

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 četrtrleta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gold. 20 kr., za četrtr leta 1 gld. 15 kr.

V Ljubljani v sredo 13. septembra 1871.

O b s e g: Kako ravnati z vinskimi sodi, da se vino dobro obdrži dolgo časa. — Vabilo fabrikantom, kovačem in sploh izdelovalcem kmetijskega in vrtnarskega orodja. — Gospodarske novice. — Nektere misli o naših šolskih zadevah. — Bivša pariška komuna in socijalizem. (Dalje.) — Poročilo o XXII. skupščini Matičinega odbora. (Dalje.) — Dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Kako ravnati z vinskimi sodi,

da se vino dobro obdrži dolgo časa.

Naši vinorejci navadno izpraznjene sode malo oplaknejo, potem pa v kot vržejo. Ne, da bi popred sod dobro zataknil, ga v tem kotu pusté, dokler ga za prihodnje leto spet ne rabijo.

Ni čuda toraj, da vino, ktero v take sode pride, je bolezní najprej podvrženo, ali da vino po sodu diši ali po plesnobi, ali pa da kislo postane. Ni tedaj odveč, da jim damo potrebni poduk.

Izpraznjeni sod se mora z vodo tako dolgo prati, dokler prav čista voda iz njega ne teče, potem naj stoji 24 ur narobe obrnjen, da se voda popolnoma ocedi.

Ko se je to zgodilo, se mora sod, v katerem je bilo belo vino, z vžganim žepлом pokaditi in trdo zatakni, da zrak od nobenega kraja va-nj ne more. Sod, v katerem je črno vino bilo, se mora pa z vinskim cvetom ali špiritom vžgati in isto tako dobro zatakni.

V tako obravnane sode ni strahú vina djati, in vinorejec more zagotavljen biti, da vino ne bo imelo slabega duha.

Ker pa naši vinorejci malokdaj tako sode obravnavajo, in se večkrat pripetí, da ta ali uni sod po kislobi ali po plesnobi diši, moram še nekaj omeniti, kako naj se s tacimi sodi ravna, da bodo za rabo dobri.

Sod, ktereга mislijo z vinom napolniti in kateri je že leto in še več časa prazen, se mora prav dobro pregledati, predno se rabi. Pregleduje se pa tako: Luč se skozi spodnja vratica v sod vloži in tako prav dobro pregleda, ali je sod znotraj čist ali ne. Ko se je gospodar z lastnim očesom o čistosti soda prepričal in ne najde nos nobenega slabega duha ne po plesnobi ne po kislobi, potem zadostuje, da se sod, predno se rabi, enkrat z vrelo in potem z mrzlo vodo dobro opere, in na zadnje z vrelim moštom še enkrat oplakne.

Če se pri takem pregledovanji zapazi, da sod po kislobi diši, se mora vsa kisloba prav čisto odpraviti, kajti vino v takem sodu kmalu kislo postane. V ta namen se mora takemu sodu dno ven vzeti in ga s slamo dobro vžgati, doge pa se morajo od znotraj s strgalko dobro ostrgati. V sod, ki drži 5 veder, se vloži 5 funtov neugašenega apna, sodu se naredi spet dno, in apno se vgasi z vodo, ktera se skoz veho va-nj vlije, tako, da postane apneno mleko. S tem mlekom se mora sod dobro oprati, za mlekom pa še

enkrat z vrelo in nazadnje z mrzlo vodo. Tako obravnan sod je zgubil popolnoma vso kislobo in se brez strahú sme rabiti.

Če se pa najde, da je sod znotraj s plesnobo zaraščen, se mora ta plesnoba na tanko pregledati. V ta namen se ostrga malo te plesnobe z nohtom, in če se vidi, da na tistem mestu, kjer je plesnoba bila, je les črn postal, je to znamenje, da tak sod nikakor ni za vinsko rabo. V tak sod, dragi vinorejci, nikakor vina ne devajte, kajti takemu sodu se ne more več pomagati; vino, ktero v tak sod pride, je gotovo pogubljeno. — Če pa plesnoba je ramena, je to zmirom slabo znamenje. — Pri beli plesnobi, ktera na lesi nič črnega ne pusti, kedar se proč ostrže, se pa sod lahko popravi, in sicer tako-le: Vrže se več funtov apna v sod, vgasi se apno v njem z vodo, da postane kakor mleko. S tem mlekom se sod dobro spere, in za tem z mrzlo vodo oplakne. Kuha se potlej v vodi sol, orehovo perje in zrelo brinje; taka voda vroča vlije se v sod in sod se precej zatakne; nekoliko časa naj ta voda stoji v sodu, potem se izpusti, ter sod izpere še enkrat z vrelo in z mrzlo vodo; na zadnje se pa sod z žepлом vžge, in tako je popolnoma dober za rabo, ali pa se vdrugič dobro ostrga plesnoba in sod se od znotraj z vgašenim apnom prav dobro zamaže ter se pusti apno tako dolgo, da se na dogah posuši. Potem se pol funta žepljene kisline (hudičevega olja) z 10 funti vode zmeša in vlije v sod, ki se dobro zatakne in s to vodo dobro izpere, dokler se vse posušeno apno ne razpustí. Potem se izprazni in izpere še enkrat z vrelo in na zadnje z mrzlo vodo. Kedar je vse to končano, se sod z žepлом žge in dobro zatakne. — Tak sod se brez strahú lahko rabi.

Res! poglobitna stvar je to, da se vinski sodi od znotraj prav dobro čistijo — al ne le od znotraj, temuč tudi od zunaj mora sod čist biti. Pripeti se večkrat pri naših vinorejcih, da sodi, zlasti pri spodnjih vraticih vino puščajo in na mokrem mestu se plesnoba naredí; tudi ta plesnoba škoduje lesu in vinu. Zapomnite si to: sod mora tako dobro držati vino, kakor kozarec drži vodo.

Zatoraj, vinorejci! ako hočete vino dobro imeti, snažite svoje sode dobro in čisto, od znotraj in od zunaj, kajti le v tacih sodih je mogoče dobro vino imeti in dolgo časa ga hraniti.

V Klosterneuburgu pri Dunaji.

A. B. *)

*) Jako draga nam je Vaša prijazna ponudba.