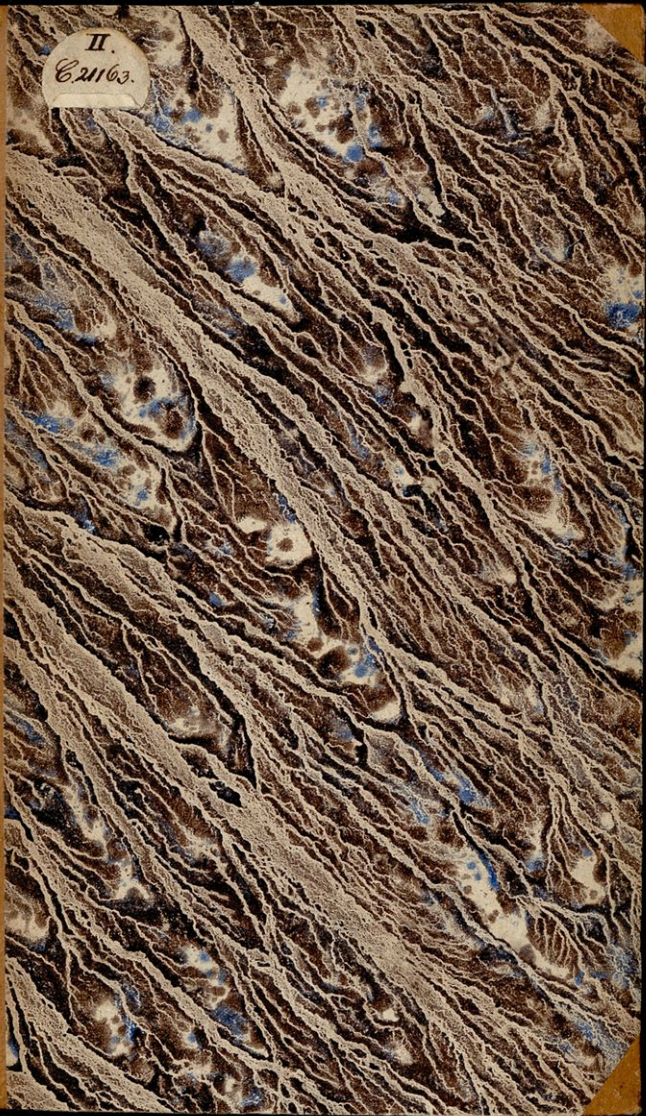


II.

C.21163.



21163. II. C. e.

21163.

Sporočilo

slovenskim vinorednikom

sosebno

Ipavskim in Primorskim.



Spisal

Matija Vertovec,

fajmošter v Šent-Vidu nad Ipavo in ud kmetijskih družb
na Krajskim, Štajarskim in Goriškim.

V Ljubljani 1850.

Natisnil Jožef Blaznik.

Doklada Novic.

Sporella

Stovomstina Vinorendikation

Stovomstina

Sporella in Trismorstin



Sporella

Sporella Vinorendikation

Sporella Vinorendikation in Trismorstin

V. I. Sporella 1950

National Library of the USSR

Sporella Vinorendikation

1N=030006895

Uvod.

Kar vas je vinorednikov med gojzdam in morjem, med Razdertim in doli memo Gorice slovenskiga jezika, sprejmite narpred serčni pozdrav svojiga deželana, in globoko si v glavo vtisnite sporočilo za vaš blagor vnetiga domoljuba. Pa tudi Slovincam na Dolenskim in Štajarskim veljá prijazno pozdravljenje in serčno vošilo, de bi jim moje sporočilo v nekolikšno korist bilo!

Od kar je sam Gospod Bog v svetim raju Adama podučil, je šlo podučenje, so šle vse vednosti od ust do ust, od roda do roda. Ko bi drugi človeku nič ne povedali, mu nič ne pokazali, bi sam od sebe clo malo vedil in znal. Tako sim tudi jez zdaj na poti, vam nekaj koristniga v povzdigo vašiga blagostanja svetovati.

Za vaš létašnji vinski pridelk — drugej je bilo po malim vina — vam kaže od vsih strani in se obeta tako dobra cena, de nemara vaših unuk unuki ne bodo več, precej po bendimi, takošne doživeli. Ogersko s Horvaškim vred — tretjina našiga cesarstva — je bilo popred samo svoje; naš cesar jim je bil le njih kralj, ki ni mogel brez njih dovoljenja jim nobene postave dati, in nobeniga davka — razun cola — naložiti. Ker so mu pa clo po malim dovolili, je bil prisiljen, kot cesar, jih na mejah loviti, de od blaga, ki je šlo na Ogersko, ali ki je od tam prišlo, se je mogel col v cesarske denarnice odrajtovati. Zdaj pa bodo vse davke z nami enako plačevali; ovreči so se mogli po tim takim tudi colni davki na mejah med nami in njimi, de bo za naprej vse kupčijsko blagó, tedaj tudi vino, brez cola sem ter tje šlo.

Ogersko s Horvaškim vred prideluje v srednje, léto za létam, čez 20 milijonov čebrov vina, mende pol več kot celo drugo cesarstvo. Marsiktere ogerske vina so

nedopovedljivo dobre, žlahne in imenitne. Dokler se je še od njih velik col plačeval, so vender nadlegovale Krajskim, Štajarskim in Avstrijanskim vinam, in so njih cene nizale; v primeri, kakor je, postavimo reči, Gorenc Horvata s colam kupoval, je Dolensko in Ipravsko vino zastajalo, in se jima je cena kazila; ravno tako na Štajarskim in Avstrijanskim. Ogri so navadno popili sami od svojih vin po 14 milijonov čebrov, in pri vsim visokim colu so ga vender še čez vse svoje meje po 6 milijonov čebrov poprodali.

Kako pa bo za naprej, ko cola več ne bo? —

Večkrat se je že primerilo, de ogerski kmet, ki ni mogel svojiga pridelaniga vina zavolj pomanjkanja posód nikamor spraviti, je staro vino razlil, de je sode z novim napolnil. Za naprej, ker ne bo za-nj več nobene zapertije, ga bo mende vender raji po krajcarju bokal prodal, kakor de bi ga tjè zлил.

Istrijani so, kakor Teržáčanje — kar kupčijo zadene — od našiga cesarstva odrezani, to je, de od vsiga blagá, ki iz Istre v cesarstvo pride; tedaj tudi od vina, se mora, kakor de bi iz Tersta prišlo, col plačati. V Istrii se šteje čez 100,000 ljudi, katerih poglavni pridelk je vino kakor pri nas. Ker pa bolj pod soncam ležé, so tudi njih vina mende močnejši od naših. Istrijani pa želé, in — kakor je obče znano — s krepko besedo sami prosijo, de bi za kupčijo s cesarstvom združeni bili, to je, de bi se od njih pridelkov, tedaj tudi od vina, noben col več ne jemal, in de bi pa oni raji od kofeta, cukra in vsiga čezmorskiga blagá, kakor mi, za naprej col plačevali. Taka pravična prošnja mora v kratkim uslišana biti. —

Vi moji preserčni deželani, kateri tertice obdelujete, de kruh jeste, ni res, de se nizke žitne cene kar veselite! — Ravno takó tudi uni, kateri brez de bi ga pridelovali, radi vince pijó, ga nar raji dobriga, in po nizki ceni kupujejo. Za vse domače vina bo za naprej po celim cesarstvu odpertija; vse vina bodo eno do družiga šle, de se bo povsod, kar se bo koli dalo, po nar nižjih cenah, kot žito, kupovalo. To je pravično; saj smo vsi pod enim cesarjem, pod eno postavo, in vsi enaki pred postavo.

De bi pa vaših vinskih pridelkov in vas — — Ogri,

Horvátje in Istrijani s svojimi boljšimi vini ne zadušili, je treba za časa misliti, kakó taki zabavi v okom priti. Od nekdanj so bili eni bolj umni, skerbni in marljivi, kot drugi. Od 13teh, ki so se s čolna v vodo zvernili, jih je 5 splavalo, unih 8 pa utonilo. Gani se — dokler je še čas, in nikar ne čakaj, de bi ti že voda v gerlo tekla. Kakor si človek postelje, tako spi. Ako te tó, kar si tukaj zvedil, ne ogreje, ti ni več pomagati. Kdor bo po več in boljiga vina prideloval, naj bo tu in tam, bo še v deželi ostal, bo splaval; ti drugi se bodo mende potonili. Privadili ste se mnogim, vašim dedam čisto neznanim šegam — prijetnišiga življenja — naj bo, če imate ob čem, — državni davki bodo rasli, kakor bodo vaši poročniki sami dovolili; verh tega bodo prišli, kar je morde nekterim še neznano, deželni davki, in tudi čez navadno večji srenjski ali komunski stroški. Vsih teh potreb pa ne bo, ne blatna mlaka, ne cvičik zagrinjal; po več in žlahnejiga vina kakor dosihmal — moraš pridelovati, če boš hotel v vinski ceni z vsimi drugimi ravno vago terditi, ali jih še clo prekositi.

Od Slovincov pravijo, de so jasniga uma; pa vender očitno je, de ravno pri vinoreji jih je še veliko zamazanih, ki stare prazne, in večkrat zlo škodljive navade terdijo. Od kod pa neki to? — Ni ga še bilo, ki bi jih bil podučil. Ko Slovenec dober in koristen nauk ali svét čuti, in ga ruzume, ga večidel tudi rad posnema. Ni je med vsimi kmetijskimi véjami, ki bi toliko skušnj in vednost potrebovala, kot vinoreja; še clo med tistimi gospodi, ki so se v šolah kmetijstva učili, jih je clo malo, ki bi kaj práv od nje razumeli; priložnosti niso imeli, de bi se bili sami ž njo pečali, ali skušnje splejevali. Še manj pa gre od prostiga kmeta tirjati. Léta 1844 sim bil vam Slovincam sicer „Vinorejo“ spisal — koristne bukve, in vredne, de bi jih vsako zimo marljivo prebirali — pa večidel mende še za-nje ne veste.

Po tem takim se ti vrinim — moj ljubi! s tem sporočilam, v tvojo lastno hišo, in te zarotim — to če dosti reči — de ga pozimi svoji družini in mladim sosedom, ki ne umejo brati, saj po enkrat na mesec prebereš. Nikar ne misli, in sam sebe ne slepi, de z enim prebranjem si ga v glavo spraviš. Marsikteri gospodje so pa 15 lét v šole hodili, in se malo naučili; tvoj um

ali spomin pa ni tak, ki bi zamogel ob enim zelo veliko požreti, dobro prežvekovati, in še v svoj prid obrniti. Nikar ne misli, da že vse veš in razumeš; tudi drugi kaj vejo, in mende še več kakor ti. Kakor se sodniki čez postave pogostoma pogovarjajo, kakó jih razumeti, in po njih soditi; pogovarjaj se tudi ti s svojimi sosedi čez nauke in svete tega sporočila, med katerimi ni le eniga, ki bi očitno resničen in koristen ne bil; kakor boš mogel sam, jih prebravši, poterjati.

I.

Na enakim prostoru, in na enakim številu tert obilno več vina pridelovati, ni nobena posebna copernija. Kjer sim jez sam v sedmih létih, eno k družimu, po 17 bret grojzdja pridelal, sim ga v družih 7 létih po 60, in v tretjih tudi 7 létih po 80 bret imel. To je v „Vinnoreji“ na tanjko dokazano.

De se pa na enakim prostoru, in enakim številu tert obilno več grojzdja pridelal, je potreba:

1. De sadiš le rodovite tertne plemena, in se ogibuješ vsih nerodovitnih. Ipaveč pravi: „Ena rodovita terta da več, kot deset jalovih.“ Rodovite so, ki v 10 létih po 7 do 9 krat grojzdja dajo; nerodovite pa, ki v 10 létih dvakrat, enkrat ali celo nobenkrat ne rodijo. Vsaka manjši, tudi zelo dobra terta, zlasti v nogradih — kjer ji druge s koreniki nadlegujejo — se kakšenkoli odpočije, da grojzdja ne da. Nerodovitih ne gre terpeti; nekatere letéh še celo zaroda ne pokažejo; druge, čeravno polne zaroda, ga o cvetenju zgubé, ali de čisto s petljami vred odpade, ali pa, de hudo operhne, in le nekatere jagode donese; torej naj se

2. vse nerodivne tertne precepijo, in za tolikanj več, ker so večidel močnih debl in korenik; cepnice na takih močnih deblih so rodovitniši od vsih družih tert. Nikar de bi tega pozabil. Cepijo se kot drugo drevje, pa spomladi, kadar so že v sóku, eno dlan pod zemljo, ali v zatišjih tudi nad zemljo. Ako sam tega ne razumeš, pokliči človeka, kterimu se tako delo sponaša, in ko bi mu za vsako cepnico — če se prime — po dva groša dal, ti jih bo v drugim létu bogato povernila. Stare in velike krivlje po nogradi pogroben-

čaj létas na 2 — 4 grobenice, in drugo léto boš mlade deblica — bi rekel — za igračo lahko precepil.

3. Kakor ne da krava mleka brez piče, ne kokoš jajce brez zernja, tako tudi terta ne grojzdja zmirej naprej brez gnojá. Na žitnih njivah ni treba tertam posebej gnojiti; njih korenike se raztekujejo ravno pod raljó, in od na njivo speljaniga gnojá več kakor žito povzijejo. V stranéh pa in na goricah moraš tertam gnojiti; pa ne, de bi gnoj po nogradu raztrosil, in ga podkopal; takó bi prenaglo na soncu zgoril, ampak naredi grapice ravno nad tertami, de deneš gnojá, ali tropin, ali stariga rožja — kar se je lani od tert odrezalo — k njih korenikam, v mokrotno, de ti bo 10 do 15 lét zdajal. Kdor ima košate terte, kjer si koli bodi, naj jih spomladi mandá ali obira, to je, vse njih nepotrebne mladičice odvali, de bota zrak in gorkota grojzdje prešinila, de bo grojzdje bolj sozrevalo in žlahneji vino dalo, de si boš k létu lepši in rodovitniši les zredil, in de bo imela tvoja živina domá kaj jesti, namest, de bi se na pustih pašnikih parila in stradala, in še gnoj raztresala. —

Ako boš le rodovite terte sadil, slabe precepil, si le dobre množil in jim gnožil, ali saj z gnojem jih grobenčal, boš četertino, tretjino ali polovico, po razločku tudi še enkrat, dvakrat, do trikrat po več vina, kakor dosihmal, na enakim prostoru prideloval. Tega ne more nihče tajiti.

II.

De bi pa, pri občni odpertií vinske kupčije po celim cesarstvu, zamogel dobro obstati, ni še zadosti, de bi po več vina prideloval; tvoja posebno velika skerb mora tudi biti, de boš žlahnejiga in boljiga vina, kakor do zdaj, na prodaj imel. Žlahna kaplica bo še vselej najdla svojiga kupca. Dobro, posebno dobro vino bo, dokler bodo ljudjé še radi vince pili, gotov denár.

Ni ne tako težko, kakor bi kdo mislil, žlahnejih in boljih vin, kakor dosihmal, pridelovati. Če se človek tega z marljivostjo in do živiga poprime, jo bo v kratkim v svoje veliko veselje speljal. De bi ta cilj in konec lože dosegli, vam čem k timu zlo potrebne, in zopet očitno in potipljivo resnične vodila razložiti, in té so:

1. Nikar se ne sili s terto v premerzle kraje, ki niso za njo vstvarjeni. Ni zadosti, de grojzdje mehko postane; — že mehko mora še saj cele 4 tedne zrejati, de dobriga vina da. Če bi ti drug sad več vergel kot terta, neumno bi bilo, jo saditi. Nemci na spodnjim Rajnu so si bili mnogo nogradov v premerzlim nasadili, jih pa vse opustili, de, kjer so nekdej nogradili bili, zdaj žito in druge pridelke imajo.

2. V dolinicah, prek potokov, ali rek, na vodene znose ali tako imenovane mehkotnice nikar tert ne sadi; spomladanske slane ti jih bodo osmodile; zavoljo velikih ros ali dežjev v cvetenju ti bodo operhovale, de boš malo ali nič na njih pridelal. Tak močan svet pusti za žito, kteriga zlo potrebuješ, in s tertami spravi se na višji kraj, na jasno, kjer bolje vino rase. Saj sam dobro veš, de vse bele vina iz mehkotnic so blatne, žlezaste ali opolzle, in de nimajo nič v sebi; tudi pravijo od njih, de po zemlji diše. K večimu, ko bi na take mehkotnice refošk sadil, ki ima debele in zagoltne lupinice, dobriga terána iz njega narejati. Kar Rihanberčanje in Žáblici na svojih mehkotnicah terána pridelujejo, ga práv lahko še pred zimo v Gorico prodajo, kjer ga raji kot svojiga domačiga bolj pustiga pijó. Vse perje debeliga in drobniga refoška — oba sta dobra — potegne o jeseni na teránasto farbo, iz česar le se lahko od vsih družih tertnih plemen razloči. Spodnji Krašovci so si ga močno zaplodili, iz njega bolji vina kot popred narejati, ki jih poleti v Terst draže, kot Ipavci svoje nograšine prodajajo.

3. Take tertne plemena si nasadi, ki v enakim času sozrejajo. Vari se, vari tacih, ki v sozrejanju zastajajo, de ti ne bodo dobrote vina kazile. V marsikterih francoskih krajih teržejo v enim nogradu po trikrat; nar bolji, in srednje, vsako posebej, za prodaj; nižji pa za dom. Kako, če bi tudi vi, svoje vina lože prodajati, mogli enkrat tako delati? —

4. Nikoli bendime ne sklenite, in je ne odprite, dokler ni še grojzdje popolnoma gotovo. Nobenimi naj ne bo pripušeno tergati, dokler ni bendima vsim odperta. Gorjé deželi, ki ne bo skerbela svojim vinam lepiga imena ohraniti. Prazno mislijo nekteri Ipavci, de ne še práv dozorjeno grojzdje krepkeji in stano-

vitniši vina dajè; grénic ali zagóltnic iz debelih in zrelih grojzdnih lupinic ali tropín pripomore k obderžanju vina, ne pa nezrela kislina. Drugo je krepko — drugo pa kislo vino.

5. Bolji vina pridelovati, so začeli sèmtertjè po Francoskim in na Rajnu celi nograd le z enim samím tertnim plemenam nasajati. Taciga sveta bi pa jaz ne dal, zakaj primeri se, de kakšna tertna sorta kakšno létó, zlasti v nogradih, skorej čisto odpové. Ta terta, to je, ta sorta, pravijo ljudjé, ni létas dala; — bolji je tedaj po 6 do 12 tertnih sort v nograd nasaditi, de, če ene odpovejo, pa vender druge dajo, in de se tako vender vselej, kakor pri nas kaj vina pridela.

6. De, kdor hoče žlahniga vina pridelovati, ne sme nerodovitih saditi, ni mende treba opomniti. Kakó se pa taci ogibati, bo kasneje povedano.

7. Vsaka veči vinska dežela ima svoje lastne domače tertne sorte, ktere so se bile iz nekadanjih samosevk ali divjih, kakor se povsod najdejo — Amerika jih je polna — v nograde od prvih vinorednikov zasadile. Še zmirej se samosevke vedno in nevedno v rejo uverstujejo; za grajo, za hišo, na pašniku jo najde, ki mu dopade, de jo vreže in v nograd vsadí. Tako se létó za létam število pitanih ali obdelovanih tertnih plemen čedalje množi. Tudi se nove sorte iz dežele v deželo zanašajo in zapledujejo. Tertne sorte se dostikrat na križ zarajajo. Če prinese, postavimo, veterc, ali čebelica, med nabiraje, iz črniga refoška cvetniga ali zaródniga prahú na muškáteljčino jagodico, bi se utegnilo primeriti, de, če ni še domači cvetni prah na petih glavicah jagodice godin, bi se s tujim praham zarodila; iz tako na križ zarojeniga pelka bo tudi muškáteljka zrasla; les, perje slaj i. t. d. bo muškáteljčno; farba grojzdja pa ne bo rumena, ampak črna. Iz tako na križ zarojenih pelkov vdobljene nove tertne sorte so kakšenkrat zlo rodovite, kakšenkrat pa hude operhljivke.

Primešale so se take nerodovite sorte več ali manj v rejo po vsih vinskih deželah, in sicer zató, ker nerodovitne veliko bolj rastejo in lepe mladike dajajo. Povsod hočejo pa imeti krepkih kolčí ali sajenic. Ni čudó, ko se vestin človek, ki jih ima več sto ali tavžent napraviti, tudi take vmes reže, ker jih vselej nikakor ne

pozna. Nekteri Nemci na Rajnu so si bili naročili iz Francoskiga, si berž novih žlahnejih sort zaploditi, na tavžente kolci ali sajenic; dobili so pa bili večidel samih operhljivk, de, če so hotli na-njih kaj imeti, so jih mogli precepiti. Nikar si iz vunajnih krajev sajenic v velikim številu naročevati, de se človek pri tem ne speče.

Popred, kakor od žlahnih tertnih sort govorim, moram še opomniti, de, kakor žito, kadar zori, nar bolj njivo pomolze in posuši, tako tudi mehko grojzdje, kadar nar bolj zreja, tudi nar več živeža na-se vleče. Vsaka jagoda živi posebej sama za-se; kar ne more od potegnjeniga živeža v svoj prid obrniti, ga izpuhti skozi lupinico, in to je, med drugim nevidnim, tudi tista zlo dopadljiva močica po grojzdji. Ako bi pa v času 4 tedniga grojzdniga zrejanja preveč deževalo, de jagode le preveč živeža vlečejo, in ga pri pomanjkanju gorkote prekuhati ne morejo, se primeri, de grojzdje gnjije. Če bi pa že popolnoma zrelo bilo, ne vleče več tako močno, vleče, de le životari, in ko bi deževalo, ne bo grojzdje saj bolj redkih jagod nikakor gnjilo.

Jagode, ktere o dežju preveč vlečejo, de ne morejo vsiga prekuhati, se zapasijo — kot požrešin otročaj — obole, in začnejo gnjiti. Grojzdje premehkih lupinic póca in tudi gnjije. Tiste tertne plemena pa, ktere so le preveč stisnjenih jagod, bi nobeno čudo ne bilo, ko bi tudi brez dežja, o lepim vremenu gnjile; zakaj močno stisnjene ali pregoste jagode ne morejo po nikakim dihati, in nepotrebni ga izpuhteti; vse se pri njih zalesti, de se morajo vneti in gnjiti. Tudi so vse take preveč vgnječene jagode vsaciga grojzdniga, vodene, plehke, in zlo zoperniga slaja. Vsakolétne skušnje učé, de grojzdje bolj redkih jagod, in bolj krepkih lupinic je veliko manj o dežju gnjienju podverženo. Mnoge sorte bolj terdnih lupinic clo nič ne gnjijejo; tako grojzdje pride, zavolj obilniga zagoltnica v lupinicah tistim zlo na hvalo, kteri hočejo svoje vina, jih na tropinah kuhaje, krepke in bolj stanovitne, za polétne vročine in slabe vinohrame napraviti. Štajarci, ki vin na tropinah ne kuhajo, jih pa po trikrat zrahljajo in sprešajo, de zagoltniga prešenika vsim sodam dolivajo.

III.

Slednja vinska dežela ima mnogoverstne tertne sorte, katerih ene so vselej, in brez vse dvombe, veliko žlahnejši od drugih. Poprašaj več sosedov, ki se že mnogo let s tertno rejo pečajo, in po veliko vina pridelujejo, ktere tertne sorte so jim nar žlahnejši? — Eni ti bodo te, drugi druge hvalili; ne bodo enacih misli, zakaj enimu je to, drugimu pa uno prava tertna žlahnost. Kmetam je tista tertna sorta nar žlahnejši, ktera navadno po nar več daje. Skušnja pa uči tudi kmeta, de, če se kakšna terta čez vso mero včasih z grojzdzem obloži, je nje tako grojzdzje vodeno, plehko in pusto, naj bo še tako žlahne sorte; je kakor mati, ki ne more sedmerčkov nikakor z mlekam zrediti.

Skušeni vinoredniki vsih dežel so se že zdavnaj zedinili v spoznanju lastnost žlahniga tertniga plemena, in so te lé:

1. Naj bo rodovita, in naj svoj sad o pravim času, kakor dežela nese, popolnoma dozori.

2. Naj bo nje grojzdzje lepiga duha in prijetniga slaja, kar ustno nebó na tanjko razloči. Vsako grojzdzje, ko je zrelo — in mnogo še popred — ima nekaj lastniga duha; ko bo ta prijeten, bo tudi vino iz njega lepó dišalo.

3. Nje grojzdzje dobro zrelo mora biti na jeziku nekoliko režno; to je, sladkor ali cukr, kateri da vinsko moč; ko ni cukra, je ni tudi moči, in človek ne vé, de je vino pil; torej

4. Nje grojzdzje ne sme biti vodeno, ne plehko, ne blatno sladko; taka sladkoba je sirúp, ki ne da moči; je žleza, je vlečic, ki dela poléti v vinu nepokoj.

5. Nje grojzdzje ne sme biti premesnato. Tako je za gospóške mize.]

6. Nej bo srednje debelih, in ne preveč stisnjenih jagod, de bodo lahko dihale, vse nepotrebno izpuhtele, in obilno cukra zredile. Čez tako grojzdzje gani. De preveč stisnjene jagode rade gnjijejo, in voden plehk, zlo zopern sok dajo, je že omenjeno bilo.

7. Naj bo nje grojzdzje, kar se da, debelih ali krepkih lupin; take ne pokažajo, ne gnjijejo, in dajo veliko zagoltnica v ohranjenje vina.

Po Ipavskim, v Bregu okoli Tersta, in v Berdah unkraj Gorice, redijo enake tertne sorte, s tem razločkam, de Ipavci imajo, poleg vsih unih, še mnogo svojih lastnih sort. Po Ipavskim, blizo doli do Gorice, je čez 30 imenovanih, in čez 100 bolj posamesnih in ne imenovanih tertnih sort; slednji veči vinorednik ima po več posamesnih, od katerih pravi, de jih ne pozná, in de ne vé, kako se imenujejo.

V Ipavskih preksončnih, nograških legah dajo vse znane in neznane tertne sorte posebno dobriga in žlahniga vina; le eno drobno malvazijno sorto poznam, ktera v nar gorkeji legi z družimi zrela ne postane. Ker pa niso vse lege take, in ker se po nar več vina po njivah med žitam, zlasti med turšico v vsih teh krajih prideluje, gre posebno skerbeti, de bi se le take tertne sorte plodile, ki bi tudi po njivah za naprej gorši vina dajale.

Vsaka Ipavska znana in imenovana tertna sorta beliga grojzdja, s černo gnjetjo — gnjetico vred, razpade pa v 2 — 3 — 5 do 7 meni dobro znanih ravnosort; le pri vertnici, ki ji tudi rogatka pravijo, nisim še ravnosorte zapazil. Ravnosorte so mende zrasle v pretečenih stoletjih iz na križ zarojenih pelkov, kot samosevke, in so se v tertno rejo pridružile. Tako je, postavimo, gljera petih, in malvažija sedmih sort. Vsi vinoredniki pa dobro vedó, de niso vse ravnosorte eniga plemena enako dobre ali rodovite. Skorej vsaciga plemena je saj, ko ne po več, ena ravnosorta huda operhljivka. Kmet pravi pri nas navadno: vsaka terta je dvojne sorte, — pa vender jih večkrat tudi sam v trojno sorto razdeli.

IV.

De bi po vsih teh krajih veliko bolji in žlahnejši vina, kakor do zdaj, povsod, in tedaj tudi po njivah med žitam pridelovali, naj sadé zlasti po mehkotnicah debeli in drobni refošk, dobre teráne iz njega narejati.

Za bele vina naj pa sadé te lé:

1. gerganijo, — v Berdah ji pravijo šterjána, z velikimi grojzdi, in srednjih jagod; ni je v vsih teh krajih bolji terte; ta ima vse tirjane lastnosti žlahne sorte. Pa

varite se operhljivke, ki ima veliko debelši jagode, ni clo malo rodí; najde se zlo redka po vsih starih ipavskih nogradih. Večidel Ipavcov je še ne pozná; v Štanjeli, Šmarji in tukaj v Št. Vidu so si jo začeli že dobro množiti; s skerbjo bi jih v 10 létih lahko že 100,000 imeli. Ne da ne dolzih, ne krepkih mladik za kolči.

2. Rebole z nekoliko večimi grojzdi — je več sort — in z enako debelimi jagodami; je le Ipavcam lastna; vse nje druge ravnosorte ali po manj rodé, ali so operhljivke. Ta dobra tudi ne da lesa za kolči ali sajenice razun na gnoji. Naša rebola je štajarska in dolenska belína s tem razločkam, de tam, ki je bolj mokrotno večí grojzdje in debelši jagode dela. Nar berže bi bilo práv, si kaj štajarske belíne naročiti.

3. Muškatelj; — skorej vse ravnosorte so dobre, nar bolji z débélími, nekoliko plošnjatimi jagodami. Sadijo ga ne, de bi ga tergači ne pozobali; ta je neumna, le toliko ga nasaditi, kakor po naših Št. Vidskih nogradih, de ga ne morejo pozobati. Plavi ali černi tudi rad rodí, in je grozno žlahno grojzdje.

4. Malvažija — pa varite se debele operhljivke, in drobne, ki ne sozori.

5. Čedajc, cividin; — pa le tistiga sadite, ki je dolglatih grojzdov, brez vsih odrastkov ali zgornih vejic, in sivkastih jagod s terdo lupino; je pred družimi zrel, in diši nekoliko po muškatelju; sicer ga je še 4 sort; ki niso tako žlahne.

6. Pinjéla, pa le z rumenim lesam, — ta druga z rudečkastim lesam, in debelimi belimi očmí, je operhljivka.

7. Ovčji rebic, pa le ta drobni; ta debeli čisto operhne, tudi na srednjiga se ni zanesti.

8. Pikolit — operhljivi ti clo nič ne da.

9. Sivka z enako debelimi jagodami.

10. Lipovšica Dorenberska.

11. Sipa — Osípka je 6 ravnosort; vari se debele operhljivke, in une, ki ima zlo kratke krepke petlje, okroglje grojzdike zlo stisnjenih jagod. Sipa je poglavna ipavska bela terta.

12. Bolníca ali belina, je posebno žlahna, pa premehkih lupinic.

13. Kostenica, pa le tista, ki ima večí grojzde; vari se operhljivk.

14. Rášpica, ako ravno plava, za belo vino posebno dobra.

15. Gljera je petih ravnosort, nar bolji z velikimi grojzdi, debelimi in rumenimi jagodami.

16. Gnjet — gnjetica — to srednjo gre povsod saditi, že zavoljo domače pijače; pa tudi v nogradih postane zlo dobra; stari ljudje jo nar raji zobljejo; ta debela gre spomladi, ko dežuje, rada v vilice, de se nje zarod čisto zgubi; ta drobna je brezasta in popolnoma ne dozori.

V.

V Berdah imajo žlahno terto, ki ji pravijo gergánja. Goričani jo imenujejo pa rebóla; raznesla se je že po vsi Ipávi; popolnoma dobra bi bila, ko bi ne imela premehke lupinice, in ko bi tako rada ne gnjila. Voló vna, v Berdah drenik, bi bila tudi dobra, ko bi ne bila preveč stisnjenih jagod. Dorenberška klarna-meja je na polji nekoliko prekasna in pusta. Vertinca ali rogátka je prevodena; ravno tako tudi dolga petljja, ta drobna je še clo v nogradi plehka vodika, ta debela huda operhljivka. Ošíp ali cúndra, kar nikoli ne gnjije. Vse dišéčke so v svojih mnogih ravnosortah premehkih lupinic, de pri deževnim vremenu rade gnjijejo, pa vender to debelo — ne operhljivke s tamnim lesam in belimi očmi — ampak z rumenim lesam in večimi grojzdi debelih, rumenih jagod, ti priporočim v nograde saditi. Ko ni preveč mokro, je posebno žlahna. Med domačimi, ne imenovanimi, ali iz družih dežel zanešenimi bi se še marsiktera práv žlahna najdlja; tode človek bi mogel več lét na-njo paziti, in potem še le presoditi, ali je žlahna ali ne.

Ako bi se vse nerodovite, in druge slabe terte, ki rodé pusto, vodeno, ali blatnosladko grojzdje, ali ki imajo pregoste jagode ali premehke lupinice, v enim létu v bolj rodovite in žlahne precepile, bi se v deželi že drugo léto četertina več, pa tudi veliko boljiga vina pridelalo. Ker se pa to ne da tako na naglim speljati, kakor bi človek mislil, morate saj svojo dozrajno šego kolči ali sajenice rezati, čisto opustiti, in se druge očitno gorši šege poprijeti.

Vsak želi krepkih kolčí ali sajenic, — práv tako, ko se dobijo, zakaj take se nar bolj obnašajo; ker pa nerodovite in operhljivke — ki ne rodé — nar bolj v les ženó, in nar lepši les dajo, ni čuda, de se pri režnji kolčí ali sajenic tudi na-nje sega. Veliko jih je po teh krajih, ki o jeseni in pozimi, kadar kolčí režejo, tertne plemena po zrelem lesu dobro poznajo; oni razločijo, postavimo rečí, rebólo, sipo, gergánijo, kostenico gnjetico, volóvno i. t. d. od vsaciga družiga plemena, to je práv; taciga pa ni še Bog dal, ki bi ravnosorte eniga plemena po lesu razločil. Kdo bo neki vselej rodovito robólo, gerganijo, sipo od operhljivke razločil? Prazno je na štekličke odrezaniga grojzdja se opirati; kako pa, če so bile na grojzdu debeliga štekliča le 3 ali 4 jagode? Tako si si operhljivko vrezal in vsadil.

Je terta v deželi, pri nas jávornik, po razločku krajev tudi márvinj, glavačica, glavačica rujava, rumenják i. t. d. imenovana; rada rodi, nikoli ne gnjije, je pa grozno drobičknih jagod, ki mošta ne dajo; kakšenkrat tudi v nar gorkejih legah ne dozori; v 36 létih mi je dvakrat dala po obilno velicih grojzdov z debelimi, rujavimi in popolnoma zrelimi jagodami; čudin prikazik! Ko bi bila vselej taka, bi ne bilo treba nobene druge saditi; ker pa navadno premalo mokrote daja, jo povsod sovražijo, pa tudi povsod sadijo, zakaj neki? — Zató, ker kdor kolčí reže, jih ne pozná; tudi vestni mož, ko jih ima na svojim ali ljudskim gruntu več sto ali tavežent napraviti, sega na krepke glavačice ali druge operhljivke, ker jih vselej ne razloči, in ker hočejo le lepih in krepkih sajenic imeti. Ako ne bote take neumne in zlo škodljive šege, sebi ali drugim kolčí rezati, opustili, bodo še vaši unuki nerodovite tertne in operhljivke sadili. Ali ni neumno, prazno in škodljivo delo nerodovito tertno vsaditi, in jo veliko lét, ali svoje žive dni brez dobička od nje, obdelovati? — Takó se ljudjé nepotrebno vicajo! —

Kakor v mnogih drugih rečéh so nam tudi v temlé Francozi in Nemci luč prižgali; kadar oni svoje nar žlahnejši tertne obrezujejo, spravljajo vse krepko rožje — to je, odrezane mladike, jih sčistijo, in na kakšin pripraven prostor — tertno šolo — eno od druge po pednji saksebi posadé, jih saj po dvakrat na léto oplevejo, de jim v 2 do 4 lét korenike naredé; potem jih še le v

nograd posadijo. Ko se vam bilfa, kolč ali sajenica s korenincami nameri, se je kar veselite, sakaj vi veste, de taka se gotovo prime. Ako bi si tedaj tudi vi tacih bilf, ali kolči s korenincami previdili, bi ne bili več vaši sadeži slegasti, kakor so večkrat, to je, bi vam po dva ali trije germi eden za drugim, ali po 6 do 10 v roki — versti več ne poginili, in vi bi imeli gotovo dve, ali saj eno léto pred grojzdje od njih; vaš kapital bi vam popred obresti dajal; vaše delo bi se vam popred poplačevalo. Ali bi ne bilo tako práv? — Če bi bilo pa práv, ali nisi pod vestjo dolžan poskerbeti, de bi si tacih bilf ali kolči s korenincami tudi zredil? Človek, kateri ve, kaj je práv, in vender ne stori — greší.

VI.

Naša visoko veljavna kmetijska družba želi, priporočuje, in zadnjič bi utegnilo tudi visoko ministerstvo še clo zapovedati, de naj se v slednji srenji ali komunu take tertne šole za bilfe napravijo, iz katerih bi se počasi lahko vsi sosedje s tacimi bilfami žlahnih tertnih plemen za vse svoje potrebe prevedovali. Ker pa znovič napravljene županije ali komuni se ne morejo še tako berž vsih svojih potrebnih in koristnih opravil dogovediti; in ker ga tudi mende še nikjer ni, ki bi zamogel za celo tako županijsko tertno šolo potrebniga lesa nar žlahnejih plemen zadosti narezati: vam dam jez — vaš deželan, ki tlim za vaše blagostanje — tukaj le v tih rečéh potrebnih nauk.

Ni ga med vami tako zarobljeniga, ki bi na svojim lastnim gruntu po več žlahnih tert ne poznal, ktere mu léto za létam rodé, in po obilno dobriga grojzda dajajo. Pojdi in obreži jih, krepko rožje spravi, sčisti, in ga pasadi na pripraven prostor — ko se da v bolj osojno, de je bolj mokrotin svet — oplevi jih po dvakrat saj na léto; tako boš imel lastno tertno šolo za bilfe. Tvoj sosed ima tudi marsiktero bolj žlahno tert; kolči ti ne more od nje dati, ker jih ni, ali jih sam posadí, rožje ti pa od njih vender lahko da za tvojo šolo. Že létas si jih lahko 2 do 400 napraviš; vsako drugo léto tudi lahko po toliko, in v malo létih bi jih tako imel veliko število dobro vkoreničanih bilf za-se, za kakiga

prijatla, ali tudi za prodaj. Ako bi bi jih jez potreboval, in de bi bile v resnici žlahnih plemen, po grošu eno bi ti jih hotel práv rad plačati, pa dober bi mi mogel biti, de je ni slabe in operhljivke vmes.

Na to vižo, ko bi se deželani mojih očitno koristnih nauk — kakor so dolžni — tudi poprijeli, bi dežela v malo létih do veliko veliko tert žlahnih plemen prišla, in bi v svoj prid veliko več in veliko boljiga vina pridelovala. Iz ene same tertne cimice bi se dalo v 10 — 15 létih na tavžente sajenic s koreniki napraviti, in jih posaditi; v malo létih bi se lahko vsi novi nogradi s samo gerganijo, ali rebólo i. t. d. nasadili.

Ako bi se v slednji soseski le po trije mojih svetov do živiga poprijeli, v kratkih létih bi ga ne bilo več tako neumniga, ki bi golice, ali kolčí brez korenik sadil; ob vse operhljivke bi se pripravilo, in dežela bi žlahnejiga vina veliko več pridelovala, in na prodaj imela. Ne daj Bog! — de bi se vas ti moji, zdaj zlo potrebni nauki ne poprijeli — de bi bil bob v steno metal! — K čemu bi kadaj vam več kaj pisal? — —

Kakor vsako drugo okolilétno, naj postane tudi skerb in napravlanje bilf — kolčí s korenincami tvoje navadno delo; v malo létih se bo vidilo, kdo si upa bolji vina pridelovati, ali Oger, Horvat, Istrijan ali Slovenec? Blagor tistimu, ki bo na verh splaval, pa mende tudi gorje unimu, ki se bo utonil, ki ga bodo zadušili. Gani se tedaj Slovenec — de ne bo tvojimu vinskemu pridelku poslednja bila! — Tvoja dežela je gorka, sèmtertje — pa ne vsa — za vino vstvarjena po previdnosti Božji; tvoja skerb pa naj bo za naprej, de ne boš več mlake ali cvička, ampak po več in boljiga vina, kakor dosihmal, prideloval; de ne boš zavolj svoje nemarnosti pred celim svetam osramoten. —

Če bi o cvetenju neprenehljivi dežovi cvetni prah spirali, de bi se grojzdje žlahnih tert ne moglo zaroditi, kdo bi tel kaj čez to? — Ali ni tako tudi pri vsim drugim sadju, de, če v zlo meglenim ali deževnim vremenu cvetè, se ne more zarajati zató, ker voda cvetni prah v močnik spremenuje ali spira? Tudi prehude vročine o cvetenju grojzdja cvetni prah prenaaglo posušijo, de pride ob svojo zarodivno moč. Čez Božjo previdnost ne gre godernjati. —

VII.

Vam Ipavcam doli do Gorice, in Bricam unkraj Sóče, imam še nekaj pri ti priložnosti sporočiti. Na Dunaju je mnogo domače in vunanje zlo bogate gospôde; so pooblasteni poslanci, ali naročniki iz vsih evropejskih držav, ki kaj zgodniga, pa žlahniga sadu na svoje mize drago — zlo drago plačujejo. Poskerbite tedaj tudi za nje in množite si zgodnje, pa práv žlahno sadje, in sicer:

1. Zgodnje češnje, zlasti tiste debele mekužnice zlo kratkih repkov, kakor jih že v Berdah in drugej imajo; na večer nabranih, in že drugo jutro poslanih, bi jih lahko po železnici v Gradec in Dunaj do 400 škatelj za dobro plačilo na léto oddajali.

2. Zgodnje pa žlahne hruške; jez nobeniga taciga plemena ne poznam; znabiti, de je Teržaćanam znano. Kdor bi za nje vedil, naj ga oznani, in cepičev ljudomilo razdeluje.

3. Marelice so na Dunaju zlo obrajtane; létas bi jih bil lahko tam čez goldinar funt prodajal.

4. Zgodnje in žlahne breskve, pa tudi kasnejšne; Dunajćanje više cenijo platnice kot kostenice; jez ne vem zakaj? pa tako je! Pri nas je ena kostenica — ko se meso koščice derži — več od treh platenic obrajtana. Létas bi se bilo na Dunaju za vsako lepo in žlahno breskev lahko po sreberni dvajsetici vzelo. Če bi jih doma po krajcarji eno plačal, in na Dunaj po grošu oddal, ali bi ne bil to lep dobiček? Naj jih potem na Dunaju prodajo, kakor čejo? Saj bi ne bilo potreba, de bi brangar ž njimi tjè šel; kupčija bi se odperla, in sadje bi se po železnici tjè pošiljalo kot drugo blago. Saj s kostanjem (marónam) nihče na Dunaj ne gre, vender ga srečno tjè pripeljejo. Že pred tremi léti, ko ni bilo še železnice tako na dolgo, kakor zdaj, speljane, sim bil po pošti nekaj breskev na Dunaj poslal, in kar lepo hvalo za-nje dobil.

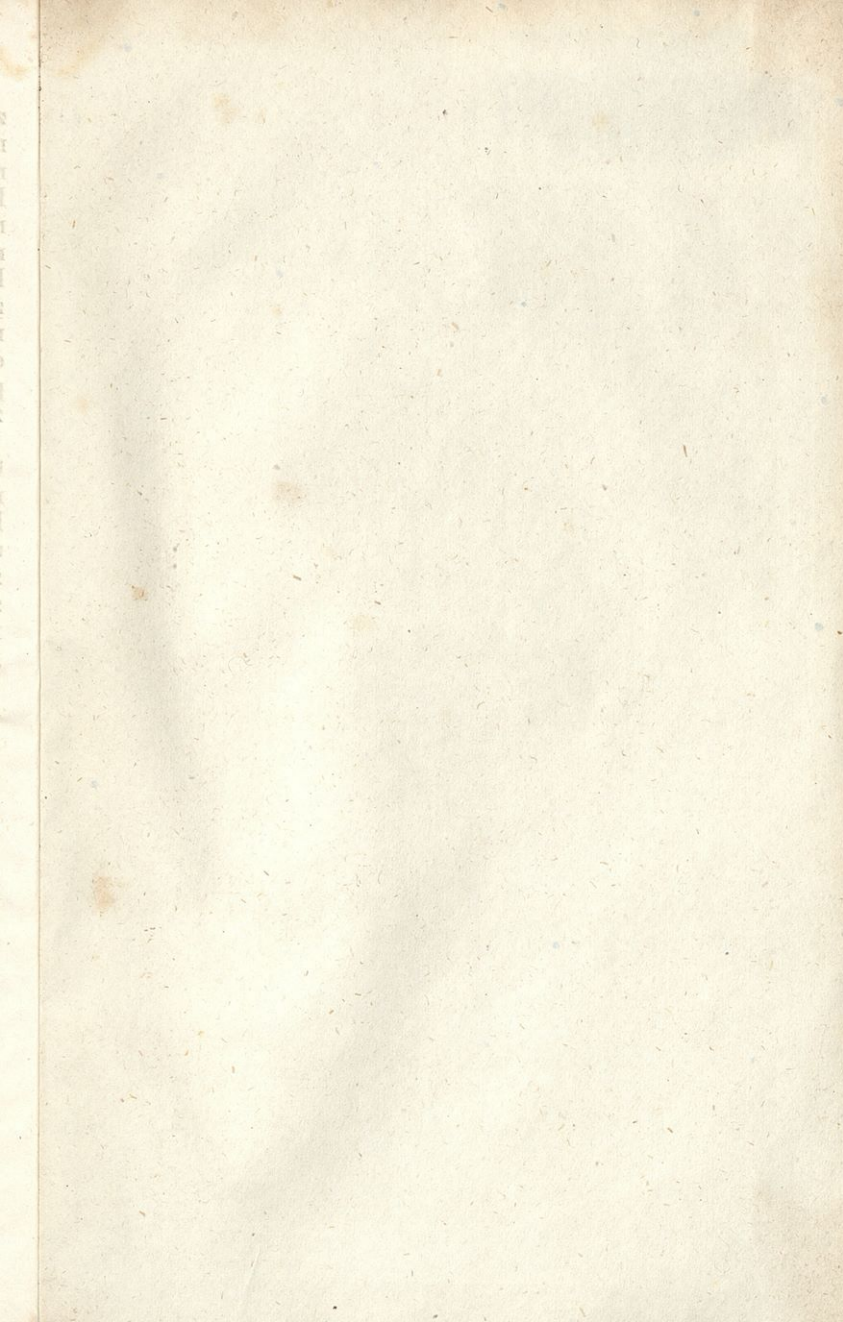
5. Množite si tudi rejo avguštane, pa ne z okroglimi, ampak nekoliko dolglatimi ali jajčastmi jagodami, ki je bolj zgodna. Na koliko več latnikih pri hišah, v borjačih preksoncja bi jo še lahko redili! Tudi od lete bi lahko 4 do 600 škatelj na léto v Gradec in na Dunaj oddali, in za dobro plačilo. Pa bodite pametni, in

zreajte jo po 10 do 14 dni čez navadno, de bo rume-
na, sladka in prijetniga slaja; nikar zelene, ali komaj
mehke ne teržite, in po svetu ne nosite. Ko bi bil jez
Ljubljanski župan, in de bi mi tako zeleno na terg pri-
nesli, kar v Ljubljanco bi jo dal pometati, de bi mi
mestna gospoda, in otroci, jo zobaje, od kolere ne zbo-
leli, in revno ne poginili. Ako bi o cvetenju nje latnike
zmandali, kakor Rečani svoje otrebijo, in ko bi jo čez
navadno saj še 10 dni zrejali, bi si ž njo lepo ime pri-
dobili, in bi bila še vselej po vsih naših nemških mestih
pervo in nar dražej grojzdje; čast, pa ne kletve bi si
ž njo naklonili.

Ako bi po kupčii s žlahnim sadjem in grojzdem v
Gradec in na Dunaj kaj denarjev v deželo prišlo, ali
menite, de bi to vam kaj škodovalo — ako bi za 3 — 4
léta nizke vina se ne mogle več prodajati? — kar bi se
utegnilo primeriti. Bo treba mende še na marsikaj dru-
ziga misliti, kako bi se na pošteno vižo kaj denarjev
za svoje velike potrebe v deželo spravilo. Blagor skerb-
nimu in marljivimu, ki ne bo čakal si pomagati, kadar
mu bo že voda v gerlo tekla! — —

V Šent-Vidu nad Ipavo na sv. Martina dan 1850.





NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIZNICA

COBISS



00000320849

