

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrto leta 1 gold., pošiljan po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrto leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 23. septembra 1885.

O b s e g: Razglas kranjskim živinorejcem o prodaji plemenskih juncev muriškega rodu v Rudolfovem (Novem mestu) na Dolenjskem. — Pretakanje (presnamljenje) novega vina. — Kakoršno seme, takošen pridelek. — Koroška deželna razstava v Celovcu. — Tehnica in uteži. — Gospodarske izkušnje. — Društvo „Narodna šola.“ — Trije dobri sveti. (Dalje) — Naši dopisi. — Novi čar.

Gospodarske stvari.

Razglas

kranjskim živinorejcem o prodaji plemenskih juncev muriškega rodu v Rudolfovem (Novem mestu) na Dolenjskem.

C. k. kmetijska družba kranjska bode 3. oktobra t. l. dopoldne ob 9. uri v Rudolfovem 6 plemenskih juncev muriškega plemena prodajala.

Ti junci se bodo postavili posamezno na prodaj za polovico tiste cene, za katero jih družba kmetijska kupi, in se vsak prodá tistemu, kdor največ za-nj dá proti temu, da ga 1) koj plača in 2) se s pismom zaveže, ga najmanj dve leti za pleme obdržati, zato se k tej dražbi pripuščajo samo kranjski živinorejci.

Glavni odbor c. kr. družbe kmetijske
v Ljubljani 19. septembra.

Pretakanje (presnamljenje) novega vina.

Spisal dr. J. Bersch.

Ko je glavno vrenje dokončano, pripada pretakanje novega vina najvažnejšim opravilom v kletarstvu. Ako o pravem času pretakamo, zamoremo zorenje vina v sodih jako pospešiti, zlasti pa v okom priti poznejšim nezgodam, ki se utegnejo vina lotiti. Nasprotno pa, ako tega dela ne opravimo dobro, zakrivimo pogosto, da vino slabo dozoreva in se časih zelo hudo skvari. Namen pretakanju novega vina je v prvi vrsti, da je ločimo od drožá. Načelno bi se torej s prvim pretakanjem ne smelo dalje čakati, kakor je ravno potrebno, to je le do one dobe, ko je glavno vrenje dokončano popolnem in so se v vinu plavajoči delci toliko vsedli, da se vino med pretakanjem ne skali preveč. Dogaja se pri nekaterih vinih, da se tudi po dokončanem glavnem vrenji vendar dolgo nečajo čistiti. Pri takošnih vinih je svetovati, pretakat iti ter ne čakati, dokler se popolnem ne sčistijo.

Zakaj pa je treba novo vino hitreje ko mogoče pretočiti? Nekateri pravijo, ker se sicer začnejo drožé

razkrojevati in razkrojeni delci potem v vino vhaajo in kalijo. To pa ni po vsem resnično. Vino lahko več mesecev na drožah ostaja, pa se taiste vendar ne razkrojivajo. Glavni vzrok je sledeči: mlado vino ima zraven droženih tvarin tudi tros ali kali mnogo takošnih gljivic, ki morejo na novo vino prav neugodno vplivati, ako poženejo in se razvijati začno, dokler ni vse vrenje dokončano. Novo vino hrani v sebi tudi nekaj ostankov od grozdnega sladkorja. Tukaj treba je uplivati, da se oni sladkor med tihim vrenjem polagoma razkroji in popolnem izpremeni in pretvori v alkohol ali vinski cvet. Tako dosežemo dvoje: vino postane bolj močno, ker ima več alkohola v sebi, drugič pa je izgubilo ves razkrojljivi in vrenje zahtevajoči sladkor. Oboje stori, da je vino trpežno. Popolnem zavreto vino ne potrebuje nikoli več daljnega vrenja, ter se ne vleče, kajti vse te napake so le tedaj in tako mogoče, dokler je še nerazkrojenega sladkorja kaj v vinu.

Skrbeti nam je, da se tiho vrenje mladega vina vrši krepko in popolnem. V to svrhu važna je temperatura v kleti, ki ne sme biti prehladna, dalje je treba, da vino pri prvem pretakanji veliko pride v dotiko z zrakom. Ravno to, da mnogokrat mlado vino hitro po prvem pretakanji spravljamo v hladne kleti, je krivo, da tiho vrenje preneha, čeravno je še sladkorja v njem. Vsled tega začne, ko spomladi temperatura gorkeja postane, vino iz nova vreti. Če je vino v velikih sodih, se je tega manj bati, kajti v tem slučaju je pretočeno in od droži ločeno vino še toliko toplo, da tudi v hladni kleti tiho vre in sčasoma dozori. Kar je še droženih delcev v prvič pretočenem vinu in je motno dela, to se med tihim vrenjem vsede in pri drugem pretakanji odpravi.

Zorenje novega vina v sodih močno pospešuje, če ga z zrakom v krepko dotiko spravimo, kajti prvič ukrepijo se na zraku tiste tvarine, ki vrenje povzročujejo, ker se močno pomnožijo in krepko delujejo na razkrojitev zaostalega sladkorja, da se ta kmalu pretvori v alkohol. Drugič pa se beljakovine od mladega vina odločijo, kedar za prvega pretakanja z zrakom pride v trdno dotiko. To je pa ob tem času jako važno, da na takošen način zrak upliva na vino.

V manjših kletarstvih se to navadno dosta dobro vrši, kajti za pretakanje rabijo škafe in tako pride