

Francoz ali pa Nemec svojih zdravih vin z žveplom zakadil, zakaj bi se moralo toraj drugod zakajevati? Zakajevanje vina z žveplom bi moralo iz zdravstvenih ozirov kar naravnost proti kazni prepovedano biti. Se ve da kontrola ni mogoča skoraj, in zato tudi kazensko postopanje proti dotičnikom ne.

O vse kaj drugega velja o zakajevanju že zbolelega vina. Za taka postane žveplo zdravilo, katero je pa le z ozirom na korist pridelovalca gospodarsko opravičeno, nikakor pa ne sanitarno, z ozirom na povživalca. Ako je na primer grozdje tikoma pred trgatvijo močno po toči poškodovano bilo, ali ako je grozdje izpod snega pobrano bilo, prej kakor se je do dobrega posušilo; potem ima iz takega grozdja napravljeno vino kaj rado to neprijetno lastnost, da v barvi močno nateguje, da se znabiti še čisto nič učistiti noče in da po pretakanji črnkasto postane. Taka vina lepa čista ohraniti je pač prav, da jih v močno zakajeno posodo pretočimo. To pa ne takrat, kedar jih iz kipelne kadi, torej izpod tropin v sod pretakamo, ampak takrat, kedar jih v prvič iz soda v sod presnemamo. Povdarjati pa morem še enkrat, da je tako zakajevanje le iz gospodarskega obzira pridelovalčevega opravičeno, nikakor pa ne iz zdravstvenega. Zakajujejo se tudi iz gospodarskega ozira lahko drugače zbolela vina, da jih kolikor moč ozdravimo, to je, ohranimo.

Iz zdravega grozdja pravilno napravljeno in pravilno oskrbovano belo vino — črno se uže celó ne sme zakajevati, ker sicer barvo zgubi — ni nikdar zakajevati potrebno. Pravilno napravi ter oskrbuje se pa navadno belo vino tako-le: V krajih, kjer so vinogradi v soldanastih — laporastih — zemljah zasajeni, in kjer povživalci vina zagatnost v njemu ljubijo; stori se pač pravo, ako se beli mošt s tropinami vred dva ali k večjemu tri dni kipeti pusti, kajti sicer se ono pri pretakanji, toraj tudi pri prodaji v prvem letu prav rado grdo skalí. Ako se grozdje obrobja, doseže se, se vé da veliko finejši vino, kakor pa, ako se to opusti. Kjer so pa vinogradi v nelaporasto, marveč kremenčasto zemljo zasajeni, in kjer povživalci vina za zagatnost v njem ne marajo, ni potreba mošta s tropinami vred kipeti pustiti, kjer se misli vino starati. Stara, na tropinah pokipela bela vina so kaj neprijetnega značaja. No, ako smo jih pa vrh tega še z žveplom zakajevali, so pa kar škandalno slaba.

K pravilni obravnavi vina v kleti spada pravočasno in prav izpeljano presnemanje ali pretakanje. Tri mesece po trgatvi presneti se more vino v prvič, to pa tako, da pride v kar le mogoče veliko dotiko z zrakom. Prav se stori, ako se v poslednji namen pipa, skozi katero vino v podloženo posodo teče, s škropilnico previdi tako, da vino teče v dosti tanjših curkih. Sod, v katerega se vino presnamlje, ne sme čisto nič zakajen biti, ampak le popolnoma čisto opran.

Meseca marca presneti se more vino vdruči, to pa uže z manjšo dotiko zraka. Kaj prav se stori, če se pred drugim presnetjem vino s pomočjo želatine učisti, in ako se čistilo nekoliko žganega sladkorja (kolour) in prav malo glicerina doda. Oboje pripomore k popolnejšemu čiščenju, razun tega pa tudi k lepši, osobito pa bistrejši barvi in bliščobi. Na sod 20 hektolitrov zadostuje za čiščenje 15 tablic želatine, kateri se dodá pol litra žganega sladkorja, to je, kolourja, in le en sam pitni kozarec glicerina. Žgani sladkor, kakor tudi glicerín, so pač zdravju popolnoma neškodljive snovi.

Meseca junija presneti se mora vino v tretjič, in pred trgatvijo v četrti. Obakrat pa s kar le mogočo majhno dotiko s zrakom, najboljšje s sesalnico. Tako

brez vsega zakajenja z žveplom narejeno in obravnavano vino razvija se do svoje popolnosti, in veselje, da, prava slast je, uživati ga, ne da bi se pri zmerem vžitku glava razpočiti hotela, Proč torej s prokletim žveplom!

Gospodarske izkušnje.

Kake lastnosti naj ima stelja.

1. Stelja sploh bi prav za prav ne smela biti surova, vlažna ali mokrotna, ampak suha, dobro izsušena. Kajti če ima več vlažnosti ali mokrote stelja uže sama na sebi, manj je zamore v hlevu na-se vleči. Ni toraj dobra tako imenovano kleščje ali sekana stelja od smrečja, jelovja in drugega surovega vejevja. (Se vé, da težko se je tega ogibati zlasti na spomlad in poletje, kedar ni več praproti in drugega suhega na-stelja.)

2. Vsakoršna stelja, ki je daljša, naj bi se na kratko razsekala, ker tako več vlažnosti povziva in lože je potem gnoj kidati. Za gnoj, ki se ima rabiti za travnike, naj se jemlje le prav drobna stelja, kajti debela stelja se mora zopet pograbit in toraj travniku malo koristi. Debela stelja je za podoravanje, posebno pri mastni in ilovčasti prsti.

3. Stelja mora biti lahko trohljiva, da hitro strohne in sesprsteni. Le tako zares gnoji in koristi, brez tega bi malo teknila. Marsikatera stelja prav težko in počasi trohni in prsteni, kakor pezdije, žaganje, bukovo listje, nastel iz logov in senčnih krajev itd. Da se take reči lože v gnoj spreminjajo, jih je treba v kupih nekoliko namočiti; najbolje se to zgodi z gnojnico ali s kakimi pomijami ter z zblojeno vodo, potem pa se pusté, da se nekoliko ugrejejo in sparijo, ali ustojé. Po okoliščinah se utegne enaka stelja nekatere mesece ali tudi leto in dan tako gediti. Kup se s tem sicer zniža, gnojilne moči njegove pa zato ne bo manj, temuč bo še boljše. Ozir se mora tudi imeti, da na nekaterih njivah se gnoj prej povžije, kakor na drugih, kjer včasih prav počasi prsteni. Na to okoliščino je tedaj tudi treba gledati, kedar steljo napravljáš, kolikor namreč ti je moč.

Šota in prst iz trohnine kot stelja.

Drobno stolčena in dobro posušena šota sicer nima toliko notranje tečnosti, kakor slama, zato pa prav veliko mokrote na-se vleče, gnoj dober ohrani, rahljá zemljo. Ta tvarina je torej vselej prav dobra stelja. Ravno tako je s tisto ledinsko puhlico, ki se naredi iz razne rastlinske segnjite šare, ali s prstjo, ki je s tako puhlico močno namešana. Vse take reči so po nekaterih krajih v obilnosti in se prav s koristjo za steljo rabijo.

Planinski plevel.

Po zanemarjenih planinah velikrat planinska zelišča in rastlinstva z raznoterim dračjem preprežejo obširne prostore. Zmiraj dalje sega trnje in bodičevje in taka goščava je zadržek, da ni ne izdatne paše, niti se gozd more zarediti. Uže za planinsko obdelavo bi bilo treba, da se šara potrebi, in se, kakor sicer kleščevje na drobno razseka, na kupih posuši in vleže. Tudi koprivje okrog planšarij se utegne koristno za steljo rabiti. Pomniti pa je, da planinska zelišča in drugo enako rastlinje prav počasi trohni; torej ni kaj pripravno za gnojenje travnikov po visokih in mrzlih krajih, toliko boljše pa so te reči za podoravanje na njivah, katere s svojo obilno tečnostjo kaj dobro gnoje.