

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr., za pol leta 1 gold. 70 kr., za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold. 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 25. aprila 1888.

Obseg: O rabi žvepla v kletarstvu. — Ozdravljenje živine od lišajev. — Kupčija s travnimi semeni. — Gospodarske novice. — „Matica Slovenska.“ — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

O rabi žvepla v kletarstvu.

O vprašanji, ali se sme v kletarstvu žveplo rabiti ali ne, in tudi o tem, kako se ima upotrebljevati, je še dandanes v različnih vinskih krajih tudi mnenje zelo različno. Konsumenti ali pivci, kateri o kletarstvu nič ne vedó ali vsaj prav napačno sodijo, ne marajo o žveplu ničesar slišati; samo da jim besedo „žveplo“ izustiš, stresa jih uže groza.

Producenti, vinščaki mislijo o žveplu drugače; oni mu kletarske porabe ne odrekajo, vendar jih je pa le malo takih, kateri bi znali žveplo prav rabiti; večina jih ne vé, kedaj in kako se ima upotrebljevati, in iz tega ravno izvira pogostna napačna raba. Koliko je na priliko takih vinščakov, kateri sod ob trgatvi vselej, predno ga napolnijo, bodisi s čisto surovim ali pa z bolj ali manj pokipelim moštom, dobro z žveplom zakadijo ali zažveplajo.

Mnogo je tudi takih, kateri pri presnemanji drugače ne morejo, nego da sod, predno ga napolnijo, prav dobro zakadijo.

Oboje je popolnoma napačno, dokler je vino zdravo, kajti tedaj mu žveplena sokislina, katera nastane pri zažiganji, ne samo koristi, ampak kar naravnost škoduje, in sicer prvič zato, ker se kipenje zavira in morebiti za dalje časa čisto ustavi, ko bi se moralo hitro vršiti; drugič zato, ker dobi mošt ali mlado vino brez vse potrebe tudi nekak zelo neprijeten duh po žveplu, ali boljše rečeno, smrad po gnilih jajcih, kateri nikakor ne more zdravju koristiti. Čemu bi se kipenje zaviralo ali čisto ustavljalo? — bodimo zadovoljni, da se kolikor le mogoče hitro vrši, da dobimo iz mošta brže čisto, dokipelo vino.

Kedar pa hočemo čisto surov mošt, ali pa še prav sladko mlado vino — rebulo — kam daleč prepeljati, in

to z namenom, da dospe še sladko na določeno mesto ter da ostane tam še dalj časa sladko, o! potem je dobro žveplati ali zakaditi posodo, v kateri se ima mošt ali vino prepeljati, drugače pa ne.

Pa vendar, utegne nam kedo ugovarjati, je prav dobro, da se mlado vino vsaj pri prvem presnemanji nekoliko zakadi, ker drugače preveč „nategne“, postane pretemne barve.

Lari fari! tudi tega ni treba — ako je namreč vino pravilno napravljeno, to je, ako ni belo preveč na tropinah kipelo. Črnega uže tako ne smemo nikdar kaditi, ker izgubi vsled žveplanja barvo, duha po žveplu pa skoraj nikdar ne.

Pravilno napravljeno belo vino čisto nič ne nategne, ali pa toliko, kolikor je prav, to je veliko, da dobi pozneje, kadar se zopet popolnoma učisti, ravno pravo cekinasto barvo.

Direktno ali naravnost zdravo vino kaditi (žveplati) je še v enem slučaju jako koristno, kar je pa našim vinščakom, posebno pa krčmarjem, le malo ali nič znano. Ako imamo namreč vino dalj časa v ne prav polni posodi, naredi se po vrhu kaj rad kan, pa tudi brez tega se pozneje vino kaj rado skisa, ono potegne, kakor pravimo, „na drn“, postane „cikasto“.

Vse to pa vsled prevelike dotike vina — to je njegovega alkohola — z kislikom zraka. In to je krivo, da se posebno po južnih slovenskih vinskih deželah polletnji čas le redko kje pošten kozarec (necikastega) vina dobode, naj bo uže na privatni mizi ali v gostilnici. Povsod so vina cikasta, ker tečejo iz bečev ali polovnjakov, iz katerih se točijo, dolgo časa, pa se nihče ne zmení, da bi škodljivo obilno dotiko zraka s površjem vina zmanjšal ter jo neškodljivo naredil.

Neškodljivo pa naredimo to dotiko ravno z žveplom, ako ga nekoliko vrhu vina zažgemo; kajti žveplena sokislina umori vse naseljujoče se škodljive rastlinice (glivice), katere imenujemo „kan“ (micoderma acetis).



in katere prouzročujejo „cik“; dokler je pa le sled žveplene sokislne nad vinom, ne morejo se nikakor delati.

S kajenjem ali žveplanjem „vrhu vina“ zavarujemo torej lahko zdravo vino proti veliki vinski bolezni, proti „ciku“, kar je gotovo velike kletarske vrednosti, in kar naj si torej posebno naši krčmarji dobro zapomnijo in potem tudi ravnajo. Za kajenje vrhu vina potrebujemo žvepla, potem pa tudi še neke posebne priprave. Žveplo je najboljšo čisto rumeno, na ozke in kratke platnene koščke nalito, kakeršno se v kupčiji nahaja. S cvetlicami potrošeno žveplo, kakeršno se tudi v kupčiji dobiva, ni za rabo; tako žveplo je gola sleparija, ker več stane od navadnega, pa nič več ne koristi, ampak je še slabše od navadnega, kajti še tako lepo dišeča cvetlica, kadar se žge, ne diši, ampak smrdi. Čemu torej v sod spravljati smrad! — Posebna priprava za to žveplanje je lahko kak daljši, debelejši pocinjen drat; en konec njegov se pretakne skozi primerno dolgo in debelo veho, na drugem se pa napravi majhna kljukica, ter kake dobre štiri prste pod njo obesi majhna kositarska skledica, katera ne sme širša biti nego je najožja vehna luknja sodov ali polovnjakov.

Rabi se ta priprava tako le: Najprej se s kako palico pomeri, kako visoko še stoji vino v posodi; nato se toliko pocinjenega drata na eni ali drugi strani vehe ven potegne, da obvisi nanj obešena skledica, ako se drat skozi vehno luknjo vtakne v posodo, za nekoliko prstov vrhu vina, in da zapre lesena voha, skozi katero je drat pretaknjen, posodi ravno vehno luknjo. Nato se natakne drata na kljukico proti posodi primerno zadosti velik košček žvepla, kateri se tako uravna, da se more vse raztopljeno kapljajoče žveplo v skledici nabirati; nato se na spodnjem konci zažge. Tako obešeno in zažgano žveplo se vtakne skozi vehno luknjo v posodo, in ta se z veho, koja je na dratu, naglo zamaši. Cela priprava se pusti toliko časa v posodi, da žveplo ugasne; nato se šele ven potegne, ter vehna luknja s svojo pravo veho hitro zamaši. Razen te priprave rabi za kajenje vrhu vina tudi tako imenovana žveplalna svetilnica, katere pa ne bomo danes popisovali, ampak prilično, kedar jo tudi s podobo priobčimo.

Naj se že s to ali to pripravo vino po vrhu žvepla, glavna reč je in ostane, da ne kane nič žvepla v vino, in pa, da se žveplanje vsakih osem dni gotovo ponavlja. Redno tako žveplana vina ostanejo do zadnjega konca nepokvarjena, in vino se ne navzame prav nič neprijetnega duha po žveplu.

Razen navedenih dveh slučajev ni pri zdravih vinih žveplanje ali kajenje nikdar potrebno, še manj pa koristno. Prav velike kletarske koristi nam je pa še žveplo za spravo prazne vinske posode, sodov, polovnjakov itd. Skoro neverjetno, pa vendar resnično je, da prav mnogi, posebno južnoslovenski vinščaki, krčmarji, itd. sodov niti pravilno spravljati ne znajo.

Koliko je takih, kateri, kadar prodade vino, sod izplaknejo samo s par bokali motnega vina; — to vino puste potem, kakor pravijo, za „živež“ v sodu, kojega

pri vehi in pipi zamaše, češ, a zdaj si pa preskrbljen do druge trgatve! Koliko je zopet takih, kateri izpraznjen sod le površno izperejo, potem mu pa vratca in veho odpro, da se revež posuši! Ti in oni ravnajo zelo napačno, kajti velika večina takih sodov splesni čez in čez, tako da se razumnemu človeku, kateri vanje posveti, pogleda in povonja, milo stori, ako pomisli, kako se bodo dobri, morda izvrstni mošti bodoče letine na najnaravnejši način v njih pokvarili. Kakšno bode vino v smrdečem sodu postalo? gotovo ne drugačno, nego smrdljivo „bumfasto“. In vendar je tako lahko in preprosto prazne sode pravilno spravljati, da preprosteje skoro biti ne more, in le največi zanikrnež je, kdor to zane-marja. Naj tukaj ob kratkem razložimo, kako treba ravnati.

Prazni sod se prav dobro izpere tako, kakor bi se moral, ako bi hoteli vino vanj presneti. Na to se pusti en dan pri miru, da se vsa voda nabere ob vampu; potem se izpravi voda z gobo do čistega iz soda.

V tako očiščenem sodu se zažge košček žvepla, kar se lahko na več načinov stori. Ali se voha zabije, in skozi vratca kos korčevine ali pa kaka skrilica položi sredi soda, ter na nji zažge žveplo, in na to naglo vratca zapró; ali se pa vratca zapro ter goreče žveplo s primerno pripravo vtakne skozi veho v sod, v njem oliko časa pusti, da ugasne, potem se pa šele voha prav dobro zabije. Ako kajenje vsak mesec enkrat ponavljamo ali pa vsaj vsak drugi mesec enkrat, to je gotovo, da se nam sodi ne bodo čisto nič pokvarili, in naj ostanejo tudi deset let prazni.

R. Dolenc.

Ozdravljanje živine od lišajev.

V predzadnji številki „Novic“ sem bral vprašanje J. L. v Šm., kako se prežene lišaj?

Tudi jaz sem imel pred dvema letoma vola, ki je imel skoro tri mesece zelo hud lišaj. Odpravljaj sem ga na vse načine in tudi živinskega zdravnika sem na pomoč poklical, pa vse ni nič pomagalo. Nazadnje mi nekdo pove, da je najboljši lek od lišaja jesenova mast. Poskusil sem, in v osmih dneh je bil vol popolnoma zdrav.

Ker pa ne zna vsak jesenove masti napravljati, naznanjam Vam tudi tudi to, da priobčite, ako se Vam, častiti gospod urednik, umestno vidi tudi v „Novicah“.

Najprvo se mora jesen (najboljši za to je črni ali vodni jesen) razcepiti na trske, ki naj se na peči popolnoma posuše. Potem, ko je to pripravljeno, naj se vzame dober lonec ter popolnoma v zemljo zakoplje. Ko je to storjeno, naj se vzame drug lonec, katerega treba na dva dvakrat ali trikrat preluknjati; potem se denejo popolnoma posušene trske vanj, ter se postavi vrh prvega lonca. Presledek pa, kateri bi med prvim in drugim loncem utegnil biti, naj se pa z ilovico tako zamaže, da ne prihaja nič zraka zraven. Lonec, kjer so trske, treba pa z kako rušo tako tesno pokriti, da tudi zrak zraven ne prihaja, ker sicer se trske vnamejo. Ko je to stor-