava je dobra tudi zato, ker vinorejec po njej lahko vé, kdaj je mošt nehal vreti in je čas sod zabiti. Gosp. Dolenc je priporočil drugačno kipelno

veho, ki obstoji iz lesene ali pa plehaste posodice, v kateri je potrebna voda, in sredi posode pa je uže omenjena cev. Pri taki vehi potem ni treba druge posode za vodo. Vse to, kar je tukaj povedanega, velja o napravljani belega vina, črnina se napravi drugače. Naj tukaj še pristavim, da mreža, na kateri se peclja, mora na vsak način biti iz pocinjenega vlaka, iz vzroka, ki sem ga omenil pri opisovanju, kako ravnati s sodi, v lanskim „Novicah“.

Vem, da kakor pri nas, bo tudi drugje marsikdo rekel: vse bi bilo dobro, al še dve mali kadi napraviti, ko imam še za eno komaj prostora, to ne bo šlo. Tudi tej napaki bi se menda dalo pomagati tako, da bi prišla mreža precej na veliko kad. Mreža pa bi morala biti vdelana v leseni okvir, na katerem bi mlin nekoliko vzvišen stal, tako, da bi se kar pod njim lahko pecljalo; al kaj tacega bi se dalo zopet le v dovolj visokem hramu narediti.

Znabiti bi utegnil kdo prašati: zakaj pa mora mošt 48 ur na tropinah vreti? Zato, da dobi vse ekstraktne snovi v pravi meri, ne premalo, ne preveč. Ekstraktne snovi nekako zakrivajo vinsko kislino, na priliko, tako, kakor sladkor grenkobo kave. Če smo pa pridelali dobro vino, je treba paziti, da si ga pozneje ne pokvarimo z zalivanjem. Za zalivanje mora vinorejec imeti mali sodček dobrega vina. Paziti je tudi treba, kakor je bilo uže omenjeno, da se vino, ko je bil sod napolnjen, ne okisa po cunji, katero po navadi, ali bolje razvadi, okoli voha ovijajo.

Ravnanje z moštom za črno vino je od onega za belo vino nekoliko drugače. Tu moram najprej opomniti, da po Dolenjskem imajo le ono črnino za dobro, ki je precej v jeseni sladka. Gosp. Dolenc pa je rekel, da črnina mora biti s prva trpka, da tako vino se poleti omedi in sladko postane, ter da le taka črnina je sposobna za trgovino. Kad za črnino mora biti posebno narejena. Ker mora pri črnini priti trop sam na dno kadi, mora biti nad njim dno, ki je čez in čez polno luknjic, tako, da mošt do tropa pride, a trop se vzhigniti in med mošt pomešati ne more. To dno mora imeti v sredi luknjo, skozi katero se trop vsiplje, ki se pa, ko je trop v kadi, zamaši.

Ko se je prvo dno na sredi zamašilo, se mošt v kad vlija toliko časa, da ostane pod pokrovom, ki je 4 prste pod vrhom, in ima tudi v sredi luknjo, za malo ped zraka. Zdaj se luknja zapre, in kakor pri belem vinu v sod, se tukaj v kad vtakne kipelna voha. Mošt ostane tako v kadi 3 tedne. V tem času alkohol iz lupinic vzame vso črno barvo, in zdaj se še le mošt sme pretočiti v sod. Za zalivanje se mora tudi pribrati dobre črnine. Pri črnini se sme ves prešovec med dobro vino vlit. Opomniti je še, da mora tu popisana kad imeti zdolej vratica, kakor sod.

Gospod vodja nas je še podučil, kako se vino čisti s klejom, kako porabiti trop za rakijo, kako iz tropa delati izvrstni kis, kako kisati z njim repo in zelje. Al ker sem „Novicam“ z mojim spisom uže dovolj prostora vzel, bom to opisovati opustil; saj bo gosp. Dolencova knjiga gotovo tudi o tem govorila.

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

Mnogo žlahnega sadja je uže zasajenega po slovenski zemlji in veselje je o dobrih letinah gledati na trgu v Loki ali v Kranji, posebno pa v Ljubljani polne koše lepih rudečih jabelk in rumenih hrušek. Al lani pogrešali smo žalibog tega veselega pogleda. Sedaj cenimo še le dobroto, katero nam deli sadje v kmetijskem gospodarstvu in v živ spomin nam stopajo imena za sad-

*) Ker gosp. L. A. obširneje poroča o tem predavanju, smo to poročilo uvrstili med „Gospodarske stvari“. Vred.