

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 četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 8. decembra 1886.

O b s e g: Presnamljenje (pretakanje) vina. — Varstvo proti trhlenenji kolov v zemlji. — Shramba in pošiljatev cepičev po zimi — Kako spoznamo, da so vinograd napadle trtne uši in kje jih najdemo. — Gospodarske izkušnje. — Trgovinska in obrtna zbornica. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Presnamljenje (pretakanje) vina.

Vsako vino ima obstojne dele, ki se spojijo ali zvežejo s kisikom zraka ter tako naredijo v vinu nove spojine ali telesa. Nekaterе take spojine so kisle, kakor oglikova ali pa očetna (jesihova) kislina, druge so razpuhtljive tolščobne kisline in tretje so pa spojine beljakovin in čreslovine, ki so v vinu neraztopljive ter se oborijo, to je, sedejo na dnó.

Kolikor bolj novo je vino, in kolikor manj jo ono imelo priliko, sé zrakom priti v dotiko, toliko več je v njem tacih reči, ki rade stopijo v zvezo s kisikom zraka. Po domače rečeno: kolikor mlajše je vino, toliko več ima v sebi reči, ki naredijo vino motno ali pa se na dno vsedejo, ako pride vino v dotiko s zrakom. Spajanje s zrakom vrši se zeló počasi in zrak dohaja k vinu skozi luknjice sodovega lesa ali pa ob priliki presnamljenja (pretakanja). Vino prezrači se skozi luknjice lesa tem izdatnejše, kolikor tanjši in redkejši so doge in dna in kolikor manj so te luknjice zamazane z drožjem in družimi rečmi. Slabo vpljiva na zračenje vina nespametna navada, vinsko posodo namazati s firnežem ali lakom, češ, da je sod lepši, da ga je tacega ložej snažnega ohraniti in da se sod dlje časa obdrži. Nadalje je pa vpliv zraka odvisen od vrste vina, od velikosti in oblike sode in od toplote, vlažnosti ter zračnosti kletí. V toplih kletih s suhim zrakom, v katerih je vino shranjeno v snažnih, čistih in majhnih posodah, pride kisik zraka prav kmalu do onih obstojnih delov vina, koji se radi spojijo z njim. V velikih sodih in v vlažnih kletih pa vino dolgo časa obdrži lastnosti mladega vina.

Ugodno priliko s kisikom se spajati, ima vino ob presnamljenji. Kolikokrat naj vino presnamemo prvo leto in potem naprej, ni mogoče določno povedati. — Umni kletarji v obče presnemajo vino prvo leto štirikrat, in sicer v prvič pred božičem, drugič, kedar zapazimo, da klet prične topleja postajati, to je, v mesecu marcu. Drugo presnamljenje priporočajo izvršiti ob stalnem, visokem stanju barometra. Nizko stanje barometra znači manjši tlak zraka in ob tacem tlaku vzdiguje se oglikova kislina, ki ob enem seboj potegne drožje; to pa dela vino motno. Kletarjem, ki nimajo barometra, priporočamo drugo presnemanje ob stalnem

lepem vremenu meseca marca. Tretje presnemanje je izvršitev precej poleti, ko je enkrat vino vnóvič dokipelo vsled letenske toplote, ki je prišla v klet. Četrtoč presnamemo pa, predno trgatev pričnemo.

V naslednjih letih zadostuje dvakratno presnemanje, in sicer na spomlad in v jeseni. Sprememba vina, ki je nasledek vpliva zraka ob presnemljenji, spozna se na večí čistobi in na boljšem okusu, kojega pa spoznati zamore le dobro vajen jezik.

Ker je vino enkrat dovelj razvito, moramo zmanjšati vpliv zraka do njega in ga v svojem času celó popolnem zabraniti. Ko je imelo vino enkrat dosto prilike priti s zrakom v dotiko ter se je naredilo mnogo neraztopljivih spojín, ki so uže iz vina odstranjene, potem dobi vino lastnost, da ga zrak nič več ne spremeni ter da ima prijeten okus in duh.

Precej po presnemanji so vina praznega in plehkega okusa ter rade dobivajo nekoliko okusa po ciku in postajajo kanasta. S časom se pa popravi posneto vino, dobi prijeten okus in duh, koji duh Nemec imenuje „Altí“, to je duh po starem vinu, in ki je vse kaj družega, kakor cvetlica ali kakor Nemec pravi, „Bouquet“. Bouquet ali cvetlica je nekaterim vrstam grozdja tako reči uže prirojeni duh, na priliko, muskatova, rizlingova cvetica. Onih spojín, iz katerih se narejajo najbolj okusni deli vina, je pa malo v vinu in če se enkrat v vinu razkrojijo, potem so pa slabša vina.

Kedar je vino enkrat tako, da se na zraku ne spremeni več, da je cvetica, vinski duh in dobri okus dovelj razvit, potem mu pa daljni vpliv zraka škoduje, vino je treba potočiti (povžiti) ali pa v steklenice (butelke) napolniti, níkakor ga pa ne smemo več presnemati.

Varstvo proti trhlenenji kolov v zemlji.

Skoraj vsacemu gospodarju je znano, da je mogoče obvarovati kole, kateri v zemlji tičijo, pred prezgodnjim trhlenjem, ako jih nekoliko ožgemo ali pa s katranom (terom) namažemo. Zadostno varstvo proti trhlenji pa le tedaj dosežemo, ako ob enem kol ožgemo in namažemo. Koli, ki so le ožgani in nič namazani, še hitreje zgnijejo ali strhlenijo, ker oglje srka na se zrak in vlažnost. Če pa les s katranom namažemo, ne

da bi ga ožgali, se pa katranova plast kmalu odluši. Treba je torej kol na tistem koncu, kolikor ga bode pod zemljo površno ožgati, in predno se ohladi, toliko časa s katranom mazati, dokler oglje še kaj katrana srka. Lesni jesih in pa razpustljivo olje, ki sta v katranu, izpuhtita iz njega, ostali katran pa spremeni se v trdo smolo, katera je za zrak neprodrljiva. Potrebno je to delo izvršiti tudi še nekoliko na mestu kola, ki je ravno nad zemljo, ker ta del najprvo odgnije.

Shramba in pošiljatev cepičev po zimi.

Cepiče, katere rabimo za zimsko cepljenje, narežati jih je precej v jeseni, ko enkrat listje odpade in predno slana pritisne. Te cepiče položimo v senčen kraj ter jih nekoliko zasujemo z zemljo. Kakor hitro se prične močen ponočen mraz, moramo cepiče iz zemlje vzeti, jih po vrstah skupaj zvezati ter jih zaviti v močen papir, ki je s kakim cenim oljem napoljen. Potem zavijmo te cepiče v mah ter jih zakopljimo v drevesnici ali na vrtu na kak kraj, ki je varen pred mišmi. Na ta način ohranimo cepiče skozi celo zimo zdrave in sveže. Noben od teh cepičev se ne pokvari, naj je še tako hud mraz. Olje zoperstoji vsled svoje narave mrazu, zabrani cepičem, da se izsušé, in ne pusti mokrote do cepičev. Tako zavite cepiče je mogoče pošiljati tudi v najhujši zimi kolikor le daleč hočemo. Poslani cepiči pridejo gotovo zdravi na namenjeni kraj, da le niso med tem časom prišli v kak zakurjen prostor. „Obstgarten.“

Kako spoznamo, da so vinograd napadle trtne uši in kje jih najdemo.

Ker je dolenjsko vinarstvo v vedno večji nevarnosti pred trtno ušjo in, kakor čujemo, še celó člani lokalnih komisij največkrat ne vejo, kako trtno uš iskati, zato prijavimo tu času primeren članek gospoda ravnatelja vinarske šole H. Goethe-ja:

Dokler je le posamezen trs napaden od trtne uši, je to v prvem letu in na zunanjih delih trsovih le malo ali celó nič poznati. In ravno zategavoljo je ta mrčes toliko nevaren, kajti v vsakem vinogradu je nekaj trsov, ki poleg drugih v rasti zaostajajo, pred časom žolto listje dobijo, malo rodijo, pa vendar temu ni kriva trtna uš; tudi nihče radi tega ne gre trsom koreninja pregledovat.

Dobro tudi znamo, da zamore takošne prikazni na trsu marsikaj zakriviti: izpita zemlja, velika in dolga moča ali suša, pregloboki ali preplitvi nasad, slabo vzrahljano dno, plesnjivec, slana, uime. Iz navedenih vzrokov nastanejo na trsu prikazni, ki so podobne onim, katere opazujemo, kedar je uš vinsko trto napadla.

Le takrat zamoremo zanesljivo prepričati se, ali imamo v svojem vinogradu trtno uš ali ne, če smo poleti zunanje dele trsove, pozimi pa njegove korenine s povekšalnim steklom pregledali.

Takošno pregledovanje vinogradov dobro opraviti zamore vsak vinogradar, vsak vinčar, kateri je le enkrat trtno uš na trsu videl. Treba mu pa je, da si kupi povekšalno steklo. Potem mora iti gledat, kakošne ima trs najmlajše in najfinejše korenine itd. Mnogokrat zapazimo takoj z golim očesom neke čudne vozlaste otekline, ki so po koreninica nastale vsled vbadanja trtne uši. Kedar takošnih oteklin kaj zagle-

damo, smemo precej zanesljivo sklepati, da je trs ušiv, čeravno se nahajajo ušivi trsi tudi brez oteklin. Najloži po tem načinu pregledujemo trsove meseca julija, avgusta in septembra, kedar so trtne uši na najzgor-njiših koreninica.

Se ve da ni zadosti trsu pregledati eno korenino ali korenine samo od ene strani. Velikoveč treba je trs okolo in okolo odkopati in vse korenine pregledati. Le tako je mogoče kaj zanesljivo resničnega povedati.

Pogosto se zgodi, da sumljivi trs nima nobenih uši, med tem, ko so njegovi na videz zdravi sosedi polni tega mrčesa.

Zatoraj je prav težko, popolnem za gotovo izreči: ta ali uni trs nima uši, ako smo en del njegovih korenin bili pregledali. Prav nemogoče je pa o večjem številu trsov ali o celém vinogradu reči, da je brez trtnih uši, ako smo posamesne trse, tu pa tam kate-rega, za pregledovanje izbrali, in še morebiti pri teh le nekatere korenine preiskali.

Tako imenovana „uradna pregledovanja“, na povedani način storjena, nimajo toraj nobene vrednosti, zlasti tam ne, kjer je v okolici uže mnogo gnjezd trtne uši. Tukaj je omenjeno pregledovanje še prav nevarno, ker pregledovalci trtno uš lahko dalje zatepejo in jo spravijo v vinograde, kjer nje še niso imeli, kajti mnogo skušenj nam je uže pokazalo, da so pregledovalci trtno uš na obleki, z obutalom, z orodjem prenesli v takošne vinograde, ki so bili trtne uši še popolnoma prosti.

Kjer so trtne uši uže bolj kakor leta dni ugnjezdene, ondi zamore posestnik to zanesljivo spoznati, kajti napadeni trs žene v drugem in tretjem letu svoje ušivosti odviše kratke, slabotne mladike z revnimi listki, kateri so sključeni, zaviti, bolehave, ter kmalu žolti postanejo; kabernkov je malo, ki le nepopolno in revno v grozdiče gredó, sploh celi trs kaže, da mu nekaj brani živeti in rasti. No, in tisto nekaj so trtne uši na njegovih koreninica. V četrtem letu mu segnjijejo korenine popolnem, če se trs ni prekopal ali če se mu ni dobro pognojilo. Naposled se ves trs posuši.

Kakor umirajočega človeka, tako zapustijo tudi trtne uši trs še poprej, kakor se popolnoma posuši. Napadejo pa sosedne najbližnje trse. Zato vidimo, da se trtnih uši gnjezda dalje širijo v okrogu. Izsesano trsove uši zapuščajo in se dalje selijo na tisto, ki je še zdravo, da najdejo zadostne hrane, katere jim je na starem selu bilo zmanjkalo.

Od starega gnjezda zapazimo kmalu bliže ali dalje novih ušnih gnjezd, kamor je mrčes bil zatepen po krilatih ušéh. Tako se širi trtna uš iz prvega gnjezda vedno dalje in naposled ugonobi ves vinograd, cele vinske gorice pa še nimamo sredstva, s katerim bi mogoče bilo to zabraniti. Kedar preiskujemo vinograde zavoljo trtne uši, treba je najpoprej iti gledat nasadov z novim trsovm, katero smo si bili od inod omislili, morebiti iz kraja, kjer trtna uš razsaja, kajti verjetno je, da smo s trsovm vred tudi trtno uš dobili.

Gospodarske izkušnje.

Skupna setev zimske in jare rži.

Neki holštajnski kmetovalec piše o skupni setvi zimske jare in rži to-le: Z zimsko ržjo obsejana njiva bila je spomladi tako redko obrastena, da sem mislil