

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

~ V Ljubljani v sredo 23. februarja 1870. ~

Gospodarske stvari.

Kako ravnati z vinom po vinovrenji in kdaj in kolikokrat vino pretakati?

Po dr. Nessler-jn.

Navadno je vprašanje: kdaj in kolikokrat naj se vino pretoči? Mislino, da prvemu vprašanju ne moremo zadostovati, če dan, in tudi ne, če celó mesec naznanimo, ravno tako drugemu vprašanju ne, če katero številko zapišemo.

Vinorejec mora čuti na prvo vinovrenje, on mora na gorkoto in druge razmere paziti, in mora svoje vino dobro poznati. Žalostno je to, da vinorejci pri pretakanji vina se bolj ozirajo na tek lune kot na gorkoto, pri kateri je vino prvo vrenje dovršilo, da se bolj gleda na dan v pratiki, kot na lastnost vina.

Resnica je, da je stopna gorkota pri prvem vinovrenji posebne važnosti. Vsak vinorejec vé, da gorkota pospešuje vrenje. Tako, na priliko, kaže skušnja, da pri gorkoti od 5 stopinj R. je v 78 dnevih komaj za 2 tretjini toliko sladkorja povrelo, kot pri 14 stop. v 19 dneh. Če je toraj trgategv bila v mrzlem vremenu, je vrenje počasno, in vino po takem je komaj konec meseca svečana sposobno, da ga pretočimo. Če je pa bilo vrenje pri gorkoti od več stopinj, na priliko 12 stopinj, je vino lahko že v mesecu decembru sposobno, da ga pretočimo.

Če vino, katero še ni popolnoma izvrelo, presnamemo v sod, ktereга smo zažgali z žveplom, vidimo, da žveplena kislina ustavi vrenje; vino se včisti, žveplena kislina sčasoma zgine; al kmalu, ko postane vreme gorkejše, začne vino zopet vreti in postane motno. Če zopet vino presnamemo v zažvepljeni sod, ustavimo vrenje, pa le za nekoliko časa; in tako se zgodi, da nekatera vina rada postanejo motna, posebno če jih prestavimo iz mrzlih kletov v gorke, in to gotovo zato, ker vinu ni priložnost dana bila, popolnoma izvreti. Če je vino popolnoma povrelo, lahko včasih več mesecev ostane na drožji, postane vlečljivo, posebno če nastopi velika gorkota. Skušnja spričuje, da vino na drožji stoječe je postalo vlečljivo, ono pa, ki se je pretočilo, ostalo je dobro. Če ima vino dovelj grenkozagoltnosti, ni nevarnost vlečljivosti, vendar ko je vino postalo vlečljivo, ne pomaga nič, čeravno mu grenkozagoltnosti dodamo.

Poprašajmo toraj: po katerih vodilih nam je ravnati pri vinu?

Gotovo je treba skrbeti, da je pri prvem vinovrenji prava mera gorkote. Če hočemo, da vino vre pri 8 stopinj R., treba je vedno skrbeti, da v kletih s pripomočjo ledú ohranimo tako nizko gorkoto. Gotovo bi

vino potem pozno dovrelo, in tako bi se moglo ravnati tudi s pretakanjem. Al veliko lože je večo stopinjo gorkote vedno enakomerno ohraniti, kar je med vrenjem posebno potrebno, in tako smemo reči, da gorkota od 12 stopinj je najpripravnejša pri prvem vinovrenji za južne kraje, kjer je gorkota ob času trgatve še velika. Treba je vendar skrbeti, da vino vedno pri enaki stopinji gorkote vre in zagotovljeni smemo biti, da bo naše vino dobro izvrelo, in lahko ga bomo pretočili hitro ko se včisti.

Veliko se govori in prička o tem, ali je pri pretakanji vina kaj ležeče na vremenu ali ne? Mi bi rekli, da. Po dokončanem vrenji vina najdemo v drožji in v vinu nekoliko ogelnokislino, in sicer toliko več, kolikor nižja je gorkota in kolikor večja je teža tekočine in tiskanje zraka.

Ko gorkota raste in tisk zraka pade, se vzdigne ogelno-kislina in gré z drožjem kviško. Če toraj pri gorkem vremenu pretakamo, je nevarnost veliko večja, da se vino skalí.

Nekteri trdijo, da je umno in dobro, ako vino do prihodnje jeseni pustimo na drožji; al mi temu ne moremo pritrditi, ker lahko se v drožji kaj pripeti, kar utegne vinu škodovati. Nekteri pustijo luščine in pelke vinskih jagod brez petljev v vinu, in toraj ostanejo tropine pomešane z drožjem, in to stori, da se drožje ne razkroji tako lahko, kajti ravno tropine storé, da je drožje rahlo; k temu pa pristopi še to, da vino iz tropin dobí grenkozagoltnost, ktera nasprotuje vlečljivosti vina.

Toraj pazimo na vse to, da o pravem času pretakamo vino.

Dveh reči treba je še opomniti: to je, na majhne rastlinice, ktere se na površji vina napravijo, in na železo, katero je na notranji strani sodov nepokrito.

Na površji vina se napravijo majhne rastlinice, ktere ravno tako kakor birsa, to je, plesnoba na vinu (kan), vinski cvet spremenijo v ogelno-kislino, ktera ubeži, ktere pa kakor rastlinice kisa spremenijo vinski cvet v jesihokislino, toraj vino ne samo slabeje, temveč tudi kislejšje naredijo. Vsakemu umnemu vinorejcu je znano, da je neobhodno potreba vinske sode vedno polne imeti, da vino pred zrakom varujemo. Kakor hitro zapazimo, da so se napravile take rastlinice ali kan na vinu, moramo hiteti, da jih odstranimo. Kan je na površji vina. Če toraj vina v sod dolijemo brez posebnih pripomočkov, se kan zmeša z vinom in pade polagoma na dno, kjer se razkroji in s tem vinu zabavlja.

Umno je toraj povsod, kjer je mogoče, vino v sode dotakati z livom, kateri globoko v vinu pod kan seže, gotovo pride kan na vrh do vehe, in mogoče je, potem ga odstraniti.

Ravno tako zelo škoduje železo vinu; to morebiti kdo smešno imenuje. Ali preiskujmo, in hitro nam se reč razodene. Navadno je, da na znotranji strani vratic je glava vretničice železna in nepokrita od lesa; če toraj sod zažgemo z žveplom, vidimo, da železo skor vso žveplenokislino povžije, in namen žvepljenja je vničen, ker ravno žvepljenje ima namen, da plesnobo zadušimo; zraven tega pa tudi vino potem dobí neprijeten duh in okus po smrdljivih jajcih. Gotovo je toraj treba skrbeti, da je vse železo na notranji strani soda dobro pokrito v lesu, ker mnogotere skušnje spričujejo, da je vino ravno iz tega ozira slabejše.

„Gosp. list.“

Vipavci in njih vinstvo.

Spisal sam Vipavec.

(Konec.)

Al vrnimo se zopet k svoji nalogi.

Kakor sem rekel, združila se je peščica veljakov v posvèt: kako da bi se dalo naše vinstvo še o pravem času vspešno povzdigniti.

Jedro posvetovanja bila je občna misel, da bolj zdatnega sredstva ni, kakor to, da se ustanovi vino- in sadjerejna učilnica v dolini.

Kakor lepa in dobra je ta misel bila, ravno tako je bila njena izpeljava skoro nemogoča, kje namreč hočemo vzeti denar za najem ali pa celó za nakup potrebnega posestva, — kje dobiti toliko denarja, da bi se učeniki in vsi drugi vsakoletni stroški plačevali? Po dobrem ugibanju splaval je tedaj skoraj ves up po vodi.

Al naenkrat počí nepričakovana novica, da je častiti naš grof Lanthieri pri glavnem zboru kmetijskega društva v Ljubljani svoje posestvo na Slapu brezplačno za ustanovitev vino- in sadjerejne šole ponudil. Ta novica vdihnla je v že skoro zamrle misli zopet novo življenje.

Na to se zopet omenjeni veljaki snidejo, in sestavil se je program, v katerem se je posebno na potrebne stroške ozir jemal.

Opiraje se na to, da bosta slavna vlada in deželni zbor zadovoljno s primerno podporo sila hasljivi učilnici na noge pomagala, odmerila se je vipavskim vinščakom zelo majhna priklada na direktni davek, namreč le 5 od sto.

Dovršeni program se je poslal sl. kmetijskemu ministerstvu v prevdarek. Ministerstvo je nemudoma odgovorilo, da se z omenjeno osnovo popolnoma sklada, samo da bo tudi večina občine s prikladami zadovoljna. Da se to v kratkem pozvé, je ministerstvo velelo, naj se vsi županje v posvèt skličejo.

Vse to se zgodi. Ko pride glasovanje na vrsto, je od nazočih 14 županov glasovalo 7 brez vseh ovinkov za osnovo učilnice in odločeno priklado, 6 z opombo, da se bodo pred glasovanjem še domá v občinskem zboru o tem posvetovali, samo eden, in to je bil tisti modrijan, o katerem so nedavno „Novice“ poročale, da jemlje kmetovalcem „za rubivšno“ orodje koj od dela, o katerem je pa dopisnik pozabil omeniti, da so ga, menim, še tisti večer, vsega trudnega (od prevnetega vtikanja uradnega svojega nosa v uradno majoliko namreč) v gnojnem košu domú peljali. Ta župan zarenčal je naravnost: „mi te šüle ne nūcamo in nečemo“ ter je šel brez podpisa iz izbe.

Tako se je končala seja, v kateri bi bila imela odločena biti povzdiga, in s tem se vé da tudi obstanek našega vinstva.

Akoravno ni pri tej seji koristna osnova omenjene šole zaželene večine glasov dobila, vendar se je mislilo, da se bo naredila, kajti vsi tisti župani, ki so

obljubili zarad glasovanja srenjski zbor v posvet sklicati, bili so večidel iz takih srenj, v katerih se največ vina prideluje, namreč iz Goč, Podrag, Rzelja itd. Al tudi ta nada je splavala po vodi, kati v vseh občinah razun v eni, menim, da v Rzelj, se je proti osnovi učilnice glasovalo, in sicer z veliko večino glasov. Da! še celó v Št. Vidu, kjer je c. k. okrajno glavarstvo sprevidelo, da premodri župar nima nikake pravice tako samoglavno glasovati, in kjer je zarad tega naravnost zaukazal srenjski zbor sklicati, radla je osnovev učilnice z 20 glasi proti 6.

Na drugi ukaz c. kr. okrajnega glavarstva, katero je velevalo, da se morajo vsi tisti, ki so glasovali v zapisniku podpisati, odpadli so še trije, tako da so le trije ostali. Tako se je godilo v tistem Št. Vidu, v katerem je Vrtovec živel, in kjer je azvijal ravno največo delavnost, s katero se še dandanes marsikdo kaj rad sponaša.

Ako bi kdo utegnil prašati, kaj je krivo neugodnega glasovanja, priznati bi se mu mogo, da je bilo krivo marsikaj.

Prva in poglavitna napaka je bila goovo ta, da se je prenašlo ravnalo. Pred glasovanjem še skoraj nobeden ni vedel, za kaj da gré! Ako bi e bilo popred posamesnim županom, večim posestnikom, in, kar bi bilo gotovo najboljšo, gospodom duhovnikom, ki imajo največi upliv na kmeta, o tem kaj naznanilo, gotovo bi se bilo pametneje glasovalo. Tako je pa vse nepripravljeno bilo, in ni čuda, so se slišali glasvi, katerih se menda nihče ni nadjal. Mnogo kmetov se je tega balo, da bodo morali grofu vinograde obdelati, — drugi so rekli: „ako hoče gospôda šolo imei, naj si jo sama napravi“ in tacih besedi več. Saj e vendar grof Lanthieri z visokodušno ponudbo se zavzal, da brezplačno dá pohišstvo za šolo in zemlje za dansko učenje, — in če bi učilnica res bila za gospôdo, prašamo, koliko pa je gospôde v dolini, ki ima nogrde, in koliko je družih kmetiških gospodarjev?

Drugi vzrok je ta, da se je več ned „inteligencijo“ spadajočih oseb, ki pa sami niso kmetovalci, iz gole osebnosti in sebičnosti podpihovalnov reč vtikalo. In kako bi se moglo to celó opustiti, saj gré vendar le enemu za to, da bi njegovemu neprijatelji, kateri se pa med ustanovitelje prihodnje šole šteti sné, ta čast ne pripetila; drugemu zopet zato, da bi še za naprej skrivno kupčijo imel z vinskimi „purfeljci“ in z dngo tako šaro; tretjemu, četrtemu itd. pa Bog zna, za kaj še!

Pa naj se nasprotniki upirajo, kolikor hočejo, prišel bode gotovo čas, ko bo prepričanje podrló meglo nevednosti, — vsaka nova stvar ima i začetka nasprotnike, in saj tudi Rim ni bil zidan venem dnevu!

Za zdaj čakamo odgovora sl. c. k. kmetijskega ministerstva in deželnega odbora, katerim se je podpisana prošnja zaradi subvencij poslala. Ako se za zdaj osnova tudi ne odobri, znabiti zavoljo ponanjkanka absolutne večine glasov, to nič ne škodue; gotovo bo zmaga pri drugem glasovanji toliko sijajnia. — Vipavci v veliki večini so prebrisane glavice, V tovec je bil naš in iz naše doline je on prvi povdignil krepki svoj glas po vsem Slovenskem: naprej vinstvom!

Opomin gospodarjem,

da ne bodo goljufani pri asekurancah.

Kakor v vsakem stanu, tako se tudi med asekurancnimi opravniki in uradniki, zraven pidnih in vestnih mož, nahajajo možje taki, ki opravljao svojo službo le zaspano in zanikerno.

Nemarnost zaspancev zadržuje razviek gotovo koristne naprave — asekurance. Marsikak gospodar pride