

NOVICE

gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XIII.

V Ljubljani v saboto 14. aprila 1855.

List 30.

Koliko vrednost ima sadje gledé na njegovo redivno moč?

Gosp. Frezeni je v časniku za nemško gospodarstvo natanko oznanil obstojne dele mnogoverstnega sadja, jagod in grojzdja, in povedal, koliko sladkora, kislega in beljakca ima ta in uni sad v sebi.

Iz te natančne preiskave sledi:

1. da proste kisline je naj več v jagodčastem sadju, manj pa v sadju s košicami in peškami; da

2. tiste stvari, ki je jajčnemu beljaku enaka in ktera redi človeško truplo, je v vsem sadju celó malo. Ni tedaj misliti, da bi samo sadje móglo človeka rediti, zakaj sila veliko bi ga mogel povziti, da bi mu kaj zdalo; če, postavimo, bi hotli, da bi nam sadje toliko teknilo, kakor eno jajce, ktero 45 gramov *) vaga, bi mogli snesti za 585 gramov češinj, za 600 gramov grojzdja, za 960 gramov kosmačev, za 1135 gramov ternjolic (bodečega grojzdica), za 1925 gramov (tedaj skor 4 funte) rudečih hrušk. Koliki razloček!

3. Sadje se po tem takem ne more prav za prav prištevati redivnemu živežu, ampak le tistemu živežu, ktereга učeni možje imenujejo živež za pljuča, za sopenje. Gledé na to lastnost, nadomestuje 1 funt cukra ali 5 funtov krompirja

6 funtov češinj,	10 funtov ternjolic,
6 „ grojzdja,	11 „ breskev,
7 „ kosmačev,	14 „ ribezlja,
9 „ tofeljnev,	14 „ malinc,
10 „ rudečih hrušk,	18 „ sliv,
10 „ mirabelic,	20 „ rudečih jagod,

ali, z drugimi besedami reči, toliko funtov teh sadežev bi mogli povziti, da bi toliko zdali, kolikor zdá 1 funt cukra ali 5 funtov krompirja.

4. Po vsem tem je očitno, da sadje spada v versto tistega živeža, ki človeka hladi in vročega okrepčava, pa ga tudi v mnogih boleznih ozdravlja, ne pa v versto mesa, sočivja, žita, krompirja in družega živeža, ki prav za prav človeka redi. Zato poprašujemo tudi le bolj po takem sadju, ki se okusu prilega, in ga le bolj po tem dražje plačujemo, ne pa po tečnosti in redivosti njegovi.

Nekaj od obdelovanja vinogradov in od pridelovanja vina.

II.

Da bo pridelano vino, kar nar bolj mogoče, in veliko bolj od doslej žlahno in dobro.

(Dalje.)

Grojzdje za vino ni nikoli prezrelo. To terdijo vsi skušeni vinoredniki po vsem svetu enoglasno. Če bolj je grojzdje zrelo, manj ima vodenih stvari v sebi, in če manj ima vodenega, bolj je žlahno, boljše je, in torej je za vino vselej boljše, da je grojzdje

bolj namest da je manj zrelo. Tudi pri takem čakanju kar le samo grojzdje tiče, nič zgube ni, ker popolnoma zrele jagode imajo tanjše leskine, in je v jagodi vse sok, kar je prej še veliko sirovega in mesnatega bilo, in dajo take jagode več vina in manj tropin od prej. Zguba na takem grojzdju je le po tatvini in po živalih.

Ker pa vse to še tako resnično, vidno in prepričljivo skazovanje in svetovanje nič ne pomaga, da bi se požrešni ljudje in nespametni vinoredniki dali pregovoriti in boljši red in navado o branji grojzdja vpe-ljali, in je vendar veliko ležeče na pridelanju boljšega vina, kar bi lahko bilo, da bi se slovilo in v prodaj šlo, in bi čast in velik dobiček deželi dajalo: je kar zlo želeti, da bi od vikšega vladstva postava dana bila za branje ali terganje grojzdja, ktera postava bi se mogla zvesto spolnovati, in vsi bi se mogli po nji ravnati. Na Avstrijskem in Ogerskem imajo staro hvale vredno navado, ki se je vsi brez godernjanja zvesto deržé; na Nemškem pa pri Rajni, na Hesenškem, Nasavskem itd., katerih vina so tolikanj sloveče in drage, imajo postave modre in pametne, po katerih se grojzdje vsako leto bere. Naj bi tudi pri nas tako bilo, ker pridelovanje vina spada ne le v posamezno, ampak tudi v deželno gospodarstvo, in upamo, da bo taka postava še za potrebno spoznana in dana.

2. Ni pa še zadosti za žlahno vino, da je grojzdje popolnoma zrelo, ampak se mora tudi še v lepem vremenu brati. Na umnem in pravem branji je za dobro in žlahno vino veliko več, kakor si kdo misli, ležeče. Zatorej v tistih krajih, kjer posebno dobre vina pridelujejo, na Avstrijskem po stari lepi navadi, po Nemškem pri Rajni pa po dani postavi ne smé nobeden brati, dokler dežuje, in dokler se grojzdje po dežji popolnoma ne osekne in ne osuši, in dokler je rôsa na grojzdju; in še zvečer iz enacega namena nehajo berž ko sonce za goro zaide. Zakaj to? Zato, da voda v vino ne pride, ki vino oslabi in pokazi, da ni žlahno. Smo zgorej povedali, da, če je manj vode v vinu, boljše je. Neizrečeno veliko pride že po rôsi vode v grojzdje, koliko več pa še le pri dežji! Naj se tedej naši vinoredniki pri branji po tem ravnajo, da bodo iz zrelega grojzdja žlahno vino, ne pa vodenega napravili.

3. Naj, kadar beró, ako je mogoče, nar boljše grojzdje posebej beró in od manj dobrega ločijo, vsaj tisti, kateri imajo veliko pridelka, če hočejo nekaj posebno dobrega in žlahnega vina imeti, ki ga bodo lahko dražje prodali. Ni tukaj govorjenje od bolj ali manj zrelega grojzdja, ker nobeno naj se ne bere, dokler dosti zrelo ni: ampak od popolnoma zrelega grojzdja govorimo, med katerim je pa vendar nektero boljše od družega. Ima kdo veliko lepe tičine, beline, primorščine, kraljevine, mo-zlemine, javorja, naj od teh nar lepše, bolj redke grojzde odbere in v poseben sod tisti sok dene, kateri po drozganji rad teče, ali pa nekaj žlahne černine vmes, če je; ali pa zeleniko vso posebej, če je dovolj ima, drugo bolj borno pa vkup; nar slabše pa,

*) 1 gram je po naši apotekarski vagi 13 granov in pol.