

Letošnja vinska letina v Vipavi.

Osem let zaporedoma smo imeli Vipavci gledé množine kaj slabo vinsko letino; najpremožnejše hiše prišle so vsled tega na tak slab finančni stan, da so se morale s celó majhno izjemo vse bolj ali manj zadolžiti, kajti Vipavcu je vino edini pridelek, za katerega precejšnjo svoto denarja strži. Letos obrodila je, hvala Bogu, trta prav dobro, grozdja je dosti, in kapljica bode tudi prav dobra, ako že ne izvrstna. Vsled obilnosti pridelka je mošt prav po ceni, najboljša vinogradščina dobi se po 8 gold. kvinč, to je 60 bokalov; nizki mošti prodajajo se po 5, pa tudi še nižejše, še celó po 4 gold.

Pri vsem tem, da je cena tako nizka, ni vendar toliko kupca v dolino, kolikor si ga želimo, posebno Gorencev pogrešamo; zakaj neki ne dohajajo? No, od več strani se sliši reči, da se zaradi tega Vipave ogibljejo, ker se je v poslednjih letih tukaj v namen zboljšanja, posebno pa v namen pomnožitve pridelka mnogo sladkorja (cukra) porabilo, ter se dokaj vina tako „naredilo“.

Da se je to v resnici godilo, se ne dá tajiti; al zgodilo se je to v veliko manjši meri, kakor se je razkričalo, in to gotovo le zaradi največje finančne sile. Kdor ni denarja imel — in pomanjkanje denarja bilo je pa v poslednjih letih splošno — si gotovo ni sladkorja kupil, toraj tudi ne vina pomnožil, — kdor pa je nasproti denarja imel, in si sladkorja kupil, porabil ga je skoro izključljivo za napravo domače pijače, da se ni pridelek konsumiral. Sicer je še za turšico denarja primanjkovalo. V kupčijo prišlo je gotovo zginljivo malo s sladkorjem zboljšanega ali pa ponarejenega vina, in še to bi čisto nič ne prizadjalo, ako bi se zboljšanja in ponarejanja tudi nekateri taki posestniki ne bili lotili, kateri nimajo o umnem kletarstvu, posebno pa o kemiji ne duha ne sluha; taki so kar tje v en dan, brez vsega načina, brez zapopadka „kloboštrali“. To pa je vsakako po pravilih umnega kletarstva, če še ne kaj družega, vsaj „neumno“.

Da letos nobenemu Vipavcu v glavo padlo ne bode, vino s sladkorjem zboljševati — kar je sicer na vsak način čisto nedolžna in dopustljiva reč — ali pa še celó ga pomnoževati; to sme vsak verjeti, kajti čemu je treba pridelek zboljševati? saj je prav dober; čemu ga pomnoževati? vsaj skoraj ne vemo, kam bomo obili blagoslov božji spravili!

Gorenci! in vsi drugi zimski kupci, pridite toraj brez vse bojazni s prav velikimi in polnimi mošnjami v Vipavo, glejte še Postojnci, ki so nas najbolj razupili, spoznali so, da so nam veliko krivico delali. — Ker se je skozi Postojno mnogo grozdnega sladkorja v barvarnico Ajdovško prepeljalo, v kateri dve leti sem za barvanje namesto glicerina ali čera, grozdnega sladkorja potrebujejo, mislili so zato Postojnci, da gre vse to za pomnožitev vina, in ker niso hoteli Vipavskega vina kupovati, so skoro izključljivo hrvaški „petrot“ točili. Glejte! oni zdaj zahajajo prav pridno v Vipavo po mošt, med njimi tudi oni gospod, kateri se je v obrekovanji „vipavca“ najbolj odlikoval, zato smo jim pa tudi hvaležni. Da se ne bode letos v Vipavi ne en sam kanec ponarejenega vina prodal, zagotavlja Vam v imenu cele Vipave

R. Dolenec,
vodja vinorejske šole na Slapu.

Delitev premij za konje.

Premiranje konj na Kranjskem se je letos, kakor so „Novice“ že naznanile, vršilo v teh-le krajih: v Cerknici, Ribnici, Mokronogu, Ljubljani, Bohinjski Bistrici, Radoljici in Kranji.

Dokazalo je letošnje premiranje, da naša dežela v konjereji napreduje; posebno veljá to o gorenski strani in o krajih konkurzne štacije Mokronoške; v prvi vrsti pa je med vsemi štacija Kranjska.

V Ribnici se je k premiranju prignalo 18 kobil z žebeti in 12 žebic; premije so dobili za kobile z žebeti: Ernest Faber iz Kočevja 8 cekinov, Anton Škrabec iz Horvače 6, Jernej Marolt iz Pustega hriba in Andrej Cvar iz Gorenje vasi pa po 4 cekine. Le sreberno medalijo za dobro rejo konj sta dobila: Sodec iz Horvače in Peče iz Kovlerjev. Za žebice je deželna komisija podelila premije: Francetu Andolšekcu iz Velikih Poljan 6 cekinov, Štefanu Peterlinu iz Velikih Poljan in Jožefu Krese-tu iz Strug pa po 4 cekine; samo sreberno medalijo so pa dobili: Lukež Kljun iz Slatnika, Janez Nesan iz Vinice in Janez Pelec iz Ribnice.

V Mokronogu se je prignalo 20 kobil z žebeti in 4 žebice, pa nekoliko mladih žebcev, od katerih se je za enega poslalo priporočilo za nakup na c. kr. ministerstvo kmetijstva. Premije pa so dobili za kobile z žebeti: Anton Smola iz Grma 8 cekinov, Jožef Okorn iz Moste 6 cekinov, po 4 cekine pa dr. Skedl iz Šentruperta, Anton Prijatelj iz Rakovnika, France Vrtičič iz Pristavce in Jernej Bukovec iz Velike Loke; samo medalije za dobro rejo konj so dobili: Anton Smola iz Grma, Jernej Vide iz Švabovega in Anton Wolf iz Zvur; za žebice se je pa dala premija 6 cekinov Matiju Činkole-tu iz Čadreja in 4 cekinov Jožefu Globevniku iz Stare vasi.

V Ljubljano se je prignalo 20 kobil z žebeti in pa 12 žebic. Od prvih so dobili premije: Jernej Pleško iz Kozarij 8 cekinov, Janez Justin iz Ljubljane pa 6, po 4 cekine so dobili Andrej Mesesnel iz Viča, Štefan Petkovšek iz Bevk in France Gregorka iz Sinje Gorice; samo sreberne medalije so dobili: doktor Rudež iz Ljubljane, Jožef Kermel iz Kozarij, Matvez Remškar iz Loga in Matija Remškar iz Brezovice; za žebice so pa premije dobili: Ignacij Jelovšek iz Vrhnike 6 cekinov, po 4 cekine pa Jožef Spenko iz Kapljevasi, Anton Duhovnik iz Dobrove in Andrej Marinka iz Vnanje Gorice.

(Konec prihodnjič.)

O zboljšanju planinskega gospodarstva.

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jan. Mesarja.

(Dalje.)

Ko je kotel na ognji, treba je potem sir s tarnam čem vedno mešati, da se ne prismodí, ampak enakomerno greje in trdi. Pri odločeni stopinji gorkote, katero pa le gorkomer z gotovostjo pové, se kotel od ognja odmakne ter sir konečno zdela s tem, da se še naprej meša kakih 15—30 minut, dokler ne dobi neke elastične lastnosti, katero izveden sirar v stisnjenem svalku ali med zobmi hitro pozná, in mu je znamenje, da je sir zadostno skuhan, zdelan. Zdaj tedaj z mešanjem neha, nekoliko počaka, da se sir v sredi kotla vkup sosede, mu z roko malo vkup pomaga, ga s sirnim prtom ročno iz kotla vzdigne, s prtom vred dene v obod, ki je na stavnici že pripravljen, obod zapne, konec prta na siru lepo zravná, obloži sir s težko lepo oglašeno desko, na katero napravi tlačilnico in vravná na tako primero, da vsak funt sira 15 do 21, tedaj po prečno 18 funtov pritiska dobi. Stiskanje sira ima namen, ne le sirne drobce prisiliti, da se bolj vkup sprimejo, temuč tudi iz njih spraviti odvečno siratko, katero deloma tudi prti popivajo; zato se sir, ki se v tiskalnici kake 6 do 8krat obrne, pri obračanju vselej tudi v drug dobro izpran, suh prt zaviti mora. Nikakor