Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani
19238

4/4. 918. Jena

VINORÉJA.

SA ŞLOVENZE

ſpiſal

MATIJA VERTOVZ,

Fajmoſhter v Şhent-Vidu nad Ipavo in tovarſh z. k. kmetijſke drushbe v Ljubljani.

Perlogni liſt h „kmetijſkim in rokodélſkim Novizam“ leta **1844.**

V LJUBLJANI,
natiſnil Joshef Blasnik.

19238 II C, fi, 4

19238

dupl ad II C f 19238

NARODNA IN UNIVERZITETNA KNJIŽNICA V LJUBLJANI
LJUDSKA REPUBLIKA SLOVENIJA

8 Verd
III. 03000595

Predgovor.

Slovénja, goſpá viſoke zhaſtljivoſti, je bila v pretezhenih zhaſih od ſvojih laſtnih otrok nehvaleshno v némar puſhena; ſpodobilo bi ſe bilo, de bi bila v ſredi pitane Italije in shlahtne Germanije nar lepſhi opletena, pa ſhe poſkerbeli niſo, ji ſtare, obnoſhene oblazhila ſlezhi in shlahtneji po isgledu njenih ſoſedinj oblezhi; njeni pervozhiſlani ſinóvi ſo po talijanſkih in franzoskih, kaſneji tudi po nemſhkih vertih is nar shlatnejih zvetliz lepe ſhôpe, pa le sa ſvoje rasveſeljenje ſi nabirali, k vezhimu ſo is njih kako zhimizo enimu ali drusimu ſvojih tovarſhev podelili; de bi bili pa take ſhôpe v olepotizhenje ſvoje laſtne matere obrazhali, ne, na tó niſo zlo miſlili! V ſredi nar zvetejih vertov puſtili ſo jo, na-njo posabljivſhi, v divjazhnoſti raſti, sa malo bi bila takó ſhe na ſvoj laſten jesik posabila in mutaſta poſtala. Bres zhiſtiga in vglajeniga jesika ſi pa kar nikolj med ſeſtrami in ſoſednjami zhaſtitiga imena sadobila ne bo. —

Tù ſo ſe je ranjki preſvetli Zeſar Franz, nevmerjozhiga ſpomina, uſmilili; v ſvojim nevtrudljivim in pravizhnim prisadevanju vſe ſvojimu obſrezhljivimu venzu podvershene naróde in ljudſtva k enaki zhaſtitljivi viſokoſti povsdigniti, ſo ji uzhenike poſlali, de bi jo — shaloſtno in klaverno — sbudili, ji nje laſten jesik sopet v ſpomin poklizali, de bi jo v nje laſtnim, in gladkim jesiku govorezho, nje ſeſtre in ſoſednje ſebi enako goſpó ſposnale in zhiſlale.

Od nekdaj poboshna Slovenja ſe je hitro savedila, in hvaleshno jela v zhiſtejim in gladkejim jesiku Bogu zhaſt in hvalo prepevati, verne in djanſke reſnize raslagati in ſvoje otrôke prav ſerzhno k poboshnoſti vabiti. O velika ſlava in hvala vam vſim, kteri kakor verli ſinóvi jo v temlè podpirate takó, de ga ni naróda na semlji, kterimu bi ſe bilo v primeri in v tako kratkim zhaſu tolikanj k ſvetoſti vabljivih bukev ſpiſalo in poprodalo, kakor Slovenzam! —

Moshaki pevſkiga duha ji nabirajo ſèm ter tje ſhôpke ſpomladanjſkih vijoliz, upati je pa, de ji bodo is vezhih, veliko shlahtnejih in ſhe lepſhi diſhezhih zvetliz kar sali venez ſplêli takó, de ſe bodo nje ſeſtre s nekoliko nevoſhljivim veſeljem na-njo osirale.

Sdelanje in vglajenje zerkveniga in pevſkiga jesika she veliko sdá, obilo je pa ſhe drusih vednoſt, s kterimi ſe morajo

nje otrôzi fosnaniti, sa ktere je pa flovenſhina ſhe prepomanjkljiva. Kje ſte vi marljivi in nevtrudljivi nabiravzi flovenſkih beſed? vi flovenſki jesikoflovzi? 30 lét je preteklo, kar ſmo ſe bili s denaram na Vodnikov beſednik pri Kornu, bukvarju v Ljubljani, narozhili; kje je ta beſednik, kdaj bo priſhel na dan? Vam, ki ſte na poti ranjkiga Vodnika, jo rezhemo, de, kar bi ne bilo more biti poſamesnimu mogozhe, samorete sdrusheni doſezhi; popolnama pa ni nobeno zhloveſhko delo! Zhe 20 — 30 lét beſed nabirate, potem pa vmerjete in beſede s vami, kaj bo neki vaſh trud ſvetu pomagal? — Osnanite, kar imate, ali pod imenam Vodnika ali pod imeni vſih sdrushnikov. Sa 40 — 60 lét bodo priſhli drugi in — bres samere — bodo vaſhe delo popravili, ga pomnoshili — drevo bo nove odraſke poganjalo — in na od vaſ poſtavljeni vogelni kamen kar ſhe lepſhi hiſho sidali. Ali ni dovelj velike zhaſti vogelni kamen, in prav ga poſtaviti? Kakſhna bi ſe nam pela, ko bi ſe bili viſoke zhaſti vreden goſp. A. J. Murko ravno tako obotavljali, ko vi. Ṣhe sdaj bi ga ne bili imeli beſednika flovenſkiga. Ali ni sdaj nad vami, de bi ga ſhe bolj obdelali in jeli na-nj sidati? De ſte pa vi vogelni kamen poſtavili, ne, na tó ne bodo hvaleshni naſledniki nikoli posabili. Ko ſte sa dobro domovine vneti, ko vam je olepſhanje vaſhe laſtne matere, isobrashenje ſvojih bratov in zeliga naróda pri ſerzu, sa reſnizhno, tega nimate vezh odlaſhati; is uſt Ṣlovenje otrók vaſ sarotimo, vaſhih jesikosaklad jim dalje ne pridershevati!

Vſi naródi okoli in okoli naſ nenavádno gibljejo: odkar ſvet ſtojí, ſe ſhe ne vé, de bi takó kakor v ſedajnoſti narod zhes narod, kakor sa ſtavo, ſe gnal, nar viſokeji ſtopnjo zhaſniga ofrezhenja doſezhi. V vſih vednoſtih, snanoſtih in umetavnoſtih, po kterih ſe dajo dela ſkrajſhati, slajſhati, lepſhi narediti, ali ſladkeji in prijetniſhi shivljenje ſi nakloniti, hozhejo kar eden drusiga ushugati in prehiteti; ali bo Ṣlovenja táko borenje le od ſtrane gledala? ali pa ſhe veliko kaſneji sa njimi ſe vlekla? —

Nje ſeſtre ſo ſe she sdramile in svedile; ſamí ſmo s laſtnimi ozhmí v Pragi vidili, kolikanj ſi Zhehi sa sbruſhenje ali isobrashenje ſvojga naróda prisadevajo, zhaſopiſi nam pogoſtama osnanujejo, kakó podvisajo Ṣlovaki na Ogerſkim, naſhi blishnji bratje na Horvaſhkim, in Polaki, ki ſe v poſlednjih dneh, poſebno prisadevajo s vpelovanjem drushtva tresnoſti, ſvojimu naródu divjazhnoſt ſlezhi in jih na viſokeji ſtopnjo omikanja povsdigniti.

Ne, tudi Ṣlovenija ne bo sadej oſtala; de ſi je ravno, v ſtarih zhaſih od divjih Boſnijakov vezhkrat obropana, poshgana in rasdjana, s grenkimi ſolsami ſvoje perve, v sanizhljivo ſushnoſt odpeljane ſinove objokovala; ona ima sdaj pred Turkam, ki je, premagan, popolnama obnemogel in v nizh priſhel, mir; torej je oshivéla, novo mozh doſegla, veliko ji je mar sa laſtno rasjaſnjenje, in ſi na vſo mozh prisadeva, ſvoj ſtan sboljſhati ſi, in ſe na viſokeji ſtopnjo zhaſne ſrezhe povsdigniti.

Kamur koli ozhi obernemo, naj bo pri kmetijſtvi, rokodelſtvi ali obertnoſti, vidimo nje marljive ſinóve naprej pomagati ſi. Po-

bolehvajo, ali pregoſte previdenja in ſpovedi imajo, je zlo teshko nahitrama kaj koriſtniga sa ozhitno govorjenje napraviti; uſmilite ſe jih tedaj, vi njih duhovni ozhetje! in po proſtih urah ſpiſhite jim kake lahke, ne predolge in shive isglede sa take potrebe; takó bodete ſvoje brate, poboshnoſt in ſlovenſhino ob enim podpirali in mnoshili!

Snanje zhiſte ſlovenſhine je sa duhovnike kar potrebna rezh. V Ljubljanſki ſhkoſii ne more nihzhe maſhniſhtva doſezhi, ki ſe popred s jesikoſlovjem dobro ne ſosnani. Ali bi ne bilo pràv, de bi ſe sa tó tudi v ſplohni primorſki duhovſhnizi poſkerbelo? Saj ſo v nji rasun ſhtirih, k vezhimu ſheſtih, sgolj ſlovenſki bogoſlovzi. Ko ne more ſholſki saklad vſemu kaj, gré poiſkati drugo previdnoſt. Sa dve taki ſhkoſii, kakor ſte Goriſhka in Tershaſhka, bi ne imelo tó velika rezh biti, pa tudi, kjer jih she 40 ali 60 koſi, ſe ſhe eden lahko k misi vſede. Sa ſtaniſhe in miso bi ſi vender kak uzhenik, kterimu je prid ſvoje domovine per ſerzu, ſhe to ſkerb v glavo vsel. Ne obupajte dragi mladi prijatli, pokrotite ſe! she od vezh ſtraní ſe fliſhi, de vam bo v temle in ſizer v kratkim pomagano. S poſebnim veſeljem bodo Primorzi novize ſprejeli, ki jim bodo dan osnanile, na kterim ſe bo v obzhinſki primorſki duhovſhnizi jelo ſlovenſko jesikoſlovje raslagati.

O dragi ſlovenſki bogoſlovzi! bodite v duhovſhnizi, kjer ſi koli bodi, vsemite ſi tó k ſerzu, de ni ſhe sadoſti s bogoſlovjem in ſlovenſhino dobro ſosnaniti ſe, ſpomnite ſe na beſede, ki pravijo: estote sapientes sicut serpentes et simplices sicut columbæ; vednoſt sgodovine, semljopiſov, naravoſlovja, kmetijſtva i. t. d. ſo sa poſlednjiga kar potrebne rezhí, kterih ſe imate na vſo mozh polaſtiti. Kar ſe zhlovek le po ſili v ſholi navadi, hitro posabi; kar ſe pa is laſtne marljivoſti in s veſeljem v zhaſi uzhenſtev, in poſébno ſhe kaſneji nauzhí, tó ſhe le veliko sdá; kadar tedaj ſhole ali uzhenſtva dokonzhate, naſtópi sa Vaſ ſhe le pravi zhaſ ſamolaſtniga isobrashenja.

Vi pa preſerzhni ſlovenſki mladenzhi, ki ſe na uzhiliſhih snajdete! vi ſte zvet, saljſhik, veſelje in up domovine! vſe na vaſ gleda, tudi Slovenje, vaſhe matere pogled je s poſébnim dopadajenjem na vaſ obernjen, prizhakovajozhe, de bo is takó lepiga zvetja veliko shlahtniga ſadu sraſtlo! Sbruſite ſe k leſkezhim shlahtnim kamnjam, ſkashite ſe vredne naſlednike ſvojih prehodnikov, de jih boſte v zerkvi in v ſvetu s modroſtjo, v pravizhnim boju pa s ſerzhno junakoſtjo veljavno nadomeſtovali! Kar ni bilo njim pri pomanjkanju jesikouka mogozhe, poſkerbite pa vi, de ſe bote s maternim jesikam popolnama ſosnanili. Ako bote zhes in zhes dobro isobrasheni, ſlovenſhino po uzheno rasumeli, in — ker nemſhko is ſhol snaſte — is laſtne marljivoſti ſe ſhe talijanſhine nauzhili; kar ſkorej vſe zerkvene, dershavne in vojniſhke ſlushbe v zeſarſtvu vam bodo odperte ſtale! Slednji smed vaſ naj pa v ſrezhni in veſeli prihodnoſti ſvoji materi v nje jesiku dar hvaleshnoſti, in lep ſhópek zvetliz v nje venez priplevſhi, dopernese! —

Ali imamo pa mi tudi pokliz „Vinorejo“ piſati? — To ne

gré nam ſoditi. V nekim drugim sapopadku jo pa bres ovinkov rezhemo, de bi vshivo ſramovali ſe, od tega, s zhemur ſe nam isrozheni po ſheſt dni v tednu pezhajo, nar manj od njih rasumeti. Ṣlab paſtir, kteri ne posná trav, s kterimi ſe njegova zheda redí. Neke bogoſlovze, ki bi nam vtegnili morde to piſanje ozhitati, bi mi poprašhali, sakaj ſhkoſje shelesne zeſte po viſoko prasnizhnih ſhegah poſvezhujejo? sakaj ſo prelatje, ſhkoſje in nadſhkoſje ne ſamo udje, ampak vezhkrat ſhe zlo predniki kmetijſkih drushb? sakaj neki bogoſlovzam v ſholah kmetijſtvo raslagajo? Ali niſo levitje v obljubljeni in dobro obdelovani desheli lepſhi pervine, obilniſhi deſetine, in v tempelj sa Goſpoda bolj pitane daritve prijemali, kakor v puſhavi?

S nevidljivimi zheljuſtniki pa, ki bi vtegnili, od hude bolesni omamljeni, naſ obrezhi, de rasun vinoreje nizh ne rasumémo ali ne delamo, jesike savesati, povémo: de ſmo v letu **1810** na **Planini** nad Ipávo, kjer ſmo v duhovnim paſtirſtvi bili, poſkerbeli, kar ni bilo ſhe nizh priporozheniga, de ſo ranjki goſp. **Dr. Majer** v naſhi hiſhi **90** mladim ljudem kravje kose vzepíli. Ta dan ſo g. dohtar pred ranjkim Poſtojnſkim ſajmoſhtram goſp. **Magajnam**, ki ſo ſami tega prizha bili, nar lepſhiga ſvojga shivljenja imenovali. Ker ſo pa nekaj meſzov kaſneje hude kose v **dolini** ſe prikasale, ſmo ſhe **30** otrok is enaziga namena k goſp. **dohtarju** v Ipávo poſlali, de ſmo imeli med **620** duſhami **120** s kosami zepljenih. Kosé ſo okoli in okoli otroke kar ſtraſhno moríle, in Planino ſmo v ſredi take kuge neomadesheno ohranili, in to ſizer popred, kakor ſo ſe ſhirokouſtni Pariski zhaſopiſi bahali, de ſo Franzósje v Ilirii zepljenje kos vpeljali. Takó ſo ravno tiſti dohtar po ſklenjenim miru tukaj v Ṣhent-Vidu v letu **1815** kravje kosé **161** mladim ljudem vzepili; ſpomladi pa v letu **1841** ſe je dalo na naſhe priporozhenje is naſhe fare (ki ima malo zhes **2000** duſh), **1013** ljudi obadvojniga ſpola, med njimi veliki in trije mali shupanje vdrugizh kosé zepiti. De marſikaj drusiga, kar ne gré tukaj raslagati, samolzhimo, naj nam bo dovoljeno vender ſhe poprašhati: ali na glaſ najemnika ovzhize kaj veliko pasijo? Kakor samore pognojena tertiza od vetrov rastepéna, in od tozhe pobita vender v ſvojih nedrijih ſhe lep grojsd srediti, ravno takó samore tudi zhlovek sdraviga in mozhniga duha v vſih, tudi naſprotnih okoliſhinah kaj dobriga ſtoriti, zhe ravno ſlepi ſvet tega ne ſposná.

Vinorejo pa pripiſhemo ſvoji dragi materi Ṣlovénji, s preferzhnim privoſhenjem, de kakor ſo Novize Vinorejo, bi tudi ona veliko veliko dobriga k pridu dragih Ṣlovenzov sarodíla!! —

Ṣhent-Vid nad Ipávo **10.** Malitravna **1845.**

Piſatelj.

Vinoréja.

I. Od mnogoteroſti vinſkih tèrt.

Prevezh mèrsle, pa tudi prevezh vrózhe deshéle vina ne rodé. Evrópa je nar manjſhi, komaj ſedèmnajſti dél ſvetá, pa vezh vina da, ko zeli drugi ſvét. Od poſébnih vin is Asije in is Amérike ſe ni ſhe flifhalo. Afrika rodi dvóje vino lepiga iména: Madejro, ki raſte na enimu otóku proti vézheru, in konſhtanzijo, ki ſe perdeluje doli na konzu, bliso nóſa dobriga upanja. Ko ſe ravno v Evrópi nar vezh vina perdeluje, vènder komaj nje tretji dél vinoréji flushi; te druge deshéle ji ne tèknejo, kir ſo pre mèrsle. Po Franzóskim, Shpanſkim, Laſhkim in Némſhkim vina ráftejo; po vſih deshélah naſhiga Zeſarſtva vezh ali manj rasun Polſkiga, in nekaj po Turzhii, pa li kriſtjanam, kir ga Turkam njih vera piti prepoveduje.

Po vſih, tudi nar gorſhih vinſkih deshélah, ſe narvezh frednih vin perdeluje; nar ſhlahtnejſhi vina raſtejo li v poſébnih savétjih — na gorízah, ki ſo proti deveti uri in doli do tréh popoldne obernjene; poſébno ſhe, ko ſo nekoliko noter udáne ali járzhkaſte, de ſe v járzhkah veliko gorkote vloví. Léga sdá povſód nar vezh sa dobrôto in ſhlahtnoſt vina; k temo pripomorejo pa tudi nekoliko ſvét, in nekoliko tèrtne plemena. Ene tèrtne plemena dajo fizer manj, pa ſhlahtnejiga, druge vezh, pa manj ſhlahtniga grosdja, pa ſo ſhe, ki dajo grosdje s debelimi meſnatimi jágodami; táko grosdje, nameſti, de bi ſe is njega vino délalo, bi imelo priti po branjarii na goſpoſke mise, kakor je po vezh drusih deshélah ſploh navada.

Vſaki drugi ſad, kadar je mehák, je srél, pri grosdji ſe pa drugazhi godí; kadar méza, de je she ſladko sa sobánje, potrebúje v prav gorkih deshélah ſhe obilnih ſhterih tednov sréjenja, de bi ſe samoglo is njega dóbro in mozhno vino ſpreſhati. Kadar sazhne mézati, ſe v jágodah kifloba v fladkobo — v firúp ſpre-

menuje: ſirúp ſe pa imá po dolgo terpezhim sréjenju pozhaſi v zuker ſpremenovati. Dokler bi tèrta vlekla, in bi perje na nji oſtalo, bi ſe v jagodah smiram ſhe ſirúp v zuker ſpremenoval. Is grosdja, ki je ſizer ſladkó, ki imá le ſirúp in ſhe nizh zukra v ſebi, ſe ne puſti nikakor vino narediti; po méri pa, kakor ſe je ſirúp vezh ali manj v zuker ſpremenil, tudi gorſhi ali ſlabſhi vino da. Veliko ſhkodo ſami ſebi ſtoré, kteri pre sgodaj tèrgajo; is grósdja, ki je lahko, ki pa ima le ſirúp in prav malo zukra v ſebi, napravijo vinzhek, ki ſo ga ſamí in tudi drugi shaloſtni.

Marſiktére tèrtne plemena dajo she po ſvojim bitjí ali natóri v nar gorjih vinſkih deshélah vezh ſirúpa in manj zukra; druge pa v perméri vezh zukra in mànj ſirúpa. Goſp. Chaptál je bil pod Napoleónam miniſter, pa tudi ſlovezh kmetovavez in nar umniſhi vinorójiz po vſih njenih rasdélkih. Od vinoréje bukvize je ſpiſal, ki ſo bile v létu 1800 v Parísu ſhtirikrat natiſnjene, in na ſvetlo dane!! Ṣhe dan danaſhmi ga ozheta vinoréje imenujejo. V tih bukvizah pravi: de ne tiſte tèrtne plemena, ki dajo nar ſladkeji grósdje, ki je vezhidél vodèno ali blatnoſladko, — temozh tiſte, kterih grósdje v nar viſokeji ſtopnji srélosti je ſhe smiram na jesiku rèsno (pikant), dajo tudi nàr gorſhi ali mozhnejſhi vina; perve ſo bolj ſirúpaſte, druge bolj zukréne; ſirúp je pa veliko ſladkeji od zukra. Od te rèſnize bi samogel ſe ſledni vinorédnik v ſvojim kraju preprizhati.

Ṣlovezhi rajnki goſp. Ṣhamſ, ki je popiſal in na ſvetlo dal vſo Ogerſko, Morávſko, Auſtriánſko in Ṣhtájerſko vinorójo, je bil namenil tudi Ilirſko popiſati in na ſvetlobo dati; is tiga namena ſo ga bili na Dunaju in v Gradzu med drusim tudi k nam napótili. Kimovza 1835 je bil pred terganjem (bendímo) k nam priſhel; s veſéljam ſmo ga dva dni okoli po nogradih vodili. Deſiravno je ſam pri Peſhtu vinograde imel, vènder ni li ene naſhih tèrtnih plemenov posnal, ſhe zlo Muſhkatéljke ne!

To léto popred, 1834 ſmo bili od z. k. kmetijſke drushbe v Ljubljani naprósheni, de bi bili tèrtne plemena naſhe Ipavſke komiſije popiſali. Popred ko ſmo ſe tega lotili, ſmo bili ſhli Kimovza v Brég nad Terſt in v Próſek; od tam ſmo ſe bili podali v Bèrda, na uni kraj Gorize, kjer Rebóla raſte; sheljeli ſmo viditi, kakoſhne plemena tèrt tam okoli redé; v blishnih komiſijah Goriſhke kneshije, ki ſe s naſho veshejo, ſo nam tèrtne plemena she od popred po velikih svesah, ki jih v njih imámo, ſploh snane. Naſhli

ſmo ſamo v Proſéku eno nam ne snano shlahtno pleme, kteró „Laſhka“ imenujejo, pokasali ſo nam pa li eno ſamo déblo, s zhes vſo méro podolglatimi, kakor pravijo, s zilindraſtmi grosdmi, ſizer redé povſod tam okoli take tèrtne plemena, kakor mi, s tem raslozhkam, de jih ne ſhpógajo tolkajn plemen, in de ſo v naſhi komiſii mnogotére plemena, ktére ſe v vſih teh imenovanih krajih ne najdejo. Naſhe popiſovanje tèrtnih plemen ni objelo tedaj ſamo Ipavſko komiſijo, temozh vſo ſlovenſko vinoréjo med gojsdam in morjem rasun Iſtriſke. Popiſali ſmo 40 snanih in imenovanih plemen, od kteriḥ rasun dvéh, raspadejo vſe v 2, 3, 4, 6 do 8 ráven plemenov. Imamo poleg teh v naſhi komiſii sna biti ſhe okoli 100, in pri Tèrſtu in po Goriſhkim ſhe 100 do 200 nesnanih in ne imenovanih plemenov; kir ſlednimu vezhimu vinorédniku ſe ſèm tèr tje kakſhna naletí, ktére ne on, ne njegovi delovzi ne posnajo. Take ſe vezhidel is miſli puſté.

Zhe v daljne vinſke deshéle gremo, ſe nam v tih rèzheh taka, kakor goſp. Ṣhamſu godí. Pred 20mi létmi ſmo pri Marburgu po nekimu vinogradu hodili, in rasun Muſhkatéljke nobene druge tèrte posnali; tako ſe nam je tudi godilo v nekimu nogradu pri Ṣhénavi, ta kraj Dunaja. Prednika ſodnjiniga sbora v Sádru, naſhiga prijatla — ki je v naſhi hiſhi po naſhim ſvetu in bres teleſnih sdravil od prav hude hipohondrije osdravil, — ſmo ga Kimovza 1838 na njegovimu dómu ſprejeli, in s to pótjo do konza Dalmázije priſhli. Pri Sádru, Ṣhpálatru in Dobrovniku ſmo v neke vinograde ſtopili. Kar ſmo vidili, je bilo malo belih in malo zhérnoplavih plemen, s napzhno kroglaſtmi grosdmi, in vſe s debelimi jágodami, ſposnali niſmo pa nobene. K sadnjimu Velikiſerpana 1840 ſmo drusiga prijatla v Miláni na ſmertni poſtelji objiſkali; kar ſmo na ti poti doli po Laſhkim tèrt pogledali, niſmo tudi, rasun Muſhkatéljke in Reſóſhke, nobene posnali. Konz ſpomladi 1842 ſmo ſe bili v Zheſke Toplize podali; pergodilo ſe nam je, de ſmo s to priloshnoſtjo, bres de bi bili na to miſlili, kadar ſmo od doma ſhli, po shelesni zeſti do Berlína saſhli. Bliso Pótsdama — kjer ſmo v ſoldaſhki zerkvi vidili ſkrinjo, v kteri nekdaj zlo nepokojni Frizel vſhtriz ſvojiga ozheta, kakor je nam zerkovnik povédal, védno pri miru leshí, — ſmo naſhli o ſ. Ivanu, v vèrtu pri ſploh snanimju kraljeviga gradu Ṣanſuſi, na ſheſtih tratah prek tréh snotrajnih sidóv sa poredama tèrte naſajéne. Vſe glavize poprejſhniga léta in nove mladike ſo bile na tanjki shelesen drat pripéte!

Njih perje je bilo tako sháloftno, tamnoseleno, od sgoraj in ſpodaj takó koſmato in koshúhovo, de ſmo oſterméli, in li na njih zvetezhih grósdikih, kterih shlahtni duh ſmo savonjáli, ſmo jih sa prave vinſke tèrte, pa nobene po ſvojim plemenu ſposnali. Na poti nasaj ſo nam pokasali v Vitenbergu klofhter, v kterim je bil sazhel pred vezh ſtó létmi neki minih hudo rasſájati, pokasali ſo nam tudi zerkev, v kteri pri miru leshí; vezh je pa naſ veſelilo viditi gori nad Drésdnam vinſke gorize; te ſo bile perve, ki ſo ſe nam naletele, od tázhaſ, kar ſmo bili dom sapuſtili; njih sa naſ kiſli ſad ſmo v ravno imenovanim meſtu pokuſili. Vſaka vezhi vinſka deshéla, od drusih vinſkih po vezhi dalji odlozhena, ima vezhidél ſvoje laſtne dobre in ſlabe tèrtne plemena.

Kakor ſe sna vſe ſadje na krish sarájati, tako ſe tudi pri tèrtnih plemenih godí; is njih peſhek, ko ſo bile na krish sarajane, ſe rávenſorte, ali pa zlo noviga plemena dobivajo. De bi naſ v tem lè bolj rasumili, hozhemo rasgledati ſe nad Muſhkatéljko, ki jo vinorédniki, kteri te novize beró, dobro posnajo. Miſliti je, de ſpervizh je bila li eniga plemena, sdaj jih je pa she veliko rávenſort. 1. Muſhkat s nekoliko ploſhnjatimi jágodami, ali pomoranzhne podóbe, ki nar bolj diſhí. 2. — ki hruſtlja pod sobmí, de ga je zhutiti, ki pri naſ takó dosorí, de ga prilétni ljudje ne sóblejo sató, de bi jih po njemu glava ne bolela. 3. — vodén (uſzánz), ki ſe is nazhete jágode; kakor voda, po uſtah raslije. 4. — kiſel, ki ſmo ga v vèrtu g. prednika ſodnjiniga sbóra v Shpálaru pokuſili, ob zhaſu, ki ſo od vſih ſtraní na kljusetih in óſlih béro snaſhali. 5. — s debelimi, jajzhkaſtimi ali podolgatimi jágodami. 6. — rudezh. 7. — zhérnoplav, ki ga imamo ſamí v tréh rávenſortah. Ko bi vſe muſhkatéljkne plemena is vſih vinſkih deshél ſkup ſpravili, bi jih bilo mòrde vezh ſto rávenſort. Skuſhan vinorédnik ne bo li rekel: vinſke tèrte ſo, ámpak tudi de ſo Muſhkatéljke, kir nimajo li laſtnoſti vinſke térte, temozh tudi poſébne laſtnoſti Muſhkatéljke, in ſhe sadnjizh mnogo ſtanovitno laſtnoſt ali snaminje, po kterim ſe vſaka ſhe od vſih drusih rávenſeſter raslozhi; ſo tedaj ſtanovitne rávenſorte. Sgoraj ſmo she v miſel vseli, de pri naſ raspadejo ſploh snane plemene v manj ali vezh rávenſort. Ko bi ſe pa ena tèrta ne dala po ſvojih poſébnih laſtnoſtih nobení snani primeriti, ſe sa poſébno làſtno ali novo pleme dershi. Kakor v vezh rávenſortah ſe ena tèrta najde, miſliti je, de tolikanj ſtarejſhi je v deshéli; ko jo pa nima rávenſorte,

de je, ne dolgo, ali ſamoſévka gor priſhla, ali pa v deshélo sanesſhena.

Zhe bi ſe pèſhka na materi s làſtnim domazhim zvétnim praham saródila in is peſhke terta sráſtla, ino ſe kakor mati redíla in obdelovála, miſliti bi bilo, de bi mogla biti materi enaka, kakor una, ki ſe je na nji vrésala in vſadila; zhe bi ſe pa ena tèrta 7, — 15 — 25 ali ſhe vezhkrat is pèſhak prerodila, in zhe bi pèſhka vſelej ne ſamo s laſtnim, ampak vezh ali manj tudi s làſkim, in pri pomankanju làſtniga, zhiſto s làſkim zvetnim praham sarójena bila; bi tèrta v' ſvojim 2, 4, ali 6 ſtim prerojénju mòrde ſhe mnoge poſébne laſtnoſti ſvoje pèrve matere obdershala, in od nje neka rávenſorta bila; v 10, 20tim prerojénju pa bi poſébne laſtnoſti pèrve matere sgubila, in poſébno novo pleme poſtala. Ko ſe ena tèrta v tréh ali vezh rávenſortah najde, nikoli niſo vſe leté enake zene ali dobrote; ta is med njih, ki je v debeljſhi jágode potegnila, tudi bolj v léſ in vezhi perje shéne, je vezhidél vſelej ſlabſhi, nerodovitniſhi, je operhlívka. Po krishem sarájanju dobivamo gorſhi ali ſlabſhi nové raven - ali nove poſébne ſorte.

Marſikterimu bi snalo dosdevati ſe, de je to prasno; ſaj ſi ne mnoshimo tèrt is peſhák, bo miſlil, ampak na ſtarih deblah mladike reshemo in jih poſadimo, in takó ſvoje ſorte zhiſto ohranimo. To je vſim snano, pa vónder smiraj naprej, vèdama in nevédama, nove plemena dobivamo. Sa neki hiſhni sid nek brángar pozhéne; zhes nekaj lèt hiſhni goſpodar tam mlado tèrto sagleda; ravno pràv, rezhe ſam pri ſebi, tù v satíſhji in prek ſólnzhja bo dobro raſtla; jo obreshe, perveshe in pozhaſi nakviſhko ſpelje; she po perju, potem po grosdji jo njemu snanim tèrtam primerjava; poklizhe ſoſéde, in vſi ſkup ſklenejo, de je ta ali ta, pa ne ſposnajo ſhe, de je li ena rávenſorta; ali pa ſklenejo, kir jo ne morejo po poſébnih laſtnoſtih nobeni domazhi snani primeriti, de je novo nesnano pleme. Po shivih grájah, v germóvjah i. t. d. ſe najdejo divje tèrte, ali ſamoſévke. Na marſiktéri sagleda paſtir grosdje, to ga veſelí, s kratkozháſnoſti jo sa naprej obréshe, tèrta mu da lépſhi grosdje, ga prineſe ozhetu pokasat, ta mu velí, ali pa ſam ſín ſe smiſli neke mladike vresati in poſkerbi ſkrivaje jih poſaditi, de bi ſe vènder vidilo, kakó pitana bo poſtala. Sami ſmo she pohvaleno ſamoſévko is pod góre Nánoſa v ſvoj nograd saplodili, in ſe tega ne kaſámo. Enako ſmo fliſhali, ni sdavnej, od drusiga Ipavza,

ki je ravno tako s drugo ſamoſévko ſtóril. Ali niſo bile s perviga vſe tèrte ſamoſévke? Ṣhe zlo po vinogradih sraſtejo ſamoſévke; ſe jim naletí, po poſébnih ſrezhah, kakor ſlepi kokóſhi sèrno, de niſo bile ob navadnim delu ſkopane, in de ſo sazheli s zhaſam jih obresovati, dershali ſo jih sa kaki ſzhimik ali sráſik podsemeljſkiga ſhtora. Naj pride v manjſhi vinſki deshéli, kakor je, poſtavimo, Goriſhka kneshija, na lèto li éna ſamoſèvka góri, sna biti 10 ali 15, — v ſtó létah jih bo ja ſtó; naj bo od tih ſtó petdeſet, ki ſo ravenſorte domazhih, jih oſtane ſhe petdeſet novih plemen in takó po vezhih in bolj gorkih vinſkih deshélah. Ni zhudo de uzhenik goſp. Hlubek, v nekih bukvizah od léta 1841, — ki ſo jih nam ſami prijasno darili — ſhtevilo tèrtnih plemenov do 4 milionov zenè; dosdeva ſe nam; de v tem ſe niſo nizh pomotili.

Marſiktere z. k. in druge kmetijſke drushbe ſo bile pred nekmi 10. létmi sa vinorójo hudó vnete; naproſile ſo ſi bile is vezh domazhih in vunajnih krajev in deshél veliko tèrtnih plemenov, de bi ſe bile v njih drushbne vèrte naſadile, in de bi bili uzheni nanje pasili, jih oblesovali, po njih laſtnoſtih jih ſposnovali, jih ſkuſhali in sadnjizh po njih rodovinah, shlahtah in plemenah sverſtene ſvetu osnanili. Tudi mi ſmo bili tíſti zhaſ od sgoraj imenovanih v Ljubljano, v Gradez, na Dunaj in v Peſht poſlali, in naſproti po nar miloſtljivſhi ponúdi Njih Zeſarſke Viſokoſti Nadvojvoda Joana is Gradza 4 Rajnſke, 4 Auſtriánſke, in 4 Ṣhtajerſke plemena dobili. Namèn in prisadetva tih drushb je bila hvale in zhaſti vredna, — sdaj je pa vſe utihinilo! Kdor prevezh objame, nizh prav ne dershi. —

Ko bi zhlovek k têmu rójen bil, poſébno veſélje, tanjko glavizo in biſtro ózheſize imel, bi mu shivljenje pre kratko bilo, de bi samogel tèrtne plemene ene ſame vezhi vinſke deshéle po njih snaminjah, raslozhkih in poſébnih laſtnoſtih ſposnati in ſkuſhati. Dajte pa kmetijſtva uzheniku na viſoki ſhóli, kteri mora she po ſvojim ſtanu vſe njegove rasdélke ali veje objeti, — njemu, ki ſe ni morde ſhe nikoli s tèrto pèzhal, ki ſhe eniga ſamiga tèrtniga plemena ne ſposna, ki imá ſtó in ſtó drusih opravkov in ſkerbí, dajte mu rezhemo 400 ali 800 do 1200 tèrtnih plemen, de bi ſi jih v vèrt naſadil, jih v vſih zhaſih in vremenih ogledoval, po njih laſtnoſtih ſposnal in popiſal; — ali dajte mu 1200 ſtrelzov, enako oblezhenih, lépih ſantov, de naj jih tako popiſhe, de ſe bo is njegoviga popiſovanja vſako tèrtno pleme, ali ſledni ſant od vſih

drusih 1199 raslozhil in ſposnal, — to je nemogozhno! ni ga ozheſa, de bi vſe take snaminja raslozhilo, pa tudi ne jesika, takó na tanjko ſpeljaniga, de bi ſe samogle po njemu rasumljivo osnaniti. Od pomót, ki ſe v tazih vèrtih godijo, ne hozhemo tukaj nizh v miſel vseti. Viſóko uzhéni po meſtih niſo, in ne morejo biti ſkuſhani v vinoréji po vſih njenih rasdélkih — ſkuſhani vinorédniki pa niſo viſoko uzheni moshje. To bo ſhlo ſhe kaj zhaſa na krish. —

Mnogotére reſnize, ki jih naravoſlóvje, poſébno pa kemíja ſprizhuje in osnanuje, bi samogle kmetijſtvo in vinoréjo po veliko nju rasdélkih podpirati in povsdigovati. Veliko rokodelſtev in obertnoſti, kar jih je kemíja nadahnila, lépſhi zveté, obilniſhi in shlahtniſhi ſad, pa s veliko manji delam in trudam, tem rodé, ki jo zenijo. O ví evropejſki narodi, kteri pevzam in godzam ſpomine poſtavljate! ſte posabili na ſvojga poſébno velikiga dobrotnika? ali ni Lavoisier ozhe kemije? ko ga je ravno franzoski pùnt ob glavo djal, poſtavite mu vkup sdrusheni ſpomin vezhne hvaleshnoſti! Kteri hozhejo s matemátiko ali mehániko ſi kadaj kruh pridobiti, ſe jih dan danaſhni lahko in popolnama v politéhniki nauzhé. Sakaj bi ſe te uzhenoſti v òſmi ſhóli raslagale tem, ki ſo ſe naménili na duhovſtvo, na pravizo ali sdraviljſtvo podati ſe? Viſoki veljaki! kterim ſo vſe uzheniſtva v ſkèrb dane, ſte ſe she v tem rasgledali? ali bi ne bilo morde bolji, de bi ſe tém déblo kemíje — to je nje poglavitniſhi rèſnize s vejo, s veliko vejo, ki zhes vſe kmetijſtvo ſéshe — rasjaſnile? — tako bi ſe po duhóvnih, ſodnikih, komiſárjih in sdrávnikih, okoli po deshélah raskoplénih, kemijſki kvaſ v kmetijſtvo poſtavil; pozhaſi bi kemíja vſe kmetijſtvo pokvaſila, in potem bi ſhe li pràv ſ-haialo, kipelo in raſtlo!

Mnoge ſtare bukve pripovedújejo, de ſo she od nekadanjih zhaſov duhovni po franzoski in drusih vinſkih deshélah raskoplèni, nar bolj terte rasposnovali, raslozhvali in ſkuſhovali, in de ſo ſe od nekadaj pri duhovnih, ki ſo ſami vina perdelovali, kar ſe ſhe dan danaſhni godí, vezhidél tudi nar bolji pile. To ſlushi k prizhovanju, de ſo duhovni, ko ſo vinograde imeli, od nekadaj med nar gorji vinorédnike ſhteti bili. Spodobi ſe, de duhovni nedolshne veſélja vshivajo, ſe od duſhniga trudenja, od veliko teshkih, vezhkrat ſitnih opravil odpozhíti. Zhe po ſpolnjenih dolshnoſtih ſtanú, sa zhebele ſkerbé, ali ſe s ſadno- ali vinoréjo rasveſelé, tega jim ne more nihzhe kratiti, veliko vezh bi jim imel to

ſledni privoſhiti. To niſo pa le kratkozháſnoſti in rasveſeljenja, vezhkrat ſe tudi bogato plazhujejo, zhlovek da s njimi drusim lepe isglede, in poſtane uzhenik in velik dobrótnik zhloveſhke drushbe.

Vi tedej preferzhni sravenbratje po Krajnſkim, Ṣhtajerſkim in Gorifhkim! — bratje savolj pokliza k enaki duhovni flushbi, bratje kakor ravenudje Vaſhih z. k. kmetijſkih drushb, — naklonite ſi in vshivajte imenovane nedolshne veſelja, in dajajte po ſvoji premoshnoſti in okoljſtavah v letém le lepe isglede, — vezh bodo sdali kakor uſtni uki! Kteri pa, po vinſkih deshélah rástroſeni, ſami vinograde imate, ali vshivate, ſte isvoljeni in poklizani, kakor nar bolj uzheni med kmetovavzi, vinorejo ſhe dalje ſpeljati; ſosnanite ſe s poglavitnimi rèſnizami kemíje, kar ni nizh teshkiga, pa vender veliko svéso s mnogimi rasdélki vinoréje imá; ſvoje terte oblesujte v vezh zhaſih in vremenih, jih ſkuſhvajte, pasite, de jih bote pràv ſposnali, in ſposnane, ſkuſhane — de bi énimu ali drusimu naménu snale pràv flushiti — osnani fledni med Vami ſvoji kmetijſki drushbi; le ta naj jih pa na ſvetlo da. Potem bi samogli kako shlahtno, poſébno dobro tertno pleme eden drusimu, is ene deshéle v drugo poſlati ali samènjati. Ko bi imeli 10 do 20 tertnih plemenov sa shlahtno, 10 do 20 pa sa ſredno vino perdelovati, in 4—8 flushezhnih bolj sa miso, in branjarijo: s tem bi snali sa ljubo imeti. Ṣlivnih plemenov mende je v Evrópi 200 do 300. Pojdite pa po vſih goſpoſkih vertih, in jih bote naſhli 10, k vezhimo do 15 shlahtnih ſort, sa vſe druge ni vèrtnarjem zló nizh mar. Kaj ſi bomo glave belili s véliko ſtó ali tavshenti tèrtnih plemenov, ki je sa naſ prasna in zlo nemogozhna rezh! Kdor prevezh objame, zló nizh pràv ne dershí!

II. Od opérha. Abtröpfeln der Traubenblüthen.

Pri ſadnim drévju je vezhidel 4 do 6 krat vezh zvetja, kakor bi imelo potem sa prav saroditi in prijeti ſe; tudi vſe zvetljizhize eniga drevéſa ne zvetó na enkrat, temozh ene, naj bo daneſ jutro, druge pa obpoldne, ſhe druge popoldne, in takó jutro in po jutrinim, i. t. d. Ṣhe zlò vſi ſamzhiki v eni, poſtavimo, hruſhkovi zvetljizhizi ne dosoré, in ne dajo na enkrat, ampak sa poredama, ſvoj zvetni ali saródni prah. Tako ſe tudi pri tertah godí; ne zvetó

vſe jágodize, tudi ne eniga grosda, na enkrat, ali na en dan, ampak sa poredama, de, zhe bi daneſ ali jutro zel dan neprijasno vréme bilo, ſe ſhe lahko po boshji previdnofti po jutriſhnim dovolj sarodí. Dva, tri tedne po zvetenju ſe ſadje zhifti ali trebi, — to nesarojéno, bolehno ali ſlabotno pade dòli; tudi pri grosdji rezhemo, de ſe je ſtrebilo ali ſzhiſtilo, ko ſo grosdi sadofti jágod obdershali; zhe ſo ſe pa jágodize is njih prevezh oſúle in sginile, de jih malo oſtane ali zló nìzh, rezhemo: de terta je opérhnila, ali de grosdje je ſpérhnilo. Operh je pa dvojni: pervi po ſlabim, ſhkodljivìm vremenu; pred tim ni pomagati! drugi po ſlaboplemenitnih tertah, ki jih operhljivke imenujemo; pred tim ſe samore umni vinorédnik vedno obvarovati.

Ko ſpomladi terte poshenejo in she sárod pokashejo, in ko je premras, sna sárod veliko ſhkodo terpeti, bres de bi bile terte vidama pomersnile. Veliko saródizov oftermí, de vezh ne raſtejo in pozhaſi poginejo; drugi saródizi ſe ne raszimijo ali ne rasraſtejo v tolikanj jágodiz, kakor bi ſe bilo ſizér v prijetnim vremenu pergodilo; tudi ſe perméri, de mras jágodize v njih nar shlahtnejih udikih pokasí, v tiſtih udikih, po kterih bi ſe bile imele k vinſkim jágodizam saroditi. Kadar zheſhnjevo, she mozhno napeto pópje prevezh mrasa terpí, bodo ſizér zhéſhnje na videsh lepó po navadi zvetéle, sarodile ſe pa ne bodo; ſámzhiki ſo sdravi in zhverſti, ſamizhize pa, to je, tiſte ſrednje ſerkaljza v zvetljizhizah, ki bi imele sarodni prah poſèrkati, ſo od mrasa prevsete, oglushéle, pomérle in sazhernéle, de ſe ne more vezh nizh po njih saroditi. Umni vinorédnik vé, de, kadar imá jágoda zvefti, ſe kúpiza sadej pri rézeljzhku odlozhi, na tolikanj pèrſtikov raspozhi, koliko je ſámzhikov pod njo ſkritih, in de doli pade, ali pa de jo ſámzhiki na kviſhko vsdignejo in pod njo ſvoj namen doſeshejo. Ko je pa saróda prevezh sébo, ſe pergodí, de 10—14 dni pred grosdnim zveténjem po nórſko zvéte: kapiza ſe ne odlozhi od sadej, ampak od sgorej ſe odpré, kakor de bi bila odgnjila, in ſámzhiki, vèzhi kakor bi bili ſizér imeli biti, okoli ſrednje pizhize, ali ſamizhize v kolobàrzhiku vkup ſtiſnjeni zhepé; is tazih jágodiz, prijatel, ne bosh imel kaj sobati, to bo vſe operhnilo.

Naj pride ob grosdnim zvetenju pre merslo, deshèvno ali zelo megljeno vreme, morajo terte sa poredama operhovati; ko je pre mras, ne morejo ſlabotni ſamzhiki zvetniga prahu sadofti dosoriti, megla ga smozhi, desh ga ſpira; to mora biti ſlaba vinſka létna.

Tudi prehude ſolnzhne vrozhine zvetni prah, komaj dosorjen, naglama poſuſhé, de ne more jágodiz saroditi; ſhe huji je, ko med takimi vrozhinami pogoſtne plohe pertiſkajo, to she ljudje naprej vedó, do bo grosdje mozhno ſperhnilo. Pred vſim takim operhnenjem je ni nobene pomozhi.

Operh, kterimu ſe samorejo umni vinorédniki vbrániti, pride po ſlabo plemenitnih tertah, ki ſo she ſame od ſebe takó ſkashene, de v ſlabih in dobrih létnah ſtanovitno operhnejo. Po vſih vinſkih deshélah ſe najde vezh ali manj tazih operhljivk, ki ſo vezhidel ravenforte drusih rodovitnih plemenov, in ki ſo she morde pred ſtó in ſtó létmi kakor ſamoſévke gori priſhle, in ſe rodovitnim primeſhale. Eno ſamo posnamo v naſhih krajih, ki jo nima ne rodovitne, ne nerodovitne rávenforte. Po nevednoſti, neumnoſti, neſkerbi, pa tudi po hudobii tazih, ki jih sa prodaj drusim sa ſadesho reshejo, ſe ſhe ſèm tèr tje, manj ali vezh ſadé.

Vſe operhljivke ſo ſi v tem le podóbne, de pred zvetjem pokashejo zhes méro veliko, in lepó sraſheniga saróda; zhlovek, ko bi jih ne posnal, bi mogel zló bogato létno od njih perzhakovati; dalej rafte na vſih vezhi perje, kakor na njih rodovitnih rávenfortah, ravno tako imajo tudi krepkejſhi in daljſhi léſ, kar je sa neumne in neveſtne, ki jih sa ſadeshe reshejo, mozhno sapeljivo. Raslozhijo ſe pa v tim, de ſkorej vſako operhljivo pleme na drugo visho operhuje.

1. So operhljivke, ktere imajo polovizo takó debelih jágod, kakor njih rodovitne rávenforte, te druge pa oſtanejo vezh ali manj drobnejſhi; druge operhljive plemena imajo 2—8 debeljſhih jágod, kakor njih rávenforte, vſe druge oſtanejo zló drobne, pa vender na vezh mér; pri obojnih (obadvojnih) imenovanih operhljivih plemenih nimajo drobne jágode pelkov in njih lupinize ali koshize ſo mozhno mozhno tanjke. Take operhljivke ſe ſhe ſim tèr tje vedama ſadijo, bolji ſo ſhe smiram kakor nizh, med shlahtnimi bi ſe pa ne imele zhiſlati, in nikomur perporozhovati.

2. Najde ſe vezh drusih operhljivih plemenov, ki napravijo na ſvojih grosdih po eno ali dvé, pa druge tudi po 10—20 jágod, in vſelej ozhitno debeljih, kakor njih ravenforte; tak grosd nima lepe podóbe, kir ga tolikanj manjka.

3. Druge obdershijo in doneſó 4—12 navadno debelih jágod, vſe druge pa oſtanejo zhes léto v takim ſtanu, kakor ſo bile 2—6 dni po ozveténju. Pikolit ima po goriſhki kneshii tako ſlabo rávenforto.

4. Şo tudi operhljive plemena, ki 10—14 dni pred zhafam po nórſko zvetéjo, kakor ſmo sgorej od premrasenih v miſlih imeli. V nekimu kuplenimu nógradu ſmo puſtili tazih na enkrat dvé veliki brémeni poresati in ſkopati.

5. Med nar huji moramo ſhteti, ki ſo bile bogato s sarodam obloshene, dva, tri tedne pa po ozvetènju ga ni vezh na njih ne tirú ne ſledú nobeniga grosda; ſhe zló hlaſtine (Trauben-Käme) in njih petlje ſe poſuſhé in doli padejo.

6. Jo posnamo — kir je bila sa ſkuſhnjo puſhena — de v 25 létih ni rodila; ſamzhiki ſo vſelej na nji hitro poginili, ſamizhize pa s ſvojmi ſtolizimi okoli léta zvétele, to je, ſo poſtale neki ſpazhki, bres de bi bile na njih jágode sraſtle. Nefrezhniſhiga tertniga pankerta niſmo ſvoje shive dni vidili! Tako prikasenj ſmo pred vezh lètmi v Ljubljanſki Museum poſlali.

Pred 25 létmi ſo Franzosi in Némzi s velikim krikam bélenje tert (Zauberring) perporozhovali, de bi ſe s tem lè opérhu v òkom priſhlo. S piſkam, 30. Roshnizveta 1820, v Ilirſki liſt natiſnjenim, ſmo she takrat osnanili, kako prasna je ta! veliko lét je she preteklo, kar ſo od tega vſi obmolknili. Ga ni nehvaleshniſhiga dela, kakor operhljivke redíti in obdelovati. Umni in ſkerbni vinorédnik bo ſvoje terte v dobrih vinſkih lètnah vedno oblesovál, operhljivke pasil ali sàsnamjeval; jih bo ſkopal in s grobenzhanjem (Gruben) drusih rodovitnih tert nameſtoval; jih bo prezépil; ko ſo pa ſtare krevlje, de nimajo glatkiga debla sa prezepenje, jih bo letas pogrobenzhal, drugo léto pa prezepil. V malo letih sna po ti ſhegi k prav, prav rodovitnim tertam priti, kir zeplene poſébno rade rodijo. Kar bo kolj mogozhe, bo ſam sa ſvoje ſadeshe terte resal, de ſe bo óperhljivk ogibal; od nesnanih ali ozhitno neveſtnih ljudi ne bo kolzhi, ali ſajeniz kupoval, tudi is vunajnih krajev ſi jih ne bo puſtil v velikim ſhtevilu poſhiljati. Şhe enkrat naj bo rezheno, operhljivke dajo nar lépſhi léſ sa ſadesh, — kako je to sàpeljivo!

III. Kakſhne tertne pleména gre ſaditi?

Kir v ſlabih vinſkih létnah vezhkrat nar rodovitniſhi tertne plemena ſadú ne dajo, ſmo vinorédnikam v poprejſhnim odlozhku pri-

porozhili, v vezh dobrih vinſkih létnah terte v ſvojih vinogradih oblesovati in sapasovati, de bi samogli, pri resi tert sa ſádeshe, opèrhljivih plemenov védno ogibati ſe. Treba je pa ſhe na druge tertne laſtnoſti gledati. Kdor hozhe dobro vino, in veliko ga perdelovati, mora ſaditi:

1. Rodovitne plemena. Opèrhljivke, od kterih ſmo she govorili, imájo veliko saróda; ſo ſhe pa druge tertne plemena, ki zlo saróda ne pokashejo. Terta bi imela po ſvoji natori, po drusih raſtljinah — po drevju s vilizami poprijemati ſe, in gor na viſokim roditi; ko je pa k pertljikovki perſiljena, zhudo bi ne bilo, zhe bi med vezh plemeni kakſhen ſád zhiſto odpovédal. Posnámo jo, ki v 20 létih ni zhes trikrat, in vſelej zló malo saróda pokasala. Terta, viſhje — ali ſaj vender prek tál na dalje ko je ſpeljana, vſelej raji rodí, ko na tléh dershana, in na glavizo obresana.

Druge tertne plemena nimajo na ſvojih lepih mladikah od 1 — 4 ozheſa vſelej saróda, ampak od zhetertiga ozheſa naprej. Ko bi ſe take tertne plemena v kraje naſadile, kjer ſploh na glavize do 2 — 3 ozheſ reshejo, bi ſe ravno vſe sarodne ozhi prozh vèrgle, in bi ſe na njih malo ali zló nizh ne perdeloválo. Preprizhana reſniza je, de lepó sráſheni tertni léſ — mladike, ſhtreze — imajo okoli ſrede nar bolj góſte, krepke in zhvèrſte, nar rodovitniſhi ali saródniſhi ozheſa; de ſe pa v vezh krajih ravno leté pri rèsi prozh mezhejo, je ſkoraj poſében prikasik. Bog vé, ali je v tiſtih krajih to réſ tudi takó mozhno potrébno? Pred vezh létmi je goſp. Dr. Fiſher, kmetovavez v Kloſternajburgu, vinorédnikam na Dunejſki deshèli ſvetoval, terte bolj narásen ſaditi, de bi ne bili vezh ſiljeni jih na glavize obresovati, temozh de bi jih loshej na dalje ſpuſhali; on miſli, de bi jih tako loshej obdelovali, in na njih vezh perdelovali. Nektere pa ſhe zlo nezhejo roditi, dokler neke poſébne ſtaroſti ne doſeshejo. Ni tedaj vſako tertno pleme sa vſako tertno réjo.

2. Morajo ſaditi ſe tertne plemena, kterih grosdje ſosréje. Vſak ſád, kadar dosorí, imà ſvoj làſten pokuſen duh, takó tudi ſlednje grosdje po ſvojim plemenu. Ko nima grosdje nobeniga pokuſniga duha, poméni, de ni ſosréjalo — de ni primerjeno kraju, kjer je sraſtlo. Marſiktere grosdne plemena duſhé, kakor hitro mézajo, druge pa, bolj shlahtniga duha, le takrat, kadar ſosréjajo. Ko imaſh tedaj 10 — 20 plemenov grosdja, jih moraſh v

zherni nozhi po pokuſnim duhu (Geschmacks-Geruch) raslozhiti. Grosdne plemena ſe v srejanju takó raslozhijo, de mnogotere ſo 2—3 tédne popred sréle, ko druge. De ſe dobro vino naredí, morajo vſe grosdne plemena ob enim zhaſu, to je, kadar ſe terga, sréle biti. Imámo Malvashijno ravenſorto, de v naſhim globokim in gorkim kotlu nikoli do terganja ne dosorí; tudi takó imenovani kósji ſèſiki ne, pa tudi ſhe zlo v Ragúsi ne; vidili ſmo jih ob terganju (bendimi) v nekim goſpoſkim vertu ſhe selene, ki ſo pri hudi ſoparnizi gnjili, nameſti de bi soréli; v enakim zhaſu terganja ſmo v Ṣhpálatru pokuſili kiſli Muſhkat. Poleg pokuſniga duha ſo tudi snaminja, de je grosdje srélo, ko je tertni léſ dosóril, in ko ſo grosdne petlje leſéne; grosdje pa malo kadaj od sréloſti svéne, ampak od pomanjkanja mokrote, ali pa od pre veliziga ſolnzhniga opéka; poſébno ko je od kakiga merzhéſa nazheto ali objedeno.

3. Take plemena, de je grosdje polno jágod, pa vender ne prevezh ſtiſnjenih ali ſtlazhenih. Jágode prevezh goſte in ſtiſnjene, ki ne morejo puhtiti, ſe od drusih na enakim grosdu, ki ſo na proſtoru, na sraku in ſolnzu sraſtle, raslozhijo po pokuſnim duhu, kakor nozh in dan. Mozhno ſtiſnjene jagode ſo bolj vodéne, ſo plehke; uſta she povedó, de ſame take bi ſlabo vino dale. Kaj pa s tazimi jágodami, ko, kadar she mezajo, deshevne vreména naſtopijo? Veliko mokrote ali shivesha vlezhejo, in ſizer nikoli vezh, kakor ravno takrat kadar soré; pa poshiveti ga ne morejo ter ſe sapaſejo, kir ſtiſnjene ne morejo díhati. Takrat ſe mora bolesen vneti, sazhnejo gnjiti, in gnjiloba ſe prijemlje in ſhíri po zelim grosdu kakor kuga. — Ko je pa grosdje prevezh redkih jágod, malo sdá.

4. De ſo zukreniga grosdja. V pervim odlozhku ſmo she povedali, de nektere grosdne plemena imajo na méro vezh zukra in manj ſirupa; druge pa naſproti vezh ſirupa in manj zukra; in de le is zukra ſe naredi vinſki duh, ali vinſka mozh. Kemikarji ſévernim Franzosam in Nemzam na Rajnu — kadar jim grosdje vſelej popolnama ne ſosréje — ſvetvajo v ſrovi moſht shiviga apna vrézhi, in dobro poméſhati, de bi ápno vſo kiſlobo na ſe potegnilo; potem pa, ki ſe dobro vleshe, moſht ozediti, mu zukra perdjati in puſtiti, de ſe vkup kuha. Kémikarji terdijo s enim glaſam, de na méro, kakor ſe mu je zukra perdjalo, vino tudi mozhneji poſtane. Zukreno grosdje je ſzer tudi ſladko, pa nekoliko rèsno, jésik ga bolj obzhuti, — ſirupaſto pa je bolj vodéno, blatno, in

plehkofladko. Ta raslozhik ſe da nar bolj ſposnati na grosdu s mozhno ſtiſnjenimi jágodami; ko ſe ena taka is fred grosda vsame je blatna, plehka, je ſirupaſta; druga pa na enakim grosdu, ki je na lepim proſtoru raſtla, je bolj rèsna, bolj zukrena. Rifling, she zhes 300 lét zhiſlana, nar ſlovezhiſhi rájnſka terta, ki ſmo jo is Gradza dobili, ima majhne grosdike in drobne mozhno zukrene jágodize; Frankentalarza pa, ki nam je is ljubljanſkiga drushbniga vèrta doſhla, s rudezhkaſtoſivim grosdjem, grósno rodí, pa takó vodéno grosdje, de morde ga nimamo v deshéli enako vodéniga; kakoſhno mora pa ſhe li na Némſhkim biti? — Po perméri pa, kakor je gorſhi léga, kjer terte raſtejo, ali tudi, kakor gorkejſhi ko je léto, je tudí vſe grosdje bolj zukreno, in vino is njega mozhneji. Léta 1811 in 1834 ſo oſtale vinopivzam, poſébno v krajih, kjer kiſlaſte vina raſtejo, v vednimu ſpominu. Grosdje je bilo ſosréjalo, je bilo zukreno, in vina niſo bile kiſlaſte.

5. Grosdne plemena — ne s prevezh meſnatnimi jágodami; take dajo manj mokrote pa vezh droshji, tudi ſo vezhidel kaſneji v ſosréjanju.

6. De bi ne bile na ſpomlad pre sgódne v poganjanju, de bi jih ſlana ne poſmodila, pa de bi vender s drugimi ſosréjale; najdejo ſe, de ſo do dveh tednov kaſneji v obselenenju, pa vender ob terganju s drusimi srélo grosdje imajo.

7. Kar je mogozhe take plemena, kterih grosdje ima terdo in mozhno lupinizo ali kóshizo. Ko je grosdje sló mehkih in tanjkih lupiniz, naj pride huda ploha, ali mozhen piſh, to je, desh s vetrám, bo grosdje hitro umandrano, de poſtane rujavo, in ko ſe vréme bèrsh na ſuho in gorko ne ſpremení, bo hudó oboleló, in sazhelo od kraja gnjiti. Mehko grosdje vſelej pervo gnjije.

8. Vinoredníkam ſhe sadnjizh mozhno priporozhimo take grosdne plemena ſaditi, ki imajo v hlaſtinah in lupinah po priméri vezh grenjkosagoltnoſti (Gärbeſtoff, adſtringirendes Prinzip). Vezh grenjke sagoltnoſti, ko vino imá, bolj tékne zhloveſhkimu shelódzu, in dljé zhaſa ſe puſti odershati. Vina ſe narejajo ali ſládke, ali grenkosagoltne. Sladke ſo vezhkrat ſlabotnim in bolehnim ſhe zló ſhkodljive; grenjke teknejo vſim, poſébno pa tem, ki ſo preboleli. Sladke poſtanejo ſzhaſama mehke, mlakaſte, opólsle ali shlesaſte; grenjke ſo pa vſelej bolj krèpke in ſtanovitniſhi. Neki g. Rath je pred vezh létmi piſal, de Shtajerzi trópine po trikrat srahlajo in jih na novo tlazhijo ali preſhajo, in de perſiljeniza,

to je, grenkosagoltnoſt, s veliko ſkerbjó po priméri v ſodi priljivajo, to da vinu ſhtúpo, poper in krepkoſt, de sa jesik prime.

V premehkim ſvetu ima grosdje na méro manj grenkosagoltnoſti; tudi je preprizhana reſniza, de zherno, to je, zhernoplávo grosdje jo v perméri vezh imá, ko belo. Ali bi ne bilo bolj prav, ko bi vinorédniki prek vſe Ipáve dóli do Sózhe, koder je ſvet premehák, nameſti belih, zherne plemena ſadili? in nameſti mehkobelih vín, krepke, bolj mozhne in ſtanovitniſhi teráne, to je, zherne vina perdelovali? Tershaſhki teráni (Stadtweine) ſo dobre ſtanovitne in ſlovezhe vina, s belo Bershanko pa ſo vezhkrat sabave; ali bi ne bilo mòrde bolji, zhe bi Bersháni ſzhaſama ſi zherne terte naſadili, in ſvoje dobre teráne v Terſt, — kamor tolikanj teránov is Iſtre in Laſhkiga perpelujejo — drashej, ko ſedaj belo Bershánko Gorenzam, prodajali? S pokuſnim vezhenjem grosdnih lupíniz bi ſe samoglo nekoliko rasſoditi, ktero grosdno pleme je vezh ali manj grenkosagoltno.

Kje in kére ſo pa grosdne plemena, ki bi veliko tukaj sashéljenih laſtnoſti nad ſeboj imèle? redke ſo — pa vender s nevtrudenimi vezhlétnimi ſkuſhnjami bi ſe snalo okoli po vinſkih krajih vezh tazih najditi. Imenováne ſo she povſod bolj snane — na ne imenovane, poſameſne, ki ſe pred zhloveſhkimi ozhmí bolj ſkrivajo, bi ſe imelo poſébno pasiti. — Naſha shlahtna Gergánija, v dobri légi, ne v pre ojſtrim ſvetu, in dobro poſtreshena bi snala vſe te shélje ſpolniti. Sleherni bo ſposnal, de perve ſhteri gori terjane laſtnoſti ſo nar potrebniſhi, vezh ko jih pa tertno pleme rasun tih ſhtirih imá, sa tolikanj shlahtnejſhi mora zhiſlano biti.

Umni vinorédniki bodo is rezheniga ſposnali, de je treba vezh létniga oblesovanja, veliko ſkuſhenj in pasljivoſti, ko bi hotel zhlovek tertne plemena v enim kraju po njih laſtnoſtih prav ſposnati in raslozhiti; ſkuſhnja umnih in reſnizhnih ſoſédov mu sna v tem le na hvalo priti. Marſikdo bo mènde rékel, de nad eno ali drugo tukaj priporozhéno rezhjó je zlo malo leshézhe; to mu snamo dovoljiti, — tudi nad krajzerjem je malo leshezhe, ko pa ravno téga nimaſh, ne boſh goldinarja naſhtel. Ta naredí is ſunta lanú sa goldinar platna, drugi pa sa ſhteri goldinarje; ali ni poſlédnji na veliko majhnih rezhi ſvojo ſkerb obrazhati mogel? Tudi hiſhni sidóvi bi ſe snali is ſamo debéliga in robatiga kámnja narediti, taki bi pa preslégaſti bili, mras in piſhóta bi ti povſod noter bila; ali ni bolj, de ſe tudi ſhkólje in ſhkólize vmeſ devajo? de ſe ſhe

zlo s drobnejſhim peſkam in apnam previdiſh? de ſe s malto vſe prefledja napolnijo? de ſe sidovi od snotraj in svunaj samashejo? ali ne bodo na to visho terdneji in prijetniſhi poſtali? Kmetovavzi ſo v vinoréji po vſih ſvojih rasdélkih od nekadaj in po vſih deshélah vezh ali manj, — nameſti, de bi bili na ſtó in ſtó majhnih rezhi pasili, in jih ſpolnovali, — le is debeliga, pazh prav is debeliga ravnali! Druge véje kmetijſtva, ki ne potrebuje tolikanj vednoſti, ſo naprej ſpeljane, vinoréja pa je daljezh sadej oſtala; upati pa je, de vſe druge uzhenoſti jo bodo podperle, kakor sveſte prijatlize ji pot kasale, ji poſvetile, in jo naprej ſpravile.

Ko vinorédnik po ſvoji nevtrudeni, ali pa po ptuji ſkuſhnji tertne plemena ſposná, ki bi samogle ſvojmu naménu nar bolj prav flushiti, kako bi ſi snal v kratkim zhaſu veliko ſhtevilo takó plemenitnih kolzhí ali ſajeniz (Setzlinge) vdobiti? V Ştanjelu*) je Janes Ştvagel veliki shupan in umni kmetovavez, — tá ſrezha pred vezh létmi neko shenizo, ki je neſla nektére prav, prav lepe grosde. „Tetka“ ji rezhe, „kje ſte takó lepe grosde vresali?“ „„tam le, ne daljezh, vam pokashem, na únimu latniku le,““ „ali bi ſmel tudi jeſt, meſza liſtopada, nektére mladike vresati, de bi jih imel sa zepizhe?“ „„Ozhe! kolikor koli ſe vam jih ljubi.““ Janes ſi jih vreshe, dobro sakopa ali priſuje, na ſpomlad v nerodovitne debla pozépi; poſkerbi, de ſe mu ne odvalé, jih na kaſno jèſen na 5 ali 6 ozhi obreshe, in vſe róshje sa prihodno leto prihrani, de ga ravno takó pozépi. V kratkim zhaſu jé imel veliko, zhes vſe upanje rodovitnih tert in pa ſhe veliko dobrih ſajéniz; s temi je sazhel nov vinograd ſaditi, mladize ſo mu dajale nove, ſhe lepſhi ſajenize, in v malo letih je bil zel nograd, malo manj de ne, s tem tertnim plemenam naſajen. Nekaj lét ſem, ga domazhi in vunanji prijatli mozhno nadlegvajo savolj tega plemena ſajéniz, sakaj Janes ſe je bil dobro nameril, terta je namrezh gori zhiſlana shlahtna Gergánija.

Pred ſklepam prizhijozhiga odlozhka moramo ſhe priporozhiti sa miso in branjarijo le táke tertne plemena ſaditi, ki dajo grosdje s debelimi in meſnatimi jágodami; táko je manj uvénenju in gnjilobi podversheno, in tudi manj nevarno, pomezhkati ga. Kar ſo Ipávzi dóli do Şozhe, Bershání, in Brizi na unim kraju Gorize,

*) Ştanjel (St. Daniel) na Kraſhkim róbu proti Ipávi, ſedesh grajſhine in perve Goriſhke komiſije, ki ſe s naſho véshe, in objame tudi nekaj Ipavſkiga ſvetá.

do sdaj Augufhtáne perdelovali, ſo jo lahko v domāzhe meſta, na Krajnſko in Koróſhko prodajali. Od latnikov pri hiſhah ne gré deſetina; vezh sdá grosdje is njih prodajati, ko vino is njega preſhati; to je vſim snano.

Od Dunaja delajo shelesno zeſto proti Terſtu; naj gré zhes Idrijo in Gorizo, ali pa zhes Poſtojno — zeſarſka beſéda jo bo gotovo do Terſta ſpeljala. Po taki zeſti ſe dajo zeli jérbaſi kakoſhjih jajz bres ſhkode prepeljavati, takó s lahkama gré pa tudi grosno hitro, to is laſtne ſkuſhnje govorimo; is Berlina zhes Lajpzig v Dresden, is eniga kraljeviga ſedesha v drusiga, ko ſmo ſe ravno deſétkrat na poti vſtavili, ſe niſmo po shelesni zeſti zhes 12 ur vosili. Lepe sgódne zhéſhnje, shlahtne hruſhke, breſkve, poſébno sgódno grosdje ſe bo lohka po nji v 12 urah v Gradez, v 20 do 24 urah na Dunaj i. t. d. poſtavilo! Poſkerbite sa zhaſa, ljubi desheláni! de vaſhi gorki in pitani kraji poſtanejo Dunajzhenam ſadni in grósdni verti! Poſkerbite, de, ko bi vam imelo od ene ſtrani po shelesni zeſti kaj oditi, vam od druge doide!

Kar nam je snano, da Jakobſhiza nar bolj sgodno in zherno grosdje, grósdi pa niſo lepi, to ſo grosdiki — rapiki — neprijetni ozhém; torej vam moramo ſhe smiram, kir gorſhi ne posnamo, Auguſhtáno, ſvetovati, pa ne s okrogljimi — je pre káſna — ampak s jajzhkaſtimi, to je, sa láſ podolgatimi jágodami. Po shelesni zeſti bi jo snali gotovo veliko oddati. Ali bi jo ne perdelovali lahko deſétkrat vezh, kakor do sdaj?

Rumenija da lepe grosde, debéle, meſnate in lepo rudezhe jagode; pri naſ je po nogradih slo redka, pa tudi vſako leto ne rodí. Ko bi pa pri hiſhah, prek ſolnzhja, na latnike ſpeljana, obilo lepiga grosdja dajala, bi snali morde Dunajzhenam vſtrezhi? Prav bi vender bilo, de bi ſe to poſkuſilo! nekoliko je réſ káſna, na Dunaj bi pa vender popred, ko domazhe, lepo grosdje priſhla.

Sa pobendimſko branjarijo ali kupzhijo ni po tih krajíh le, kakor po drusih vinſkih deshélah poſébno rejenih plemen s debelimi meſnatimi jágodami. Naſh ſoſed, shlahtni goſp. Shivizhofen imajo eno zherno s poſébno debelimi podolgatimi jágodami; tudi v goſpoſkim vertu na Ślapim ſe dobí, gorſhi jo ne posnamo sa pobendimſko kupzhijo. Okoli in okoli snana, pa mozhno poſameſna Pirgula bi snala k timu naménu ſlushiti; tudi pri naſ imenovani Oſhip, nishje po Ipávi pa Zúndra, s takó voljno in

vgibizhno hlaſtino kakor nit, je terdih meſnatih jágod, gnjilobi ne podvershen, na latnike ſpeljan, bi snal mende sa to dober biti.

Ko bi pri hiſhah in prek ſolnzhja na latnikih na mefti Gnjetniga in drusiga vodéniga grosdja, ki je vezhidel zlo niſke zéne, druge tertne plemena s debelimi in meſnatnimi jagodami sa predin po bendimſko kupzhijo sredili, bi to veliko vezh sdalo!——

Kjer koli ſe vam ſtudenzhik prijetne vódize ponudi, in ko ſte shejni, ali ne bote is njega pili? piti pa ne morete, zhe ſe ne perpognjete; — Dunaj — Dunaj poſtaja zhe dalje mozhneji ſtudeniz!

IV. Zhiſlanje tertnih plemenov,

ki jih Ipavzi doli do Ṣózhe, Breshàni in Brizi redé. *)

Po nar ſtarjih nogradih naſhe in blishnje Ṣhtánjelſke komiſije ſe najdejo nar shlahtneji tertne plemena, ki ſo jih naſhi predniki in

*) Opomba. Kér jo ſhe niſo bile naſhe kmetijſke novize od vinoréje kar befedize osnanile, rasun peſmize »Hvala vinſke tertize« ſo ſe nam sdele v ti rezhi pomanjkljive; satò ſmo — she vezhkrat in od vezh ſtrani k temu nagovarjeni — zhaſtitimu vrednifhtvu ponudili, neke ſoſtavke od vinoreje ſpiſati. De bi ſe pa ne bíli prevezh v »noviznih liſtih« rastergovali, ſmo ſvojo sheljo udano rasodéli, ko bi mogozhe bilo, de bi ſe na zhetertnih liſtih — kakor ob novim letu imena deleshnikov »noviz« — natiſkovali, in od zhaſa do zhaſa »noviznimu liſtu« prilagali. Prijasen in pozhaſtljiv odgovor ſmo prejeli, de ne na zhetert, ampak na pol pole natiſnjene jih hozhejo na ſvetlo dajati, ker tá jim bolj kashe. Sazhetik téh ſpiſkov ſe je prikasal bres naſhiga vedenja pod podóbſtvam bukev, in s veliko pomenljivim iménam: »Vinoréja sa Ṣlovenze«. K tertnim pleménam, ki jih tukaj zhiſlamo, tikajo po tem takim tudi tiſte, ki jih Dolenzi in Ṣhtajerzi redé, de bi tedaj bukvize po ſvojim iménu nekoljko vezhi popolnomaſt doſégle, prijasno povabimo in ſerzhno poproſimo, de bi kmetovavzi, ki ſo v tem le resúmni, bolj shlahtne, snane in ſhpogane tertne plemena is Dolénſkiga in Ṣhtajerſkiga sverſéno in na kratkim popiſane, zhaſtitimu vrednifhtvu**) do konez léta ljudomilo poſlati hotli, de bi ſe bukvizam Vinoreje priſtavile.

Vertovz.

**) S to proſhnjo zhaſtitljiviga gospoda Fajmoſhtra tudi mi ſvojo ſklenemo ter v ti rezhi svédene vinorednike na Dolenſkim prijasno povabimo, de bi k temu obzhnokoriſtnimu delu pomozhni biti hotli. Popiſ tértnih pleménov, ki jih na Ṣhtajerſkim redé, pa she imamo in ſizer takiga, de ſi ga boljſhi sheléti nemoremo. Z. k. kmetijſka drushba v Gradzu nam ga je podelila v nemſhkih bukvih, v kterih ſo vſe na Ṣhtajerſkim ſhpogane plemena na tanjko popiſane; vezhidel vſim je tudi ſlovenſko ime perdjano. Te bukve ſe imenujejo: »Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebenſorten, von Franz Trummer, Obergärtner des ständischen Musterhofes, Ausschusse und Lehrer der Gartenbau-Commission zu Gratz etc... Herausgegeben von der k. k. Landwirthschaft-Gesellschaft in Steiermark. Gratz 1841.« Miſlimo, de bodo sa imenovano rabo prav pripravne in koriſtne.

Vrednifhtvo.

prededje ſadili; v pretezhenih vojſknih zhaſih pa, ki ſo ſe vina zlo lahko prodajale, je tertna réja is nógradov ali goriz bolj na njive in polje slésla; vezh jim je bilo mar dôſti, ko shlahtniga vina perdelovati, torej ſo ſadili tertne plemena, ktere bi bile le obilno dajale. Takó ſe je tudi po drusih vinſkih deshélah godilo.

Breshani ſo pertlizhno réjo zlo opuſtili, loshje je s oboravanjem ko okopavanjem terte obdelovati. Ipávzi niſo bili ſzer na nógrade zhiſto posabili, pa vender ſo jih mozhno v nemar puſtili, kar je pa nekaj lét ſem, ſo ſe jih vnovizh na vſo mozh poprijeli, de ſe ſedaj dvakrat do trikrat vezh shlahtniga, ali, kakor pravijo nógraſhkiga vina perdeluje, kakor pred 24 létmi, in tega le ſe hvalijo. Veliko jih je pri naſ, in doli po drusih komiſijah, sa vinorejo slo vnetih goſpodarjev, ſhe zlo med fantini ſe taki najdejo. Takim le k pridu, hozhemo tukaj tertne plemena ali ſorte, ki jih v deshéli imajo, obdelujejo in vezhidel posnajo, — po njih koriſtnoſti in shlahtnósti zhiſlati in sverſtiti. De pri nekterih je zlo teshko v primeri s drusimi pravo veljavo sadéti, bodo ſami ſposnali. Ko porezhemo: „je povſod snana“, ſe rasúmi, de jo dobro v Ipavi, v Brègu in Berdah posnajo.

A. Bele bolj shlahtne plemena ali ſorte.

1. Rebóla, vezhidel le v ſtarih nogradih, pa le v naſhi in Shtanjelſki komiſii domá, da zló malo leſá, torej jo je teshko saploditi; s zeplenjem, kar je pa v tih krajih premalo navadno, bi ſe dala pomnoshiti, tudi s gnojam ſe priſili, de bolj réne ali shéne; je rodovitna, in da manjſhi, pa kar je nam snano, od vſih v deshéli nar bolj zukreno grosdje, s mozhno srélimi, sagorélimi in resnimi jágodami. Najde ſe v vezh ravenſortah: 1. rebola s nekoljko vezhimi grósdimi, pri naſ tudi Selenika imenovana; lepó jo je viditi pertlizhno, pa okóli in okóli s grosdiki na-njo naníſanimi, de je vezh grosdja, ko pérja in leſá. V puſhávi, koder ſe krave she 20 do 30 lét paſejo, ti naredijo ſhe po pavzu dolgi mladizhizi grosdik, od 8 do 12 enako debelih jágod; — 2. rebolá s nekoljko manjſhimi in bolj ſladkimi grosdiki; — 3. rebola na pól operhljivka, ima na grosdu 2 do 6 debelih jágod, vſe druge pa na vezh mér drobizhkne. — 4. rebola operhljivka ima veliko perje, debelji in daljſhi léſ, eno do tréh jágod na grosdu; — 5. rebola nôra, ki zlo nizh ne da; — 6. rebola s manjſhim in bolj naresanim pérjem, ni med ſlabe ſhteta. V Ber-

dah veſ ſvoj perdelik Rebólo imenujejo, tóde je nimajo vezh terte taziga iména!

2. Gergánija, tudi Tershafhka Gergánija, v Berdah Şhterjána imenovana; po ſtarih nógradih pri naſ li poſameſna, je tudi v Brégu in Berdah prav redka; pero ima bledkaſto, léſ tamno rudezhkaſt, okoli ozhí sa laſ plavkaſt, in poſébno terdo lupinizo; nje hvalo ſmo v poprejſhnim odlozhku osnanili: 1. Gergánija s velikimi, polnimi, bolj lepo primérjenimi grosdi; to terto priporozhimo vſim vinorednikam, ki niſo perſiljeni na glavize resati. Nam ſe ſkorej sdi, de je Breshánam, kakor tudi Rebóla, s pertlizhno réjo sginila; — 2. Gergánija s debelſhimi jágodami, ne takó polnimi grosdi, ki ſo vezhkrat napazhnih podób; vidili ſmo 1834 pri Şlapim na nógraſki terti nje grosd s ſhterimi 12 do 14 pavzov dolsimi vejami! — poletenza je, to je: nektere léta rodí, nektere opèrhne, pa ne popolnama; — 3. Gergánija opèrhljivka, ki ima li po nekaj debelih jágod. Bresháni in Brízi ſe s Gergánijo nizh poſébno ne hvalijo, imajo li narvezh nje dvé poſledne ravenſorte.

3. Muſhkatéljka (ali Muſhkàt) je povſod snána, mozhno zukréna, rasun naſhe fare pa premalo rejene, is ſtraha, de bi je tergazhi ne posobali; le na uni ſtrani Terſta preſhajo v enim kraju is nje vino; ki pa prevezh diſhí, pravijo, de po ſtenizah diſhí. Rudezhe ravenſorte pa manj diſhé, Dalmatinzi preſhajo is takih ſuho vino, to je, is svenjeniga grosdja, ki ga „vin di rosa“ vino ko roshize, imenujejo. Ravenſorte, ki ſmo jih she v pervim odlozhku zhiſlali, vezhidél rade rodé, pa vender ſe ne ſmejo v vinogradih pri reshnji prevezh s saródnim léſam obkladati; prigoditi ſe sna, de vſo mozh v grosdje obernejo, in saródniga leſá sa prihodno léto ne napravijo. Veſ merzhef Muſhkat posna, ſhe zlo lazhen sajez po simi njegove mladizhize pred vſimi drugimi prav rad oglodúje.

Muſhkatéljka Zibeba s 11 riſov (ali zhert) dolgimi, in 9 debelimi meſnatimi jágodami je malo snana, kaſna, sna biti pa, na latnike ſpeljana, bi bila po bendimi goſpoſkim misam vſhezh.

4. Malvashija pri naſ povſod po temu imenu snana, pa tudi po Franzoskim in Greſhkim. V Brégu, Próſeku in Berdah jo ſhe bolj ſadé, kakor po Ipávi; ima okroglo, na pét perſtov rasdéleno peró; sna biti med vſimi drugimi nar lépſhi podobe. Grosdi ſo nar lepſhi primére, 6 do 12 pavzov dolgi, hruſtljivih slatorumenih

jágod: 1. — Malvashija debéla rodovitna; — 2 Malvashija debéla opèrhljivka; — 3. Malvashija frednjih jágod, nar bolji zhiflana; — 4. Malvashija drobnih jágod, dobra; — 5. Malvashija drobnih jágod, ki saróda ne pokashe; — 6. Malvashija drobnih jágod, ki pri naf ne dosorí; — 7. Malvashija s podolglatimi grosdimi, to je: bres sgôrnih odraftikov ali vejiz, pri Gradifhkuti bolj rejéna. Malvashija, s ktero Iftrijáni po bendimi Tershafhke terge bogato sakladajo, bi snala nar shlahtneji biti, mende je nafha gori pod 3. fhtevilko popifana s fredno debelimi jágodami. Malvashija hozhe bolj na kolje ali veje fpeljana, kakor na glavize resana biti.

5. Gergánija v Berdah in tudi gori okoli Zhernízh, kjer fo fi jo is Berd safadili, tako imenovana; drugi Ipávzi pa, ki fo jo is Zhernízh, is podgorja dobili, ji rezhejo: Podgorfka Gergánija, ali ji pa imena ne vedó, v Gorizi ji pravijo Rebola. S Tershafhko Gergánijo fi nefti v drugim shlahta, kakor, de fe enako imenujeti, in de fti terti. Ima frednje vezhkrat rumenkafto peró s srafhenimi perftiki, kterih trije frednji fo vzhafi enako dolgi. S perjem je mozhno Persijanfkimu Teheránu podobna, in kashe, de je is pitane in bolj gorke deshéle domá; ko fe tedaj, kakor pravijo, nekoljko mrasa boji, ji ni toljkajn sa slóvseti: — 1. Gergánija shlahtna; — 2. Gergánija s vezhem perjem, s vezhimi grosdimi, in debelfhimi jágodami, pa bolj vodèna.

6. Belína pri naf, nishej po Ipávi Bolníza imenovana; le Ipávfkim nogradam laftna; obzhutljiva pred mrasam, nekoljko od tózhe ofkrunjéna, obolí, de vfe grosdje pozhafi is nje fkaplje, torej morde Bolníza? je pofébno prijetne fladkofti: — 1. Belína s enako debelimi jágodami, je pofébno shlahtna; — 2. Belina s ne enako debelimi jágodami, tedaj na pol operhljivka.

7. Zhedajz. Cividále je bilo nekdaj poglavitno mefto lafhkiga Friúla, pod Rimzi mozhno rasproftorno; vezh vafí je okoli njega fhe dan danafhni, ki fe po bogovih imenujejo, kterim fo bili na enakih meftih tempeljni fosidani; po tem meftu imenujejo Lahi terto, in vino is nje: Zividín; Slovenzi pa pravijo meftu Zhedád, in terti, Zhedajz. Mogozhe je tedaj, be fo ga she Rimzi posnali. Povfod je snan, vezh ali manj réjen, nar bolj pa v feverni kneshii, kjer fkorej is famiga dobre létne vina delajo; fpomladi je kerhkih mladik, ki jih hudi in mozhni vetrovi polomijo vfe polno okoli tert, tedaj ga gre le v satifhje faditi; je resno-

ſladak, poln grenkosagoltnoſti, in terde lupinize: — 1. Zhedajz s dolglatimi grosdi, bres sgornih odraſtikov, s ſivkaſtorumenimi jagodami, oſem dni pred ſvojmi ravenſortami srél, diſhi sa ſposnanje po Muſhkáti; nar shlahtneji je, pa premalo sa taziga ſposnan! — 2. Zhedajz s enako velikimi grosdi, pa s sgornimi odraſtiki ali vejizami, bolj goſtih in selenkaſtih jágod; — 3. Zhedajz s okroglimi grosdimi, ki ga niſmo ſhe vidili, od kteriga nam pa G. J. Klavser is Ronzine nad Kanalam, ud z. k. Goriſhke kmetjſke drushbe, ſprizhuje; — 4. Zhedajz s kratkimi grosdiki, mozhno ſtiſnjenih jágod, kakor ſe ga vidi po Goriſhkim polji in po Kraſi; — 5. Zhedajz enakih pa zhernih grosdikov.

8. Ovzhji rébiz; le Ipávſkim vinógradnikam snan; pervi in péti perſtik na pereſu vezhkrat od treh ſrednjih po okroglih luknizah odlozhen, ſkusi ktere ſe lahko perſt vtakne; ſkoraj okroglih grosdikov, drobnih belkaſtih, kakſhenkrat nekoliko ſtiſnjenih, zukrenih jágodiz s sagoltno lupinizo. — 1. Ovzhji rébiz droben shlahten; — 2. Ovzhji rébiz debel, hudi operhljivz.

9. Pinjéla, po vſih Ipávſkih nogradih, in tudi v Brégu tako imenovana; peró s perſtiki sraſhenimi; majhnih, okroglaſtih grosdikov, nekoliko ſtiſnjenih, zukrenih jágodiz. Na Gozhah nad Ipávo ſi jo je neki Orel obilo naſadil, in nje vino je lepo ſlovezhe poſtalo. — 1. Pinjéla s rumenkaſtim léſam, ta shlahtna; — 2. Pinjela s rudezhkaſtim léſam, velikimi belimi ozhmi, je operhljiva.

10. Laſhka, ki ſo jo nam v Proſeku pokasali, s voskimi, zhes vſo priméro dolsimi grosdimi bres odraſtikov.

11. Pikolit vſim goſpoſkim vinorédnikam snan; drobniga leſá, redkih ozhi, ſrednjih grosdov, ſerzhne podóbe, s enim dobro odlozhenim odraſtikam od sgorej; goſtih, vezhkrat ſtiſnjenih jagodiz, ki ſo ſirupaſte, v dobrih legah pa mozhno zukréne. Perva terta je v tih deshélah, is ktere ſo sazheli, po Tokajerſki ſhegi ſuhe vina delati, kir ima slo tanjke lupinize, de ſe grosdje hitro poſushí: — 1. Pikolit rodoviten; — 2. Pikolit operhljiv, ima 2 do 8 otezhenih jágodiz, druge pa oſtanejo, kakor ſo bile 2 do 3 dni po ozvetenju. Pred 50 ali 60 létmi ſo ſi ga bili goſpódje po Berdah veliko naſadili, pa k ſvoji ſhkodi, operhljiviga, kteriga kolzhi je bilo loshej dobiti.

12. Lipovſhiza bolj v doljni Ipávi domá, ima pero gerbaſto,

petlje slo dolge, in majhino grosdje s rudezhkaftorumenimi zukrénimi jagodami.

13. Şivka, po léfu tako imenovana, po Ipávfkih nogradih redka, ima malo pred zveténjem med vfimi nar bolj zhernoseléni, lepo rasrafheni sárod; jajzhkafte, hruftljavkafte, mozhno zukrene jágode: 1. Şivka s enako debelimi; 2. Şivka s ne enako debelimi jagodami.

14. Selén, pri naf tako imenovan s pofébno shlahtnim duham: 1. Selén s jajzhkaftmi; 2. Selém s okroglimi jágodami. Ne vemo, ali ga drugej posnajo, ali kakó ga imenujejo?

15. Rudezha pétlja, od nekih vinorednikov pri naf doma veliko obrajtana; pahne od sgorej na grosdju is ene pike na vfe ftrani odraftike, ki okoli in okoli doli vefé.

16. Zherni ofhíp, ime od lefá, je po naſhih ftarih nogradih pofamesen, ima majhne grosde, fo pa bolj beli, kakor Rebolni in bolj zukrenih jágod.

17. Kofteniza, kar je nam snano, je le Ipávzam laftna, ima od vfih drusih nar bolj bel léf; peró od fpodaj mozhno volnato; shene fpomladi dva tedna kafneji, je pa vender s drugimi ob bendimi srela; mnogotére ozhí neki merzhef fpije, de ne obselené; grosdje je belo in resno: 1. Kofteniza s vezhimi grosdi; 2. Kofteniza s enakimi grosdi, pa bolj naresanim perjem; 3. Kofteniza s malimi grosdi, kakor Rebolni; 4. Koftaniza s grosdiki, pa bolj debelimi jágodami; 5. Kofteniza debela, operhljivka.

18. Rujávka, po lefu, perju in grosdju takó imenovana, po Ipávfkih nogradih pofébno redka: 1. Rujavka s frednimi grosdi; 2. Rujavka s nar manjfhimi od vfih, kar jih posnamo.

19. Şipa, tudi Ofípka, nishej po Ipávi in v Bèrdah Selén imenovana. Jo ni po sgorni Ipávi med belimi bolj pogoftama rejéne. Şpomladi sgodna, zhe kaj mrasa terpi, je potem v zvetenju fperhljíva, fizer pa pofébno rodovitna; jajzhkaftih slatorumenih, po njívah vezhkrat mozhno ftifnjenih jágod: 1. Şipa debéla, polétenza; 2. Şipa debéla, huda operhljivka; 3. Şipa frednja, pofébne hvale vredna; 4. Şipa drobna, dobra; 5. Şipa drobna s goftimi ozhmi, pofébno kratko debelo pétljo, majhnimi grosdiki, je redka; 6. Şipa s dolgo pétljo in dolglatimi grosdi, je tudi redka; 7. Şipa s

okroglimi jagodami, je fhe bolj redka; — 8. Şipa zherna, ki vemo sa famiga, de jo ima.

B. Bele, manj shlahtne.

1. Gljera, tudi Gléra, povfod po tem imenu snana; v Brégu, Profséku, Berdah in pri Botujah pofébno mozhno fajena. Breshánka, Profékar in Rebóla fo vezhidel is Gljere. V mozhnim fvetu mozhno rodovitna, pravijo: Gljera brántazh (Lesebutte) nagmíra. Nje ozhefiza fo fpomladi, kadar sazhnejo otekati, prijetno rudezhkafte, lef nekoliko pikaft, jagode mehke in prevodene. 1. Gljera s velikimi polnimi grosdi, rumenih jágod; 2. Gljera s velikimi grosdi, pa bolj redkih in belkaftih jágod; 3. Gljera na pol operhljivka. Ipavzi pravijo: ko Gljera sarod pokashe, ga tudi donéfe. V Rizmanjih, kjer jo dofti imajo, fmo poprafhali, ako bi fe nafhla Gljera operhljiva? prezej fo jo poifkali in nam pokasali; 4. Gljera s manjfhími grosdi, jajzhkaftih jágod; 5. Gljera taka, okroglih jágod. Te dvé pofledni ravenforte imenujejo v Rihenberku: Gljera Şhpizhka, in fti bolj zukrenih jágod; fe imati tedaj k bolj shlahtnim fhteti.

2. Volóvna, tudi Volóvnik v Berdah Drénik, povfod snana, pa redko rejena; naredi na mladiki vzhafi vilize s dvema, tremi tudi fhtermi roglami; velike robate in oglate grosde, s debelimi jajzhkaftmi mozhno ftifnjenimi jágodami, kterih mozhnejfhi vzhafi flabeji vun pahajo: 1. Volóvna bela; 2. Volóvna zhernoplava. Pervikrat fmo jo vidili 1834 na Şlapim, potem fmo jo nafhli v enim fvojih nogradov dvé ftebli.

Zherni Mufhkát, Zhedájz, Şipo in Volóvna poftavimo k fvojim ravenfortam, is kterih fo fe ozhitno prevergli.

3. Belopópka, po Planinfkih in Şlapínfkih nogradih nad Ipávo bolj domá, s majhnimi dolglatimi grosdiki.

4. Difhezhka, po Ipávi redka, v nafhim sgornim konzu bolj pogoftna, v Berdah Şevfhiza imenovana, je mozhno difhezhih jágod: 1. Difhezhka debela s vezhimi grosdi in rumenih jágod, ki je v ofojnah pofébno rodovitna; 2. Difhezhka debéla, huda operhljivka; 3. Difhezhka drobna s dolgimi petljami, majhnimi belofivkaftmi grosdiki; 4. Difhezhka drobna na pol operhljivka, ki rafte ko motla, in naredí tudi na novih mladizhizah grosdike, ki jih je treba med perjem ifkati;

5. Difhezhka lafhka, pri naf takó imenovana in le po njivah ſajena s vezhim perjem, okroglih grosdov in debélih jágod. Doli po kneshii imajo neko poſamesno, ki ji pravijo Smerdodúſhka, Difhezhkam po duhu shlahta, ſizer pa drusiga plemena; is leté bi ne bilo mogozhe vina piti, takó mozhno difhí. Vſe Difhezhke ſo v mokrih vremenih gnjilobi podvershene.

V nekim kraju Berd ſo ſi jo bili Difhezhko prevezh saplemenili, in niſo mogli vezh ſvoje Rebóle savoljo duha lahko prodajati. V dobrih legah poſtane tudi dobro zukréna, pa vender jo ne gré prevezh ſaditi.

5. Rezhigla, doli po vſi Ipávi snana, nekdaj na naſhim polji mozhno rejena, sdaj pa bolj opuſhena; ima neki duh po Difhezhki; sna biti nar drobnejſhiga leſá, hruſtljivkaſtih jápod, ki pa ne gnjijejo ko Difhezhkine: 1. Rezhigla debéla, mozhno rodovitna v ofojnah; 2. Rezhigla debela; na pol operhljivka; 3. Rezhigla drobna, na dolsih petljah, perje bolj peterſhilaſto, ko pri ravenfortah; 4. Rezhigla drobna; s kratko petljizo in na pol operkljivka.

6. Ofhíp, nishej po Ipávi Zúndra, s voljno hlaſtino in jajzhkaſtimi, hruſtljivimi jágodami, je bil she v poprejſhnim odlozhku v miſel vset.

7. Klarna méja; v méji ali loki neke goſpé Klare ſamofevka najdena in is Doréнberga gori in doli po Ipávi mozhno saſajena; rodovitna, nekoliko v srejanju kaſna, nekeliko puſtih in vodenih jágod. Pravijo, de, kar ſo ſi jo Dorenberzhani mozhno saplodili, niſo njih vina vezh tolikanj obrajtane.

8. Vertenza, níshej po vſi Ipaví Rogátka, mozhno rodovitna, neopèrhljiva, vodéna, nje srelo grosdje je v ſenzi, kakor de bi bilo s moko potroſheno; v premokrim vremenu gnjije. Deſiravno po vſi Ipávi na ſheſt ur delezh rastroſhena, neſmo vender ſhe nikoli od ene nje ravenforte kaj svedili!

9. Dolga pétlja; pred 40 létmi ſo Ipávzi prevezh po nji hrepenili; sdaj je pa ob véro priſhla; naredí dolglate grosde s belkaſtoselenimi, vodenimi jágodami, slo ſagoltnih lupiniz. Kako léto sazhnejo grosdi, popred ko mezajo, od ſpodaj gori gnjiti: 1. Dolga pétlja drobna, mozhno rodovitna; 2. Dolga pétlja debéla, huda opèrhljivka.

10. Bershzhina, pri naf mozhno redka, in bres iména, po ſpodnji Ipávi pa, to je, pri Prevazhini, Renzhah, Vertoj-

bah i. t. d. mozhno rejena pa na viſhje ſpeljana; da majhine grosde, redkih, ne enako debelih in vodenih jágod; pa ne terpi mrasa, ne operhuje in ne gnjije.

11. Egíptarza is Brégа k nam saneſhena, tam ji pravijo Bolunſka, ki ſo jo is Bolunza dobili. Nekoliko debeli Malvashii podobna, ima nar debeliſhi ſtershén od vſih drusih tert; paha is ozheſa nar debeliſhi sarod in da od vſih belih nar vezhi grosdje, pa poſébno vodenih jágod. Nikar jo nihzhe ne ſadí!

12. Marvinj, takó doli po Ipávi, pri naſ: Jávornik; v Rihenberku: Glavazhíza, v Bregu in Proſeku: Glavazhíza rujáva, in v Berdah: Rumenják. Povſod ſovrashen, povſod domá, pa poſamesno, k prizhovanju, de, kteri po simi kolzhi reshejo, jih vſelej po leſu ne posnajo. Naredi mende nar mozhneji deblo, krepek leſ, goſte ozhí; grosdi bolj majhini, podobni brinjevimu germu, odraſtiki ſtojé takó ſakſebej, de ſe jagoda jagode ne tiſhi; jagodize ſo jajzhkaſte, drobizhkine, hruſtljive, poſébno shlahtniga duha; táko grosdje bi ſe dalo v shaklju damú noſiti, bres de bi ſe jágodize smaſtile. V Proſeku pravijo: „Glavazhiza prasna lodríza“ to je, prasen ſod. Vzhaſi ne dosorí v naſhih nar boljih légah. V 25 létih dvakrat, to je 1834 in enkrat popred ſe je prigodilo, de je pri naſ naredil ſhe enkrat daljſhi grosdje, kakor po navadi, in s trikrat do ſhtirikrat debelſhimi jágodami, ki ſo bile mozhno sagorele farbe, ſizer ſo belkaſte. Táko prikasen neſmo ſhe ſvoje shive dni pri nobeni drugi tertni ſorti doshivéli. Tudi nam ni snano, de bi kako ravenſorto imel.

13. Glavazhíza bela v Brégu zlo redko rejena, ki ſe tudi pri naſ, pa bres imena najde, je drobnih, jajzhkaſtih jágod.

14. Meſkljer; vſaka ſoſéſka, vezhkrat vſaki ſoſed pod tém imenam kaj drusiga rasúmi; posnamo jih troje plemenov tega imena, ki ſi niſo nizh shlahta.

15. Pérgola. Povſod snana, pa tudi povſod poſébno redka; bolj bi bila perpravna sa pobendimſko kupzhijo, ko sa vino.

16. Auguſhtána do sdaj edina nalaſh sa kupzhijo rejena; 1. Auguſhtána s jajzhkaſtimi jágodami je bolj sgodna; 2. Auguſhtána s okroglimi pa bolj kaſna.

C. Rudezhe.

Rumenija; rumena kakor voſek, kadar meza; srela pa poſtane lepo rudezha; povſod snana, pa poſébno redka in poletenza.

D. Zherne ali zhernovifhnjéve.

1. Oberfelder; she Válvasor je vino is njega hvalil; na Verhpólji nad Ipávo v grajfhinfki nograd v ftarih zhafih od drugej safajen; — je gofpofka terta, frednjih mozhno zukrenih jágod, ki pofébno malo rodí, vender jo she neki drugi Ipávfki gofpodje fadé, in is nje svenjeniga grosdja fuhe vina delajo.

2. Refofhk, lafhka, pofébno shlahtna terta sa teráne, pri naf povfod redka: 1. Refofhk debeli; 2. Refofhk drobni. Tershazheni délajo is njega fvoje flovezhe teráne, neki Gorifhki Furlani pa — kakor v Profeku is beliga grosdja — sadufhene ali umorjene vina, to je, pofkerbé, de fe popred prodajo in popijejo, kakor vina poftanejo. Na fpodnjim Kráfu fo ga sazheli mozhno faditi, in prodajajo is njega resne terane vzhafi poletu po prav dragi zeni v Terft.

3. Refofhkát tudi Shúshovna s velikimi grosdi, reftrefhenih, debelih jágod s mozhno terdimi lupinizami, sa terane veliko obrajtan.

4. Bersamín, ali Mersamin; pri naf malo snaná, od Lahov pa sa shlahtne zherne vina vifoko zenena terta: 1. Bersamin s vezhimi; 2. Bersamin s manjfhi grosdi.

5. Ráfhpiza, v Bregu Raftrefhenka, povfod snana in redka; ena pofébno shlahtna pa premalo fposnana terta.

Ráfhpiza operhljivka ima na veliki hlaftini dofti odraftikov, in na vfakim po eno ali dvé, ob bendimi raspozheni, in na pol fuhi jágodi; ta je poprejfhni le po imenu, ne pa po plemenu shlahta.

6. Şladkozhérn, pofamesna terta po Ipáví, ktere jagode fo o bendimi od nekiga merzhefa vzhafi fpite.

7. Penjel, lafhka, pri naf redka terta majhinih grosdjov in goftih jágod.

8. Penjélz, nekoliko bolj dolsih grosdikov, in bolj redkih jágod.

9. Gnjet, Gnjetíza, v Rizmanjih Refhara, v Friuli Kordovat. Jo ni tertne forte, de bi bila ena po eni v vfih téh krajih bolj po goftama rejena. Gnjet je pofeben dar boshji delovnim ljudem, ki jim da pri teshkih delih resno, sdravo, ne pre mozhno pijázho k primérjenimu oshivljenju. V vfih bolj gorkih deshélah frednje in nifke vina ne filijo na vodo — shejo pogafé, in nekoliko tudi nàfitijo. Ko ni Gnjete, je flaba létna — pofébno

sa tifte, ki ſo s teshkim delam obloshéni. Kaſna ſpomládi, je Gnjet rodovitna, in da nar vezh mokrote v perméri s drusimi; v poſébno dobrih legah in v puſtim ſvetu tudi zukrena in lepo diſhezha poſtane, de jo ſtari ljudje nar raji sóblejo: 1. Gnjet debela s velikimi grosdi, debélih jágod; nje sàrod gre v ſpomladanjſkim merslim in mokrotnim vremenu rad v vilize; 2. Gnjet frednja, nar bolji; 3. Gnjet bresafta, to je plavih in belih jágod, je nar bolj kaſna. Kakor prilivajo Lahi vezhkrat beli moſht k teránam, delajo tudi Ipávzi is Gnjete in is drusiga zherniga grosdja bele vina.

10. Kiſilz, tudi Kurbín, Zhernína, laſhka vſakdanja terta, tudi okoli Gorize in pri Kanali nekoliko bolj pogoſtna, polna sagoltnoſti, pa tudi, ko ni srela, kiſlobe, mozhno rodovitna; miſlijo, de da ſtanovitno vino, raslozhijo jo: 1. Zhernina goſta; 2. Zhernina redka; 3. Zhernina drobna.

11. Pergola zherna s jajzhkaſtmi 14 riſov dolgimi, in 11 ſhirokimi jágodami, ki ſmo jo she sa pobendimſko branjarijo priporozhili.

Goriſhki Furláni, ki teráne perdelujejo, ſhe mnoge druge zhernoviſhnjéve plemena redé, ki nam snane neſo.

Rasun tukaj zhiſlanih tertnih plemenov imamo ſhe veliko ſhtevilo drusih ne imenovánih, ki ſo poſamésne, in le laſtnikam ali njih navadnim najemnikam snane; mogozhe bi bilo med takimi, po poſébni ſkerbi in vezhlétnih ſkuſhnjah, ſhe kako dobro in shlahtno pleme najti.

Ob pretezhenim novim letu ſo nam goſpod J. D. Della Bona, isbornik z. k. Goriſhke kmetijſke drushbe, pratiko ravno imenovane drushbe sa letu 1844 v dar poſlali, sa kar ſe Jim tukaj prav prav prijasno sahvalimo.

Po ti pratiki ſmo svedili, de g. Della Bona popiſujejo tertne plemena Goriſhke kraſije, de ſo jih she veliko domazhih in vunanjih v neko ſvoje poſeſtvu pri Renzheh naſadili. Knesháne blagoſlovimo, in ſerzhno ſe veſelimo nad tem goſpodam imeti deshelana, vnetiga vinorédnika, po kterimu je upati, de ſe bode ſposnanje tertnih plemenov k pridu domazhije dalje ſpeljevalo.

Neki grof Kobénzel je she pred 60 létmi poſkerbil is Tokája terte k nam saſaditi; vites Anton Laurin z. k. poſvetovavez, in general konſul v Egiptu, je bil she popred, kakor taki, is Sizilije ſvojimu ozhetu v Ipávo nekaj tertnih plemenov poſlal; zhiſlan g. Ritter is Gorize je puſtil Riſling in Traminar od

Rájna v velikim ſhtevilu na ſvojo Shtanjelſko grajſhino naſaditi; marſikteri drugi ſo is Shtajerſkiga in Eſtrajha vezh tertnih plemenov v deshélo pripravili, tudi Gorifhki goſpodje, ki ſo vezhidel poſedniki, mnogo vunanjo terto v deshélo saplodé.

Peterſhiljko pri naſ Shpanſka imenovana, goſp. J. Nep. Dolenz, kupzhovavez v Ipávi, — savoljo múrbne réje s ſreberno ſvetinjo pozhaſteni ud z. k. Krajnſke kmetijſke drushbe — s poſébnim veſéljam, kakor tudi Oberſelderzo ſadí. Szer ſo Tokajar, Oberſelder, Rifling i. t. d goſpoſke terte — terte sa bogatine, ki malo rodé, pa ravno sa tega voljo ſvoje grosdike loshe sredé, de bolj zukreni in tedaj shlahtneji poſtanejo. Is bolj hladnih in némſhkih deshél k' nam preſajene, ſo pri naſ sgodne, pa, kakor pravijo, raji, ko domazhe gnjijejo. Portugalka, ki nam je is Eſtrajha zhes Gradez doſhla, je she vzhaſi pred S. Jakobam piſana; mende bi snala pred Jákobſhzo, kir ima lépſhi grosde, sgodni kupzhii ſlushiti.

V. Od tertniga ſajenja.

Gorke vínſke deshéle dajo v vſih legah, pri umni réji, pitne, dobre vina; pa vender je vſim vinorédnikam dobro snano, de na gorizah ali hribih prek ſolnzhija, v poſébnih savétjih, ſe vezhidel shlahtneji vina pridelujejo. Naſhe gori zhiſlane, vezh ali manj meſhano ſajéne, tertne plemena nam dajo v dobrih légah in v satiſhjih, pertlizhno rejéne, poſébno dobre vina; enake terte pa po njivah ſajene, nekoliko viſhej ſpeljane, in med turſhizo rodé ſrednje vina, na dobroti in zéni polovizo nishej. Ko ſo pa v goſhavah rejéne, de grosdje ſolnza ne vidi, ali na Kraſu primerjenih viſozhinah, imamo od enakih tert le niſko in kiſlaſto pijazho. Take tertne plemena. ki ſo ſame na ſebi bolj vodène ali ſirupaſte, nam poſtanejo v poſébno dobrih legah mozhno zukrène, in ga ſkorej nimamo tertniga plemena, de bi nam v dobrih legah poſébno shlahtniga vina ne rodilo.

To terdimo is laſtne ſkuſhnje, she pred 20 — 24 létmi ſmo is Rebòle, Ovzhjiga rebiza, Pikolita, Ráſhpize, Sípe, Diſhézhke, v poſlednjih létih ſhe zlo is Gnjete ſuhe vina, to je, is tri meſze ſuſheniga grosdja, in ſizer is vſakiga poſébej, po nekaj malo bokálov naredili, ſhe od ſlednjiga imamo kako guſhtáro

ali butéljo sa pokuſhnjo. Lepóta, pokúſ in shlahtnoſt duhá takih in takó ſtarih vin ſe s beſedo ne dajo dopovedati, preſéshejo namrezh vſe snane in navadne sapopadke. Grosdja ſe ſizer raslózhijo po ſvojih plemenih, vina is njih ſe tudi raslózhijo, ali ti raslózhki ſo zló majhini, ravno tako majhini tudi v priméri s takim vinam, ko je is meſhaniga, to je, vezhſortniga grosdja narejéno.

Léga tedaj narvezh pripomóre k shlahtnoſti vina, tertno pleme pa ali ſorta, ali ſvét v kterim raſte, le nekoliko. K légi ſhtejemo pa tudi podnébje, in pod podnébjam rasumimo vſe okolilétne deshélne vremena, ki ſe s tertno raſtjo v vedni svési snajdejo, te ſo: gorkota in merslota, ſihota in mokrota, ſlane. roſe, megle, deshivje, vetróvi i. t. d. Ko bi ſi is franzoske Marſílije, ali od Rájna vezh tertnih plemenov saplodili, bi is njih ne perdelovali franzoskiga ali némſhkiga vina, temuzh ipávſkiga; naſhe deshélno podnébje je vſe drugazhno od franzoskiga ali némſhkiga, to pa veliko vezh sda, pri vini, kakor tertno pleme, ali ſvét, v kterim terta raſte. Snálo bi pa tudi ſe prigoditi, de v enim is med dvajſetih lét bi vſe okolilétne vreména zhes in zhes, in popolnama tertni ráſti in réji ne téknile; satorej sna ſizer vino is eniga in enaziga nograda vſako léto dobro biti, pa vender ſkuſheni vinorédniki dobro vedó, de vino eniga léta ſe od drusih lét raslózhi, in de v dvajſetih létih morde ni vino dvakrát popolnama enako; je bolj ali manj prijétno, mozhno, farbano, biſtro, ſe hitrejſhi ali kaſnejſhi zhiſti, da vezh ali manj, bolj ali manj vleshenih droshij i. t. d.

Ozhitno je pa vender pri vſim tem, de v kraju, vinoréji ne ravno ſlushezhnim, samóre úmen in ſkerbno vinorédnik podnébje nekoliko po raslózhnih okoliſhnah nadomeſtiti, in dobro, vezhkrat tudi shlahtno vino tam perdelovati, kjer bi ga zhlovek ne iſkal.

Naj poiſhe tedaj poſébno prekſolnzhno in savetno légo, ne prevezh teshkiga ali ilóviga *), marvezh peſkaſtiga in rahljiga

*) Prevezh iloven ſvét ni v zló nobeni legi, in nikakor tertni reji ſlushezhen; terta hozhe po ſvoji natóri dalezh okoli raskoreniniti ſe, kar ji pa iloven ſvet vedno brani ſató, kér je prevleshen, prevlazhen ali ſmolen; dalej ſe ilovza. ſizer vode mozhno napije, ji pa ne puſti ſkosi ozejati ſe; ko je prevezh deshevno, bo voda po verhu odtekala, pa nikoli ſkosi ilovzo nishej ſe ozejala. Tak ſvet je mersil, okoli léta prehládan, ſolnze ga ne pregréje, terta raſte v njemu bolj is vode, tudi grosdje je bolj vodeno, in ne more ſe prav rediti, in ne ſosrejati. Ko je pa ilovza od ſolnza prevezh ſpezhena, ſe ne more v naglih lijávzah vode napiti. To ſo reſnize, ki jih vſakdanje ſkuſhnje vſih vinſkih krajev terdijo. Koliko je okoli po désheli ſrednje réje, ki ſe slo niski perblishuje, in vender komej komej le ſrednje vina daje! preiloven ſvet ji ne tekne.

ſvetá; naj va-nj naſadí, ne pregoſto tertne plemena, ki niſo ſtiſnjenih jágod, ki ob enim zhaſu, in ne prekaſno ſosrejé; naj jih redí pritlizhno; naj dershí tlá okoli léta zhiſte, to je, ne plevelne; ne de bi kake druge dreveſa ali seliſha va-nje naſadil. Ko ga ni kaminzha v nógradi, naj ga v priméri notri ſpravi, de ſe bo zhes dan rasbelilo, in dolgo v nozh nógrad grelo; naj poſkerbí, de bo ſleherna terta, de bo grosdje, de bodo grosdne jágode na ſolnzi, na lepim proſtoru. Po poſébni ſkerbi in umetnoſti ſe dajo tedaj v bolj hladnih krajih gorſhi, ko bi ſe miſlilo, pa tudi po neſkerbi v bolj gorkih deshélah, ſlabſhi vina perdelovati.

Viſoki goſpodje, bogatini in drugi, kterim ſe ljubi, naj ſi naſadijo goſpoſke terte, poſtavim: Tokajerzo, Oberfelderzo, Riſlinko i. t. d., ko bi ſe jim ravno ne ſplazhalo; potrébni bodo pri njih saſlushek imeli in ſami ſi bodo k ſvojimu veſélju mnoge, poſébno shlahtne vina napravili. Navadnim vinorédnikam pa moramo ſvetovati, ſizer tudi shlahtne, pa rodovitniſhi tertne plemena ſaditi; oni le sheljé, de bi ſe jim ſkerb, prisadevanje in delo poplazhalo, in na vinorédjo rastroſeni denarji s dobizhkam povernili in ne morejo miſliti na tako viſoko shlahtnoſt ſvojih perdélkov, kéra bi jim nizh dobizhka ne doneſla. Naj kdo naredí, poſtavim, v Berdah Rebólo is pri grosdiki sbraniga grosdja, ali jo bo zhes goldinar drashej, ko njegov ſoſed, prodal? kaj in kam pa s drugim grosdjem? ali ne bi vezh ſhkode, ko dobizhka imel? Vinorédnik mora poſkerbeti, de nar shlahtnejiga vina, pa tudi v nar obiljniſhi méri, ko je mogozhe, perdeluje. Po vſih vinſkih deshélah gredo kupzi le sa zeno, tudi dobre vina hozhejo le po zeni imeti, taziga pa ni, de bi poſébno shlahtniga po vrednoſti plazhal. Ṣhe zló mnogi imenitni goſpódje, kterim gre ſvojo domazho vinorédjo podperati, ſe puſté k ſvoji veliki nezhaſti in v ſhkodo deshéle oſlepariti in vezhkrat unajne, trikrat ſlabſhi vina, ko domazhe, tudi trikrat drashej plazhujejo! — Lah viſoko obrajta perdélke ſvoje deshéle; Franzos je le v ſvojo domazhijo saljubljen, hvali, povikſhuje, in viſoko zení, kar je Franzoskiga! kako pa mi? —

Kar pa naſhe ſoldánaſte (Mergel) hribe in hribize doli do in memo Gorize in okoli Terſta sadene, miſlimo, de ga neſmo ſhe vinoréji bolj ſlushezhniga ſveta vidili. Ṣèm ter tje ſo réſ ſoldáni preſuhi in prepuſti, tudi kamnitne shile dajo veliko opraviti; pa ravno med tazimi shilami ſo ſoldáni nar rodovitniſhi, in ko ſe kaminje — ki ſe je is bruſeniga ali kreſivniga peſika (Kieſel) ſzenilo, in ki ſe nikoli is nogradov zhiſto ne ſpravi — ſzhaſama ſperſti, ſtori semljo bolj rahlo, de ſe terte v nji tolikanj loshej raskoreninovajo.

ſmo ko otrozi, kar v rokah imamo, ne vidimo, ne obrajtamo, le po tem ſe oſiramo in hrepenimo, kar vidimo druge imeti!

Vinorédnik nima prevezh in ſamoglavno na kako tertno pleme sanaſhati ſe, in le eniga ſamo ſaditi; naj raji ſadí 10, 16 ali 20 plemenov ali ſort, med kterimi snajo nektere smiraj bolj goſte, druge pa bolj redke biti. Ko bi eno pleme prevezh premagovalo, bi snalo vino kaki duh, sna biti neprijeten, kakor pravijo, po semlji, dobiti; ko mu morebiti med vezh plemeni ta ali uni saród odpové, ali ſpomladi od mrasa, ali ob zvetenju kako ſhkodo terpí, mu bodo druge ſhe smiraj, ko tózha vſiga ne pobije, kaj ſadú donefle; ko mu pa edino ſafajeno pleme ſad odpové, potem s Bogam bendima! Mi ſami imamo v enimu ſvojih nogradov rasun ravenſort zhes 40 domazhih plemenov, bres de bi ſe bilo to po kakim namenu doſeglo.

Poſamesne zvetlize imajo vſaka poſébej ſvoj laſten, vezh ali manj shlahten duh, zel svesik (puſhelz) pa is tazih zvetliz, v kterim nobena s ſvojim poſébnim duham ne smaguje, je nar prijetniſhiga in shlahtnejſhiga duhá. Naſhe ſuhe, popred v miſli vsete vina, is poſamesnih tertnih plemenov, imajo vſako poſébej ſvoj shlahten duh, pa vunder ſe nam, in tudi drugim dosdeva, de ſuhe in takó ſtare vina is meſhaniga, to je, vezhſortniga grosdja, le ſhe nar shlahtnejſhi diſhé! Vezhſortno grosdje da vinu prijetni duh (Bouquett), de je kaj! Naſhe nograſke vina is dobrih lég ſo poſébno lepiga in prijetniga duha, pa li Notrajnzi jih plazhujejo in vezhidél le vosniki po veliki kupzhijſki zeſti jih popivajo; nekaj lét ſèm ga gré tudi nekaj maliga na Gorenſko, kjer ga pa prekerſtujejo, in pod drusim imenam tozhijo.

Po vſih vinſkih deshélah ſadijo terte sa pertlizhno réjo, vezhidél bolj goſtó, sa odtálno pa, ali viſhej ſpeljano bolj redko; naj jih povſod ſaj vunder takó narasen ſadé, de bi ſe flednji pri reshnji lahko puſtil saroden léſ od 6 do 8 ozhí! V mokrotnih in hladnih krajih jih ſadé ne veliko nishje od eniga zhevlja, v ſuhih in bolj gorkih pa dva do treh zhevljev globoko. Sa plitve ſadeshe ſi previdijo, kar ni teshko, kratke ſajenízhize s korenizhizami; vresane in pripravljene naſadé goſto v kaki vert ali na drugi perpravni proſtor, de koreninize naredé; eno ali dve léti kaſneji jih poſadé v nógrad, kteri je pa she popred prekopán in k temu napravljen, in v kterimu naredé vſaki poſébej jámizo. V ſuhih, in gorkih deshélah pa, in s dolsimi ſajenízami, to ne gré; teshko je she najti sa-nje mo-

kroten ſvét, de bi v njemu korenizhize napravile; raji pa, kakor de bi jih is tega namena globoko sakopovali, jih med tém, ki nov nógrad kopajo, ob enim vſadé, kjer imajo smiraj rafti. Sa frednjo réjo ſkopajo pri naſ po njivah grape, po méri, kakor imájo navado oráti, k temu ſekajo tudi dolge kolzhi. Lahi pa potrebujejo sa ſvojo viſoko réjo, de ſi ravno jih zló plitvo ſadé, ſhe daljſhih kolzhí; kjer jih hozhejo gori na dreveſa ſpraviti, jih vſadé takó, kakor de bi od dvéh ſtraní po 4 in 4 kazhe prilesile, in ſvoje glave povsdignile, kakor de bi ravno hotle na drevó, ki ga ob enim vſade, slesiti.

Naj ſhpógajo pa v ſvoje ſádeshe ſajenize bres koreniniz — pri naſ kolzhi imenovane, ali s korenizhizami — pri naſ bilfe — vſelej bodo bolj prav opravili, zhe bodo debeljſhi in krepkejſhi léſ k temu obrazhali; sakaj vezhiga shivota ſajeniza tudi vezh mokrote ali ſoka popije, krepkeji koreninize in mladizhize poganja in hitreje bo ſraſtla. Krepke kolzhí dajo pri naſ vezhkrat she drugo léto ſvoje raſtí po vezh grosdikov.

V ſvoje ſuhe in debele ſoldane (Mergel) potrebujemo okoli in okoli, tudi v Brégu in Berdah 3 do 4 zhevljev dolsih kolzhí; tóde takih, poſébno pa sbranih ni vſelej ravno lahko dobiti. Tanjkih pa, ko dreta, nimaſh nikar ſaditi, ſe ti ne bodo obnaſhale, — kdaj ti neki bodo ſraſtle? Ko imaſh pre kratke in shlahtne kolzhí, ali pa nemſhke bilfize ſaditi, podſtavi jih od ſpodaj s ledíno, od sgoraj pa jim napravi s ploſhzami hiſhize, de ti jih semlja ne bo sasherla.

Na hvalo pride, ko ima kolzh nekoliko dvèlétniga leſá sa nogo, to je, kjer ima na tléh floniti; ravno na meſtu, kjer je is ozheſa ſraſtla, je neki leſháj ali grintiza okoli in okoli, is te grintize, zhe ſe v mokrotnim snajde, ſe sbudí veliko ſpijozhih ozhí, in ſe hitro is njih ſzimí dofti korenizhiz, in to ravno tam, kjer ſo nar bolj potrébne; torej, in kér je léſ dveh lét krepkeji, je tudi gorſhi sa kolzhi kakor eniga léta; is vezh pa ko dvé léti ſtariga leſá nimaſh kolzhi napravljati, is taziga preſtarikaſtiga leſá ſe ti ſpijozhe ozhí ne bodo vezh, ſaj ne obílo, sdramile.

Ako bi ti tvoje dela takó nanaſhale, de bi mogel nektere dobre terte ſkopati, in ako bi kolzhí potreboval, vſádi ſkopane terte pa le takó, de pri vſaki nar lépſhi mladiko sa kolzh imaſh, zelo deblo pa, vſe korenine, in na pavez prikrajſhane druge mladike puſti ji sa nógo; boſh vidil, de she pervo léto ti bodo nektere grosdike dale; take kolzhí ſo kod grobenize, ni po gorſhíh praſhati. Kolzh

ſe ti bo ukoreninila ravno kjer je léto popred sazhela raſti, sakopano deblo pa in ſtare korenike, ki jo s perviga bogato s ſokam previdvajo, bodo s zhaſam odgnjile.

Ko drugim ſajeníze réshesh, ali ſadish, delaj takó, de bo tvoje delo vſelej sahvaleno. Bolj ki bosh ſajenizam poſtregil s dobro, rahlo perſtjó, s ledino ali trato, s roshjem ali drugim vſahnjenim raſtlinjem, s gnojam i. t. d. bolj ſe ti bodo obnaſhale. Pripravljenih kolzhí ne dershi predolgo na simſkim ſmaju, ſizer ti jih mras prehlini in prevsame, de ti vezh ne obselené. Ne naſtavlaj jih na gole tlá, ampak jih podloshi ki en pedanj s perſtjo ali kako debelino, de ne bo v velikim deshevju voda po koreninah ſe ozéjala, in jih ſpirala, temozh pod njimi. Kjer koli jih pa na kaki rávni vſadish, de bi ſvét pod njimi deshevne vode proti ne popival, jo morash na kako visho odpeljati, de ſe ti v vodi ne vtopé. V nografke ſadeshe nimash nikoli kakiga ſishola ali buzh ſaditi, de ti kake kolzhí ne samorijo.

Ko letaſ v ſuhi ſoldan vſajene nografke kolzhí prihodno ſpomlad poldrugi ali dva pednja globoko odkopash, puſti jih ſhe dvé, tudi tri léta takó odkopane; ſvét je sadósti rahel, de lahko dobro raſtejo; globóko ſe ti bodo ukoreninile; zhe ſe kako seliſhe prikashe, isruj ga; takó ſi perhraniſh dvojno odkopovanje, in trojno okopovanje, in semlje ne bosh nepotrebno, in k ſvoji ſhkodi nasdol pomikal.

VI. Od tertne réje.

De ſi ravno mnogi vinorédniki pravijo: „le dósti — dósti vina, naj bo she po zhimur hozhe“, ſe jim vunder kadí, zhe ſe jim v dobrih létinah ſlaba zena sa-nj obéta, ali zhe ſliſhijo, de ga drugi draſhej prodajajo. Gorſhi ko ſo vina, loſhej jih je vſelej prodajati, takó je po vſim ſvétu. Kdor od sgorej plava, ne vtóne! — Dosti tedaj, pa dobriga vina — to naj bo tvoj namén in tvoj pregovor; ni sadósti, de perdelujeſh obilno mehkiga grosdja, mora biti tudi srélo ali zukreno; vſa tvoja ſkerb in prisadevanje, vſa tertna réja in vſe okolilétne nografke dela naj temu namenu ſlushijo. Kakor rúdar pri nar manjſhih, vezhkrat ne videjozhih dróbzah ſpravlja, de slató pokashe, imaſh tudi ti okoli léta po malim, kar bo pa vender veliko sdalo, k shlahtnoſti ſvojiga vina pripomagati, de bo

tudi slate podobe in zene poſtalo. Stvarnik te je poſtavil goſpodarja ſvetá, sakaj bi ſi ga ti po potrebah in premoshnoſti ſlushevniga ne ſtoril? — — tvoj úm samore njega mozhí k ſvojim namenam obrazhati ſi; ko to ſtoriſh, pokasheſh, de ſi v reſnizi Boshje shlahte! —

Ni nam jo ſkorej snane kmetijſke réje, de bi vezh védnoſti in ſkerbi potrebovala, ko tertna — in vinoréja po vſih nju sapopadkih; kje ſo pa taki rasúmni, védni in vmetovni vinorédniki? Pred dvema létama ſo ſe bili laſhki viſokoúzheni naravoſlovzi v Pádovi ſnídili; nekdo is med njih je v tem sbóru s bolj ſpeljanim govorjenjam terdil: de Láhi jo niſo ſhe v vinoréji kar ſtopinize od njih nekdanjiga patriarha Noeta naprej ſtorili! Takó le ſe godí ne ſamo po Láſhkim, ampak vezh ali manj tudi po drusih vinſkih deshélah. Namen prizhijozhih ſaſtavkov je, is nam vdanih bravzov vinorédnike, ki ſe na nishejſhih ſtopinah vednoſti snajdejo, po premoshnoſti in prijatelſko v tem le nekoliko k gorſhimu napótiti.

Stari Gerki ſo terte pritlizhno redili, ta réja ſe ſhe dan danaſhenj gerſhka, ali pritlizhna klizhe; Rimzi ſo jih pa na viſoko ſpeljevali, torej ſe ta ſhega: r i m ſ k a ali v i ſ o k a tertna réja imenuje; med pritlizhno in viſoko raslozhijo ſhe eno ſ r e d n j o; zhe bi ſe od pol zhevlja do poldrusiga k pritlizhni, in od poldrusiga do ſhterih k ſrednji réji ſhtelo, pade vſe drugo od 4 do 18 zhevljev in sna biti ſhe viſhej, pod imé v i ſ o k e réje.

Ni jo raſtline, de bi bila pod roko úmniga, in neúmniga rednika bolj voljna, in vgibzhna od terte; od pol zhevlja gori do 18 — 24 ali ſhe zhes, je vmeſ veliko mér; na vſe te mére ſe najde terta, v vezh vkup vsetih deshélah, rejéna, in pri vſaki réji poverne, in vezhkrat bogato, na-njo obernjeno ſkerb. Gerki, Dalmatini, in v vezh drusih, poſébno nemſhkih deshélah terdijo pritlizhno tertno réjo, ja v bolj hladnih krajih ſo ſhe zlo prifiljeni jo terditi; po laſhkih poljih pa ſe dershe ſhe smiraj viſoke réje; v nekih jutrovih deshélah puſté terte ſhe zlo na pol sdivjati, in na nar viſokejſhi dreveſa ovijati ſe.

Ko je terta viſhej, in poſébno na kónje, verhe ali veje ſpeljana, raji rodí, — rôſe in deshevne vreména ji ob zvetenju manj ſhkodujejo, tudi manj operhuje, — nje grosdje pa ni vezh takó dobro, in ravno v priméri, kakor ſe viſhje vsdiguje, grosdje manj ſosreja, je bolj vodéno ali firúpoſto in manj zukreno; ſhe zlo grosdje

tertniga plemena, ki je po ſvoji vlaſtnoſti bolj zukreno, poſtane vodéno, ko ſe previſoko redí. Vſim kmetovavzam bi moglo vender dobro snano biti, de pri tléh jo je narvezh ſolnzhne gorkote; grosdje jo pa od vſiga drusiga deshélniga ſadje narvezh potrebuje; le gorkota ga sorí, njegovo kiſlobo v ſirúp ſpremeni, de poſtane ſladko; is ſirúpa pa ſhe le zuker nareja, in zuker da tó, kar vinſki duh ali vinſko mózh imenujemo, ki ſe da v shganjarijah is vina islézhi in pod imenam „shganja“ pokasati. Bolj srélo in zukreno grosdje da mozhnejſhi vino, bolj mozhno vino pa vezh shganja. Ko bi pa grosdje, poſtavimo, le mehko pa zukreno ne bilo, bi ne dalo nobene vinſke mozhí, in takó vino tudi nizh shganja.

Hozhefh tedaj kaj dobriga, shlahtniga vina perdelovati, ifhi ga pri tleh, pritlizhna réja ti ga bo dajala. Laham dajé viſoka réja vezhidel frednje, tudi niske vina, to je pa v priméri s gorko deshélo, v ktéri raſtejo, rezheno; sakaj ſizer vender bolji vino da pritlizhna réja tudi mnogih drusih prehladnih krajev; od druge ſtraní je pa tudi refnizhno, de pritlizhne, úmne réje mnogitérih bolj hladnih deshél ód laſhke, in is poſébno dobrih leg, veliko shlahtneji vina dajo od laſhke viſoke, in de Lahi ſami, ko hozhejo kaj shlahtnejiga perdelovati, s terto na prekſolnzhne gorize beshé, in nje réjo mozhno snishajo.

Pred 40. létmi ſmo ſami v Brégu ſhe veliko nogradov pritlizhne réje vidili, sdaj ſo sginili, frednja réja je ſploh navadna, in ſkorej vſe ſé s dreveſam obdeluje; Breshani pa ſami ſposnajo, in is njih uſt ſmo jo fliſhali, de njih vina ſo bile nekadaj bolji. Ali bi ſe ne dala v Berdah in po hribih okoli Gorize, tertna réja, ki ſo jo v ſtarih zhaſih od Furlanov previſoko poſneli, nekoliko snishati, de bi ſhe bolji Rebólo perdelovali, in Koroſhze ſhe bolj s njo k ſebi vabili? Vſim vinorédnikam, ki v okóliſhi naſhih Noviz prebivajo, moramo pritlizhno réjo, pri naſ „nograſko“ imenovano, mozhno priporozhiti, in jih povabiti, de bi ſe jo do shiviga, kar je koli mogozhe, in kar jim njih druge okoljſtave pripuſté, poprijeli; kjer pa ta ne gré savolj she od ſtarih zhaſov vpeljane in ſploh ſhpógane frednje réje, naj pri ti le ravnajo po naúkih, ki jih jim bomo tukaj ljudorádno dali, de bodo tudi pri ſvoji frednji réji shlahtnejſhi pridelke imeli. Kmetovavez mora vſelej to terditi, kar mu pri nar manjſhim delu in pri nar manjſhih vtroſhkih, nar vezh dobizhka prineſe. Tak ſkerbni in zhverſti delavez pride naprej, nemarni in leni pa sadej oſtane!

Ko bi potem, ki bo shelesna pót narejena, nafhe ftare zefte tolikanj vina vezh ne potrebovale, kar je lahko verjeti, ali bi ne bilo prav, jih po shelesni zefti na dalne feverne kraje pofhiljati? nikar ne miflite, de bi fe nafhe dobre vina, — in ko bomo fhe shlahtneji perdelovali — tam ne dale dershati. Portogalfko je velikó gorkeji od nafhih deshél, pa is Portogala ga gre narvezh vina na Angleshko, kjer fe da prav dobro dershati. Zhe bi kdo is fevernih krajev k nam safhel in fe pri naf vftavil, ne bo nigdar vezh po fvojih domazhih vinih fanjal, nafproti pa, zhe kdo is bolj jushnih deshél fe na bolj feverne podá, ne more takó hitro fvojih vin posabiti.

Po raslozhni réji mora tudi terta drugazhno obresana biti. Namen nje obresovanja je, de bi létaf veliko grosdje dala, in sa prihodno léto tudi gotovo sarodni léf sredila, de bi takó tudi k létu obilno od nje imeli; zhe bi jo ne obresovali, bi she v dvéh ali tréh létih takó sdivjala, de bi na-nji ne bilo vezh lepiga grósda. Kar koli kmetovavez ftorí, ima, ne le famo s telefam, temozh tudi s úmam in premiflikàm ftoriti, takó tudi pri tertni reshnji; zhlovek mora pogledat s biftrim, úmnim ozhefam nje ftaroft in raskorenizhenje, nje deblo in rafho, pótem naj jo obreshe takó, de bo nji pufheni sarodni lef s imenovanimi okoljnoftmi v taki priméri, de bo nar vezh, ko je mogozhe, grosdja dala, pa tudi prihodnizh gotovo sarodni lef sredila. Pri reshnji nikar ne gledaj vfelej na deshélno navado, bodi rasúmen. — Zhe bi eno terto obresal na 12 ozhéf, in zhe ti naredí sa prihodno léto fhe smiram lep in krepek saroden lef, ali bi ne bila velika neúmnoft in fhkoda, ko bi jo bil na 4 ozhéfa fkrajfhal? 12 ozhéf, upati je, dajo vezh in boljfhiga grosdja, kakor fhtiri. Ta tertiza, flabotna, je obresana na tri ozhefa; tó ji ni primérjeno, je sa-njo prevezh, ti ne bo dala ne grosdja, ne sarodniga lefá; ko bi ji pa bil puftil eno ózhize, bi bila faj samogla sa prihodno léto sarodno mladiko srediti; — una pa, ki je na tri velike verhe fpeljana, in ji je saródniga lefá fedem, ali 8 do 10 ozhef fkrajfhanih mladik pufhenih, je sa-njo premalo, pri takim deblu in rafhi bi fe ji bilo snalo defet do dvanajft tazih mladik puftiti. Po fhufhnjah nekih malo lét tako biftro okó (Takt) dobifh, de, kér terto pogledafh, pa she vefh, kako jo gré obresati.

S úmno tertno reshnjo fé da fhe drugi namén dofezhi, vezhkrat fe samóre s njo grosdje poshlahtniti. Jágoda, ki je na pro-

ſtoru, ki ji okoli in okoli nizh ne sabavlja, lahko diha, puhtí, ſe prav redí, in dobro sredí; satorej je rastreſheno grosdje prijetniſhiga pokuſa, bolj zukreno in tedaj shlahtneji, kakor drugo pregoſtih ali ſtiſnjénih jágod. Ako bi terta, pametno na ósem ozheſ obresana, nam dala, poſtavimo, deſet rastreſhenih grosdikov, ko bi pa neúmno na ſhtiri ozheſa ſkrajſhana, dala pét grosdikov s ſtiſnjenimi jágodami, takó viſhej zenimo unih 10 rastreſhenih grosdikov, ko bi nam ravno nekoliko manj mokróte dali, kakor tih pét grosdikov. Dobro rejene terte, to je, take, ki ſo s shivesham bogato prevídene, je prav, nekoliko bolj s sarodnim leſam jih obkladati, de poſtane grosdje bolj rastreſheno, in de takó koſhato ne raſtejo, in prevelike ſenze ne delajo. Rastreſheno grosdje ſrednje réje sna dati gorſhi vino, kakor grosdje prevezh ſtiſnjenih jágod, zhe je ravno pritlizhne réje.

To je ravno eden nar poglavitniſhih vsrokov, sa kteriga voljo ne moremo kar pregoſtiga tertniga ſajénja preljubiti; take tertize ſo, ko de bi bile v lonzih rejene, ſe ne morejo nikokor raskoreníshiti, ſo ena drugi na póti, ín ena drugo saduſhé ali moré; rasun de nar saródniſhi ozhéſa, ki ſo prek frede na mladiki, prozh mezhejo, jih, na glavize obresovaje, ſhe filijo, — ker ſo vender nektere med njimi mozhneji, de vezhkrat grosdje s mozhno ſtiſnjenimi jágodami, ki je doſti plehkejſhi, rodé.

Kadar vidimo v bolj ſevernih meſtih na kakim hiſhnim sidu terto bolj vsdignjeno, in na 15 ali 20 glaviz obresano, ſe nam prav milo ſtorí; raſte ko nôra, in ima obilno grosdja s mozhno ſtiſnjenimi jagódami; úpa ni, de bi ga kadaj mogli s veſéljam sobati. Taki terti bi mi vezh sraká dali, tó je, bi je obresali na 12 do 15 sarodnih mladik 5, 6, do 10 ozhéſ, de bi bolj rastreſhéno, in mende tudi vezh grosdja imela, in ne takó norſko raſtla. Vender moramo tudi gotovo reſnizo ſposnati, de ſe ne da vſake terte grosdje, in tudi ne vſelej na to visho poshlahtniti, rasun, ko bi ſe ji zhes vſo méro sarodniga leſá puſtilo, de bi she sopet divjaku nekoliko podobna poſtala; divjaki, takó ſe nam posdeva, nimajo nikoli grosdja s mozhno ſtiſnjenimi jágodami.

Obzhinſki zhaſopiſ od 20. pretezheniga Malitravna Nr. 111 je povedal, de okóli Trapezunta na Zhernomorju, ki je bil pred vezh ſtó létmi nekih gerſhkih Zárov ſedesh, terte, ki jih na nar viſokejſhi oréhe in druge dreveſa ſpénjajo, le na 5. ali 6. léto obresujejo; nar hitrejſhi nimajo take terte grosdja s prevezh go-

ſtimi jagodami, in de ſi ravno je deshéla takó gorka, de drevje zhes simo seleno perje obdershí, je grosdje vender komej ſred Kimovza mehko, bendimo pa dershé ſhe le o Boshizhi, ali pa nafledniga Profénza. Imajo pa to grosdje vezhidel le sa miso, kér takó viſoko od tál in ſhe v ſenzah in velikih goſhávah, ne more zukréno poſtati, de bi ſe kaj dobriga vina is njega naredilo.

V vezh ógerſkih krajih vershejo ob reshnji veſ saródni leſ in vſe mladike prozh, ravnajo terto na eno okróglo debelo batizo, in perdelujejo — na takó pohlevni terti — ſhe smiraj obilno grosdje. S perviga odreshejo, v navadni odtlizhni méri, mladiko tikama eniga ozhéſa; kar je vezh ozheſ na mladiki, jih pokasé, vſe druge mladike vershejo prozh. Drugo léto odreshejo mladiko, ki je is puſheniga ozhéſa sraſtla tikama leſhája, grintize, ali tikama noge, is ktere je sraſtla, in takó vſako léto naprej. Grinta ſe na to visho od léta do léta ſhíri, is nje ſe sbudí okoli in okoli veliko ſpijozhih ozhéf, ki poſtanejo tudi saródne. Letaſ, poſtavimo, ſe pozhaſi pozhaſi prikashejo, kakſhno tudi s enim perefizam, — h létu pa, ki ſe vſe mladike odreshejo, sraſteje is imenovanih ozhéf lepe, krepke mladike; té, ki imajo okoli batíze grosdje, puſhajo, druge pa otrebujejo.

Pri naſ bi Rebóla, Ovzhji rebiz, Şipa in Pinjela takó rejéne, tudi rodile, pa ne vſe is kraja; ſam goſp. Şhamf nam je povedal, de Muſhkateljka ſe ne da tudi na Ogerſkim perſiliti, de bi na to visho rodila. Şred debla ene Pinjele ſmo enkrat grosdik perdelali bres mladizhize in bres perefiza. Komur bi ſe ljubilo, naj poſkuſi nektére mlade tertize takó rediti; Ogri ſe s to réjo hvalijo, in ſe per nji dobro pozhutijo; Bog ve, kaj bi ſe snalo dobriga pri tem svediti.

Terte obresujejo vezhidel povſod ſpomladi, pa tudi v jeſeni ſe dajo obresovati; v naſhi ſari poſkerbé, kar je mogozhe, vſe terte po njivah v jeſeni obresati, vezhkrat, ki ſo ſhe selene, takó tudi v Dórenbergu; to jim pride ſpomladi na hvalo, ki imajo v nogradih veliko opraviti. Terte obresuj, kar je mogozhe, glatko, de ſe rane s naprejraſtejozhim leſam hitreji salijejo, in de ſe ti is puſhenih liſhájov ali grint ſpijozhe ozheſa, — pri naſ „ſlepizhi“ imenovane, tam, kjer jih nezheſh imeti, ne sbudé, in tebi ne nagajajo. Po símí jih pa nikar ne obresuj; ko bi ſe rane ſhe prav ne saſuſhile, in ko bi na naglim hud mras naſtopil, ti snajo terte ravno tam popókati in umreti. Tudi terta, ki jo pred simo nekoliko od-

kopaſh, in takó zhes simo puſtiſh, ti bo gotóvo umerla. Podsemeljſki lubád jo takó ne greje, kakor nadsemeljſki.

Obresane terte poſébno ſrednje in viſoke réje, — pri naſ vſe — je treba v veternih krajih ſhe s tolikanj vezhi ſkerbjo, ali na dreveſa nálaſh k temu rejene, ali na kole, kí ſo po raslozhkih tertne réje daljſhi ali krajſhi, debelſhi ali tanjſhi, pervesovati. Ipávzam moramo tukaj dober ſvèt dati, de, kakor hitro ſo nogradi obresani, bi imelí tudi prezej po njih saródni léſ, pri naſ „ſhparóne“ povesati; naj ſe le ſpomnijo, kako ſhkodo jim fizer burja ſpomladi po nogradih ſtorí! Ko bi bili nogradi popred povesani, bi jih lahko nekoliko kaſneji okopovali, kar bi jim slò teknilo. Vſa tertna véshnja pa po vſih vínſkih krajih in deshélah, in pri vſaki tertni réji, naj bo pritlizhna, ſrednja ali viſoka, bi mogla takó ſpeljana biti, de flednji saródni leſ, ki ſe je terti pri reshnji puſtil, bi mogel, kar je koli mogozhe, na ſvoj poſébni proſtor priti, ali privesan biti. Pri ſrednji in viſoki réji vezhidel po dve saródni mladiki, pri naſ „ſhtréze“ s 8 do 18 ozhmi, ſpleteni sveshejo in priveshejo. Le ſolnze, in srak delata in dajata dobro vino! le tega nikar in nikoli ne posabiti!

Léſ, ktéri ſe sa tertno réjo potrebuje, ſe zhe dalje le teshej dobiva, kakó drago ga she Breshánje plazhujejo, ní sa srezhi! Ljubi deshelanje! dokler ſo hráſtovi gojsdi *) okoli in okoli vaſhe predéde in déde ſhe sashírali, ſo po njivah klene ſadili, de ſo terte na nje privesovali, sdaj pa, ki ſte domazhe hribe obrili, in sazheli le prevezh na viſoki gojsd ſegati — sdaj nezhete vezh klénov ſaditi, loshej je toliko ſtó in ſtó tavshent kolov — pri naſ „rahle, kolzi, paladizhi“ is dalniga gojsda pripravljati! kakó pa, kadar bo she tudi gojsd srézhen? — kje ſe bodo naſhi naſledniki s potrebnim léſam sa terte in ognjiſha previdili? — — Mi bomo odmerli,

*) V nekim ſtarim piſmi ſmo brali, de Ipávſka grajſhina je bila Ṣhent-Vidzam dovoljila vèſ shélod v hraſtovim gojsdu pod Nánoſam ſpravljati próti temu, de ſo od njega deſetino dajali, in poſkerbovali, de niſo v tem gojsdu rasbojniki prebivali! Kje je pa sdaj ta gojsd?

Karól, vójvoda na Ṣhtajerſkim, je bil na toshbo Lorenza baróna Lantherja, kmetam Ipávſke in Ríhenberſhke grajſhine 23. Roshnizvéta 1574 kakor vlaſtnik imenovanih, pa Lantherju saſtavljenih grajſhin, ojſtro prepovedal na semeljſke njive brajde, ali kakor sdaj pravimo „plante“ ſaditi, de bi ſe shito, nad kterim je, kakor pravi, vender vezh sa ohranenje zhlovéſtva, kakor nad vinam leshezhe, ſe ne podrashilo, in de, ko je kdo terte na njivo naſadil, ima tudi od vina deſetino dajati. Zhe bi bili Ipavzi njive zhiſto sa shito puſtili, in ſe le pritlizhne ali nograſke tertne réje dershali, in na to vſo mozh obernili, ki ſo jo na ſrednjo réjo obrazhováli, — sa kolikanj in na koliko vish bi bili sdaj boljſhi! — —

zhloveſtvo bo pa ſhe shivelo; ali ni she velika potreba, de bi ſe sa domazho dreveſno réjo kaj bolj poſkerbovati sazhelo? Kolikor bolj bi bila deshéla obraſhena in saraſhena, toliko manj bi nam tudi ſuſhe ſhkodovale.

Dalmatini nizh ne pervesujejo obresanih tert pritlizhne réje, tudi ne njih mladja; odraſhene mladike prekreshentano poleshejo nekoliko, in grosdje s perjam pred ſolnzam sakrivajo; zhe grosdje kake mladike prevezh na tléh ſloní, jo s kakim poldrugi pedanj dolsim léſam podpró, de grosdje ravno na tléh ne leshí. Dobro ſo jo smiſlili, — kje bi ſe pa tudi sa léſ k tertam previdili? Njih gojsdi ſo she sdavnej sginili, in njih béle góre káshejo gole rébra; taka le ſe tudi nam piſhe!

VII. Kakó gre sárod pred ſlánami obvarvati?

Terte ſo komaj obresane in povesane, pa ſe she bojé, de bi jih kaj hudiga ne sadelo; ni ga ſkorej ſadú, de bi ſe kakor terta zelih pét do ſheſt meſzov v nevarnoſtih mnogih ſhkodljivih vremén snaſhel, vezhidel popred dosorí in ga pred nevarnoſtmi otmejo. Ṣpomladanjſke ſláne tertam veliko ſhkodujejo, kakó jih gré neki pred to ſhkodo obvarvati? — Nar bolj bi bilo take plemena ſaditi, de 10 do 14 dni kaſneji poganjajo, in vender do praviga zhaſa ſosrejejo, — pri naſ ſo létaſ ſizer kaſno, pa vſe na enkrat obselenéle! — Kér je pa zlo teshko tazih plemenov dobiti, moramo tukaj drugi ſvèt dati, ki bo vezh sdal, in ta je: nikoli ne boſh ſláne bolj odganjal in panal, kakor, zhe s tertno réjo is dolín, v ktérih ti ſlane prevezh nagajajo, na bolj jáſno ali ſápno, na tak kraj, kjer ſlane ne padajo, beshiſh. Próſimo, nikar ſe nam tukaj poſmehovati! ni nè vſak kraj sa vſako réjo vſtvarjen; ko ſe ena réja v nekim kraji ne ſponaſha, treba je drugo naſtaviti, ſamoglávnoſt pri tem le nizh, zlo nizh ne pomaga.

Imamo brata v Ṣhmarji, ki ga veliko bravzov naſhih noviz posna, in kteri ſe je nam v poprejſhnih zhaſih vezhkrat pritoshoval, de mu v nekim dóli ſlane le prevezh terte poſhkodujejo. Rekli ſmo mu, in terdno sashugali, de mora s tertami bolj na ſapno iti. Naſh ſvèt, ki ſe mu je is perviga zhuden sdél in naroden, je sazhel ſpolnovati; sdaj ne fliſhimo vezh, de bi mu ſlane nagajale, in ima prav lepe vinſke pridelke.

Ali bi ſe ne dale ſpomladi terte s kajénjam pred flánо ohraniti? vezhkrat ſmo she v ozhitnih zhaſopiſih brali, de v nekih némſhkih krajih bliso Rajna ſo s kajenjam ſvoj sárod pred flano obvarvali; ravno takó ſmo tudi brali, de vzhaſi ni kajénje nizh pomagalo. Tu napravijo, kadar ſe flane bojé, po rasſhirjanju vinſkiga kraja 10, 30, 50, 100 ali ſhe vezh prezej viſokih kupov is raſtlin, in vſeſortne druge ſhare, ki dajo veliko vodéniga dima. Poſtavljeni zhuváji pásijo po nozhi; ko bi imela flána paſti, dajo s svónam ali ſtrélam snaminje, in drugi, k temu poſtavljeni, morajo vſe kupe ob enakim zhaſu sashgati, de ſe na enkrat vès vinſki kraj s dimam sakrije. Zhe ſo enkrat vſi kupi sgoréli, je treba poſkerbeti, de ſe sa drugi dan novi napravijo, in takó naprej.

Veliko kmetovavzov je v naſhih krajih, kteri v shivo terdijo, de niſo vſe flane enako ſhkodljive, kar tudi ſkuſhnje uzhé. Ko flána pade, in de ſe vidi ob ſolnzhnim is-hódu kaki oblak, ali oblazhik na nebu, pravijo: de ſe bo flána povodila. Ko je pa nebó zhiſto, jaſno in srak ojſter, poſtane flana ſtrupéna in gorje tertam, ktere sadene. To je ſkorej, kakor smerslo jabelko ali smersliga zhloveka prav pozhaſi pozhaſi, ali pa naglo odtájati.

Ne ſamo mnógi ſlovezhi moshàki in viſoko uzheni, temozh tudi zeli naródi vſih pretezhenih zhaſov ſo ſe vezhkrat v vezhih ali manjſhih rezheh vezh ali manj motili, takó ſe ſhe dan danaſhenj godí, in mnogitere naſtopke vezhkrat vsrokam ali lékam perpiſujejo, s ktermi je nimajo tudi te nar manjſhi svesize. Priporozhvali ſo nam mozhno is Franzoskiga in Nemſhkiga terte béliti (Zauberring), in obetali ſo nam od tega velike dobizhke, tóde ta je prasna bila! Uzhili ſo naſ po flámnatih vervih is ſadnih dreveſ mras v kádi s vódo napolnjene odpeljati, tudi ta je prasna bila! Po enakih flámnatih, gori na viſoke ránte ali sherdí privesanih vervih ſo hotli ſtrelni ali nebeſhki oginj poſerkati, de bi ſe vezh tozha ne delala, pa tudi ta je prasna! Imenitne novize ſo nam is vezh krajev in deshél osnanovale in terdile, de je ta in ta, v téj in téj deshéli ſvoje poſéſtvo s takimi rántami pred tozho obvarval med tem, ki je okoli in okoli vſim drugim ſoſédam vſe pobila; prasna je bila tudi ta, bila je lash ali ſaj pomota. S tem nezhemo nikogar shaliti, prav ſerzhno shelimo, de bi od 10. ſkuſhenj vſelej ſaj vender ena ſe práv obneſla, potem blagor zhloveſtvu!

Poſamesne ljudi je loshej v kaki pomoti rasjasniti, kakor zelo ljudſtvo; k temu poſlednjimu delu ſe vezh lét potrebuje. Zhe kako

zélo ljudſtvo kakſhno pomoto terdi, in veliko va-njo saúpa, mu jo je zlo teshko is glave sbiti. Kakó pa zhe bi v tiſtih nemſhkih krajih ali deshélah, kjer kadé, pri tem le tudi kaj pomote bilo? kakó, zhe bi v enaki nozhi, v kteri ſo kadili in ſe kajénja hvalili, ſlána ſhe zló padila ne bila? ali pa, zhe bi bila padila, de bi ſe bila povodila in nizh ne ſhkodovala? kako, zhe bi, kadar kajénje nizh ne sdá, polno sgovórov imeli, ali de ſo presgodaj ali prekaſno, ali pa, de niſo vſi na enkrat sakurili? i. t. d., kako, zhe bi ſe pri ojſtrim sraku in práv shivim mrasu is vodeniga díma pa ſhe vezhi ſlána narejela? ali ne vidimo po hudim in tihim mrasu gredejozhiga zhloveka polniga ſláne, ki ſe je is gorkiga in vodeniga puha, ki ga ſam is ſvojih pluzh diha, po njemu naredila? —

Pokashite nam vender enkrat na vezhim in bolj odpertim pólju dvé ſoſéſki, ali dva kmetovavza, ki ſtanujeta s ſvojma laſtninama, kake pól úre eden od drusiga, in de je eden v 20. létih ſvoj ſad pred ſláno s kajénjam ſedemkrat obvarval, drugimu pa, de je ſlána vſe poſmodila; po tem hozhemo tudi mi kajenje bolj zhiſlati; popred pa nemoremo s dobro veſtjo vinſkim krajem, kjer je she takó vezhi pomanjkanje nad raſtlinjem ſvetovati, take velike, pogóſtne; s teshavo ſpravljene in tedaj slo drage kúpe shgati. S tem le pa nezhimo prihodne ſkuſhnje grajati, naj taki, ki ſe jim ljubi, in ki imajo v kakih sapertih dolinizah, poſtavimo, ajdo vſejáno, de ſe s dímam dveh ali treh ſoshganih kúpov zela doliniza sagerne, ſhe ſkuſhnje ispelujejo, pozhaſi bo she reſniza na dan priſhla.

Dunajſka z. k. kmetijſka drushba je 6. Velkiſerpana 1831 vſe druge z. k. enake drushbe prijásno povabila in poprosila, vſe raslozhno in okoli po vſih deshélah ſtorjene ſkuſhnje, s kajénjam ſad pred ſláno obvarvati, nji s vſimi okóljnoſtmi in na tanjko rasodeti; de bi ona to rezh prav prevdarila, kar je nad tem dobriga, v en ſklep ſpravila, in ga k pridu kmetovavzam osnanila. Prav dober namèn, — pa nikdar niſmo od tega kar beſedize svedili vezh! — —

VIII. Od tertijonov in drusih kebrov.

Druga nadloga, ktera sna ſpomladi zhes terte priti, ſo tertijoni, pri naſ rudezhi, plavi, in selenkaſtosláti. Snáno je, de s rívzhikam pereſne rézelzhke vpizhvajo ali sbádajo, de od tega pereſa

svenejo, in de take v neke svaljke svijajo, kamur ſvoje jajzhiza polagajo. Perje ſe potem hitro poſuſhí, in na tla pade, kjer ſe v njemu is jajzhiz zhervizhi svalé, in v semljo slesejo, de bi tretje léto potem, v tertijone ſpremenjeni, vùn prifhli in enako ſhkodo delali. Vezhkrat ſe tertijoni pomotijo, de tudi saródne petlize vpizhvajo, in de ſe sarodizi poſuſhé. Zhe terta ob perje pride, ne more vezh po ſvoji vlaſtnoſti dihati in rediti ſe. Po vezh krajih delajo tertijoni veliko ſhkodo, po drusih pa malo ali nizh; marſiktéri miſlijo, de je to na ſvétu ali semlji leshézhe. Prav je, de komiſijſki ofkerbniki na to pasijo, in de tam kjer ſe obilno tertijonov prikashe, — ſofédje njih ſváljke poredama pobrati in satreti morajo.

Ṣhe drugi keber je, 4 krat vezhi od poprejſhniga, poſébno terdiga shivóta, zhernobelkaſt ali ſivkaſt, tudi s rívzhikam, kteriga ſlavouzheni goſp. F. Ṣchmid v Ljubljani, ki jih zhes 1500 raslozhnih kebrovih plemenov posna — po latinſko „Otiorhynhus Girafa“ imenuje. Vinorédniki tih krajev ga vezhidél ne posnajo; najde ſe poſamesen po nogradih in tudi drugej. Pred 15. létmi ſmo jih naſhli na nekim tertnim pereſu 5 ali 6., pero je pa bilo rasun shiliz zhiſto ſnedeno. Od takrat ſmo ſe ſami vezhkrat preprizhali, de ta keber samore, kar ſe popred nikoli ſliſhalo ni, zele tertne ſadeshe, v tretjim letu njih raſhe, do goliga objeſti. Kakor godne ſviloprejke ali shidne goſénze (kavalirji) murveno perje zhiſto objedó, takó tudi ti kebri tertno perje 8. do 14. dni pred zvetenjem. Taka ſe je bila enkrat nam permerila, pa tudi naſhimu gori imenovanimu bratu; kar ſmo posneje svedili, je tudi neki kovazh is Gozh v ſvojimu ſadeshu enako ſhkodo imel, poſébno pa goſp. Ritter v Ṣhtánjelu, kamor je bil veliko tert is Rajna poſadil.

Ti kebri prav hudó shrejo, pa le po nozhi; na terti od 8. do 12. mladik ſe jih komaj vidi 6. do 8. pri meru zhepeti; tudi teshko bi jih bilo satreti; na enkrat, zhe le terto dregneſh, ſe ſtoré mertvi, padejo doli in ſe vezh ne ganejo; na semlji jih je pa teshko raslozhiti; tudi ne samoreſh takó s lagami kakiga pertizha ali rutize pod terto rastegniti, de bi ne zhutili in ſe popred doli ne svalili. Marſikdo bi menil, de ta keber po ſvoji naturi nar ráji na novo globoko prekopano in srahljano semljo ſvoje jajzhiza polaga, kjer ſe samorejo svaléni zhervizhi globoko sariniti, dobro ſe rediti in pred smerslino ohraniti, na tretje leto pa pridejo na dan, in kakor novi kebri ſadeshe objedó.

IX. Od nograſkiga okopovánja.

Shálostno bi bilo sa zhloveka, ko bi imel ſamo od tega shiveti, kar bi mu semlja ſama od ſebe rodila; obdelováti jo mora, zhe ſe hozhe preshiveti, in s úmnim obdelovánjem semlje ſi sna obilniſhi perdelke, ſladkejſhi in prijetniſhi shivljenje nakloniti. Poverhna semlja po zelim ſvetu je nar bolj máſtna, nar rodovitniſhi; jo obdelovati, hozhe rezhi, jo na kakorſhno ſi koli bodi visho rahljati, drobiti, meſhati in obrazhati, de poverhna pride h korenikam, in ſpodnja, vezhkrat zhiſto mertva pa na verh, de ſzhaſama na ſolnzu, sraku i. t. d. tudi ſvojo rodovitnoſt dobí.

Zhlovek ſpervizh lovez ali ſtrélez, potem zhedár, semljo obdeluváje, je poſtal pravi poſnemovavez Boshje ſtvarljive vſigamogózhnoſti; ſamótne, divje in puſte kraje je ſpremenil, ſzhaſama jih obdelováje, v ſmehajozhe in nar prijetniſhi verte ali ráje. Kar koli pitaniga, shlahtniga in prijetniga ſebi ali drugim perdeluje, naj bo od mnogoverſtniga ſadja, vertnih sélish, drusih kupzhijſkih raſtlin ali shlahtnih, lepodiſhezhih in vezhkrat slo drasih zvetliz, to je on vſe s úmnim obdelovánjem semlje is divjázhnoſti potégnil, semlja mu je ſpervizh le ternje in ofát rodila. Od takrat kar je sazhel semljo obdelováti, ſe je na ſvetu vſtavil, in semlje poprijel, s njo svesal in porozhil, jo ima vlaſt in ſi jo je ſvoj dom isvoljil. Ko je pa vſe ókoli doma olepſhal in pripomogel, de ſo perdelki tolikanj bolj pitani poſtali in ſe poshlahtnili, ali ne bo tudi on v ſrédi take shlahtnoſti ſam bolj pitan ali shlahtneji poſtal? in pri takim rasjasnenju ſe ne bo puſtil dalje rasſvetliti? ko ſo jo naſhi ſpredniki she takó daljezh perpéljali ali ſe bomo mi tukaj vſtavili? ali nam je neka pot naprej sagrajena? Nikakor, niſmo ſhe na konzu, dokler bo ſvet ſtal, vedno bo samogel úmni zhlovek naprej iti, úmni kmetovavez semljo pridniſhi, obdelovatí, in jo k obilniſhim in shlahtnejſhim perdelkam primórati! —

Takó ſprizhujejo tudi vſakdanje ſkuſhnje, de, kakor úmniſhi in vmetniſhi ſe semlja okóli terte obdeluje, tolikanj obilniſhi, pa tudi bolj pitaniga grosdja dája. Srednja in viſoka réja ſe vezhidel obdelujeti s dreveſam, nograde pa je treba okopováti; po vſih vinſkih krajih jih pa ne okopujejo, ne enakokrat, ne enako globóko. Vezhidel je navadno ſpomladi terte nekoliko odkopáti; ako ſe to is namena ſtorí, de bi ſe tertam sgorne, ali kakor pravijo „privérhne“ koreninize odresovale, téga pri naſ potrebno ne najdemo,

rasun mladiz, od ktérih ſmo pa she pred rekli, de ſe lahko bres ſhkode in po pameti tri zele léta odkopáne puſté. Preteklo je she zhes 18 lét, kar niſmo ſvojih nogradov puſtili odkopováti, in zlo nobene ſhkode niſmo pri tem imeli; ko kaka sgórna korenika úmnimu kopazhu kaj nadleguje, jo lahko odreshe, ſizer ſe take koreninize pri kopánju, ali okopovánju nograda smeſhajo, pridejo tudi bolj na verh, kjer jih ali ſuſha ali smerslina pomorí.

Po odkopovánju tert, nógrade kaſneji okopájo enkrat, dvakrat, v nekih krajih ſhe zlo po trikrat. Sakaj nógrade okopujejo? gré nekoliko bolj na tanjko raslozhiti.

Treba jih je okopováti, de ſe semlja v njih srahljá; v nógradih jo je dober pedanj vezh ali manj, ki je plajſh tertnim korenikam, po símí, de jih gréje, in obvarje pred smerslíno, poléti pa pred hudim ſolnzhnim opékam; ta plajſh s mnogotero hojo po nógradi ſtlazhene in mozhno vleshene semlje je treba ſpomladi pràv pràv srahljati in sdrobiti, de bi mokrota in gorkota lashej do korenin prilesila, in srak jih oshivljal; srahljána semlja ſe sraka napije in is njega nekaj vógelza (Kohlenſtoff) ſerka, kteri je h raſhi in reji vſih raſtlin takó ſlushezhen in potreben, kakor kruh zhloveku.

Nógradi ſe okopávajo, de bi ſe semlja v njih preobrazhovála, to je, de bi povèrhna ſpodaj, in ſpodna na verh priſhla; mnogiteri plevél, perje, léſ, merzheſ i. t. d. v sgorni ali povèrhni semlji ſtrohnil ali ſognjil, poleg tega ſe sgorna semlja, kakor ſmo ravno rekli, okoli léta s srakam napája in od tega rodovitniſhi poſtaja, práv je, de pride h koreninam, in jim nov shivesh da; ſpodna pa, od koreniniz smolshena, povshita ali ſpita, de pride na vèrh nove mozhí iſkati in sadóbiti. Pràv pravijo tedaj úmni vinorédniki, de mora semlja po nogradu plavati, to je, de je treba nograde prav okopováti, in s okopovánjem semljo dobro obrazhati.

Kér pa ſe semlja s takim okopovánjem v nogradih nasdól pomíka, in bi snala hitro od verha oditi, sató ſe mora sa kako salógo preſkerbeti, de ſe nógrada verh vſelej, ko je potreba, s novo semljo previdi. Kadar tedaj puſhavo safájaſh, nikdar jo do verha ne safadi; bodi previden in ſpomni ſe, de bo nograd smiraj naprej od sgorej nove semlje potreboval. Od drugej jo va-nj vositi ali noſiti, ni vſelej priloshno, tudi ne lahko, taka semlja je draga! V vezh franzoskih krajih jo noſijo po simi na glavah in herbtih is konz nogradov nasaj gori na verh. Bres ovínkov jo povemo, de ſmo jo tudi mi she od ſpodej nasaj gori noſili.

Okopovánje nogradov je ſhe poſébno koriſtno ſató, de ſe po njih veſ plevél ſkopá in ſatare. Plevél je, kakor povſod, takó in ſhe bolj v nogradih nepotreben, in nepovablen goſt, in vſiljen júglar, kar on v nogradu povshije, tega terte ne dobé; úmni kmetovavez ne bo ſató nograda naſadil, de bi noter plevél redil; okopovánje mora tedaj takó globoko in ſkerbno biti, de ſe veſ plevél, poſébno ſhe kjer rába (Quecke) in ſirka nadlegujeti, s koreninizami vùn ſpravi.

Vezh ſhkode ſhe, kakor jo tertam od potrebniga shivesha vkráde, dela plevél po nogradih s ſvojo ſenzo, s ktero tlá sakriva, de jih ne more ſolnzhna gorkota takó pregréti, in de na ſebi deshevno vódo, in vſakdanje rôſe vſtavlja, s tem nograd hladí, in njega rasgrejenju sopet brani. Kolikor gorkote potrebujeſh, zhe bi hotel 40 bokálov vóde v kotlu na ognjiſhi v puh (ſopár) ſpremeniti, to je, ſkadíti ali poſuſhiti, ravno tolikanj bi jo bilo potreba, sa tih 40 bokalov vóde poſuſhiti, ko bi jo po nógraſhkim plevelu hotel raskropiti. S plevélam mozhno saraſhen nograd ſprizhuje od ſtraſhno velike nevednoſti in neúmnoſti, ali pa od grósne nemárnoſti in lenobe vinorédnika. Poglejte takó s plevélam obraſheni nograd od mére eniga orála, koliko ſtó in ſtó bokalov vóde bi ſe poſhkropilo, de bi ſe plevél po njemu dobro narôſil? Ko je pa pogoſtim deshévno vréme, ko vſakdanje mozhne rôſe padajo, povejte nam, koliko gorkote je potreba, de bi ſe vóda le is plevela ſkadila ali poſuſhila? Kdaj bodo od plevéla obſenzhene tlá na verſto priſhle, de bi ſe rasgrele? kdaj bo pa ſhe le priſhla gorkota doli do korenin? ali je kaj upa, de bi v taki saraſhzhávi grosdje kadaj prav frélo in zukreno poſtalo? zvizhika, pa ne vina boſh notri pridelal! Rekli ſmo she, pri Trapezúntu je takó gorkó, de zhes simo drevje seléno oſtane, pa vender is grosdja, ki ga gori na viſokim, v dreveſnih goſhávah in ſenzah redé, de ſi ga ravno zhes Boshizhe sréjejo, nizh dobriga vina nimajo.

Nikar ne miſlite, de gorkota *) pride od sgorej, od ſolnza

*) Uzheni raslozhijo dvojno gorkoto: 1) raſvésano, ſdramljeno ali ſbudéno; to obzhútimo, kader naſ in vſako shivo ſtvar gréje, ſnég in léd topí; nikoli ni takó mras, de bi je ſhe kaj ne bilo, pa vezhi, ko je mras, manj jo je; ta gorkota vódo ſerka, de ſe, kakor pravimo, poſuſhi, to je, ſe s nje nar manjſhimi drobzami ſklene, sveshe in s njimi na kviſhko bejshí in to smiraj naprej, dokler je kaj vóde. To, po ti ſhegi s gorkoto ſklenjeno, in na kviſhko bejshézho vódo imenujemo puh ali ſopár; po simi in pri vezhim mrasu ga vidimo is kakiga vrozhiga zhloveka, ali taziga konja, ki ſe vſtávi, ali pa is gnoja, ki ſe naklada, puhtiti ali kaditi ſe, poléti pa, vezhi ali obilniſhi gorkota vódo ſhe v

dóli, to ni réſ, v tem ſe motite; ko bi takó bilo, bi sgorej blishej ſolnza moglo bolj gorko biti, ſkuſhnja naſ pa uzhi, de viſhje, ko

manjſhi drobze raſtanjſha, in nevidama s njo na kviſhko beshí. Is taziga púha, ki ſe je proti vezheru ne pre viſoko vsdignil, ſe narejajo po nozhi, ko je prav tiho, rôſe in ſláne. Gorkota ſe ſpravlja in gré nasaj v semljo, vóda pa, ki je bila s njo v púh ſklenjena, oſtaje na seleníni, to je rôſa; ravno takó ſe tudi po simi v kurjeni ſtanizi godí; gorkota gre ſkosi ſhipe, vóda pa, ki je bila s njo v púh ali ſopár svesana, na ſhipah ſaſtaja, de mokre poſtanejo. Is zeliga ſvetá, is vſih shival in raſtlin ſe vedno vóda po nozhi in zhes dan kadí, in kakor ſopár, vezhidel nevidama na kviſhko gré; gori na viſokimu nebu ſe ſopár ſhe bolj rastanjſha, de vezhidel ſkosi vidimo, ko pa nekoliko gorkote, ki ga narasen dershí, sgubí, ſtopijo vodéne drobze bolj ſkup, in ſe nam pokashejo pod podobo megle ali oblakov; pri vezhi sgúbi gorkote, ſe ſprijemljejo vodene drobze oblaka v kanzhike (kapljize); te le, sdaj she teshej, ne morejo vezh gori plavati, sazhnejo po zhaſi doli les'ti, po poti pa ſkosi oblak pol ali zelo úro globoko, ſe smiraj druge vodéne drobze s njimi sdrushujejo, de, zhe dalje vezhi in teshji poſtajajo, dokler, kakor debéli kanzí (kaplje) na semljo padejo in takrat rezhemo: desh gré. Ravno takó ſe dela desh; kapljize od ſpodaj na pokrivazhi vreliga lónza, ali od snotrej na klobúku shgajnerſkiga kótla; mokrota ſe je ſpremenila v ſopár, ſopár pa, ko ſe ohladí, to je, nekoliko gorkote sgubí, poſtane sopet mokróta. Lahko bi ſe tedaj reklo, de kar ſvét ſtoji, je ni kapljize, ne vezh ne manj vóde na ſvetu, pa ni vſa vóda, tudi ne vſelej pod enako podobo; nar hitreji je vóde narvezh pod podobo púha ali ſopárja, veliko jo je v ſnégu, lédu in v vſih mokrotah in ſókih zeliga ſvetá. H zhimo tó in tukaj? bo sna biti marſikdo rekel! Sa odgovor mu dámo: kdor teh reſniz ne rasúmi, ne bo nikdar úmnim vino — vinorédnikam priſhtet.

Sdrámljena ali sbudena gorkota, od ktere govorimo, ſtorí, de ſpomladi drevesno popje sazhne otékat in ſe raspénjat, sbudí in svalí miljone shivaliz, de poléti okoli naſ gomisljajo; do sorí tertni ſád, in primóra semljo, de veliko ſadú prineſe, ko jo je ravno prav, nam tekne; ako jo je pa prevezh, naſ pézhe — opézhe, ali zló umorí.

Ta gorkota ſe da méríti; velik raslozhik je namrezh med gorkoto ſnegá, ki ſe topí, ali vóde, ki ravno smersuje in med gorkoto vrele vóde; ta raslozhik ſo uzheni v 80 enako velikih ſtopiniz rasdeljili, in k tému méro snajdili, ki ſe Reomírov gorkomér, termometer (Reaumur'scher Thermometer) imenuje. Enake ſtopinize, ki jim tudi „gradi“ pravijo, ſo uzheni moshje od gorkote ſnegá, ki ſe topí, ali vóde, ki ravno smersuje gori do gorkote vrele vóde naredili, enako velike ſo jih naredili ſpodaj pod vodó, ki smersuje. Ko ſe rezhe tedaj, de je ſheſt gradov mrasa, ſe hozhe rezhí, de shivo ſrebro je v gorkoméri sheſt ſtopiniz pod smerslino padlo, in uzheni samorejo po tem takim ne ſamo viſokoſt gorkote, ampak tudi ojſtróſt mrasa po ti mérí rasumiti, in eden drusimu osnaniti. Pri vezh kmetijſkih opravilih je práv potrebno in koriſtno gorkomér imeti, najdejo ſe v meſtih na prodaj.

2) Druga gorkota je svesana, in takó ſpijózhe, de bi ſe nikoli ſama od ſebe ne sbudila, ko bi jo kaka druga rezh ali mózh ne sdramila; vſe videjozhe in ne videjozhe rezhi (sráki ali lufti) posemeljſkiga ſvetá ſo jo polne; pa ſkrita je, ſe ne da ne obzhutiti, ne méríti, ko jo pa sdramiſh, jo boſh obzhutil, pa tudi lahko méríl. Rekli ſmo she, de ſolnze jo nar bolj in nar vezh na ſvetu sbuduje. Kemikarji jo snajo na veliko ſhég sbuditi. V ſróvim móſhtu, v gnóji, mokrim séni, v platní, ko ga je vezh kupov ſtiſnjeniga in mokrige, jo nar hitreji neki gnjiliz (Stickstoff) sbudi; na shivim ápni jo sbudiſh s vódo, v ſvojih laſtnih pluzhah s dihanjem, to je, ti vlezheſh noter neki kiſliz (Sauerstoff), is tega ſe proti kakor dihaſh gorkota sbuduje, de te greje tvoje shive dni, ko bi ti pa uſta in nóſ salapnili, zhe bi ſe v pluzhah vezh ne potikalo, bi gorkota tvojga teleſa saſpala, pa tudi ti bi saſpal. — S krefanjem sbudiſh ſpijozho iſkrizo, s iſkrizo sashgeſh ſvezho, s ktero na ognjiſhu sakuriſh, smiraj vezh jo sbudiſh, dimnik ſe ti vname, hiſha ti sgorí, pa tudi ſoſedova, vezhkrat tudi zela vaſ, terg, zelo veliko meſto, kolikanj in kako ſtraſhno ſe je gorkota sbudila!

ſe zhlovek vsdigne ali gré, bolj hladno je, in de nar viſhji gore ſo na vezhno s ledénimi in ſneshénimi kápami pokrite. Gorkota je tukaj le pri naſ domá, v naſhi semlji; kakor kovázh merslo shelésize s zhverſtim tolzhenjem na nákvali rasgréje, de sherézhe poſtane, ali kakor divják s dergnenjem leſá ob léſ gorkoto sdrámi, de oginj imá; ali kakor poſhteniga, lepiga ſanta, prijasni, mili pogled od daljezh nedolshno deklizo, ki ni ſhe beſedize s njim govorila, ga ſhe nikoli ni vidila, takó ogréje, de srudezhí; ravno takó samore tudi ſolnze, de ſi je ravno 20 miljonov nemſhkih mil daljezh od naſ, s ſvojim rávnim in biſtrim pogledam semljo ogreti, nje ſvetloba pa in sharki s nekim nam ne sapopadljivim shigázhenjem, v semlji svésano in ſpijózho gorkoto odvesati, sdramiti, sbuditi, jo vun potegniti, de naſ, in vſe drugo okoli naſ, gréje, de jo obzhutimo. Ko ſolnze saíde, sazhne gorkota pozhaſi sginovati, slese sopet v semljo, ſe ſpravlja in gre ſpát, de bi drugi dan, ko bi jo ſolnze sbudilo, sopet vſtala; zhe dalje v nozh, smiraj bolj sginuje; poléti, ki je daljſhi dan, in ſolnze bolj na ravnoſt bije, jo vezh obudí, po simi pa veliko manj, na gorízhizah, ki ſo ravno proti ſolnzi obernjene, jo nar vezh obudi, vezh kakor na planjávah, na ktere she nekoliko poſtrani, in tedaj ne takó mozhno, bije, satorej ſo gorízhize vinoréji bolj ſlushezhne od planjáv.

Dalej uzhi vſakdanja ſkuſhnja, de ſolnzhni sharki na zhiſtih ali golih tlah, ker ſe samorejo poredama vpreti, nar vezh ſpijozhe gorkote obudé; bolj gorko je na jáſnim, kakor v goſhávi; bolj gorko na zeſti ali na ſuhim bródu, ko na njivi s shitam obraſheni, ali na ſenosheti. Ne bodi tedaj sanikaren, ampak védno poſkerbi, de bodo nograſhke tlá okoli léta zhiſte in ne plevélne, de ſe ti bo v njemu vezh gorkote sbudilo, ktera ti ga bo globoko v nozh, in vezhkrat do naſledniga jutra gréla, in takó bo grosdje, kar bo koli mogozhe, ſosrejalo in zukreno poſtalo. Satorej morajo tudi terte poſamesno ſajene biti, de ſolnze zhes dan fleherno poſebej obide, ne pa pregoſto, de ne obſenzhvajo prevezh ena drugo, in de s ſvojo ſenzo tal ne sakrivajo.

Vinorédniki niſo takó samásani, de bi teh reſniz, ſaj is vſakdanjih ſkuſhenj ne rasúmili; od kod pa vender pride, de grosdje, poſébno frednje, vezhkrat pa tudi pritlizhne réje v tákih plevelih in goſhavah puſté ráſti? to pride po ſtari navádi, ki jo je takó teshko — tako teshko opuſtiti. Navada ima shelesno ſrajzo!

Hozheſh kadaj nóvo delo, kakorſhno ſi koli bodi, pri kmetiſht-

vi vpeljati, ne pezhaj ſe v tem veliko s ſtarimi delovzi ali najemniki; ſamoglávni ſo, nevoljni in zhmérni, v prizho ſe ti bodo poſmehovali in ozhitno ſèrſali, rekozh: kdo je kadaj kaj taziga vidil ali ſlifhal, in ti ne bodo prav ſtorili. Nad tem ſe pa ne zhudi; ſtare ljudi nove rezhi uzhiti, ta ne gré; najémi raji, zhe nimaſh ſvoje drushine dovolj, mlade, bolj vbogljive in tebi vdane ljudi; dobro jih plazhuj, prijasno ſam pokashi jim nóvo delo, ki ga imajo ſtoriti, zhe jim prezej od rók ne gré, ne bodi nevoljen, ne godernjaj in ne smirjaj jih ſató, kér ti po volji ne ſtore, s tem ſi ne boſh nizh boljſhi. Mladi ljudje hitro vſako delo poſnemejo, to jih veſelí, komaj snajo eno, ſe she drusiga uzhé in poprimejo; sadnjizh ſe ſhe s tem le ponáſhajo, in velikrat ſvojim tovarſham take nove dela radi pokashejo, in jim njih prid raslagujejo. Takó le pridejo nove ſhege in dela hitro v navádo; nikoli pa nimaſh noviga dela vpeljati ſamo s to beſedo: „takó hozhem imeti“, marvezh imaſh ſvojim domazhim, in tudi unanjim ali najetim delovzam vſako nóvo delo takó rasloshiti, de tudi njega koriſt rasúmijo.

Kér ſmo she tukaj do delovzov priſhli, naj nam bo ſhe dovoljeno opomniti, de ſo delovzi tudi ſvojiga plazhila vredni. Ne bodi ſkóp proti njim; ſkashi ſe jim priljudniga goſpodarja, s veſélim oblizhjem in dobrim ſerzam, ne pa, de bi jim kadaj ozhital, kakor de bi ti bili premalo ſtorili, pri njih ſi imel biti, de bi bil ſam vidil, kolikanj in kako ſo ſtorili. Goſpodarjeva sadavoljnoſt je poloviza njih plazhila! Deſét prav ſlushenih delovzov, zhe ſe ravno med ſeboj kaj norzhujejo ali rasvedujejo, ti bodo s ſmeham vezh in bolj prav ſtorili, ko dvajſet drusih, ki s nevoljo in klávorno, kakor na tláki, delajo. Kar ſe s veſeljem ſtorí, je vezhidel prav ſtorjeno. Vezhkrat, kadar ſmo v pretezhenih létih ſvoje delovze, ki ſo vrozhino, tesho in trúd dolsiga dneva prenaſhali, ſlifhali, kako ſo na vezher shvishgáje, in veſéle péſmi prepeváje na dom ſhli; nam je bilo takó pri ſerzu, de nobeden nar ſlovezhih pevzov bi naſ ne bil mogel bolj omezhiti. Marſiktéri, kakor pravijo, dobri kmetje, ſo v poprejſhnih zhaſih ſvoje ſinóve k nam na shernado (najemſhino) poſhiljali, ne kakor de bi bili shernaditi navájeni, ali shernádenja potrebni, temuzh ſató, de ſo ſe pri naſ novih ſhég dela naúzhili.

S takimi rasúmnimi in vdánimi delavzi ſe da nógrad prav okopati, in v njemu plevél satreti, de ne bo kaſneji viſhej sraſtil, in od vetra júgan s ſvojim majanjam grosdja mándral. Veliko vino-

rédnikov je po tih krajih te vére, de, zhe je grosdje she v móki (Auflug), mu ne tékne, ko ſe okoli njega kaj ripſa; satorej poſkerbé tudi, de vſelej, predenj je grosdje v móki, ga veshejo, to je, nové mladike od sgorej na kole pripenjajo.

S tazimi delovzi ſe da tudi salísani, to je, s vezhlétnim, plitvim ali le povèrhnim okopovánjem ſkashén nógrad popraviti, zhe ſi ga ſam po nevédnoſti salisal, ali zhe taziga kupiſh, ti ga bodo prerahljali, de bo veſélje. Ṣpervizh ſe ga bodo tertize nekoliko vſtraſhile, kér ſe jim veliko poverhnih korenizhiz poterga, ali kmalo po tém bodo ſzherníle, de ſe boſh zhudil; s pervo bendimo, ti dajo debelſhi grosdje. Dobriga in globokiga kopanja nikar ne posabi, to ti da vſelej debelſhi jagode, in ſhe posno v jeſéni, bodo terte seléne oſtale.

Od koriſto nograſhkiga okopovánja, in plevélniga satrenja ſo v mnogih vinſkih deshélah takó mozhno preprizhani, de potem, ki terte odkopajo, nograde, ne po enkrat, ampak po dvakrat, v nekih krajih ſhe zlo po trikrat, pa ne vſelej enako globóko, okopujejo. Ṣvét ni enako po vſih krajih plevelu podvèrshen; tudi bi ſe snalo primériti, de she po ſtarih navadah preplitvo kopájo, in plevéla nikoli prav ne saterajo, ali pa, de v kakih krajih prevezh poverhu, in tedaj bolj plevélu, ko tertam gnojé. Ko bi ta bila, zhuditi bi ſe ne imeli, de jim plevél prevezh nagája. Ozhitno pa gré take nograde nar bolj pogoſtama okopovati, kteri ſo preilovni, in v ktérih ſe semlja sa kakim vezhim deshjam premozhno vléshe. Ako bi ne bilo navadno deshélno oródje pridnimu nograſhkimu okopovánju primérjeno, tréba ga je primériti, ali gorſhiga is kakiga drusiga kraja sanesti. Od 20 lét ſem ſo gorſhi delovzi pri naſ is tega naména ſvoje, kakor pravijo, pikoníze, sa letó delo, ki ſo doli vun in vun dva pavza ſhiroke, ſkorej 4 pavze debele, od 12 do 17 pavzov s luknjo vred sa toporíſhe ali rózhnik sdaljſhali; vagajo v shelesu polzheterti do 4 ſuntov; s takó le zeli dan nograd kopati, ni ravno lahko.

Kdor nograd prevezh plitvo okopá, ne bo ſamo nograda, ampak tudi ſebe ſleparil; plitvo in tedaj hitro okopán, bo tudi ob bendimi hitro potérgan! Ob deshevnih vreménih nikar nograda ne okopuj, prasno je rezhi: delo ſe bo lahko in bersh ſtorilo. Ko ſe ſkopana in mokrótna semlja proti ofuſhí, prav je, ko ravno kaſneji désh na-njo pade, ne bo ſhkódlo; ko ti pa ſkopano mókro semljo désh saploſká, ſe ti bo terda ſhkorja zhes nograd naredila,

srak ne bo mogel ſkos priti in korenin oshivljati, in nagle plóhe bodo po verhu otékale, brès de bi semljo rasmozhile; terte pa namefto ſzherniti, bodo sbledéle, in ſkorej boljſhi bi bilo, de bi ga ne bil tifto léto zlo nizh okópal.

Ko je ſkopaniga plevéla málo, in ko je droben, ga snaſh po verhu puſhati, de ſe poſuſhi, ſtrohni in prihodnjizh nekoliko pognojenju nograda flushi. Ko ga je pa obilno in debeliga, ga morash vun is nograda ſpraviti, de ti ne bo nografhkih tál pred folnzam sakrival, in de ſe ne bodo rôſe po njemu vſtavljale in nograda hladile, vershi ga na gomilo, ali ko je potréba, oberni ga sa shivinſko pizho, ali seleniga ali ſuhiga, rasun tega poſkerbí, de ne pride vmeſ nizh ſtrupeniga, kakor je, poſtavimo: ſmerdljivi jabelzhnik, po kterim ſhe zeló kravje mleko, ako ga je sherla, ſmerdí. Vémo, de bofh rekel: „ſaj ga shivina jé“, kaj pa de, zhe je privésana, isſtrádana in zhe ji drusiga ne daſh. Posheni le enkrat krávo na kraj, koder jabelzhnik raſte, in pási, zhe ſi ga bo ſama svoljila jeſti?

Kér Ipávzi nograde le po enkrat okopávajo, prav bi bilo, de bi jih nekoliko bolj globóko, kakor imajo ſizer navado, in kaſneje okopováli, de bi plevél, ki ſe je she prikasal, ob enim saterli in de bi terte, kader bi bilo nar bolj potrébno, is bolj rahle semlje raſtle; druge poljſke dela pa, ki ſe jim ſilijo, jih primorajo, de jih pred, ko je mogozhe, okopájo. Svetovati bi ſe jim ne moglo, de bi ſhe po ſ. Petru to délo ſtorili. Hude ſopárize in folnzhni opéki bi snali ſkos srahljano semljo tertnim korenikam prevezh ſhkodovati. Ko bi ſe pa fèm ter tje, sna biti v preſlabo okopánih nogradih, kaj vezh plevéla, poſébno ſirke, ali goſtiga velikiga múhvizha prikasalo, ga sna od ſ. Lorenza, kadar ima navado mlade kolzhi obruſhiti, do ſ. Jerneja poruvati in is nograda ſpraviti.

Kar ſmo pri nografhkim okopovánju od srahljenja, sdroblenja in obrazhanja semlje koriſtniga povédali, samore ſledni kmetovavez na úmno preoránje, de ſe semlja dobro obrazha in drobí, ali pri obdelovánju vſake druge réje, po danih priloshnoſtih, v pravim zhaſu, de ſe semlja pri korenikah ne sablati, ali v hudih ſuſhah ſe korenike ſhe bolj ne ſpekó, k ſvoji pridnoſti oberniti. Vſakdanje ſkuſhnje uzhé, de bolj prav in pogoſtim, ki ſe raſtlinam pléve, in semlja okoli njih meſha, bolj ſe tudi ponaſhajo.

Od saplevelenja ſrednje tertnje réje, ſe bo v naſlednim odlozhku kaj vezh v miſli vsélo.

X. Kakó gré ſhe dalje terte isrézhiti?

Terte obrésane in povésane, oboráne ali okopáne, hvala Bogu, boſh rekel, delo je ſtorjeno! Vinoréja pa nima ſhe s tem sa dobro; na ravnoſt ti jo povém, de tó je ſhe vſe prevezh is debeliga, de vſa nekdajnoſt je tudi takó ravnala, de ſedajnoſt vezh od tebe terja. Vinoréja modra goſpá, priljudna prijatliza te shelí, kakor ſkerbna mati ſvojiga otróka ſhe v bolj lepó obdelani ali omikani nograd peljati, in ti ſhe bolj pítano grosdje pokasati. Nizh ſe jo ne boj, sa nje roko ſe primi, ozhitoferzhno te bo poduzhila. Ali te nizh ne mika od nje kaj sveditи? Ali nifi nizh radoveden? Ko bi tvoji v klét povabljeni ſoſédje in prijatli, ali tudi vinſki kupzi tvojo kapljizo gorſhi, kakor doſihmal, imenovali in pohvalili, bi te tó zló nizh ne veſelilo? Ko bi sa naprej ſvoje vina drashej, ko do sdaj prodajal, bi ti tó ne bilo vſhezh? Réſ! Poſtavi lonez s shlahtno zvetlizo v kaki hram, de ne bo ſolnza vidila, ali ti bo lepo raſtla, in ſe dobro ponáſhala? — Naj te sapró sa tri meſze v neko malo ſtanizo, ako ravno s vezhimi továrſhi, ki ti bodo ſhe sa vezhi nadlego, naj te pítajo s nar bolj sbranimi jedmi, ali ti bo tó teknilo, zhe ne boſh ſmel kar ſtopinize na sdravi srak, na gorko ſolnze ſtoriti? Taka le ſe tudi grosdju godí, ko v ſredi gnjezhe in ſenze koſhate terte prebiva, de nikoli ſolnza ne vidi! Ni sadoſti ne, de je terta na ſolnzi, tudi nje grosdiki naj ſe ga rasveſelé, naj jih ſaj vender nekoliko od ene ali druge ſtraní obſije, de bodo bolj ratali. Kakor tedaj mila mati ſvoje déte, ki ga nekoliko sagernjeniga v narozhju dershí, ima tudi terta ſvoje grosdike na videshu, ſaj poſtranſkimu poglédu imeti.

Kakor ſo naſ v vſih vednoſtih in uzhenóſtih, vmetnoſtih in rokodélſtvih drugi naródi prehiteli, takó tudi v vinoréji; mi Ślovenzi, jo zhmo rezhi! Ali ne klampamo vſi Ślavijani sa njimi le od daljezh? in pa ſhe ſkorej, kakor de bi naſ na vérvi ſamí, in ſhe po fíli sa ſeboj vlekli. Naſh národ, v nar vezhim ſhtevilu, in nar dalje po ſvetu rasproſtorjen, je priſhal v ſvojih ſtarih ſtarih ozhakih is merslih, ledénih krajev, is divjih, tamnih gojsdov; ali pride ki od tód, de jo ima v ſvojim ſerzu ſhe takó malo gorezhnoſti ſam sa ſe, in sa ſvojo domovino? de ga takó malo mika in ſpodboduje sa laſtno omikanje in oſrezhenje? Nar vezhi národ, in nar dalje sad oſtati, ali je to sa-nj zhaſtitljivo? Pod Turkam jih réſ sdihuje zhes pét miljónov naſhiga ſlavjanſkiga naróda v ſtraſhni ſush-

nofti; pod teshko shelesno kraljevo palizo ruſkiga zára ſe jih snajde zhes 40 miljónov; mi pa, ki domovujemo v ſhtevilu 15 do 16 miljónov pod nar lépſhi zvetezhim venzam nar miloſtljivſhiga in mirniſhiga Zeſarja Ferdinanda I., ki nevtrudama sa naſhe rasjaſnenje in ofrezhénje ſkerbí; mi, ki nam je pred drugimi Ślavijáni od vezhéra, od Lahov, luzh rasſvetljenja v ſveti véri, in v mnogih drugih vednoſtih in umetnoſtih she pred vezh ſtolétmi doſhla, de ſhe dan danaſhni, ali k vezhnimu hvaleshnimu ſpominu vſe, kar je lepiga, pitaniga in drasiga, shlahtno, ali is Láhov imenújemo; mi, ki naſ Nemzi takó lepo k ſebi vabijo, nam takó prijasno salóge ſvojih vednoſt odpirajo in ponujajo, ki takó ſerzhno sheljé s nami pobratiti ſe *); ali ſe jim bomo ſhe smiraj gluſhili? in ſami ſebe ſhe v nizh ſtavili? ali réſ, naſ ne samore nizh ſpodboſti, de bi ſami ſebe viſhej zenili? sa drusimi narodi hiteli, jih doſhli, in s njimi enako viſokoſt, zhaſt in prijetno shivljenje doſegli? Prozh tedaj s vſo ſlepóto, de ſe ne bo nihzhe vezh med nami ſvojiga naróda, ſvoje domovine, ali ſvojiga jesika ſramoval! Zhèhi, **)

---

*) Notrajno-auſtrijanſka drushba sa obertnoſt in rokodelſtvo je lanſko léto na Śhtajerſkim 405, na Koroſhkim 244, in na Krajnſkim 145 tovarſhov ſhtela, ktérih vſak na léto po pét gotdinarjev, drushbne naméne podpirati, pripomore. Té deshéle ſo bile pred vezh létmi, po miloſti Njih Zeſarſke Viſokoſti Nadvojvoda Joána povabljene k imenováni drushbi priſtopiti. Nihzhe ni sgornih Auſtrijánov k temu priſtopku klizal ali vabil, — ſami ſo ſe priprosili, in dobrovoljno jih je do pretezheniga léta k ti drushbi 1458 tovarſhov priſtopilo! Taki le ſo Nemzi!

**) V Ljubljani ſo bili pred dvéma létama namenili nedeljſko ſholo v rasjaſnénje obertnoſti in rokodelſtva napraviti; kér ſe pa v Ljubljani krajnſko in nemſhko govori, ſo nam, ki ſmo bili ravno na poti v zheſke Toplize, ſlavni in sa domovino vneti roják, rajnki goſp. Praprotnik shivo narozhili, de bi bili v Prágu, kjer tudi zheſko in némſhko govoré, ſkuſili sveditи, kaj v tazih ſholah, in v kterim jesiku uzhé. S veliko voljnoſtjo ſo nam tam vſé, kar te ſhole vtizhe, na tanjko dopovedali in pokasali, svedili ſmo, de jih v Prágu 1100 ob nedeljah v take ſhole hodi! De jih imajo 11 rasnih velikih ſtaniz ali ſálav s 11. uzhitelji v treh rasnih hiſhah, kér ni bilo mogozhe vſiga pod eno ſtreho ſpraviti, de jih uzhe po zheſko in némſhko. Mehaniko pa in kemijo ſamo po nemſhko. Śami ſmo bili neko nedéljo ob deſéti uri v tako ſholo ſtopili, kjer ſo Mehaniko raslagali, naſhli ſmo okoli 130 poſluſhavzov, nektére pri ſtaroſti 30 lét, tudi vezh korporálov in feldbébelnov med njimi. Poſébno veliko jih je, ki ſe riſati uzhé, pokasali ſo nam od tazih mojſtrovſke dela, ſ-hranjene v ſholi k vezhnimo ſpominu. Zhehi ſo bili pervi obertniki v naſhim Zeſarſtvu, in ſe smirej takó uzhé, kakor de bi ſhe nizh ne snali! Naſhe Iderſhize pa ſhe smirej po ſtarih obrasih ſhpize delajo; bojé ſe, de, ko bi jih po kakih novih prizhijozhimu zhaſu bolj primérjenih zhertalih ravnalé, bi jih vezh ne mogle prodajati! —

S enako poſtreshljivoſtjo nam je goſp. Hanka, moshák evropejſkiga ſlavſtva, in pervi Ślavijan, kér vſe ſlavijanſke jesike rasúmi, neke rasjaſnénja, ki muséum sadenejo, podelil, in ſvoje ſerzhne shelje rasodel s Ljubljanſkim muséumam v takó sveso ſtopiti, de bi ſi, kar bi od piſmenſtva bilo, na krish poſhiljali. Na poti nasaj ſmo vſe, kar ſmo v Prágu taziga svedili, goſp. Praprotniku na tanjko dopovédali. —

Horvátje, naſhi blishnji ſoſedje, Ṣlováki po Ogerſkim i. t. d. vſi sa Nemzi podvisajo v ljubesni do domazhije, v ljubesni do Zeſarja in do lepih, koriſtnih uzhenoſt. Ali bomo mi Ṣlovenzi, mi, ki ſmo med vſimi Ṣlavijani nar ſtarji shlahten kamen v kroni naſhiga zeſárſtva, sadej oſtali? De bi vender te beſede na takó gorezhe ſerza padle, kakor gorezhe je bilo, ki jih je oſejalo! naj ſe v njih globoko vkoreninijo in lepó zvetéjo, de bi sanámſtvo — naſhe meſó in krí — v blishnji prihodnoſti is njih obilno ſadú s hvaleshnoſtjo vshivalo!

Pred 1800 létmi ſo she modri Rimzi, po ſprizhovanju Kolumela, nekiga viſoko uzheniga rimſkiga kmetovavza, rasúmili, de isrézhenje tert k poshlahtnenju grosdja veliko pripomóre. Pod isrézhenjem ſo vſe ſredſtva ali pripomozhki sapopadeni, po ktérih ſe grosdji na tertah, pa le úmno, prihod sdraviga sraka in ſolnzhne ſvetlobe in gorkote naklóni, de bi ſe bolj obnaſhalo. Kar bi samogel v tem le plevél grosdji ſhkodvati, ſmo she v poprejſhnim odlozhku s vſo natanjknoſto povedali; tukaj ſe bomo zhes tertno isrèzhenje od mnogih drusih plati pomenili.

Zhlovek ne diha ſamo ſkosi pljuzha, ampak tudi ſkosi kósho. Odraſheni pa sgubi v 24 urah s dihanjem, in videjozhim ali nevidejozhim pótam 4 do 5 ſuntov mokróte, ki ſe vezhidél ſpróti v ſópar ſpremenuje, na kviſhko letí, in is ktériga ſe, kakor ſmo she v miſlih imeli, tudi desh dela. Imamo po ſvoji kóshi neſhtevilno nevidejozhih lúkniz, po ktérih mokrota vun puhti; imamo jih pa tudi drugih bres ſhtevila, ki ſo pijávkize, ktére is sraka shivesh ſèrkajo. Kaj bi tebi pomagalo, te s jéſiham, shganjem ali s káfro oprati, ali s brinjevim oljem in ſtarim ſalam pomasati, ko bi tvoja kosha nizh ne popivala? —

Vſe raſtljine, ki po simi zló malo shivesha potrebujejo, in kakor medved v berlógi ſpé, dihajo in puhté v polétnim zhaſu po perji. Vſi oſtanjki od shivesha, vſe nepotrébno ſe po perji is njih ſkadí, ali ſpuhti; po perju pa tudi zló veliko shivesha is sraka v ſé potegujejo, ſerkajo ali pijejo. Niſi ſhe nikoli vidíl drevo na kakim sidu raſti? Kam dela neki korenine? Ali ne shivi po perju is sraka? Ko bi na latnik ſpeljano terto, ktéra bi ti lahko dala 200 bokalov móſhta, na polétni hudo vrózhi dan prezej sjutrej poſékal, ali ne bo nje perje do vezhera she takó ſuho, de bi ga lahko kakor ſhtúpo smanzal? Kolikanj mokrote, ali ſóka bi bilo zhes dan potreba, de bi bilo perje seleno in ſriſhno oſtalo? Uzheni moshje menijo, de terta v premeri 17 krat vezh kakor zhlovek na dan

po perju ſpuhti, de ſe tolikanj is nje ſkadí! Ko bi terta po veliki ſuſhi ali ſolnzhnim opéku zló ob vſe perje priſhla, naj potem deshuje kakor ſi koli bodi, kaj ſe ti sdí: ali bo nje grosdje ſosrejelo? Kratko nikar, tó léto ne vezh; nima perja, ne more vezh dihati ali puhtiti, in ſóka, ki ji ga korenine obilno poſhiljajo, ne more povshiti, nepotrebniga pa vun pahniti, ſe sapáſe, ali pa bo v tak ſtan poſtavljena, kakor po simi. Ravno takó kakor terta po perju, tudi grosdnje jágodize po lupinizah ali kóshizah dihajo ali puhté, vlezhejo in ſerkajo shivesh is sraka, in nepotrebne ali nadleshne oſtanjke od shivesha od ſebe dajo ali vun pahajo, ſe is njih ispoté ali ſkadé. Torej mora vſaka jágodiza okoli ſebe proſtor imeti, de lahko po ſvoji vlaſtnoſti shiví, ſizer ſe sapáſe, obolí in poslo pride. Bres ſolnza, ali bres gorkote ga pa ni nobeniga shivljenja, terta in grosdje mora tedaj dovolj gorkote imeti, ſizer ne bo raſtlo in dosorelo. Rasun vodeniga ſopárja, in nepotrebnih ali nadleshnih oſtanjkov puhté vſe raſtljine tudi neki kiſliz*) (Sauer-

*) Dihája ſerka zhlovek kiſliz is sraka; v pljuzhah ſe kiſliz raskroji, nekaj ſe ga ſprime s kervjó, in ji da rudezho ſarbo, nekaj ſe ga sdrushi s voglizam, in tega vun pahámo; gorkota pa, s kteró je bil kiſliz popred terdno svesan, poſtane rasvésana, ſe sdrami, in ta je, ktéra naſ gréje. Ko bi ne bilo vezh kiſliza v sraku, bi ne mogli vezh dihati, bi ſe salapnili, bi poginili mi in vſa shiva ſtvar. Tudi ogenj bi vezh ne gorel bres kiſliza. Na ognjiſhi ſe godí ravno takó, kakor v naſhih pljuzhah; kiſliz ſe sdrushi s mnogmi rezhmi, ki ſo bile v drevah, in sgine s njimi ſkósi dimnik, gorkota pa, s ktero je bil kiſliz takó svesan, de je popolnama ſpala, ſe od njega lozhi, ſe sdrami, poſtane rasvesana, in samore zele meſta ſoshgati. Vſa taka gorkata pride tedaj od kiſliza. Vſa shiva ſtvar in ogenj tolikanj kiſliza povshíje, kdaj bi ga she bilo moglo smanjkati, ko bi ſe od kod ne nadomeſtoval? Vſe raſtljine zeliga ſvèta ga védno is ſebe puhté, de ga je smirej sadoſti, in smirej v enaki primeri po zelimu ſvetu v dolinah in na vſih viſozhinah. Med 100 déli sraka, v ktérim prebivamo, ga je 21 delov kiſliza, ko bi ga bilo vezh, bi prenaglo shiveli, bi bili kakor vinjeni, in bi hitreji poginili.

Od druge plati puhtimo, ali vun pahamo mi in vſa shiva ſtvar kiſli vogelz (Kohlensäure), to je taki srak, kakor gomisla is kiſle vode, ali kakorſhen is moſhta pride, ki ſe kuha. Klet poln moſhta, ki ſe ravno kuha, ſe hitro, zhe ga kaki veter ſproti prozh ne odshéne, s takim kiſlim voglizam napolni, de bi neúmni zhlovek hitro v njemu ſe salapnil in poginil; sakaj v kiſlim voglizi ne more nobena shiva ſtvar dihati, tudi ſvezha ne goreti. Srak is kiſliga vogliza je 11 krat tesheji, ko srak v ktérimu shivimo, ſe puſti tedaj, pa zlo s lahkama, is poſóde v poſódo prelivati, de ſi ravno ni nizh viditi. Ko bi v kaki isbizi, ki je tikama saperta, vezh ljudi prebivalo, kakor ſe v meſtih pri ſromakih po simi vezhkrat godí, in ko bi ſpat ſhli, ſe sna primeriti, de vſi poginejo, in drugo jutro, kar ſe je she velikrat pergodilo, vſe mertve najdejo. Kiſliz ſo s dihanjem v isbizi povshili, in ga s kiſlim voglizam, ki ſe je is njih pljuzh puhtil, nadomeſtili. Ko bi taki ljudje ſhe kaj ognja k ſebi v isbizo vseli, ſogreti ſe, bi ſhe hitreji poginili, sakaj tudi ogenj kiſliz povshiva, in ga s kiſlim voglizam nadomeſtva. Kiſli vogliz je tudi smirej v enaki priméri v sráku, v ktérim shivimo; v 100 délih sraka je en del kiſliga vogliza. Sakaj pa ne vezh? ſaj ga vſa shiva ſtvar vedno is ſvojih pljuzh vun paha? Kadaj bi bil she mogel zeli ſvèt s njim

stoff), kteriga nam vſe raſtljine povrazhujejo sa vogliz (Kohlenstoff), ki ga jim s dihanjem poſhiljemo.

Nihzhe ne ravna tert ſamo savolj mladik in perja. Grosdje — grosdje, in pa dobro, to je, srélo in zukreno hozhemo od njih imeti. Pámetni in ſkuſheni vinoredniki vſih vinſkih deshél ſo pa popolnama previshani, de niſo vſe mladike, ki na obresani terti sraſtejo, tudi ne vſe peréſa na mladikah, tertni raſhi potrébne, marvezh, de ſe dajo mnoge peréſa na mladikah, vezhkrat pa tudi zele mladike, bres tertne ſhkode, in k velikimu teknenju grosdja prozh vrezhi. Ko ſe po ti ſhegi terte isrézhejo, imenujejo tó ſploh: „terte trebiti“ v naſhih krajih pa „terte mandati ali oberati“ in kar prozh mezhejo, ſe klizhe pri naſ s delam vred „mandanje“.

Poglavitniſhi namémba tertniga otrébenja ali mandánja je: grosdji, — de bi prevezh v ſenzhnim hladu koſhate terte in v sadahnjenim sraku ne zhepelo, kar mu ne tékne, — pót odpreti, de bi ga po nji bolj sdrav srak, ſolnzhna ſvetloba in gorkota doſhla. Pokuſi, dragi prijatel! vender enkrat grosd is ſrede goſhave kake koſhate terte, slaſti pri ſredni réji, in grosd od svunajne ſtrani na enaki terti, ko bi bil ravno s enim pereſam nekoliko sagernjen, oh kaki raslozhik boſh naſhil! Ali ne najdeſh vezhkrat ſhe ob terganju, poſtavimo na gnjetizhni terti, de svunajni grosd je lepó zhérnoplav, in dobriga pokúſa, snotrajni pa ſhe popolnama selen, bres piſane jágodize, ko ravno na pol mehak, je vender voden ali ſhe kiſel; ali bi ne bilo bolji prozh ga vrezhi, kakor med dobro grosdje djati? Tú vidiſh, de bres ſraka in ſolnzhne ſvetlobe in gorkote jo ni nobene sréloſti, ne grosdnje lepe ſarbe. Kar ti je tukaj rezheno in pokasano, lahko oberneſh v priméri na ſlednjo bolj koſhato terto pri vſaki réji in v vſaki vinſki deshéli. V nogradu imaſh mlado ali pognojeno, mozhno raſtljivo terto, ki ſi jo na ſhparón deſetérih ozheſ obresal, ktére ti dajo 10 lepih mladik, prav prav mozhen ſhpáron ima pa ſhe pri vſazim sarodnim ozheſu nar manj eno ravenoko, vezhkrat ſhe zló saródno; ko ti vſe pahnejo, jih imaſh sopet 10 mladik, tedaj she 20; kér je pa terta kakor ſmo rekli, mozhno raſtljiva, ſe sna primériti, de dobiſh na 10 poglavitniſhih mladikah is novih letaſhnih ozheſov, v oglizh-

napolnjen biti in vſe shivali poginiti! Semlja ga na ſé vlezhe, ga ſproti ſerka, in ſe s njim napája, in s njim, kakor nar potrébniſhim shivesham vſe raſtljine redi. Takó le ſe ta rezh veshe in vertí! Raſtljine naſ shivé in vſo shivo ſtvar s kiſlizam in s ſvojim ſadam, vſe shivali pa redé raſtljine s njim potrebnim gnojem in voglizam! Kakó zhudna in módra je vſigamogozhnoſt Boshja!

kih tikama peréſnih rezelzhkov, ſhe 10 ali 15 ravenmladik, in ſpodej nishej po debli, ali is liſhaja puſheniga sarodniga leſá ſe samorejo ſhe neki ſlepizhi sdramiti, in ti ſhe veliko mladik pridjati. Ko bi ob grosdnji veshnji vſe to vkup gori na paládizh privesal, ali ne bo prevelika goſhava poſtala? takó ſe sna primeriti, de is nar shlahtnejih tertnih plemen po sanikernoſti prav plehko grosdje, in ſlabo vino pridelaſh. De v tazih goſhavah, zhe je kolikanj deshévno, mora grosdje, tudi na nar shlahtnejih plemenih, opèrhniti, od tega nezhmo tukaj nizh govoriti. Dobro vémo, de niſo vſe terte po nogradih takó raſtljive. To je bilo tukaj pokasano le v pripodobi k tvojmu rasúmenju. Ozhitno pa je, nihzhe ne more tajiti, de je ravno v tem v naſhih krajih pri pertlizhni in ſrednji réji veliko nevédnoſti ali neúmnoſti, nar hitrejſhi pa sanikarnoſti.

Pred dvema létama, ki ſmo ſe na Moravſkim od Znajma méji dunajſke deshéle perblishovali, ali ſmo jo she morde preſhli, ſmo sagledali v oſójnoſti nekiga goliga hriba vaſízo od 20 do 25 poſamesnih híſhiz, pa ſe biſtro osiráje jo niſmo mogli shive duſhe v nji najti, vidili ſmo marvezh ſhe mnoge pokonzhne vrata v hrib. Vganili ſmo jo, bres ſhe kake tertize viditi, de tó morajo vinſki kleti biti, kar nam je tudi poſtiljon poterdil. Kader ſmo verh hriba sádej puſtili, ſmo priſhli v ſredo nógradov, ki ſo ſe na déſno in lévo daljezh rasproſtorili, in nadól vlekli. Tertne glavize ſo is tál kukale, na ſlednji po dvé mladiki, vezhidél vſaka s ſvojim grosdikam. Svoje shive dni jih niſmo vidili, ne takó pritlizhnih, ne takó lepó obránih ali otréblenih, pa tudi pleveliza ga ni bilo med njimi viditi; ſamo pregoſte ſo ſe nam sdéle. Na zeſti vſredi nógradov je nekdo podnógraſhki klét imel, in is njega vino na zeſto tozhil; viditi je bilo ſamo lúknjo, ſkos kteró je is kléta vino noſil. Práv pripravna naprava popotnikam is ſevernih krajev, ki niſo ſhe nikoli vidili, kakó vino raſte, v pervim nógradu, ki ſe jim naletí, jim tudi njega ſad v pokuſhnjo ponuditi! —

V tazih nógradih in pri taki réji jo ni, in jo ne more biti koſhate terte, tudi po Ipávi je veliko takih nógradov, ktéri savoljo tertne raſtljivoſti zló nizh mandanja ne potrebujejo. Grosdje ſe vidi vſe, ja s perſtam lahko na vſaki grosdih v njemu pokasheſh. Na orálu taziga nógrada pa boſh veliko vina, ga snaſh 200, kaj pravimo? ja ſhe zlo do 150 bokalov pridelati. Velika obilnoſt vina na enimu orálu! Tudi take nógrade, — poglej, takó le zhudni ſmo —

ti ſvetovamo, ti velimo, te sarotimo, ne v ſvojim, temuzh v imenu gori imenovane goſpé Vinoréje, jih mandati. —

Povej vender enkrat v pravi lepi prijasnoſti, ko terto obreshesh, naj bo she na kolikor ſi bodi ozheſ, kaj pri tem miſlish, kaj shelish, kaj je tvojá namémba? Ali ne, de bi vſa mokrota, ki jo terta s korenikami is semlje potégne, ali kakor praviſh „vſa mózh“, ravno v te puſhene ozheſa priſhla, in jih redila, de bi, ko ſo saródne, letaſ lepo grosdje, in sa naprej krepek saróden léſ dale? Ko bi ti o ſ. Jakóbu, kadar na Nánoſu s delavzi ſenó ſpravljaſh, shéna sa te in tvoje delavze tri jedí sa koſilo poſlala, in ko bi po poti noſitelju, lazhni in ſitni júglarji nekoliko s proſhnjo, nekoliko pa po ſili, kar je od meſá, ſhtruklov in vinſkiga povshili, de bi ti v nekim lonzu le kaj od ſishola in kiſle répe oſtalo, in ravno takó drugi, tretji dan i. t. d. ali bi ti s ſvojimi delavzi krepek oſtal, in zhverſto ſenó ſpravljal? Şi pa ti takó priſmojen ali sarobljen, de ne véſh, kam ta beſeda letí? de pripodobe, in nje naúka ne rasúmiſh? Taka le ſe v tvojim nógradu godí. Po neúmni in ſlabi reshnji ſo tertne debla polne liſhajev ali grint, is teh se sbudí veliko ſlepizhov, in is ſlepizhov ſe ſzimi po debli polno 5 do 10 ali 15 mladizhiz; kaj pa de majhnih, pa vender hozhejo shiveti. Od ſ. Jurja do ſ. Mihela je pét meſzov, odgovóri, v tih petih meſzih, kolikanj fóka, ki ga je terta is semlje potegovala, ſo té mladizhize, kakor nepotrebne pijavkize, ali nadleshni juglarji, is tertniga debla poſerkale, de ga niſo sgórne, od tebe pri rèshnji puſhene ozheſa dobile, in ravno sa tega voljo lazhne, ſlabeji in bolj puſto grosdje dale, in ſlabeji léſ, sna biti ſhe zló nesaróden, sa naprej sredile? Daj jih máteri, ki ima mleka le sa eniga otróka rediti, ſedmero otrok, kakó jih bo neki dojila in sredíla? Şaj ne bodi vender tak tepiz, de bi v ſvojim nógradu, ki ga s trudam in teshávo obdelujeſh, okoli léta na tavshente nepotrebnih, nadleshnih, tatinſkih in ſhkodljivih pijavk — mladik — redil! Ko bi tedaj ti tak nógrad letaſ smandal, k létu pa bolj glatko obresal, káko she na pol ſuho ali gnjilo deblo dóli na kako zimizo nasaj djal, in ga sa naprej bolj prav in ne po ſromáſhko okópal, reſnizhno! v malo létih boſh v njemu nameſti 150 do 300, ali nameſti 200 do 400 bokalov gorſhiga vina pridelal. Drugi poglavitni namén mandanje je tedaj, de bi ſe vſi nepotrebni ſlepizhi ali zimize, kakor ſhkodljive pijavke, ja vſe tudi vezhji, ali zló velike, pa nepotrebne in nadleshne mladike prozh vergle, is naména,

de bi vèſ shivesh, vſa tertna mózh ſe le na ozhefa obernila, kteréſi ti nji pri reshnji puſtil. —

Po tertah imaſh veliko poſamesniga perja, ali zelih mladik, ki terte nepotrebno ſeſáje, jih ſlabé, hujſhajo, in ſo grosdju mozhnó, kakor ſmo she ſliſhali, nadleshne, ali bi ne bilo bolj práv, de bi jih v domazho réjo shivine obernil? Vſi úmni kmetovavzi ſo popolnama preprizhani, de ſe ima na kmetijſtvi, kolikor je mogozhe shivine, tóde prav rediti, in de je bolji, na meſti po ſlabih paſhah, jo doma imeti; po tém ſe bo nar vezh gnoja naredilo. Zhlovek je v prevelikim ſhtevilu na ſvétu, de bi samogel ſamo od tega shiveti, kar mu semlja ſama od ſebe rodí; on hozhe in mora semljo priſiliti, de bi mu na majhnim proſtoru obilniga ſadú rodila, naj bo od shita, ſozhivja, selenjav, korenin ali grosdja i. t. d. Sama od ſebe pa, de ſi ravno, kakor ſmo she rekli, neki vogliz vedno is sraka ſerka, bi vender bila hitro smolshena, in bi tolikanj ſadu ravnáje, kolikor ga hozhe zhlovek od nje imeti, oſlabéla, ko bi ſe ji vogliza, in ſploh tazih rezhí ne nadomeſtvalo, ki jih goſto poſejáne ali vſajene raſtljine sa ſvoj shivesh potrebujejo, — ali s drugo beſédo, treba je semljo gnojiti, in ſizer tolikanj mozhnejſhi ali obilniſhi, kolikor vezh hozhe zhlovek na nji perdelati. Kakor je detetu materno mleko potrebno, ali vſakdanji kruh zhloveku, ravno takó je tudi gnoj vſim raſtljinam potreben, ki jih zhlovek ſéje ali vſaja. Ali ti bo dajala krava mleka bres dobre pizhe? Ali ti bo kokoſh jajza neſla bres shita? Ravno takó tudi semlja ne more bres gnoja rodovitna biti. Kmetijſhtvo bres gnoja, je vojvoda bres vojſhakov ali malin bres vóde. Naj ti prodajo po ſodnjini ſíli shivino is hleva, ali boſh sdaj, ki ne bo vezh gnoja, vezh perdeloval in druge dolgove loshej poplazhal? V kratkim zhaſu ti bodo prodali tudi semljo, in ſekira bo ſhla sa toporiſham! —

Od ſ. Ferjana do ſ. Ivana bi marſikteri kmetovavez prav lahko ſvojo shivino domá vezhidel s mandanjem redil, in kup gnoja na gomili mnoshil. Ko pa tega ne ſtoriſh, ali niſi sanikaren kmetovavez, nehvaleshen Bogu, ki ti toliko take dobre réje sa shivino ponudi? Ali ni tertovna bolj pitana in tezhna od hraſtovne, ali kake druge grishave travize? Ali boſh bolj prav opravil, shivino na paſho goniviſhi, na ktéri gnoj sgubiva, in is ktére pride trudna in isſtradana, de ſe ji ſkosi vamp vidi, kakor zhe bi jo domá s mandanjem dobro redil, in nje gnoj ſpravljal? Kdo naſ bo tedaj

nasaj ſtavil, zhe rezhemo: tréba je terte otrebiti, de ſe shivina domá s mandanjem bolj redí, vezh mleka imá, in de ſe vezh gnoja ſtorí? — —

Kar jo je zeli Evrópi ſlavne kapljize, kar je shlahtniga vina ſploh snaniga, lepiga imena, raſte le na tertah, ki jih mandajo. Franzosi oberajo terte od nekdaj, sna biti, de ſhe od zhaſov Rimzov ſe ni bila nikoli med njimi ta ſhega, grosdje poshlahtniti, popolnama opuſtila. Nemzi na Rajnu ſo jo od njih poſneli, de ſi ravno she daljezh proti ſeverju, vender eno nar bolj ſlavitnih vin perdelujejo, ali ni Janshevíz evropejſkiga ſlavſtvá? Auſtriani, Ogri v Tokaju, terte oberajo in poſébno shlahtne vina imajo i. t. d. tudi neki bolj módri Ştajerzi, ki ſo she blishej Nemzov, ſo od njih ſhego, terte otrebiti, ſe nauzhili, in sató tudi she shlahtneji vina perdelujejo. Kakó pa mi v naſhih bolj gorkih krajih delamo? Dobre lége in gorkota dajo nar bolji vina. Ali imamo nad tem le kako pomankanje? Sakaj pa ne perdelujemo nobeniga vina, de bi ga Evrópa zhiſlala? Goſpá Vinoreja, vidivſhi naſho mlazhnoſt in merslivoſt, nam je le po redkama, in zhakáje na naſho vezhi gorezhnoſt, kaki naúk dajala, pa ſhe tem le ſmo ſe glufhili! Kje ſo med nami taki vinoredniki, de bi terte takó ſkerbno oberali, kakor ſeverni Franzosi in Nemzi? Tertna réja nam je doſhla od Gerkov ali Lahov, pa eni in drugi jih niſo, in jih ſhe ne oberajo. De bi pa vender mi pri takim rasjaſnenju ne bili vezh takó tamni in nevedni! De bi ſe naſhi naſledniki nam ne poſmehovali, in de bi naſ, ki miſlimo, de ſmo takó módri v tem le samasane in saroblene ne imenovali! Poſkerbimo kolikor ſe da, de naſ bodo, ko ſvoje mojſtre, v hvaleshnim ſpominu ohranili! —

Kakó pa gre terte otrebiti? Is ravno rezheniga bi zló teshko ne bilo tega rasúmiti; mi pa piſhemo sa vſakdanje in navadne vinorédnike v okoljſhnji naſhih Noviz; takim gré s neko poterpeshljivoſtjo in prisaneſhljivoſtjo vſako rezh nekoliko bolj na tanjko rasloshiti, de bi jo lashej in bolj rasúmili. Mi ne piſhemo sa uzhene; ko bi taki naſhe ſpiſke, zhes naſhe prizhakovanje, is kake radovednoſti v roke vseli, proſimo jih, na to ſpomniti ſe, in nam kako natanjknoſt ali dolgoſhiroknoſt milo pregledati; tudi kake zhiſte ſlovenſhine ni nikar pri naſ, prekaſnimu ſamoúku, iſkati; le malo je ſhe goſpodov in mladih, ki ſo ſe jo nauzhili, in prav shivo poprijeli. Kakó pa, ali ſe ne bo ſhe poſkerbelo, de bi ſe tudi v Goriſhki duhovſhnizi ſlovenſka piſmenoſt tem raslagala, ki ſe na-

potovajo v duhovſtvu sa Goriſhko in Tershaſhko ſhkoſijo, kére ſte rásun Tershaſhkiga mesta, in nekaj malo Furlanov, zhisto slovenſke? Le nekaj malo lepo disheżhih zvetlizhiz je sazhela ſhe le slovenſhina poganjati; ali bi ne bilo sna biti bolj prav, de bi jih kakor doſihmal, tudi ſhe sa naprej „krajnſka zhebeliza“ objemovala, in de bi ſe v Novizah kmetovavzam, kjer jim ſhe nizh prav ne diſhé, ne filile? shlahtne kamne tem v roke metati, ki njih zene ſhe ne ſposnajo!

Vinorédniki! nad nami imate isgled, kako hitro ſe zhlovek sasábi in saíde, ko ene rezhi prav ne rasúmi! Svoje shive dni niſmo na to miſlili, de bi ſe kaka naſha ſlovenſka beſediza kadaj natiſnila in ſvetu osnanila; taki, ki ſo na to uzheni, smirej pri govorjenju oſtanejo, nam ſe pa hitro ſpotákne, de ſe sasábimo in saídemo, proſimo prav lepo ne sámerite nam! Takó le ſmo bili sdaj v Goriſhko duhovſhnizo k mladim goſpodam, naſhim ljubim kneshijſkim deshelanam, ſlovenſhino, kakor kovazhu dober bát, priporozhváje, saſhli, de bi kadaj ozhitno v zerkvah nekoliko zhedniſhi govoriti samogli, pa to nizh ne dé, ſaj imajo v vertu nad kegliſham látnik Auguſhtáne, naj jo nekoliko, ko jim ta ſvèt sa letaſ prekaſno ne doíde, smandajo; o ſ. Ani jo she snajo srélo na misi imeti. Ali vender ne, ne fantje! Raji ſe ſlovenſhine uzhite, de ne boſte kadaj s takó teshávo, kakor ſe nam sdaj godí, beſediz iſkali, prevagovali in slagovali. Auguſhtano pri miru puſtite, kdor neke rezhi prav ne rasúmi, bolj prav ſtori, de jo zlo pri miru puſti!

Nihzhe naj ſe ne predèrsne terte trebiti, kdor njih obresovanja popolnama ne rasúmi, kdor hozhe pa terto otrebiti, mora na tanjko prevdariti, kakó bi jo ſhlo prihodnizh, ali ſhe zlo sa dva léta obresati. Od nar pritlizhniſhih do nar viſokejſhih imámo v Evrópi sna biti zhes 30 med ſeboj dobro raslozhnih tertnih réj, pri vſaki pa iſhemo in puſhamo, kar je mogozhe, tak saróden léſ, ki je na leſu poprejſhniga léta sraſtil; de bi pa pri tem le terte zhes vſo méro predolge ne ſ-hajale, moramo poſkerbiti, de jih ſkrajſhamo, kar imenujemo „terte nasaj djati. Neki predolgi, ali ſtarikavi in ſlabotni tertni verh, veja ali konj je daljezh sadej is ſlepizha mladizhizo pognal; nikar le té s mandanjem prozh vrezhi, prihodnizh ſe bo obresala na glavizo dveh ozhéſ; tukaj sna terta v pervim ali drugim létu prav lép saróden léſ srediti, ta ſe ji bo ob rèshnji puſtil, in zel dolgi verh ſe bo tikama imenovane glavize prozh vergel; takó ſe bo terta obilno ſkrajſhala, ali neko tertno

deblo, nekoliko ſuho ali gnjilo poshéne tikama tál lépo mladiko, kтéra je vezhidel snaminje bolehniga debla, tó puſti, in prihoden pameten resázh bo zelo deblo do te ſpodnje mladike odresal, in tó na dve ali vezh ozhef prikrajſhal, ima pa vezh ozhef, ſe imenuje potem sarébern ſhparón, ſzhaſama ſe bo is take glave, ali ſhparóna novo deblo sredilo, terta pa pomladila. Na take, takó potrebne mladizhize je treba pri mandanju dobro pasiti, in jih puſhati, vſe druge pa po deblih in véjah, vſake tertne reje, kakor ſhkodljive pijavke prozh metati.

Mladi nógrad, ali mladize vſake réje, obreshefh v tretjim létu na glavé ali ozhefa, in sheljifh pervikrat na njih krepik saroden léf, in kake lépe kolzhi ali ſajenize srediti. Take glave na mladizah ti pahnejo v lepim vremenu na naglim debéle, in prav lépe mladike, is med ktérih ſe ena ali druga po láſtni téshi odzhefne, kér ſo kèrhke in malo vrafhene, ti jih sna tudi majhen veter odkèrhniti, obifkuj jih tedaj po goſtama, pripenjaj jih pa ohlapno, de jih ne prefzhénefh, nar bolji, ko ti zhaſ pripuſtí, s njih laſtnimi mozhnimi vilizami. Pod glavo take terte pa snajo is lifhaja ſhe 3 do 8 mladih pahniti, ali bi ne bilo po pameti vſe té prozh vrezhi, de bi ſhla vſa tertna mozh v 2 ali 3 glavne mladike, de bi imel v refnizi mozhen saróden léf, ki te bo vefelíl, in kolzhi pa tazih, kakórſhnih bi ſi mogel sheleti? Ali bi ne bila vender velika neumnoſt, na fledni tazih mladih tert letaſ ſhe po 3 do 8 mladik rediti, ſamo ſató, de bi jih vinorédnik prihodno léto prozh vergel? —

Poſébno krepki ſhparóni, ja vſaki prav mozhen saróden léf imá pri vſazimu poglavitnimu ozhéfu ſhe nar manj po eno ſlabeji ravenoko, zhe te ravenozhefa mladizhize poshenéjo, ali bi ne bilo bolj prav, de jih, in ko bi ravno kaki saródiz imele, odvalifh in prozh vershefh, de bi ſhla vſa tertna mozh v mladike, od kterih grosdje ali sa prihodno saróden léf prizhakujefh? K zhemu neki bi jih zelo léto redil?

Terto ſi obresal na ſhparón ſedem ozhéf, pa le tri mladike od njih sarod imajo, ſhtiri ſo pa zhiſto prasne; prozh s temi ſhtirmi, de boſh debélji grosdje, in sanaprej krepkeji saróden léf sredil. Drugo terto ſi obresal na glavo tréh, ſhparón pa na ſedem ozhéf; ti poshenejo defet mladik, pa kar snaminja ga ni na nobeni kakiga saródiza. Ko bi bil ob rèshnji gotovo vedil, de ga nima saródniga ozhéfa, povej, ali bi jo bil obresal na 10 ozhéf? O kratko nikar, ampak na glavizo dveh ozhef, k vezhimu pa na dvé glavi,

vſako s dvema ozhéſama; puſti ji tedaj tudi sdaj na glavi dvé, in na ſhparónu pa od sadaj tudi dvé mladiki; upati je, de bodo veliko krepkejſhi poſtale, takó boſh imel sa naprej dovolj, in sa dvakrat sarodniga leſá. Terta je bila lani prevezh s grosdjem obloshéna, vſo mozh je na-nj obernila, in mogozhe ji ni bilo, de bi bila tudi saróden léſ sredila; letaſ ſe bo odpozhila, in pa ſhe takó smandana ti bo gotovo sa naprej saróden léſ dala.

To ſo naúki, ktere úmni kmetovavzi in vertnarji, ko bi ravno tert ne redili, sa dobre ſposnajo; kaj bi pa vinerédniki neki zhes nje mogli imeti? mende nizh drusiga, kakor ſtaro, neúmno, prasno in ſhkodljivo navado, kakor ſo pervi, ki ſo terte v deshélo sanesli, jih obdelovali, takó jih obdelujejo in redé ſhe danaſhnji dan. Şin ſe nauzhí od ſvojiga ozheta, in terdi ſtaro deshélno navado, naj bo práv, ali ne, ter dela bres vſiga premiſlika. To je, pa s poſhtjo, po shivinſko. Şlavzhik pòje, in ſi dela ſhe gnjesdize po vſih krajih in deshélah, kakor v paradishu ob zhaſu Adama, zhlovek pa govori zhes tavshent jesikov, in ſi dela rasne hiſhe po ſvojih potrebah in drugih okoljſhinah. Kaki raslozhik je med hiſho voglarja v gojsdu in med zerkevjo ſ. Petra v Rimi? Kar je ſtariga dobriga, treba je obdershati, ko nam pa uzheni in modri moshje nove, dobre naúke in ſvète osnanujejo, ali úmni vinoredniki drusih deshél nove isglede dajajo, od kterih koriſtnoſti ſe lahko ſami po ſkuſhnjah popolnama preprizhamo, ſmo jih dolshni poſnemovati. Veliko je tertnih plemen, tó ſkuſhnja ſprizhuje, de, zhe krepkiga leſá ne sredé, ſhe zló saroden ní. Kdo bo pa ſkasal, de s úmnim mandanjem tert ſe krepkejſhi in tedaj gotovo saródniſhi léſ ne dobi? ali de, ko ſe takó terte isrézhijo, ne bo grosdje manj ſperhvalo, ſhe bolj ratalo, bolj srélo in zukreno poſtajalo? ali de bi ſe s mandanjem shivina loshej doma ne redila, in vezh gnoja ne napravilo? Tudi ſhe na tó naj vinorédnik odgovor da, kdaj bo prihodnjizh terte loshej obresoval, zhe bodo letaſ smandane, ali ne? kolikanj resí manj! toliko hitreji bodo obresane, in s manjſhim trudam.

Ob ktérim zhaſu pa gre terte otrebiti? Pred vezh létmi je bilo veliko prepiranje med Franzosi in Nemzi savolj zhaſa, v kterim bi ſe imele terte oberati, neki med njimi ſo hotli, de bi ſe otrebile pred, drugi pa, po grosdnim zveténju. Ako pametni vinorédniki, rasjaſnjeni ſhe po mnogih drusih vednoſtih in uzhenoſtih, kako rezh práv shivo premiſlijo, in vezhkrat ſkuſhajo, bi ſkorej mogozhe ne bilo, de bi praviga ne rasuméli in sadeli.

Kakor pameten vinorédnik sheljifh, de bi fhla vfa tertna mozh, vef nje fók bres vfe sgúbe v mladike, na kterih upafh grosdje, in sa naprej saródni léf srediti, torej otrebi jih pred, ko je mogozhe. Kakor hitro fe fpomladi vef sarod prikashe, jih she lahko sazhnefh oberati; mladizhize nifo fhe zló nizh vrafhene, zhe fe jih le s perftam dotaknefh, she odleté; to delo je prav lahko, kafneji pa, ko fe mladike she nekoliko vraftejo, in leféne poftanejo, teshej jih je odvaliti, tudi fe sna kaj od ftariga lefá, ali faj od njega lubada odzhefniti, kar bi ti vfhezh ne bilo, raji tedaj, ko kafno mandafh, vezhi in nepotrebne mladike odresuj. Ko hitro fpomladi oberafh, bodo ránize fhe majhine, fe bodo hitreji safufhile in sazelile, tolikanj hitrejfhi in gotovifhi bo fók kje fhal, kamor ga hozhefh imeti.

Kdor imá veliko tert, mu ne bo mogozhe, vfih fpomládi smandati; vezhkrat tega she vrême ne pripufti, ali pridejo druge filene dela, de ni lahko delavzov dobiti, tudi je pervo mandanje nekoliko grishavo ali prevodéno, in sa domazho rejo shivine premalo sdá; torej je treba poredama en nograd sa drusim, ali eno réjo sa drugo otrebiti, in pofkerbéti, de kjer fo terte, slafti nógrafhke, mozhneji, fe to delo popred ftorí, de bi kaki lóm ali gofhava grosdji ob zvetenji ne fhkodoval, in fploh, de fe mandanje do f. Ivana dokonzha, sakaj potem nógrafhke terte vezh obilo ne raftejo, in pride kofhnja, ktera fe tudi ne fme v nemar puftiti. —

S mandanjem fe terte isrézhijo, de pride sarod bolj sa zhafa na srak in folnze, kar mu na vezh vish tekne; v deshevnih vreménih in v velizih rôfah fe mokrota hitreji na njemu pofufhí, ko bi fe tedaj ravno v zvetenju snafhel, bo manj fperhoval, in poprej bi fe na folnzhno gorkoto vadil, kakor bolj sgodaj bofh tedaj mandal, tolikanj poprej bofh te naméne dofégel.

Grosdje, kéro fe je she fpomladi, ko sarod, na folnzhne sharke vadilo, v nafhih krajih kafneji nobene fhkode od folnzhniga opéka ne terpí; fvoje shive dni ga nifmo fhe taziga salesli, de bi bilo kafneji od folnza fpezheno; nafhli fmo pa v nógradu proti jutrajnimu folnzu obilni saródni grosd na tleh leshati, de bi ne bil ob deshjih od semlje ofhkroplen (ofhtrofotan) fmo mu plofhizo podloshili, na kteri je ozhitno vezh gorkote terpel, pa vender nizh mu ni bilo, lepo je fosréjal, le nekoliko je bil lefenklat in bolj hrufhljivkaft. Na 18. dan Maliferpana 1841, ako fe práv fpomnimo, je neka huda fopariza is Afrike zhes Rim, in fizer is Rima

do naſ in do Dunaja na en dan, drugi dan pa she do Berlina preſhla; ta je po vinſkih deshélah vezh ali manj grosdje opêkla, de je rujavo poſtalo, in ſe poſuſhilo, to je bila pa nenavadna prav zhudna prikasen. Kdor bi pa is kake goſhavne ſenze hitro, slaſti v mokrih vreménih raſtejozhe grosdje na naglim in v hudi vrózhini na ſolnzhne sharke poſtavil, ſe nima zhuditi, ko bi mu ga ſolnze prekúhalo, de bo poginilo; tako grosdje gre vesati v kakim hladu sjutraj sgodaj ali na vezher, pa ſhe bolji bi bilo pred poſkerbéti, de bi v taki goſhavi ne bilo sraſtlo.

V mnogih rajnſkih deshélah, kadar na glave reshejo, imajo ſhe navádo po ſprizhovanju goſp. baróna Babo *), vſe mladike, ktere imajo sarod, nekolike pred grosdnim zvetenjem ſkrajſhati, to je, jim puſté nad saródam po dvé ali tri ozheſa, to drugo pa od mladike odlomijo, in obernejo v shivinſko réjo. Po ti ſhegi ſe ſók v nekim sapopadku doli tlazhi, in ſkrajſhane mladike sazhnejo is oglizhov, to je pri pereſnih rezelzhkih, nove mladizhize poganjati; v tiſtih krajih terdijo s enim glaſam, de tó tertam tekne v vezh sapopadkih; ſók rasganja in debelí ſkrajſhane mladike, de poſtanejo tolikanj gotoviſhi sa drugo léto saródne; grosdje je debelji, in po nekih, nalaſh ſtorjenih ſkuſhnjah pravijo, de ga je obilno vezh. Take terte, ki ſo she nekoliko krepkih débel, in ki ſo ravno na dvé ali tri glave obresane, ſame ſebe noſijo, ne potrebújejo nobenih kolov, nobene veshnje, ſo v neki podobi kakor velike odtlizhne selnate vêhe. Zhe nove mladizhize na njih is oglizhkov sraſtejo, ſo viditi od sgorej nekoliko koſhate, grosdje pa okoli in okoli doli viſi, in je dobro pred tozho branjeno.

Kar je Slovenzov ta kraj gojsda, pa tudi po Dolenſkim in

*) Der Weinbau nach der Reihenfolge der vorkommenden Arbeiten dargestellt von Freiherrn von Babo. Heidelberg, 1840. Ta vinoréja, ki ſmo jo pred malo dnevi dobili, je ſhe nar bolji od vſih, kar ſe nam jih je v nemſhkim jesiku naletelo; pa vender ne moremo vſiga podpiſati, kar je v nji rezheniga. Goſp. baron Bábo pravi: de terte na ſtaroſt operhvajo. Sna biti, de na Rajnu imajo kake tertne plemena s takó poſébno laſtnoſtjo, ali pa, de ſhe ne vedó, de operhljivke ſo poſébne ſtanovitne ravenſorte. V naſhih krajih jih ni nobenih mladih takó rodovitnih tert, kakor ſo ſtare, zhe ſe jim prav dobro poſtreshe. Dalej pravi goſp. barón, de sarod ſe ne sarodi letaſ sa prihodno léto, kér terta nima poſébnih sarodnih ozhéſ, kakor imá ſadno drevje poſébno popje sa zvetje, temozh, de terta bo k létu, ko je mozhna, sarod proti, ki bo raſtla, sarajala, ko bo pa ſlabotna, de ga ne bo mogla saroditi. Naj nam bo perpuſheno tukaj prijasno poprafhati: od kod pa pride, de krepka kolzh (Schnittling) ſpomladi eden ali dva sarodiza pahne? is laſtne mozhi? Kratko nikar, ſaj jo nima ſhe kar koreninzhize, pahne jih ſató, ki ſta bila léto popred sarojena; ne donеſe jih pa ſató, ki nima mozhi, jih rediti. Kadar raſte terten léſ is ſolnza, je vſelej bolj saróden, kakor zhe bi is vode v mozhno deshevnih vremenih sraſtl.

Shtajerſkim, kjer bi ſe kóli she drago plazhovali, ſo povabljeni tó, sa-nje novo ſhego terte rediti, dobro ſpremiſliti. Sakaj poprejſhi ali kaſnejſhi bo na tó priſhlo, de ſe bodo perſiljeni ene take ſhege poprijeti mogli, zhe bodo hotli ſhe pritlizhno tertno réjo terditi. Mladi goſpodarji, ki shelé s zhaſam úmni vinorédniki poſtati, naj poſkuſijo v kakim savetji ali satiſhji nekoliko vſajenih mladih tert po ti ſhegi rediti, poſtavimo, Rihenberzhani, ki ne perdelujejo na ſvojim polji ravno nar gorſhih vin, in ki imajo od ſ. Martina do ſ. Katarine tolikanj prekſolnzhnih in satiſhnih, nekdaj sgolj s nogradmi sakritih lég, ki ſo jih sazheli sdaj v poſlednih zhaſih na vſo mozh is noviga saſajati. Terte bi ſe mogle ſaditi tazih plemen, ki bi gotovo na glavah sarod imele, kakor Rebola, Pinjela, Sipa, Ovzhji rebiz, nar hitreji tudi Briſhka Gerganija i. t. d., ſpeljati bi jih mogli k vezhimu do poldrusiga zhevlja viſoko; is perviga na paladizhe jih pervesovati, v malo letih bi pa krepke sadoſti poſtale, de bi ſame ſebe noſile. To bi bila pazh lepa réja! nobene ſkerbi sa paladizhe, kolikanj pa tudi manj dela in vlaka! Rekli ſmo: s nekoliko tertami tó ſkuſhati, sakaj, ko bi nove mladizhize s pereſnih oglizhikov prevezh Şt. Mihelza, ki ga na Rajnu Şt. Martinza imenujejo, naſtavljale, bi to prav ne bilo; táko grosdje bi terte ſlabilo, in k pridu bi ne priſhlo, ko bi ſe tedaj kaj taziga prikasovalo, bi ſe ne ſmele mladike pri krajſhevati, temozh gori viſhej ſkup svesati.

Po drusih rajnſkih krajih, kjer imajo navado na ſhparóne resati, puſte na ſhparonu dvé sadnji mladiki raſti, de ſo sanaprej, ko bi ravno ena mladika v slo priſhla, vender sa sárodni léſ dobro previdéni, vſe druge mladike pa na ſhparonu prikrajſhujejo po poprej povedani ſhegi, to je, dvé ali tri ozheſi nad sarodam puſté, to drugo od mladike pa odlomijo. De tudi mladike, ktere bi shelel prihodnjizh pogrobenzhati, ali jih v kolzhi oberniti, bi ſe ne ſmele po ti ſhegi ſkrajſhevati, bo pameten vinorédnik ſam rasúmel.

Tudi po Brégu nad Terſtam ſo she od ſtarih zhaſov navajeni pri ſvoji ſredni réji po ti ſhegi le mladike, ki imajo grosdje, od ktérih je pa ozhitno, de bodo pri prihodni reshnji prozh vershene, ſkrajſhovati; to delajo, de bi grosdje bolj na ſolnze priſhlo, in s úpam, de bi debelſhi poſtajalo. V tem moramo Breshane pohvaliti, in to ſhego vſim priporozhiti, ktéri nimajo ſvojih tert na poſébno velikih vetrenih sbriſih, in de niſo tolikanj perſiljeni grosdja vesati.

Po naſhih Ipavſkih nogradih, ki ſo ſkorej v vſih légah vezh ali manj vetrovam podversheni, in pri ſedajni tertni réji gre grosdje vesati, to je, vſe odraſhene mladike ſe od sgorej na paladizh priveshejo. To delo gré ſtoriti potem, ko je grosdje ozvélo, in ſe je she otrebilo ali ſzhiſtilo. Pri tem delu pa nimaſh mladik prevezh na kviſhko vlezhi, ali jih napéti, ampak po lahkama in ohlapno jih povsdígni in povéshi, de ne pride grosdje prevezh v gnjezho, ali tudi kakor pravijo, v ſhóp; naj ima povesana terta marvezh nekoliko podóbo neke okrogle pletenize, ali koſháre. Ko vidiſh, de ſe goſhava dela, obéri ali otrébi neke tertne peréſa, pa ne tiſtih, ki ſo nad grosdjem, ampak med, in pod grosdjem, de bota srak in ſolnzhna gorkota loshej do njega priſhla. Na vezh vish pride bolj práv, zhe je grosdje od sgorej nekoliko sakrito, to je she pred kako ſódro ali mehko tozho obvarvano; tudi ni ravno potréba, de bi ga slaſti v mozhno prekſolnzhnih légah poldanjſki ſolnzhni sharki na ravnoſt sadevali, sadoſti mu je, ko ga jutrajno ali vezherno ſolnze po ſtrani pokuka. Tákó grosdje je nekoliko prijetniſhiga pokuſa, ko ſe je pa zeli dan na gorkim ſolnzu peklo je nekaj bolj shaltavo.

Po veliko franzoskih in nemſhkih bolj ſevernih deshélah, koder na pritlizhni réji shlahtne vina pridelujejo, terdijo ſtaro ſhego, de h konzu Velkiſerpana, ko terte she nehajo raſti, jim gori nad paladizhi verſhizhe od mladja priréshejo, kar imenujejo verhzhikati, (gipfeln); verſhizhe obrazhajo tudi sa shivinſko réjo. Takó denejo nograd bolj na ſvitlo, de je manj ſenze po njemu, de ſolnze nógraſhke tlá in grosdje bolj rasgreje, in de grosdje bolj ſosréje in zukreno poſtane. Ipávze, kteri imajo v kakim mozhnim ſvetu mladize v tretjim ali zhetertim létu, ki v tem zhaſu vſe paladizhe preraſtejo, in she nove mladike is oglizhov vſe prek reshentajo, de ni mogozhe po njih iti, bi ſe tukaj lahko popraſhalo, ali bi ne bilo práv, ko bi take terte v tem zhaſu drugizh isrézhili, grosdje bolj na ſolnze ſpravili, in verſhizhe shivini pokladali, kér v tem zhaſu ſo paſhe vezhidel od ſolnza ſoshgane, in vezhkrat takó golé, ko o ſ. Pavli? Spomnimo ſe, de nam je she naſh hlapez zele vosove tazih verſhizhov na dom vosil.

Rezheno je bilo v nekim poprejſhnim odlozhku, de po poſébni ſkerbi in umetnoſti ſe da v ſévernih in tedaj bolj hladnih krajih, shlahtnejſhi grosdje in vino perdelovati, kakor bi ga zhlovek v tazih krajih iſkal; takó ſe tudi v reſnizi godí. Franzoska je nar

vezhi od vſih vinſkih deshél, ſaj nar vezh ſort vin prideluje, ki imajo ſvoje laſtne, snane in ſlovezhe iména. Ko bi ſe pa po tertni reji rasdeljila v jushno ali poldanjſko, in ſéverno deshélo; ſe jih po ſprizhovanju gosp. baróna Babo v jushnih 91, v ſevernih pa 137 shlahtnih ſort laſtniga in ſlovezhiga iména prideluje; dalje, ko ſe vſe jushne vina ſheſt meſzov po bendimi v ſrednje neka mera po 14 frankov oddajajo, ſe v enakim zhaſu vſe ſeverne na enako mero eno próti drugimu po 21 frankov prodajajo! To je pazh velik raslozhik. Jushni Franzosje ſe v prizhijozhih zhaſih veliko zhes to pritoshujejo, de ne morejo vezh ſvojih vin prodajati, de ſo jih njih ſeverni ſoſédje v tem le hudo prehitali. Takó ſo tudi Nemzi v ſevernih in bolj hladnih deshélah, in vender nekaj shlahtnejiga vina pridelujejo, kakor vſi Lahi in Ilirzi v njim naſprotnih jushnih, in tedaj bolj gorkih krajih; ravno takó je tudi na Ogerſkim, v Tokaju, ki leshí pod Karpatami, nar bolj proti ſéverju, nar shlahtneji vina naſhiga Zeſarſtva raſtejo, po vſim drusim Ogerſkim pa, bolj próti poldnevi, koder je veliko gorkeji, imajo veliko nishji vina.

Ta je vender zhudna, porezheſh ſam pri ſebi! Kratko nikar, taka je, de jo lahko s roko potipljeſh. V ſevernih deshélah sime, mrasóvi, ſláne, poléti ojſtri vetróvi, v jeſeni pa hladne, deshevne vremena vinorédnikam hudo nagajajo. Ko ſo kadaj sheleli kaj dobriga vina imeti, jim je moglo biti már, in ſo bili perſiljeni vſo ſvojo ſkerb na to oberniti, de ſo ſi le shlahtne tertne plemena, drobnih jágodiz, saplodili, de ſo jih pritlizhno, in ne v plevélu redili, jih ſkerbno oberali, jim mladike alí zele verſhizhe prikrajſhovali, s eno beſédo, prisadevali ſo ſi vſe ſvete modre góſpe Vinoréje sveditи, in vſe nje dobre nauke ſo, ne ſamo poſluſhali, temozh todi v djanji ſpolnovali; po tazih potih ſo takó daljezh priſhli, de práv dobre vina pridelujejo. Po vſih jushnih in bolj gorkih krajih franzóske, láſhke in ilírſke deshéle ſe pa vinorédniki na ſvoje dobre lége, na mozhno ſolnze in ſvoje bolj gorke deshéle sanaſhajo; hozhejo le doſti vina iméti, torej ſe she pritlizhne réje ogibljejo, in terte bolj viſoko redé; vinorejnih naúkov jim ni mar poſluſhati, od mandanja i. t. d. nozhejo nizh ſliſhati. De bi ſe v bolj hladnih krajih gorji vina pridelovali, tega ne morejo ne rasumeti, ne verjeti, dokler ſo sadnjizh njih vina od drusih is ſevernih krajev v kupzhii prehitane, kar ſe jim ſhe zlo zhudno sdi. Kdor pa enkrat vtoní, teshko vezh nasaj na verh priplava! Taka le ſe poſébno jushnim Franzosam godí. —

Pred 25 létmi ſmo bili sazheli ſvoje nógrade globokeji okopováti, takó ſo nam bolj ſzhernevali, in dàlje v jeſeni seléni oſtajali, to je drugim dopadlo, in ſo sazheli novo delo poſnemovati, v tem jih pohvalimo. Veliko lét je she preteklo, od kar ſmo ſi tudi pervi v deshéli jelov léſ sa nograſhke kole ali paladizhe omiſlili, in sazheli ſhparóne pred okopovanjem, in ſizer po taki ſhegi povesovati, de ſo ſe nogradi enako lahko potem okopovali; vezh jih je she, kteri tudi taki léſ ſhpogajo in takó veshejo; v tem jih tudi pohvalimo. Dobrih 24 lét je minilo, kar ſmo jeli nograſhkim tertam gnojiti; v tem imamo poſnemovavzov bres ſhtevila, in she v vezh komiſijah, hvale ſo vredni. Enako veliko lét je pa tudi she pretêklo, de vſe nograde mandámo; k temu delovze najemlemo, in jih kakor kopázhe plazhujemo; s mandanjem, ki ga nam zele vosé na dóm vosijo, krave redimo, in ſhe zló konjem, ki na to hudo omadlevajo kaj damo, de ſo bolj sdravi; v tem pa nimamo Ipàvzov ſhe kaj poſébno pohvaliti. Vezh jih je, de kadaj kaj smandajo in shivini pomezhejo, taziga pa, de bi vſe ſvoje tertne réje puſtil otrebiti, ga ſhe ne posnamo. Pravijo, de je nógraſhko vino enako dôbro, ko ſe ravno nógrad ne obira; tega nozhemo pri ſtarih nógradih tajiti; ko imaſh mladize, ali pa ko nógraſhkim tertam gnojiſh, in jih ne otrebiſh; gotovo bo grosdje v vezhim lómi ali goſhavi raſtlo, in ne bo vezh takó shlahtno; tó vender lahko ſam rasúmeſh. De bi pa prihodnjizh krepkejſhi in sarodniſhi léſ imel, shivino doma redil in vezh gnoja napravil, ali ti tó v glavo ne gré? Sgovarjajo ſe, de nimajo zhaſa; sa odgovor naj jim bode, de je treba eno ſtoriti, in drusiga ne opuſtiti; nima kmetija tebe, ta ne bo pràv, ti imaſh kmetijo smagovati. Ipávzi ſo zhverſti, ſtanovitni in terdni delavzi, to hvalo jim mora vſak dati, kdor jih posna; pa vender, ko bi vſe kmetiſhke drushine od dnéva do dnéva takó delale, kakor meſtni delavzi per mojſtrih, ali ſaj, kakor dobri najemniki, kolikanj vezh dela bi ſe okoli léta ſtorilo?

Od ene ſtrani ſo Slovenzi, kar isrézhenje tert sadene, sèm ter tje nevédni in premalo rasúmni, ali sna biti ſhe zlo sanikarni, od té druge pa, kaj hozhemo rezhi? takó ſlepí in saróbljeni, de ſhe vezhkrat ſami grosdje v vezhi goſhave devajo, de samore tolikanj manj ſosrejati. Kar ſhkodljivo saplevelenje nógradov sadene, je bilo she pri drugi priloshnoſti od tega govorjenje.

She pri kolzhih ſe vidi marſikrat kaka velika neúmnoſt; naſhel jih boſh, de ſo zhes in zhes s ſisholam saſajene, ki raſte

germato, dela velike niti, zvete in proti operhva zelo léto, in le na kafno jefen ti naredí kak selen ftrok, potem ko ti je she kolzhi samóril. Poruj ga sazhafa, ko te shena poprafha, kam de je prifhel? povej ji, de fo ga kaki polshi pojedli, ali de ga je pa kdo poruval; in rezi ji, ga nikdar vezh v kolzhi faditi, de bi fe ji kaj taziga vezh ne primerilo. Zhe mosh s veliko teshavo in trudam kolzhi nafadí, de mu jih potem neúmna shena s fisholam ali buzhami samorí, ta je pazh shaloftna!

Pred vezh létmi fmo vidili v nekim flovénskim kraji nógrad takó mozhno s fisholam nafajen, de je vfe terte preraftel, in na vérhu kolov lepó zveté, fe je s nitmi she nasaj doli obéfil. Teshko je bilo tertno perje pod fisholovim raslozhiti. Kaj taziga fe lahko po vfih vinskih krajih najde, povfod je kaki neumnesh, ki hozhe na enim kupu mnogoverftne rezhí pridelati, pa vezhidel le malo ali faj flabejih pridelkov dobí, kakor, zhe bi hotel po pameti ravnati. V nógrad, zhe hozhefh kaj dobriga grosdja v njemu imeti, fadi fame terte, in nizh drusiga; vfako fozhivje, vfaka selenjava je v nogradi v priméri s grosdjem le plevél. Ali fe morde nizh vezh ne fpomnifh, kaj je bilo od plevela v nogradi rezheno? Prozh — prozh s njim!

Kmetovavez potrebuje, in ga prav vefelí, perdelovati obilno fozhivja, selenjave in drevéfniga fadú. Sdravo, dobro fadje pofébno veliko saléshe pri drushini, otrozih in slafti pri bolnikih; on fi mora tedaj mnogoverftniga fadniga drevja omifliti in ga rediti, de je, ko ga Bog da, po letu, v jefeni in po simi s fadjem dobro previden. Ko ftanuje kmetovavez bliso méft, ali fploh v tazih krajih, kjer fe fadje lahko prodaja, naj fi omifli od fofédov, is gofpofkih vertov, ali is méft bolj pitanih drevefiz sa fadesh, ali faj tazih zepizhov, de s njimi fvoje divjake poshlahtni; pa tudi njemu famimu ne bo zlo nizh fhkodovalo, zhe bo bolj pitano fadje jedel. Sadnih drevéf pa nima malo in dofti v nógrade faditi, v kterih shelí, kaj pofébno dobriga vina perdelovati. Vinorédniki dobro vedó, de zhefhnjeve, figove in mnoge druge fadne drevéfa fe daljezh okoli po nógradi raskorenizhvajo, in tertne korenike moré; de pa fhe s fenzo tertam veliko gorkote okratijo, in v mokrih vremenih k operhvanju grosdja pripomorejo, je ozhitno in lahko rasumeti. Satorej fe ne vidi po vinskih deshelah, koder fe na pertlizhnih rejah shlahtne vina perdelujejo, v nógradih nizh fadnih drevéf. V fvojih nogradih ga nimamo kar snamnja kakiga fadniga drevéfa, le s békami, ki

jih pri naſhih veshnjah savolj hudih vetrov tolikanj potrebujemo, in ki le v delavni semlji raſtejo, moramo poterplenje imeti. Naſhi Ipávzi v tem le zhedalej rasumniſhi prihajajo, in v njih mladih nogradih ſe ne vidi vezh naſajenih ſadnih drevéſ. Naſádi ſi ſadja bliso dóma, de ga boſh imel bolj pred ozhmi, de ga hitreji pobêreſh in ſpraviſh.

Réſ je, de shlahtne ſo nograſhke zheſhnje, de jih ni zhes nograſhke koſtenize (brefkve s h kofti perraſhenim meſam); pa vender ti jih modra Vinoreja v nógrad med terte ſaditi oforno prepové. Ko pa vender le mozhno sheliſh, tudi nograſhko ſadje imeti, poſluſhaj naúk in poſnemaj ga. Zhe ſi namenil v lépi légi nógrad naſaditi, pojdi in odlozhi od ſtrani, od kére bi ti snali vetrovi kaj sabavljati, nekoliko ſvetá, in puſti ga ravno takó, kakor sa terte prekopati; ta kraj naſadi s ſadnim drévjem, pa takó, de bo fleherno drevó v primeri ſvoj proſtor imélo, in de ga ſolnze od vſih ſtrani obſije; vſako léto moraſh ta ſadni vert ali nógrad ſaj enkrat takó dobro, kakor tertni nógrad okopati; takó le boſh imel nógraſhko shlahtno grosdje, in nógraſhko shlahtno ſadje. Naſh ſoſed goſp. Bern. Dolenz, grajſhak in ud z. k. kmetijſke drushbe, imá prav lép ſadni nógradez: ravno takó je tudi she imenovani goſp. Jan. Nep. Dolenz is Ipáve, ne zhetertin ure daljezh od naſhe hiſhe, neki zlo lép nograd saſadil, prék nógrada pa proti burji drugi ſadni nógrad. Ti novi prikaski ſo pazh hvale in poſnemanja vredni! Nógraſhko ſadje je veliko shlahtneji od drusiga savolj légе, vezhji gorkote, in savolj navadniga vſakolétniga okopovanja.

Pri ti priloshnoſti moramo vſe deshelâne, ki na ſoldanih domujejo, in jih obdelujejo, na neko drevo opomniti, ki ga ſizer vſi dobro posnajo, njega veljavo pa pre nisko zenó. To drevó, med vſimi dreveſi naſhih krajev nar lepſhi, je viſoke, piramidne podobe, raſte tudi v neobdélanih ſoldanih; nar mozhnejſhi vetrovi ga ne ushugajo, de bi po ſtrani sverneno raſtlo, kakor vidimo veliko drusih pitanih in divjih drevéſ prozh od burje nagnenih raſti; on da od vſih drevéſ v desheli nar terdnejſhi léſ, vezhkrat pa tudi obilno ſadú. Pametni kmetovavzi ſe bodo hitro rasúmili, de od oſkórſhi (Sperberbaum) govorimo, ki je dvojniga pleména: eno ima ſkorej tak ſad, kakor hruſhkize, drugo pa, kakor jabelzhiza. Kdo jo je ſhe kadaj vſadil? Zhe ſamoſévka sraſte, je prav, zhe ne, je tudi prav. Sakaj bi jih pa na ſtraneh nógradov, ali sa

takó imenovane obréſhenze sa brambo pred burjo, ali na kako puſhavo, ki jo zhlovek ne miſli vezh obdelovati, ali pa slaſti prék potokov, na méſti drusiga divjiga drevja ne ſadili? — Ozha jih ſizer ni nikoli ne ſejál, ne ſadíl, ali je tó ſedaj tudi ſinu prepovedano? sdaj, ki je she tako pomanjkanje nad drevjem in terdnim léſam v desheli? O neumna ſtara navada! Ali bi jih v 50 létih lahko petdeſet tavshent ne sredili? Kolikanj lépſhi in viſhji zéne bi bila potem naſha deshela! Şila, ſila vaſ bo ſhe marſikaj svuzhila!

Obernimo sopet nekoliko ſvoje ozhi okoli na ſlovenſke pritlizhne tertne reje, primérimo jih naúkam, ki jih nam Vinoreja osnanuje, in naſhli bomo ſèm tèr tje velike pomanjkanja. Eni ſadé terte, kakor ſe jim ravno naletí, bres de bi pomiſlili, ali ſo tudi kraju, de bi ſe dòbro vino is njih perdelovalo, primerjene ali ne, in kakor, de bi ſe v desheli gorſhi tertne pleména ne naſhle. Drugi jih puſté, de jih plevél preraſte, ali jih pa ſami s kakim ſozhivjem ali selenjavo samoré. Şhe drugi pa nameſti, de bi jih isrézhvali, jim s goſto naſajenim ſadnim drevjem srak in ſolnze kratijo, in upa ni, de bi grosdje samoglo prav ſosrejati in dòbro vino dati.

Kér ſe she pri pritlizhnih rejah sèm tèr tje take pomanjkanja najdejo, kaj bomo pa ſhe le od fredne reje rekli? K ti ſhtejemo vſe terte, ki jih Ipavzi, Kraſhovzi in Breshani vezhidel oboravajo. Terte naſadé po tri ali ſhteri v en germ, in germe v verſte po méri, kakor je navada njive oboravati; njih debla priveshejo k shivim drevéſam, ali pa h kolam, ki jim rahlje pravijo; sarodni léſ pa napnejo na déſno in levo is verſte na druge kole, kolze imenovane; tako verſto tert imenujejo planto. Plante ſo po vezh ali manj ſakſebi vſajene, in kar je med dvéma plantama ralí, verſto imenujejo. Neki ima, poſtavimo, na njivi pét plant, ima tedaj med njimi ſhteri verſte, in v ſledno sna kaj drusiga ofejati, ali vſaditi. Biſtro okó bo naſhlo pri ti reji v ſledni ſoſeſki kak vezhi ali manjſhi raslozhik, pa vender, kar jo je v sgorni Ipávi, na ſpodnim Kraſu in v Bregu bi ſe lahko priſhtela pritlizhni reji, kér jo savoljo hudih vetrov zhes dva zhevlja ne vsdignejo, pri vſim tem da vezhidél le frédne vina; od kod pa to pride? — Nemarnoſt in sanikarnoſt vinorédnikov tó nanêſe.

Kmetovavez potrebuje nar pred kruha; ko je she s tem dobro previden; sna ſhe le na vino miſliti; dobre shitne njive bi ſi mogel tedaj vſelej in ſtanovitno sa potrebni kruh prihraniti, vino pa le na hribih ali gorizah perdelovati. Vezhkratne viſhji vinſke

zene, kakor navadne, ſo pa kmetovavze skorej vſih vinſkih deshél oſlepile in sapeljale, de ſo ſe satelebáli, in terte is goriz, sa ktére ſo uſtvarjene, na njive in shitno polje saplodili, ali pa ſhe tudi v take kraje, ki niſo zlo sa tertno rejo uſtvarjeni. Bolj bogati in bolj ubogi ſo vſi, eden pred drugim, kar koli je bilo mogozhe, hiteli, na ſvojo semljo veliko tert naſajati, semljiſhtva ſo zhedalje bolj drobili; sraven tega ſo ſe ljudje zhes méro mnoshili in vſaki pedánj ſvetá s tertami naſadili, od tega le — ſo ſi miſlili ſe bo she shivelo! le dosti, dosti vina! to ſo bile njih shelјé; de bi pa tó tudi dobro bilo, jim pa ni bilo nikoli mar. Po ti ſhegi pa ſo ſi ſvoje nar boljſhi shitne njive ſpridili, in ſvojim laſtnim vinam eden pred drugim zéno snishali, takó, de, ko je dobra létna, pravijo, de je vino po nizh, ko je pa ſlaba, de ſe délo ne plazha. Shito ſe pa v takih krajih ozhitno smiraj manj perdeluje. Naj bo po tem takim, ali ſlaba ali pa dobra létna sa vino, ljudje vezhidel pomanjkanje terpé. Takó ſe godí po mnogih franzoskih deshelah, na Rajnu, od koder ſe vinorédniki, kér ſe ne morejo vezh preshiveti, od léta do léta na tavshente v Ameriko preſelujejo. Malo bolj ſe godí po drusih némſhkih deshelah, po ſpodnim Shtajerſkim, na Dolénſkim in tudi v naſhih krajih.

Ko bi miso s jedmi takó obloshil, de bi ſe ſhterje prav dobro s njimi oshivéli; ko bi jih pa nameſti ſhterih ſhéſtnajſt priſhlo, in ko bi bil neki med njimi s velizimi uſtmi, in ne ravno poſébno perljudnih ſheg — bodo le ti vezhidel koſilo pojedli, ti manjſhi ali bolj ſlabotni pa bodo od koſila zlo malo dobili. Takó le ſe godi po léti na tvoji njivi, na kteri imaſh veliko plant, in v plantah ſhe mnogoverſtne ſadne drevéſa. Pod raljo, tó je, pod semljo, ktéra ſe oborava, je s tertnimi, in korenikami ſadnih drevéſ ali kakih bék, vſe prekrishano. Dokler je sadoſti mokrote, gré ſhe vſe prav, kadar pa sazhne ſolnze pritiſkati, ſe huda vojska med korenikami vnáme. Od sgorej ſolnze ſtraſhno ſuſhí, od ſpodej pa tertne in drevéſne korenike vſo mokroto poſerkajo, in ſo perſiljene jo ſhe nishej iſkati; kaj bo pa v ſrédi shitnim, turſhizhnim, ſisholavim i. t. d. koreninzhizam od mokrote oſtalo? od koga bodo neki shivele? Ko ni pri taki hudi vrozhini ósem dni deshja, vſi ſe she osirajo, ali ga ni kakiga oblazhika od juga; naj terpí taka huda vrozhina zelih 14 dni, pa je she ſodba zheſ létno ſtorjena! Pri pomanjkanju vſih rôſ, kakor jih imajo v drusih krajih, bi radi desh imeli vſaki oſmi dan; goſpod Bog pa nam ni ſhe obljube ſtoril, de hozhe vſe ne-

úmnofti pri naſhih kmetijſhtvah s deshjem, kakorſhniga bi mi radi imeli, popravljati. —

Ko bi ne imeli plant, in drusiga drévja po njivah, bi jih ne bilo tréba takó pogoſtama gnojiti; ozhitno je, de tertne in druge drevéſne korenike nar vezh gnoja povshijejo. Ko bi ne bilo toliko plant in drevéſ, bi ne bile take hude ſoparize po njivah; ſuſhe bi shitu in ſozhivju takó mozhno vezh ne ſhkodovale, sakaj na ſtó in ſtó tavshent, ali na miljone bi bilo na njivi manj koreninzhiz ali pijavkiz, ki bi vezh mokrote ne ſerkale, in kéra bi ſe tedaj bolj sa shito prihranovala. Rezheno je she bilo, koliko mokrote ena ſama terta na dan k ſvojimu shivljenju potrebuje, kolikanj pa zelo poletje? kolikanj pa ſhe le na ſtó in ſtó, ali na tavshente tert? Nar vezhi zhudo, ki ſe po naſhih, she po ſvoji vlaſtnofti mozhno ſuhih ſoldanih okoli in okoli godí, je, de pri takim kmetijſhtvi ſe ſhe smiraj kaj na tléh od shita, ſozhivja, ali kaj drusiga perdeluje.

V mnogih bolj ſevernih krajih na Nemſhkim, in ſhe zlo na Angléshkim ſe najdejo ſhe dan danaſhnji neki hribi, ki jim pravijo nógradi, k ſprizhovanju, de ſo bili nekdaj s tertami ſaſajeni; kér ſo pa vlaſtnikam sna biti na ófmo ali deſéto léto po nekoliko takó kiſliga vina dajali, de ga ni bilo mogozhe piti, ſo ſe hitro rasumili in tertno rejo popuſtili, ſvojo ſkerb pa in délo na kaj gorſhiga obernili; hribi ſe pa ſhe smiraj nógradi imenujejo. Tudi v okoljſhini naſhih „Noviz“ bi morde marſikdo bolj prav opravil, in delo bi ſe mu bolj poplazhalo, ko bi, namésto terte v kraje ſaditi, ki jim zlo nizh primerjeni niſo, kako drugo rejo naſtávil. Ravno takó bi ſe tudi Ipávzi in Rihenberzhani dan danaſhnji veliko bolj pozhutili, ko bi bili po, she v miſli vsétim, ukasu Karola, vojvoda na Shtajerskim, ſvoje njive in polje zhiſto sa shitno rejo prihranili, in ko bi bili vſo mozh, ki ſo jo tolikanj lét na plante po njivah obrazhovali, na pritlizhno ali nógraſhko tertno rejo obernili.

Kakó tedaj, ali gré ſedaj vſe plante po njivah poſekati in ſkopati? — Kratkonikar! Vinoreja pravi takó: de niſo vſe plante eno pot, ampak ſzhaſama in v veliko letih naſajene bile; ravno saté ſe ne ſmejo tudi na enkrat, ampak le pozhaſi, is njiv ſpraviti. Ko bi hotli sgorni Ipávzi vſe nógrade, ki jih imajo, po úkih Vinoréje obdelovati, in javolne ſhe kako puſhavo rasſaditi, bi jim zlo vezh tréba ne bilo, po dobrih shitnih njivah tert rediti. Tudi po Shtanjelſki, Rihenberſhki in v komiſii

okoljſhine Goriſhkiga méſta bi ſe dale mnogotere poſébno dobre shitne njive od prevelike téshe plant reſhiti, in tertna reja na prav dobre ſoldanaſte hribe ſzhaſama ſpraviti. Kako dobre vina bi, poſtavimo, ſtara gôra nad ſv. Petram, ali zela Ovzhja Draga dajala, zhe bi jih hotli bolj obdelovati, in nekoliko bolj pritlizhno rejo naſtaviti? —

Ozhitno je, de po Ipávi, ſploh, govoriti, ſe je zlo veliko dobrih shitnih njiv s tem pokasilo, de ſo zhes vſo méro prevezh plant na nje vſadili; de bi pa tlà in plante ſhe tolikanj manj dajale, ſo jih ſhe s veliko pregoſtim ſadnim drevjem obloshili. Zhlovek hozhe, kar je nemogozhe, in kakor, de bi jo iskrize pameti ne imel, na zlo majhnim proſtoru, na enim kupu, kar od vſiga perdelovati! Pojdite daljezh doli po vſi Ipávi, pojdite v Brég, in v Bèrda, in poglejte, v ktéri ſoſéſki ne bote tazih neumnoſt naſhli? *)

*) Pri naſ jih zhepí na semlji ali gruntu (Hube) 4, 8 ali zlo 12 kmetov, réſ je, de rasun semljiſkiga imajo tudi kake laſtine (Ueberlandsgründe), ali kake goſpoſke njive ali ſenosheti (Dominikal-Gründe), ki ſo ſi jih bile goſpoſke nekdaj obdershale, s zhaſam pa kmetam poprodale. Veliko jih je pa ſhe tudi tazih, de nimajo zlo nizh semljiſkiga; pa vſe kar imajo, ſe ſhe zhedalje delí ali drobí. Po vſih téh krajih je njiva orala, ali nograd dveh ali tréh oralov she poſében prikasik. Zhudo tedaj ni, ſila in potréba zhlovéka ſlepi, de hozhe na premajhnim proſtoru vſiga, kar potrebuje, perdelovati, in de takó Boga ſkuſha! Zhe pride kdo is daljnih deshél slaſti ſpomladi v naſhe kraje, ſe nemore sadoſti nazhuditi, de je pri naſ vſe po vertno obdelano; ko bi pa to rezh s bolj biſtrim in úmnim ozhéſam poglédal, bi pri nji veliko neúmnoſti náſhel. Ni prav ne, de ſo vſe na takó majhne koſze rasdeljili; — sadni zhaſ je to vſtaviti, in prihodnjizh v tem le sa kako bolji napravo previditi. V nekih vunanjih némſhkih deshélah ſo sazhéli she miſliti, kakó de bi takim napakam v òkam priſhli. — Tako nesmérno in neskonzhno drobnenja semljiſh da she pri mejah, (tirmenih) veliko, priloshnoſti k prepiru, ſovraſhtvi, toshbi, pravdam, tudi k veliki samudi zhaſa. Kóſzi gredo hitro, vezhidel po priſiljenih ſodnijnih prodajilih, is róke v róko. Kupza ſlepiſhi, de bi vezh obljubil, bolji plazhal, in takó ſam ſebe v velike prihodne sabave samreshil, ſe mu prodá, sa v ſheſtih ali v vezh létih plazhati. Kér ga pa ſhe ni dal goldinarja na kupno zéno, ima she on in drugi plazhil bres konza in kraja: sa ſodnijne saſlushike, kupne piſma, deſéti denar, prepiſe, plazhivne piſma, sató, ki ſe pri tazih priloshnoſtih dolgovi vezhkrat prekladajo. Goſpoſke! ko bote iméle ſame ſiromake, vam bodo morde bolji deſetine dajali? davke Zeſarju in vam loshéj odrajtovali? Ali-ni shaloſtno, de ſe od tazih zeſarſki in goſpoſki davki s takó bolezhim priſiljenjem tirjati morajo? Prav je, ko vladſtva sa mnoshenje ljudí poſkerbé; kér jih je pa she obilno, ali prevezh, bi sna biti bolji bilo ſkerb na varnoſt she prizhijozhih, kakor na njih nesmérno mnoshenje obrazhati. Ko je v kakim kraji le prevezh tazih ljudí, ki nímajo kaj jeſti, ali bo poljſki ſad, bo drugo premoshenje od tazih pri miru puſheno? ko ga ne bo vezh ſhtora po hribih, s kom ſe bo neki ogenj potikal? — Po naſhih poſtavah ſe lahko vſaki osheni, zhe mu kaki v poſtavi imenovani sadershik ne brani; kakó pa, zhe je ozhitno, de ne bo samogel v ſvojim prihodnim ſtanu nikakor, ne ſebe, ne ſvojih preshiveti, ali bi ne imelo to pred Bogam in ljudmí tudi sadershik sakona biti? — Ali je prav previdenje in preshivenje tazih drushin ſoſéſkam obéſiti? — Po meſtih ſi vbogi okoli leta loshej kaj saſlushijo, po desheli pa

Nej umni kmetovavez dobro premiſli, kéra njiva bi mu nar gotovſhi shito dajala; ko mu kaka planta na njivi ſpéſha ali s-hira, nej ſhe nje oſtanjke ſkoplje, in ne, de bi druge vſadil. De bi ga pa ſerzé po-nji ne bolelo, ali de bi ſe ne framoval, vina kaj manj perdelovati, nej sa toliko kakſhen nograd popoljſha, ali nej kake plantize naſtavi, to ſo, goſte plante na dobrim ſoldani, ki ſe ſizer oboravajo, med kére ſe pa, rasun kakiga pritlizhniga ſhola, ki do ſ. Jakoba dosorí, nizh ne ſeje. Take plantize dajo, slaſti zhe jih zhlovek manda ali otrebi, vino, kakor je vſim snano, malo nishej od nógraſhkiga. Ko bi takó zhlovek sa vſako planto od léta do léta kaj boljiga vinſkiga perdelka nadomeſtil, in ko bi hotel v tem le ſkerben in ſtanoviten biti, v malo létih bi lahko vſe plante is shitnih njiv s dvojnim dobizhkam sginile; gotovo bi vezh shita, in tudi gorſhiga vina perdelovali. Naſh velki shupan, Anton Maſhizh v Podragi, ud z. k. kmetijſke drushbe, je na ſvoji semlji, ki ni na polji, ampak na poloshnim hribu, v dvéh letih 36 plant vun vergel, in jih ſamo s 20. nadomeſtil; takó bo, kér je shlahtneji tertne plemena ſadil, bolji vina, in v rasſhirjenih verſtah obilno vezh shita perdeloval.

De bi pa po vſih plantah, dokler bodo ſhe oſtale, grosdje bolj ſosrejalo, in ſe is njega gorſhi vina, kakor doſihmal perdelovale, je tréba, vſe nauke od isrézhenja, ki jih je Vinoreja sa pritlizhno tertno rejo priporozhila, tudi na ſredno rejo ali na plante obrazhati.

Pred vſim drugim nej bo tukaj dovoljeno bolj umne Ipavſke vinorednike bres nar manjſhi samére popraſhati, sakaj ob reshnji plant sarodniga léſa nizh ne prikrajſhajo? nógraſhkiga prireshejo na ſhparone ali glave, ſhe zlo na viſokih latnikih takó ravnajo. Kaj ſhe vezh? V nogradu bi ſe snala dva resázha savolj eniga ſamiga ozhéſa, vezh ali manj, zlo sbeſéditi, pri plantah pa puſté sarodni léſ, ki ga ſhtraze klizhejo, bres nizh prikrajſhati, de ſi ravno dobro vedó, de poſledne 4 do 6 tih ozhéſ ne kar snamnja kakiga sarodiza nimajo. Nej zhlovek miſli zhes tó, kakor hozhe, nikakor ne bo pametniga vsroka od téga najdel. Zhe imaſh na njivi 1000 tert, na vſaki terti dve ſhtrezi; naj bo na konzu vſake ſhtréze po pét prasnih ozheſ, takó jih

naſtopijo zeli meſzi, de ga ni kar nobeniga saſlushika. Dobriga kméta dobro rejeni, in isrejeni ſin bo dober, ſerzhan ſoldat; sa koga ſe bo pa potepuh neki vojſkoval, ali ſiromak, ki nima nizh, kaj in koga bo neki branil? —

imaſh na njivi 10,000, ki ti lahko dajo 10,000 mladizhiz. Té mladizhize potrebujejo od dnéva do dnéva, in zélo polétje prav veliko shivesha, ſerkajo tedaj mokroto, in jo grosdji ali drugim raſtljinam na njivi kratijo, které bi jo vender sa vezhi potrébo pile. Sakaj jih pa redish? de delajo goſhavo in ſenzo! — Ṣaj ga vender ni takó priſmojeniga v Ipávſki dolini, de bi te neumnoſti ne rasumel, in vender, sakaj takó ravnajo? Savolj ſtare navade! — Pojdi doli na Goriſhko polje in takó prasnih rezhi vezh ne boſh najdel.

Po vſih ſtarih plantah in plantizah, zhe niſo gnojene, in ſploh ſkorej pri vſih plantah nishej po Ipávi, ki ſo v neki preilavni, shelésni ali mertvizhni ſvét vſajene, v kterim nizh prav jako ne raſtejo, bi ſe dal sarodni léf vezhidel od germa do germa povesati, in tréba bi ga ne bilo, na njivne léhe ali gréde napenjati. Vezhkrat ſe vidi od germa do germa 3 ali 4 zhévlje prasniga proſtora, od obedvéh germov pa sarodni léf na njivno lého, v podobi pol kolobarja, napét. Ali je to prav? Kadar planto reshesh, ſkrajſhaj ſhtréze ali sarodni léf, kakor gré; kader jo glavzhaſh, to je, tertne debla v navádni méri od tal h kolam, ali rahljam pervesujesh, pomisli: kakó bi ti sa veshnjo bolj prav s-hajalo, in germ snaſh nekoliko gori ali doli nagniti; potem povéshi ſkrajſhane ſhtréze, jih nekoliko napenjaje, smiraj med glavzhanjem, to je, od germa do germa, in le, ko bi jih prevezh bilo, jih imaſh na poſébne konze vun na lého napéti. Po ti ſhegi bi bile plante bolj terdno povésane, kér bi ne bile nikjer preſlégaſte; veliko manj kolov ali kolzov bi ſe na-nje potrebovalo; ko bi jih ſhe mandal, mladike sa prihodni saródni léf ſkerbno h rahljam privesovat, druge pa, ki imajo grosdje, po ſhegi Breshanov prikrajſhoval, bi grosdje lepó doli viſélo, in od sgoraj pa od mladizhiz ali perja dobro sagernjeno bilo; tako grosdje bi dalo, slaſti, ko bi ſe sa kake gorſhi, poſébno zherno-plave tertne pleména preſkerbelo, veliko bolji vina.

Kar pa vezhi plante v mozhnim ali gnojnim ſvétu, ki imajo obilno saródniga leſá, in ki ga je tréba na déſno in lévo raspenjati, utizhe, ſe morajo, zhe ſe hozhe na njih kaj gorſhiga od navadniga vina perdelovati, po vſih sapopadkih isrézhvati. Pod planto, to je, pod sarodni léf, ki je na déſno in lévo raspét, vſadé ſkerbne shenize prék osimniga ali jariga shita, kakiga boba, ſhola, ali vſejejo kake ſalate. Vſim je pa dobro snano, de pod

plantami ſe kar nobena rezh dobro ne obnaſha; is bokala bóba ſe ga perdéla dva, ko je sa-nj pod planto dobra létna; ſalata pa gré hitro v verhe; na tem obſenzhenim in mokrotnim meſti je plevél domá in ima ſvoj omoh, karkoli tukaj raſte, je vſe, v primeri k tertam, plevél. Ko je v verſti turſhiza, ſe ſhe vender pod planto, kaj opléve; ko je pa osimina ali jarina, kdo vezh na oplevenje podplantikov miſli? Nobeniga shita, nobeniga ſozhivja nimaſh pre bliso plant ſejati, fizer jim poſtane plevél; tudi turſhizhno ſteblo, zhe je she med plantnimi napenjavzi, ti vezh lepiga kláſa ne da; ſishol pod planto ne rodí, ko ſe pa na njo vsdigne, ji teknilo no bo. Poſkerbi, de ſe bo pod plantami plevél pogoſtama populjil; ſaj je vender bolji, de ga shivina pojé, kakor de bi tertam nadlegoval; ne prisanaſhaj ſláku ali povijazhu, fizer ti slése gori na vèrh ráhelj, in bo s ſvojimi belimi svonzhizhi daljezh okoli tvojo sanikernoſt osnanoval. De ſe v ſoſedovih plantah ravno takó godí, je sa te prasen isgovor, in k vezhimu ſprizhuje, de je ſoſed ravno takó nemaren, kakor ti.

Pred 50 létmi ſo she neki bolj umni, pa le poſamesni vinorédniki ſvoje mozhneji plante otrebiti navado imeli; to ſo pa bolj is debéliga delali, vezhkrat bolj is naména, de ſo lazhni shivini kaj povergli. Tudi dan danaſhnji ſo ſhe taki: de bi pa vſe ſvoje plante smandali, ne; taki niſo ſhe snani. V tem, kar tvoj korift sádene, ne bodi sanikern, zhe boſh vſe ſvoje terte ſrednje reje, po vſih ukih, k jih je Vinoreja sa pritlizhno rejo priporozhila, smandati ſe naúzhil, te ne bo grévalo, ampak preprizhal ſe boſh, de je to delo dobro, in de bo vino veliko bolji. Ko pri mandanju ravno kaki saród odletí, tó te nima shaliti, marvezh, ko ga je le prevezh, ga snaſh ſhe ſam nekoliko prozh vrezhi. Ali ga niſi pri reshnji ſhe zhef polovizo ſam prozh vergel? Saj te ni ſerzé bolelo? sakaj pa sdaj sa kaki rapik?

Sa mladike, ki ti imajo prihodnjizh léf dati, dobro poſkerbi, de jih privéshesh, te druge snaſh pa nekoliko ſkrajſhati, ali jih pa poveshi, takó, de srak in ſolnze do grosdja pride. Tri tédne, ſaj dobrih 14 dni pred bendimo ſtrebi ali oberi perje is pred in ismed grosdja, de bo jutrajno ali vezhérno ſolnze ſledni grosd, kar je mogozhe, obſejalo; gorſhiga mu nemoreſh nakloniti, to bo zhes veſ up sdalo. Kadar turſhizhno klaſje she belo lupje (perje) ima, poberi po ſtebli doli vſe perje pod klaſam, nad klaſam pa odreshi zelo ſteblo, ſpravi to na kùpze, drugi dan jih po-

véshi v ſnope, ki ſe hitro poſuſhé; takó boſh imel dobro turſhizhno ſlamo sa shivino. Takó Lahi delajo, in kar je dobriga, je tréba poſnemovati! Turſhizhni klaſi ne vlezhejo vezh mokrote, ampak le dosorévajo, in bodo hitreji dosoreli; grosdje dobí po ti ſhegi vezh ſoluza in gorkote, in shivina bolji ſlame. De pa Ipávzi, potem ki je she klaſje pobrano, ſlamo shanjejo, jo v ſnope veshejo, in is njih kòpe narejajo, de jih burja okoli mezhe, v deshju gnjijejo, in jo ſhe le vezhidel po bendimi na pol perſteno in gnjilo damú ſpravljajo, to gotovo ni hvale vredno!

Kmetovavzi ſo od nekdaj radi ſvoje ſkuſhnje rasodevali, naj tedaj k pridu radovednih domorodzov naſlédna tudi tukaj ſtoji. Njivo imamo she 22 lét pri nekim goſpoſkim vertu, ki jo veliko Ipávſkih vinorédnikov posná, sakaj ravno na pot ſe ſteguje, po kteri pogoſtama hodijo. Na njivi imamo ſedem prav mozhnih plant, ki po ravno priporozhenih ukih obdelujemo, pa dajo nam tudi vino veliko bolji od vſih drusih enakih plant, na kterih ſhe mnogoteri ſoſédje v prevelikih goſhavah grosdje redé. Gnétno ali gnétizhno grosdje imajo Ipávzi sa eno nar nishejſhih in vodenih. Pred tremi létmi ſmo bili pét jerbaſov taziga grosdja vresali, in potém ki je tri meſze uvenovalo, ſmo ſuho vino is njega naredili. Teshko bi ſe Ipávez naſhel, de bi ga sa nógraſhki perdelik ne dershal. Vſi sanikerni pa po desheli, kteri ſvojih plant, vezhkrat tudi is ſtrahu pred tozho, zlo nizh ne mandajo, nozhejo verjeti, ali pa ſe takó dershé, kakor de bi ne verjeli, in drugi, ki ſvoje terte isrézhvajo, bi gorſhi vina perdelovali, ſe mozhno hudavajo, ko ſliſhijo, de jih drashej prodajajo. Nimamo ſrezhe! pravijo. Srezho bi she imeli, tóde pameti ſhe ni! — —

Kaj je pa s prevelikim ſhtevilam ſadnih drevéſ po njivnih plantah pozheti? Ali jih vſe in na enkrat poſékati? Tudi tega ne velimo! Vemo ſizer sa vinorednika, v rodi nam je bil, ki je pred 15. létmi zheſ 100 oſtarjenih vezhidel divjih ſadnih drevéſ poſekal; mozhno ſo mu nadlegovale po nogradih in njivah, vezh ſo mu bile h ſhkodi, kakor k pridu; bolj mlade, pitane in raſhzhovite je puſtil, in vſeſkosi ſhe mnoshil. Pripuſheno nam mora vender biti, tukaj poprashati: sakaj marſikteri po naſhih krajih tolikanj divjih ſadnih drevéſ redé? Ljubljanzhani, ki takó lépo ſadje is naſhih krajev na ſvoje terge dobé, bi snali miſliti, de ſo vſi Ipávzi porédama umetni v ſadni reji; ko bi pa ſem priſhli, in bi vidili tvoje zhéſhnjize, ki jih ni drusiga, kakor koſhizhiza

in lupiniza; tvoje zimborize, neke okrogle zhernoplave flivize, ki ſo drobne, ko brine in kifle; fishize, ki jih na zelim dreveſi zhef peſhzhizo ne naberesh, ali brefkvize, ki ſhe o ſv. Luki ne mezajo, tu bi ſe ti pazh prav poſmehovali! K zhemu takó drévje dershish? ali ti ni v veliko ſhkodo? ali upash neki, de bosh takó ſadjize po shelésni zesti ſladkoushnikam na Dunaj poſhiljal?

Ako bi vſe take in enake, in tudi preſtare hruſhkove drevésa, ki vezhidel ne rodé, in ki ſe ne dajo vezh prezepiti, vun vergli, zlo nizh bi ſe ne pomotili. Lahko ſe priprizhash, de ti zlo malo dobizhka dajo, ſhkode pa ti dvajſetkrat vezh ſtoré s ſenzo in s korenikami. Kar imash mladih divjih drevéſ, glej, de jih s prezepljenjem poshlahtnish; ko ſam tega ne snash, poproſi ſoſéda, de ti ſtori to ljubavo. Na zimbore zepi shlahtne ſlive is goſpoſkih vertov; ſhe zlo zhéſhplje ſe najdejo v desheli veliko debelji in shlahtneji od navadnih, sakaj bi ſi tudi tazih s prezepljenjem ne mnoshili? Na zepizhu ali pelzerju nikoli ne pusti zhes tri ozhéſa, zhe ſe ti eden prime, imash she is njih tri véje, in to je dovelj; zhe ſe primeta obadva, jih je ſhest, to je pa she prevezh; dva ozheſa smandaj, in bosh imel ſhe is ſhterih ozheſ ſhteri lépe véje, ali ni to sadosti? zhe pa pustish na vſakim zepizhu po 6 ali 8 ozhéſ, bosh redil dvé ravno pripravni metli, de ti jih vetrovi odvalé, ali mishish morde is debla ravnati 12 ali 16 vej? Imej pamet! Nasadi ſi ſadja bliso dóma, in ko kaj vina pod ſadnimi drevéſi perdelash, prihrani ga sa dom.

Ipávzi ſe veliko pritoshujejo, de ſe jim ſadno drevje nozhe vezh ſponashati. Kaj pa de ne! V kaki breshini odzhesnesh ſtarikavo she bolézhno ſajenizo, vezhkrat ſkorej bres korenik, jo pregloboko vſadish, in ji vſe vejize pustish, bres de bi jih ſkrajſhal. Koreninzhize take ſajenize vlezhejo k vezhimu ſóka sa preshiveti dva ali tri ozhéſa, ti jih pa pustish 30, sna biti zlo 50; kje bo neki ſók jemala, jih preshiveti? Ali je tó po pameti? Tako drevesize mora ſhe bolj oſtarizhiti in sadnjizh v nizh priti. Nobena ſajeniza ſe ti ne bo ſponashala, zhe ni mladikasta in rashzhovita. Mlade drevesiza, ki ſo is peſhek srastle, to je is pelkov in is koſhizhiz, ki imajo lastno serzhno koreniko, in ki ſe pràv, ne pregloboko vſadé, bodo she zhverſto rastle in lépe drevéſa postale. Sploh jih ne ſmésh na njive nikoli takó globoko, ko terte, sadíti.

Ko bi goſpoſki vlastniki po Berdah ſvojim najetim kmétam nekoliko semlje odlozhili, de bi ſi na nji mnogoverſtniga ſadja, in

kar bi ſizer hotli, redili; na drugi semlji pa ſame terte ſadili, in jih nekoliko bolj pritlizhno dershali, sna biti, de bi bolj práv opravili.

Latnike gre tudi otrebiti, de bi lépſhi in gorſhi grosdje dajali. Pred 25. létmi ſmo vidili pri Devizi Marii na Terſatu nad Reko, kakó ſo latnike, ravno ob grosdnim zvetenju, zherſto smandavali; vſe nepotrébne mladizhize ſo prozh metali, in vſe peréſa na mladikah pod grosdjem obérali. Mandanje ſo pa na ſolnzhnih zhiſtih proſtorih, sa simſko shivinſho rejo ſuſhili; sakaj nad fenoshetmi imajo na ſvojim prekamnitnim Krafu slo veliko pomanjkanje. Ko imaſh tedaj na borjazhu, to je, na dvoriſhu, v vertu, ali kjer ſi bodi, latnike, obéraj jih po Rezhánſko: ko ſo Auguſhtanini, bo grosdje pred ſosrejalo, in ga boſh drashej prodal, ko ſo pa tert drusih plemén, ti bodo dajali, ne vezh takó vodéniga, temozh bolj zukreniga grosdja.

Vſi úki in ſvéti, ki jih Vinoreja osnanuje, ſo ſplohni, in dani sa vſe tertne reje; isvirajo namrezh is natornih poſtav, in ſe opirajo na nepremakljive reſnize; naj umni vinorédnik tedaj v tem ali unim vinſkim kraju ſtanuje, le dobro naj premiſli, kaj ſe da od teh úkov pri njegovi tertni reji ſpolniti; to naj nevtrudljivo ſpolnuje, in práv bo opravil!

Pred 1800 létmi ſe je bila vinoreja po Rimzu Kolumelu sazhéla glaſiti; ta zhaſ ſo ſe pa bukve le sa drago plazhilo prepiſovale, le malo uzhenih mosh je bilo, ki ſhe vezhidel niſo bili vinoredniki, de bi jih bili brali, in nje glaſ saſliſhali. Ko bi bila vinoreja tazhaſ ravno s ſvojimi uki do naſhih krajev priſhla, hitro bi mógla béshati pred ſtraſhnimi ljudſkimi valovi, ki ſo vezh ſtó in ſtó lét po naſhih deshelah plavali, in pred tihimi podertinami, ki ſo jih krivave, hude vojſke sa ſeboj popuſhale; pobégnila bi bila v bolj mirne kraje. Sdaj ſo pa zhaſi naſledili, v kterih ſe je tudi Slovenzam pervikrat v laſtnimu jesiku oglaſila. Veliko jih je okoli po deshelah, de she brati snajo; prihodnjizh jih bo pa ſhe vezh; povſod, koder jih ſhe ni, ljudſke ſhole napravlajo; v Primorji, po Goriſhki ſhkofii ſtavijo na podſare nove obhodnike, takó imenovane nedeljſke kaplane, de ſarne ſhole dershé. Ko bodo ljudje ſhe v vézhim ſhtevilu brati snali, je upati, de, kakor ſe bodo s branjem bolj lepó v vednoſti in na ſerzu isobrasovali, in tedaj ſami ſebe bolj poshlahtnovali, jim bode tudi vezh mar, vinorejine uke in ſvéte poſluſhati, in po njih shlahtneji

grosdje perdelovati. Ko shlahtneji zhlovek, takó shlahtneji njegova déla, in ſad njegovih dél! —

Vinoreja ima s mnogoverſtnimi, daljezh okoli po deshelah rastréſenimi vinoredniki opraviti; nje namen je, jih v tem rasjaſniti, kar jih sadene, in jih napelovati, de bi shlahtneji pridelke perdobili in s njimi bolj po pameti, tó je, bolj po natornih poſtavah ravnali. Uzhenim ſe lahko ob kratkim kaj dopové, drusim pa, na veliko nishejſhih ſtopinjah vednoſti, je tréba kako reſnizo s neutrudljivo poterpeshljivoſtjo od vezh ſtrani pokasati, de bi jo loshej rasumili, in v ſpominu ohranili; ſhe teshji jih je takó ogreti, de bi jo tudi ſpolnovali. Satorej obletuje Vinoreja sdaj eniga vinorednika, kakor metulj zvetlizo, ga objema, kuſhuje in ſi prisadeva, v njega ſerze vriniti ſe; drusimu pa, ki biſtro ne vidi, ſpira, kakor ſkerbna mati ſvojimu otroku, kermeshljive ozhí, ali mu mrenizo, kakor dobrotljiv sdravitelj, sréshe; tega, ki dremlje ali ſpi, ſkuſha s shgazhenjem, kakor muhe, in zhe to ne sda, s dreganjem in objuganjem sbuditi; drusiga, ktéri je kakor od mrasa obkrepzhal, de ſe ſkorej ne gane, ſpodbada, de bi ſe is noviga v njemu gorézhnoſt vnéla. Ko bi jo ravno marſiktérimu kadaj nekoliko oſorno, ali bres vſih okoliz povédala, nizh ji ne gré sameriti; ſaj ne shelí, in ne iſhe nizh hudiga, drusiga ne iſhe, ko, ljubi moj prijatelj! tvoje rasumenje, in po rasumenju, tvoje ofrezhenje. Ko bi ſe pa po naſhih krajih vſe terte po njenih ſvétih mnoshile in redile; kako grosdje, kake shlahtne vina bi imeli!!

Mladenzhi! vi ſte zvét, veſelje in up domovine! na vaſho rasumnoſt, vmetnoſt duſhno in teléſno, in sdravo mozh ſe bode prihodnjizh opirala ſrézha drushin, mir domovine in terdnjava Zeſarſtva. Mnogotere potrébe ſi domiſhljujete, ki vam niſo ravno potrebne; na novo dopadljivſhi ſhege, flétniſhi noſhnje ſe vadite, prijetniſhi shivljenje vam dopaduje; naj bode! tode rasumniſhi in umetniſhi, tolikanj bolj delavni poſtajajte, de ſi bodete sa vſe to, in pa tudi ſhe sa kaj vezh, sa ſvoje ſtare dni pridobili. Ko oblaſtniki eniga ali drusiga is med vaſ v nar zhaſtitljivſhi ſtan povabijo, de bi, ko bi ſila bila, ſvojo kri in shivljenje v brambo miru in ſrezhe domovine in Zeſarſtva poſtavil, kaj? v ſheſtih tednih je she ſoldat; zhe je préd kaj polomnjeno hodil, sdaj hodi práv, ſe dershi ko ſvezha, vſe opravila s oroshjem, vſe ſhege in nove dolshnoſti ſtanu ſe je nauzhil; po ſheſtih tednih ga she mika, de bi priſhel domú pokasati ſe ſvoji drushini in ſvojim tovarſham, kakó

lép ſoldat de je; ko bi mu ne dovoljili bajoneta s ſeboj vséti, bi pa rajſhi ſhe domú ne priſhel. — Fantje! zhe is vaſ v takó kratkim zhaſu pri vaſhi vdani volji ſoldate ſtoré, de, ko bi potréba bila, bi vaſ lahko v boj poſlali, kaj, ali ſe ne bote vi, ki ſte pri tertí rojeni in isrejeni, v dvéh ali tréh letih umétnoſti umniga vinorédnika, ukov in ſvetov modre vinoreje nauzhili? Kér vaſ je Goſpod v ſvoj vinograd poklizal, ſe ſpodobi in velika je tudi vaſha dolshnoſt, de mu ga práv obdelujete. Kake veljave je neki pa zhlovek, ktéri dolshnoſti ſvojiga ſtanu ne raſumi? Le kdor biſtro naprej gleda, in ſi pot zhiſti, bo naprej priſhel: kdor ſe bo pa obotavljal in mesheral, bo daljezh sadej oſtal! Tvoj ozhe jo je do tukaj pripeljal, ti jo moraſh ſhe dalje pripeljati; to zhaſi, to potrébe nanesó. Kar koli ſi ſe od ſvojiga ozhéta pri tertni reji dobriga nauzhil, to ohrani, in le to terdi; poſkerbi pa, de ſe bo ſhe smiraj kaj noviga in dobriga k temu prilagalo. Kamur tedaj koli greſh, vsámi biſtro oko s ſeboj, in pameti ne posabi domá; ko vidiſh kak nov, pitan, práv prijeten ſad, ali kako novo shlahtno tertno pleme, ki ga poſébno hvalijo, in ki bi vtegnilo tebi práv ſlushiti, poſkerbi, de po proſhnji ali prijasnoſti zepizhe ali kako kolzh dobiſh, in ſi to saplodiſh. Nihzhe te nima, takó imaſh vſelej miſliti, ne v ſadni, ne v tertni reji, vshugati!

Ako v ſtaroſti 18. ali 20. leta v deshéli imenovanih tertnih plemén, ki jih tvoj ozha redí, ſaj po grosdji ne posnaſh, in ne raslozhiſh, ſlabo je sadoſti! Kdaj boſh neki pa ravenforte saposnaval in raslozhval? Posnamo zhlovéka, ki je she pri 7. ali 8. létu zheſ 15 tertnih plemén po grosdji posnal, kakor mu jih je mati, ktéri je v nógradih pomagal grosdje sa ſuho vino resati, raslozhvala in imenovala; v mladoſti je tó neka kratkozhaſnoſt, v ſtaroſti pa vezh ne gré. Ko bi ſvojiga ſina do 15 létne ſtaroſti, kaj bomo rekli? jigraje vſe nauzhil, kar bi ti ſam od ſadne in tertne reje vedil, poglej, od taziga bi bilo upati, de bi jo, in pa s veſeljem, v obedvojni reji práv daljezh pripeljati mogel. Na kmetii pa ni veliko navada, de bi ozhe ſina v delu kaj poduzhil; velí mu, poſhle ga delat, dela mu pa ne rasloshí; kar s ſkuſhnjo vlovi, to vé, pa ne saſtran ozhetoviga poduzhenja. V ſtarih zhaſih ſo bile Koroſhize navajene — ali ſo ſhe dan danaſhnji, ne vém — de ſo ſi hzhére na krish sa eno ali dva léta dajale, de bi ſe bile takó v ptujih hiſhah, kjer niſo bile takó mehko dershane, ko domá, bolj sbrihtale. Le tiſti rokodelzi ſo umetni, ki ſo po vezh meſtih in pri vezh

mojſtrih délali. Ali bi ne bilo práv, ko bi tudi kmetiſhki ozhetje ſvoje ſinove kadaj eden drusimu sa kako léto dajali? ali bi ſe takó bolj ne isuzhili? Najemniki, ki pri vezh goſpodarjih delajo, ſo vezhkrat bolj umetni, kakor kmetje, eden po enimu.

De bi ſe pa vſi ſlovenſki mladi kmetovavzi sa Vinorejo kaj bolj vneli, in de bi ſe modre goſpé (Vinoreje) bolj vshivo poprijeli, nje dobre naúke poſluſhali, in v djanju ſpolnovali, ſe jim tukaj ſhe neke reſnize, ki jih nihzhe tajiti nemore, v ſpremiſlik dajo.

Po shelesni zeſti, ki jo od Dunaja do Terſta delajo, bodo priſhle vſe deshele, kar jih je vméſ, na ravno; sakaj, kjer je ſvét sa-nje previſok, ga snishavajo, kjer je pa prenisik, ga pod njo sviſhavajo. Po ſhinjah take ravne zeſte pelje konj do 80 zentov.

Eden naj poglavitniſhih naménov, sa voljo kteriga shelésne zeſte s vosovlaki delajo, je, de bi deshelni pridelki, in ſploh vſe kupzhijſko blago bolj in dalje po deshelah ſe raslesovali, in zene mnogoverſtniga kupzhijſkiga blaga bolj sravnovale in ſkorej enake poſtajale. Ga ni, in ga nemore biti vosnika, de bi ljudi ali blago po takó niskih zenah samogel vositi, ali prepeljevati, kakor vosovlak. Rasun vosov potrebuje tudi vode, in derv ali kamnitniga oglja, kuhati jo. Kader bodo take zeſte narejene, ſe ne bo tréba bati kake lakote. Ko bi ſe v kaki desheli, poſtavimo, shitno pomanjkanje glaſilo, tu ti ga navlezhe vosovlak, de ga boſh polovnik malo krajzerjev drashej plazhal, kakor bo v desheli, kér ga bo bafal. Takó bo s vſakim kupzhijſkim blagam; taka ſe bo tudi s vinam godila. Dolesle bodo daljnih ſevernih krajev, kjer imajo bolj premoshni navado, kakor na Prajſovſkim nishejſhiga vina, ko pri naſ poſli in najemniki, na shganjarſke kosarzhike piti. Ali ga ne bodo potem premoshni moshje po polizhki, in taki, ki niſo mogli nikoli na-nj miſliti, ſaj po maſlizhki pili? Blagor ſabrikantam in rokodélzam, ki bodo dobro in prijetno blago, pa ne po predragi zeni isdelovali; tudi kmetovavzam, ki bodo dobre in velike pridelke imeli; vſim tazim ſe bode veliko ſomnjev okoli po deshelah zhedalje vezh odpiralo, lahko bodo prodajali! Blagor pa tudi tem, ki bodo potrebovali kaj kupiti; vſako rezh bodo po nar manjſhi zeni, ki bo v njih kraji mogozhe, kupili! Gorje pa takim, ki ne bodo imeli, kaj prodajati in ne s zhim kaj kupiti!

Mnogotere némſhke deshele dajo v satiſhnih, mozhno prek ſolnzhnih légah is drobniga grosdja pritlizhne reje, pri poſébni ſkerbni in umetnoſti poſébno shlahtne vina, kakor je bilo she popréd

povedano; pa tudi v tiſtih deshelah je tertna reja na ſlabſhi lége, ja ſhe zlo na nekdanje shitne njive in polja slesla in saſhla, takó, de ſe tudi tam nar vezh ſrednjih in niskih vin perdeluje, ki ſe ne dajo dolgo hraniti. Velki vinſki kupzi ali prekupzi ſo nar shlahtneji vina, kákor ſe nekoliko ſhe dan danaſhnji godí, prezej po terganju vezhidel na viſoke zéne ſkupovali, in jih v velikih ſodih in dobrih klétih ſtarali, kjer jim je s ſtaroſtjo vred tudi zéna raſtla. Take ſtare vina ſo bile nekdaj, in ſo ſhe sdaj slo ſlovézhe. V ſlabih vinſkih létnah ſo jih zlo drago prodajali. Nobena zhloveſhka naprava pa nima prave ſtanovitnoſti in slodi ne da pred mirú, dokler zhloveka ne prekane; marſiktéri prekupez ni bil s dobizhkam sadovoljen, ki mu je na blanji sraſtel, iſkal je ſhe veliko vézhiga; pri kolkunu je namrezh pogoſtama ſtaro vino prodajal, pri véhi pa s mlajſhim, vezhkrat veliko nishejſhim, salival. Leto 1811 je dalo kar dobre in poſebno shlahtne vina; tozhili ſo jih pa zhes 30 lét, in ſhe ſe dobé; kolikanj drusih pridelkov je ſhlo pod iménam tega vina!! Ravno takó ſo delali in delajo she dan danaſhnji s perdelkam 1834. léta!

Staro vino ſe mora po oſhtarijah slo dragó plazhavati; ko ga pa zhlovek ravno plazha, vender le vezhkrat mlajſhi in nishejſhi pije. Takó ſe je prigodilo, de ne ſamo bokalarji in polizharji, ampak ſhe zlo maſlizharji malo vezh po njemu opraſhujejo; uſta ſo ſe jim ſpridile, to je, navadili ſo ſe na mlajſhi in ſredniſhi vina. Zhudo ni ne po tem takim, ko ſe dan danaſhnji marſiktéri vélki prekupzi s ſvojimi salagami ſtarih vin v hudih kléſhah snajdejo. Baron Knigge jo je she pred 50 létmi v bukvah: „Umgang mit Menschen“ povédal: de she tazhaſ, ki je ſhe némſhko poſhtenje takó ſlovélo, ſe je pri mnogoterimu kerzhmarju is eniga ſoda po dvoje domazhe in eno vunanje vino tozhilo! Ali je kak ſlovenſki kerzhmar tudi she takó svit? Shtevilo nekdanjih velkih in ſlovézhih oſhtirjev po méſtih, pri kterih ſo ſe réſ ſtare vina dobile, manjſhi prihaja. Zhe kdo dan danaſhnji v kakim méſtu velko oſhtarijo naſtavi, mora vſe ſvoje, in sna biti tudi ſhe vſvojene, to je, na poſodo vséte denarje v slo drage hiſhne napravc vtakniti, nizh mu ne oſtane, de bi samogel ſvoj hram s salogo dobrih vin previditi; kar tedaj od vin potrebuje, jih vezhidel proti od prekupzov jemle. Shkosi vezh judovſkih rok pa, ki je nekdaj benéſhki zekin ſhal, smiraj manjſhi zéne je bil, sakaj ſlédni ga je nekoliko odpilil; nekaj taziga ſe tudi pri vinah godí! Tudi kletnarji ali kelnarji ſami, ki jih mora

ofhtir na velki ofhtarii veliko dershati, in ki je zlo nemogozhe, vſe pod ozhmi imeti, ſe vezhkrat, pa ne v ſvojo ſhkodo pomotijo, in popotnikam is eniga ſoda po dvoje ali ſhe zlo troje vino prinaſhajo. Ko v kaki velki ofhtarii po nekim ſtarim in ſlovezhim vinu, ki ga na jedilnim ſpiſku bereſh, poprafhafh, ſe ti vtegne primeriti, de ſe ti bodo ravengófti pri misi poſmehnili, in potem, ki ſi ga pokuſil, ſe boſh drugikrat rad k navadnimu vernil. S eno beſédo, po vſih némſhkih deshélah ſo ſe vinſkim pivzam jesiki, nozhemo rezhi vſim, vezhidél pokasili, de ſo ſe na mlajſhi in ſredniſhi vina navadili, in v reſnizi ſtare in ſlovézhe vina oſtanejo sa kake imenitnike in bogatine, ki jih pa pri vſim tem ſhe nekterikrat sa lepe denarje opeharijo. Ta rezh je dan danaſhnji ſkorej she takó daljezh priſhla, de poſébno shlahtne vina ſe ne samorejo pri prekupzu ali ofhtirju, temuzh le pri tiſtimu piti, ki jih prideluje.

Po némſhkih deshelah niſo vinſke létine tako ſtanovitne, kakor v naſhih veliko bolj gorkih krajih; ali je ſpomlad prekaſna, ali jeſen veliko presgodna; jeſenſko deshévje jim slo veliko sabavlja, de grosdje ne sreja, ali pa de gnije. V deſétih letih ſhtejejo eno dobro vinſko létno; v zhaſi zlo nizh ne perdelajo, v zhaſi jim pa perve lége le fredniga vina dajo.

Na Dunaju ſe je v 24 létih ſhtevilo prebivavzov sa 113,000 duſh pomnoshilo, de jih je ſedaj vſih 375,000 brés ſoldatov in vunanjih. In pri odpertih shelésnih zeſtah sna v 10. létih ſhtevilo duſh sopet sa novih 100,000 sraſti, v malim zhaſu tedaj jih bo vezh, ko na zeli krajnſki desheli. Pretezheno léto ſo po ſprizhovanju ozhitnih noviz, trikrat ſto tavshent zhebrov (po 40 bokalov), vina na Dunaj pripeljali. Kakor ſe bo ſhtevilo duſh mnoshilo, ga bodo tudi smiraj vezh potrebovali.

Némſhke uſta ſo she navajene, — mogle ſo ſe navaditi — na mlade vina; kar jih ſami perdelujejo, ſo vezhidel in ſkorej vſako léto kiſlaſte. Na Dunaju je prav veliko ſladkouſtnikov, — kdo bi tega ne verjel? — Poſhlite jim na dvéh vosovlakih veſ pridelek is Proſéka, ali veſ Reſeſhek is Frijula, to jim ne bo sa pokuſhnjo! — Naj jim nabáſajo pét vosovlakov Breshanke, toliko Rebóle, in ravno toliko tudi oſlaſtnih vin is ſpodnje Ipáve, — tó bo vſe premalo Dunajſkim ofhtirjem, de bi s njimi le nekoliko ſvoje kiſlaſte vina ofladili, in jih uſtam Dunajzhenov bolj priljubili. Te bolji Shtajerſke in naſhe nografhke vina bodo sa poſébne sabele imeli, — druge Shtajerſke in Dolénſke vina ſe

bodo pa vſe sa domazhiga Eſtrajharja tozhile. Ko ſe boſh po shelésni zéſti na Dunaj pripeljal, boſh is eniga maſlizhka, in ob enim Auſtrijana, Shtajerza, Ilirza, in morde ſhe zlo Ogra pil; po tem, ki boſh poprashal, prineſli ti ga bodo — in pa ſhe ne bodo veliko lagali!

Poſebno shlahtnih auſtrijanskih vin ſe nimate nikoli vezh bati; primoshni pridelovavzi ali tudi prekupzi jih bodo hranili, de bodo pridelke ſlabejih létin, ali ſploh ſrednje in nishejſhi vina s njimi belili. Kadar bodo tam ſlabe, pri naſ pa ſrednje ali dobre vinſke létine naſtopile, puljili ſe bodo po njemu, in ga kje poſhiljali; pa tudi, ko bi pri naſ vinſka zéna le nekoliko zhes mero poſkozhila, koj ti ga bodo perpeljali, kakor ſe je she bres shelésnih zéſt primerilo, is Shtajerſkiga ali pa is Laſhkiga, ko bi tam bolji kup bilo, in zéna bo v tvojim kraju hitro, in sna biti ſhe zhes mero padla. Takó le ſe bo zéna vſaziga kupzhijſkiga blaga okolí in okoli sravnovala, in rasun niskiga plazhila od voshnje po deshelah ſkorej enaka poſtala.

Na Dunaju tozhijo she veliko lét vſakdanje ali navadne vina po 36 krajz. bokal ſrebra (Thalerwein). Ilirſke vina bi ſe dale od léta do léta vezhidel po 5 do 12 kr. bokal na vosovlak poſtaviti. Od voshnje ſe plazhuje v tem zhaſu od naſ do Krajnja po 3 kr. od bokala, naj ſe bo plazhovalo do Dunaja po 4 kr., in uſtniga davka na meſtnih vratih, poſtavimo po 10 kr.; tako bi ſe lahko poſtavile Ilirſke vina noter do Dunaja po 20 do 26 kr. bokal; oſtane tedaj ſhe oſhirju po 10 do 16 kr. pri bokali, ko bi vſako vino na sdaj navadno, nar nishejſhi zéno tozhil. Dunajſki oſhirji v primeri nar viſheji davke dajajo, veliko poſtreshnikov in poſlov pa nar drasheji plazhujejo, vender niſo takó ſamoſebni, de bi s tazimi ali enazimi dobizhki sa dobro ne imeli. Kako pa vezhkrat oſhtirji na desheli? — —

Ako bi taki ſpremiſliki ſlovenſkim mladim vinorédnikam ozhi ne sbrifali, in jih ne ogreli, de bi ſe njih ſerza umniſhi ſadni in tertni reji vdale, gotovo bi jim ne bilo drugazhi pomagati!

Miſliti ſe pa ne ſme, de, kakor hitro bo shelésna zéſta ſtorjena, bo tudi vſe tó, kakor de bi s ozhéſam trenil, na enkrat ſpeljano; kratko nikar! vſaka rezh potrebuje zhaſa. Ko ga ne bo med vami, Slovenzi! moshaka kupzhijſke umetnoſti, prave gorézhnoſti sa ſvoj koriſt in sa prid domovine, ali pa, ko ga ne bo imel jesika pod pavzam, ſlabo sadoſti bo! Kadar ſe bo shelésna zéſta od-

perla, ali bote zhakali, de vam bodo drugi naprej ſtopili in ozhitne dobizhke is rok ſpulili? Kakſhne deshelne pridelke bote neki po shelesni zefti v ſéverne deshele poſhiljali, ako ne bo ſadja in dobrih in pa ne dragih vin? S sgodnim pitanim ſadjem, s sgodnim lepim grosdjem in s dobrimi vini ſe morate enkrat sa vſelej Dunajzhenam prikupiti!

XI. Od gnojenja nógradov.

Od kar ſvet ſtoji, ſo umniſhi in umetniſhi v vſih ſtanovih druge vshugali, vſelej od sgorej plavali, in ſi nar bolj smógli, bodi ſi, de ſo priſhli na viſhej ſtopnje, k vezhi zhaſti, ali pa k vezhimu premoshenju; ali ni med peterimi otrozi, pri ſtaroſti ſhterih let, eno she med njimi shupane? V tem le, viditi je, ſo ſe kmetovavzi od nekdaj motili, in ſe ſhe dan danaſhnji okoli po deshelah motijo; miſlili ſo, in marſikteri ſhe miſlijo, vezh semlje, ko pod ſe ſpravijo, bolj práv de opravijo. To pa je le neumnoſt, ſponaſhanje in prevsetnoſt. Le toliko semlje imej, in obdeluj, kolikor ſi jo upaſh, umno in práv dòbro obdelovati. Ko te pa sa vſako delo loví, de ga ne moreſh ne práv, ne o pravim zhaſu ſtoriti, te she kmetija smaguje, in tvoja ne bo vezh práv ſhla.

Okoli po vſih vezhih shitnih deshelah ſo vezhidel prevezh ſvetá pod drevó ſpravili; kér ga ne morejo, ne s gnojem, ne s delam smagovati; zhudo ni, de imajo veliko ſlabſhi pridelke, kakor bi jih ſizer lahko imeli. Kar ſe pri naſ na orál njive gnoja ſpelje, vidili ſmo ga v nekim shitnim kraju o ſ. Ivani na oſem orálov ſpeljaniga, in puſtili ſo ga v majhnih kupzih po njivah leshati, in jeſenſke rali zhakati, de ga je polétna huda vrozhina ſoshgala! Naj imá, poſtavimo, v takim kraju kmet 15 orálov njiv, vezhkrat zhes 30, v premeri k njivam pa premalo ſenoshet; bo tedaj premalo shivine imel, ali jo bo pa faj preſlabo opravljal, premalo njive gnojil, in ſlabih pridelkov imel. Ko bi pa pet orálov na deteljo obernil, bi vezh shivine, in s tezhno deteljo tudi bolj redil, kakor popred s puſto ſlamo; in ko bi vès gnoj, kar ga sdaj naredí, na unih 10 orálov obernil, gotovo bo na njih vezh in lepſhiga shita, in s veliko manj delam prideloval, kakor popred na vſih 15. orálih; in zhe bi ſhe s deteljo obſejane njive s shitnimi verſtil, in ko je kraj sa tó, tudi mnoge nove reje vpeljal ali

vverſtil, de bi ga ki hudo vréme eniga ſamiga dné, ali ena ſuſha popolnama ne potlazhila, bi ſhe bolj opravil.

Práv je bilo, de ſo bili v pertezhenih zhaſih poſkerbeli, obzhinſke páſhe ali gmajne na ravninah med ſoſede rasdeliti, pa práv ni bilo, de ſo bili posabili, tudi sapovedati, de bi bil ſlednji ſoſed ſaj toliko ſveta na méro, kolikor mu ga je bilo v dél priſhlo, v obdelovano ſenoshet ſpremeniti mogel.

Kakor v shitnih, ſe tudi v mnogih vinſkih deshelah marſikaj naróbe godí. V tertni reji ſlushezhim kraju obdeluje mnogiteri kmetovavez tri orále nogradov, in prideluje na njih v ſrednje po 20 Dunajſkih zhebrov vina na léto, ko bi pa le ſam orál po umnih ukih vinoreje obdeloval, bi ga samogel ravno takó dobriga, ali sna biti ſhe boljiga, od léta do léta po 24 zhebrov pridelovati; ali bi ne bila ta bolji? ali bi ne bilo manj ſkerbi, manj dela in truda? tudi manj davka? Kaj je tedaj bolj: tri orále nogradov okopovati, ali pa eniga ſamiga? Poglavitniſhi ſkerb vinorednika naj bo tédaj, de bi dôbriga vina na danimu proſtoru v nar vezhi obilnoſti, kar je mogozhe, prideloval. Ko boſh, kar ſi koli bodi, doſti in dôbriga sredil ali prideloval, nizh ſe ne boj, ne boſh ſhe pod slo priſhel. Debeli vòli, dôbra pſheniza, in nógraſhko vino, to je — gotóv denár! Ta ipávſki pregovor bo ſhe tudi ob zhaſu shelesnih zéſt reſnizhen oſtal. Nograſhna, pravijo dalje Ipávzi, ni bila ſhe ſpod zekin — naj bo pa tudi ſpod zekin, ko jo boſh namesti 20 pa 40 zhebrov, in s manjſhim delam perdeloval, te ne bo ſhe konez! Kadar koli hozheſh, jo lahko prodaſh, zhe ne nekoliko drashej, pa ſaj nekoliko bolji kup, vſelej je pa vender le hiter, in gótov denár.

Po ſprizhevánju Kolumela ſo kmetovavzi she pred 2000 létmi vedili, de, ko neko drevo opeſha ali pogine, ſe ne ſme drugo enaziga plemena na ravno tiſto meſto vſaditi, de bi ſe nikakor ne ſponaſhalo; sakaj popréſhno je she daljezh okoli in okoli s ſvojmi korenikami poiſkalo vſiga, kar mu je v shivesh ſlushilo; novo pa najde malo ali zlo nizh, kar bi mu samoglo tekniti; drevó pa drusiga plemena, na tiſto meſto vſajeno, sna pa ſhe dobro raſti, sató, ker po ſvoji natori nekoliko drugazhen shivesh potrebuje, ki ga ſhe smiraj na tem meſti najde. Kjer bi pſheniza she lakot terpela, sna fishol ali drugo ſozhivje ſhe bogato shiveti, sató ki je drusiga plemena in druge vlaſtnoſti. Na to reſnizo kmetovavzi vſih deshel premalo pasijo: kje ſe shíto, detelja, ali terte

narbolj ſponaſhajo, kjer pervikrat raſtejo ali kjer niſo she sdavnej raſtle? To kashe, de bi mogli kmetovavzi, kar bi bilo mogozhe, vezh rej vpeljati, de bi ſe na njih njivah verſtile, in de bi tedaj vſaka kaſneji, kakor ſe ſizer godí, na verſto priſhla; takó bi lépſhih in obilniſhih pridelkov iméli.

Kadar ti planta na ravnim polju ſpeſha, nikar tedaj nove na enako meſto ne vſadi; ſkuſheni vinorédniki ti bodo terdili, de ſe ti ne bo ſponaſhala; ko pa kraj, kamor jo miſliſh vſaditi, le nekoliko viſí, de ſe s njo lahko v novo semljo sarineſh, je upati, de bo dobro raſtla. V nógradih ſe she povſod s tertami v novo semljo pride.

Po veliko ſoſéſkah doli po Ipávi, ktere zhiſto na ſoldanih leshé, in kterih njive vezh ali manj viſé, ali bi bolj práv ne opravili, ko she morajo plante imeti, de bi na neke njive gole plante ſadili, na drusih pa le shita in ſozhivja pridelovali? Take plante, zhe bi ſe nizh med nje ne ſejalo ali ſadilo, zhe bi ſe po pametnih ſvetih vinoreje obdelovale, bi ne bile v tazih goſhavah, sato bi tudi manj operhovale, in vezh in gorſhiga grosdja dajale; shita pa na drusih njivah bi bile bolj od gnojá rejene, bi tazih ſopariz in ſuſh ne terpele, torej tudi vezh vergle. Ipávzi bi snali rezhi: plante ſo bramba pred hudo burjo shitam, in shita plantam; naj ſe pa nekoliko okoli osrejo, bodo vidili v fledńji ſoſéſki vezh ali manj njiv bres plant, ki vezhkrat nar lepſhi shita dajo. Ko bi na kakih njivah ob plante priſhli, gotovo bi jim mogli tudi semeljſkih davkov nekoliko snishati, sakaj ſploh ſe od tazih njiv nasaj manj davka daja.

Najde ſe okoli po naſhih deshelah veliko poſamesnih tert v borjazhih ali dvoriſhih, pri kakih potokih i. t. d., ktere, de ſe ravno v neobdelanim ſvetu snajdejo, vender zhverſto raſtejo, in kadaj takó velike in mozhne poſtanejo, de dajo po dva do ſhterih zhebrov moſhta; kér njih korenike ſe zhes dalje okoli rasproſtorvajo, ſo s shivesham smiraj bogato previdene; tazih ni treba gnojiti. Vſe drugazhi je pa tó v nógradih; tù vſadiſh terto, ji daſh ene ali dvojne niſhkize ſlabe trate, ali reſnate ledine; sna biti dvojne niſhkize perſtí, ki jo od sgorej nad ſpodkopano breshino najdeſh, potem jo sakopaſh do bliso verha s debelim puſtim foldánam, in ji rezheſh: draga, ljuba tertiza! ſedaj imaſh meni od léta do léta, in mojim otrokam, in otrok otrokam, rod sa rodam, obilno grosdja dajati! — Perve leta take terte ſhe rodé, kadar je pa ledine po-

molshena in povshita, treba je pri njih dolgo dobre létine zhakati. Kje bodo neki potrebniga shivesha jemale, de bi poredama dobre létine dajale? vſe druge terte jim branijo, de ſe ne morejo daljezh okoli s korenikami raſproſtoriti; rezheno je réſ bilo, de semlja smiraj vogliz is sraka ſerka, ali koliko ga pride na eno tertizo? in kadaj pride ſhe le doli k nje koreninzhizam? Zhe hozheſh tedaj od tazih tert imeti obilnih pridelkov, jim moraſh vezh vogliza nakloniti, jih bolj s shivesham previditi, ali s drugo beſedo, gnojiti jim moraſh.

Vſak kmetovavez dobro vé, de krava ne da veliko mleka bres dobre pizhe. Kteri kmet bo od ſvoje njive terjal, de naj mu pſhenize, jezhmena, krompirja, ali od kaj drusiga po ſhtiri- ali ſhe vezhkrat obilno rodi, bres de bi jo gnojil? Le ſamo vinogradnik je bil, ali je ſhe tako ſlep, predersen ali krivizhen, de od nógrada, bres sgublene mozhi mu nadomeſtiti, dobre letine sa poredama prizhakuje; le ſame nograſhke terte ſo obſojene, bres potrebniga shivesha smiraj naprej dobro roditi.

Nihzhe ſe ne bo savsel, de ſo ſe navadni kmetovavzi v tem le slo motili; ſaj ſo ſe ſhe zlo nar bolji uzheni franzoski in nemſhki vinorédniki pred vezh zhaſam hudó in veliko lét med ſeboj prepirali: ali gre nograſhkim tertam gnojiti, ali ne? Eni jo niſo hotli viditi kar drobtinize shivinſkiga gnoja v ſvojih vinógradih, terdili ſo, de po takim gnoji vina ſlab duh dobé, de poſtanejo vodéne, de sgubé ſvojo shlahtnoſt; k vezhimu ſo le kako roshje, ali kako drugo perſteno raſtlinje k nógraſhkim tertam sakopavali; drugi pa, poſébno na Rajnu, ſo jo po ſprizhovanju dohtarja Ritterja, ki je kakor sdravitelj vinorejo ſpiſal, s enim glaſam terdili, de bres shivinſkiga gnoja, bi zló malo, ſlabiga, revniga in puſtiga vina pridelovali. Kakor pri vſaki drugi hudi vojſki, ſo tudi v ti rezhi pred 20 létmi mir naredili, in ſi dopovedali, de, kakor kakoſh ne more obilo jajz neſti bres shita, tudi nogradi ne morejo dobrih letin dajati bres gnojá, in de gre tedaj tudi nograſhkim tertam, in ſizer s vſakoverſtnim gnojem, pa kar je prav, gnojiti; le ſkerbeti je treba, de ſe taki nógradi po vſih ukih vinoreje isrejzhvajo.

Vunanji goſpodarji, ki ſo ſe v teh deshelah korazhili, ſo naſ bili Profenza 1813 *) na to ſaro svoljili; naſhli ſmo, rasun

*) Ako bomo takó ſrezhni, prihodnjiga 23. Malitravna ſhe doshiveti, lahko ſe porezhe: de na le ti ſtópinji ſo trije duhovni 100 lét duhovno paſtirſtvo oprav-

drusih prihodkov, ſheſt nógradov k ſvojmu vshitku. Nihzhe ni v tiſtih zhaſih na boljſhanje nógradov miſlil. Veliko je she bilo zhloveſhke kriví prelite, pa vojſke niſo bile ſhe dokonzhane, nar hujſhi ſo imele ſhe biti. Mladim krepkim junakam, nameſti de bi bili nógrade boljſhali, ſo jim druge dela dajali, oroshjane ſo v ſtraſhne boje poſhiljali. Franzose je bilo treba is vſih némſhkih, ilirſkih in laſhkih deshel ſpoditi, dvakrat v Paris iti, preden ſo ſe tam v letu 1815 sa ſtanoviten mir pogodili. Bog! zhe ſe v zhaſu vojſká kmetijſtvo ne hujſha, le v zhaſu mirú ſe da boljſhati. Kakſhni ſo bili tazhaſ, in kakſhni ſo ſedaj ipávſki nogradi? —

Od leta 1816 nam je neka krava vezh gnoja narejala, kakor ga je bilo mogozhe sa prav v majhni kuhenſki vèrt oberniti. Spomnili ſmo ſe nekih bukviz, v kterih ſmo vezh lét popred v Gradzu, ſhe uzhenez, brali, de na Rajnu tertam gnojé. Sklep je bil hitro ſtorjen, s domá nepotrebnim gnojem neke preredke terte po nógradih rasgrobenzhati. Drugi ſo nam rekli: tega nikar ne ſtoriti, kdo je ſhe kadaj kaj taziga ſliſhal, de nobeden tega ne dela, to bi snalo tertam ſhkodvati i. t. d. Ko na Rajnu gnoj tertam ne ſhkoduje, tudi ne bo na naſhih njivah; sakaj — tako ſmo odgovarjali — bi v naſhih nogradih ſhkodoval? Le globoko ga sakopavajte! S vſim gnojem tedaj, ki nam je doma oſtajal, ſmo ukasali do leta 1820 po nogradih redke terte pogrebenzhovati. Take terte ſo pa nam dajale tolikanj, in takó lepiga in dobriga grosdja, de ſmo bili ſklenili sa naprej nograde od kraja in po verſti gnojiti.

De bi bili vezh gnoja pridelovali, ſmo ſi bili ſhtevilo krav pomnoshili, kaſneje pa tudi is enakiga namena ſi par konj omiſlili, pa tudi de bi bili s vſo potrebno voshnjo pri majhnim kmetijſtvi ſi shivesha flushili. 1820 ſmo puſtili 20 vos gnoja v neki nógrad ſpeljati, in ſmo njegovo gnojenje is kraja naſtavili. Kér, kar ſe je pomnilo, ni je bil ſhe v teh krajih nobeden kmetovavez drobtinize gnojá v nograde obernil, je bil velik hrup med ljudmi vſtal, med domazhimi in vunanjimi, ne ſamo med kmetiſhkimi, ampak tudi med goſpóſkimi; veliko ſo ſe uſtili, de je to neumno, de ſe bodo terte ſprídile, de ne bo vino sa nizh, de bo naſh naſlednik ſkashene nograde dobil, de ne bo v njih nizh prideloval, de gre to she savolj naſlednikov nam prepovedati; naſhi delovzi ſo nam ſami ozhitno rekli: „de, kdor ima obilo ſala, lahko po sidu s njim

ljali; tudi pri naſhi podrushnizi na Losízah niſo bili rajnki goſp. Joshef Ruſtia vezh, kakor 57 lét benefiziat!

mashe“ i. t. d. Vſim takim befedam ſmo ſe poſmehovali, in s prizhetim delam naprej ſhli. Kafneje ſo pa hodili domazhi in vunanji vinoredniki, ozhitno in fkrivaje, naſhe pognojene terte, in njih grosdje ogledovati. Tu ſe niſo mogli sadoſti savseti nad raſhzhovitnoſtjo tert, in nad lepoto in obilnoſtjo grosdja; pa vender ni ga bilo takó umniga med njimi, de bi jo bil le nekoliko sadel, koliko grosdja bo neki koſ pognojeniga nograda dal; vſelej ga je bilo ſhe ſkorej polovizo vezh, kakor ſo miſlili.

Ga ni, in ga ne more biti mladiga, ſhe tako dobro poſtreſheniga nograda, de bi dal tolikanj in takó lépiga grosdja, in s takó debelimi jagodami, kakor ga da bolj ſtar pognojen nograd, ko ni preredkih tert, in ko ſe gnoj s létino vloví; — to je, kakor de bi jetnik, ki je 15 lét v jezhi lakot in pomankanje nad vſim terpel, na enkrat v hiſho in k miſi bogatina priſhel, kjer bi bil s vſim, kar njegovo ſerze poshelí, obilno previden; ali ſe ne bo tak dobro sredil?

Naſhe grosdje je vſim vinorédnikam, kteri ſo ga vidili, in ſe popred le prevezh nad nami uſtili, jesike popolnama savesalo; kakor od zhesnatorniga duha navdani, ſo ſe na enkrat ſpreobernili. Ni ga bilo vezh zhloveka, de bi bil kar befedize zhes naſho tertno rejo zhehnil, marvezh vſi ſo sazheli s enim glaſam naſho umnoſt in umetnoſt pri nograſhki reji osnanovati, in naſ perviga vinorednika v desheli zhiſlati.

Rajnki goſp. M. Grabloviz, grajſhinſki oſkerbnik, je puſtil narpréd is Ipáve gori k nam v ſvoj vinograd, poldrugo uro daljezh, 90 vos gnojá ſpeljati; ravno tako ga je poſkerbil tudi rajnki goſp. tehant Fr. Ştekar, v ſvoj nograd vositi. Vunanji, ki imajo v Ipavi nograde, ſo ga jeli, 8 do 10 ur daljezh v va-nje vositi. Zhes 70 lét ſtari kmetje ſo ſe rasvedili, in isgléd, ki ſo pred ozhmi imeli, ſerzhno in s veſeljem poſnemovali. To je ſhlo, kakor subel ali plamen, po ſuhi sashgáni trávi smiram naprej po naſhi komiſii in doli v Ştanjelſko in Rihenberſhko komiſijo, de ſe dan danaſhnji v teh komiſijah narmanj 300 ſodov po 24 dunajſkih zhebrov nograſhkiga vina vezh, ko pred 24 létmi, prideluje.

Pred 24 letmi ſe je dala pri naſ sa vos gnoja dvajſetiza, sdaj pa ſe daſte dvé, in ko je prav dober gnoj in lep vos, tudi tri dvajſetize sa-nj. De bi bili ſami vezh gnoja pridelovali, ſmo napravili v borjazhu prek viſoziga sidú na oſojni plati obsidano, ne prevezh uderto gnojiſhe ali gomilo; na konzu pa od svunaj

kapnízo, v ktero ſe vſa gnojniza ozéja, de ſe s njo ob vetrovih in ſuſhah gnoj poliva; ſizer bi prevezh sgorel, kakor sgoré dreva na ognjiſhu, de jih vezh ni. De bi krave, kterim ſe s hraſtovim liſtjem ali reſjem obilno ſtelje, vezh gnoja naredile, jih redimo okoli poletja doma s mandanjem, plevelam, deteljo i. t. d. V ſkrivnim kraju (v ſtraniſhu) ſmo dali narediti poſódo; kar ſe okoli tedna va-njo nabere, bo konez tedna na gnojiſhe sakopano; ſoshgane grosdne tropine po bendimi, slusheni pepel, kuhinſki oſtershiki, ſmetí i. t. d. vſe to pomaga kup gnoja mnoshiti.

Neka pridna in delavna sheniza je bila s nekim tukajſhnim zhevljarjem porozhena, ki je hodil kmetam ſhivat; smiſlila in lotila ſe je bila perva, kadar ni ravno drusiga dela bilo, po zeſtah shivinſke in konjſke kopíze pobirati in ſpravljati. Druge ſo ſe ji poſmehovale, rekozh: ſkopa baba, ſhe zló blato pobira! njih beſedí pa ni nizh porajtala, in v tem je ſhe bolj zhverſta poſtajala; tudi is potokov je ſpravljala na pol gnjilo hraſtavo liſtje, kamor ſo ga vetrovi obilo snaſhali. V treh ali ſhterih tednih je napravila po 3 ali 4 vosé gnojá, in je naſhiga hlapza primorala, ga prozh na gnojiſhe ſpeljati, de bi nje ſoſedje — tako je vſelej rekla — zhes kup gnoja pred nje hiſho ne godernjali. Dan danaſhnji pa jih je veliko sheniz, ktere jutro ob sori okoli po zeſtah in potih tekajo, vſe kar je taziga poſpraviti; zlo otrokam ſo vosizhke napravili, de jih zhes dan okoli gredé, s tazim gnojem naſipljejo, in domu pripeljujejo. Naſhi kmetje ſo she vezhkrat po poldrugo uro daljezh gnoj kupovali, in ga naravnoſt v ſvoje nograde vosili. Le gnojá je pre malo, le gnoja, de bi vezh imeli! to je v ſedajnoſti ſplohno vpitje.

Po vſih shitnih in vinſkih deshelah ſo kmetovavzi vezhidel le prevezh ſhe sanikarni v mnoshenju in ohranjenju ſvojga gnojniga kupa. Velik kup gnojá je poſébna zhaſt hiſhnimu goſpodarju, in ſprizhuje od njegove previdnoſti in umetnoſti, in da up do lepih obilnih pridelkov; kmetija bres gnojá je preteshka butara, ki kmeta kar hitro potlazhi! Srednji kmet, ko bi hotel le nekoljko bolj poſkerbeti, bi okoli léta zló lahko 10 do 20 vos gnojá vezh naredil; pa, kakor v veliko drusih rezheh, brani tudi tukaj ſtara navada in ſin jo ne prevordi sa laſ nerodne ſhege ſvojga ozheta. Ta ga ſpravlja, kakor njega ozhe na taki kraj, de mu ga desh proti ſpira, in vſa maſtna gnojniza oteka naravnoſt po kakim kolovosu v potok. Uni pa ga hrani po navadi ſvojga rajn-

ziga ozheta takó prek ſolnzhija, de ſe mu ga dobra poloviza okoli léta ſoshgé! De bi kdo gnojnizo ſpravljal, s njo gnoj v hudi vrozhini polival, ali jo na kake travnike vosil, kaj taziga marſikterimu ſhe zló v glavo ne pade! Kaj bomo pa od drusih sanikernoſti, kar gnoj vtizhe, ſhe le rekli? Dokler ſe ne bo kmet rasumil vezh shivine — bolj prav, in kjer ni dobrih páſh, domá rediti, ne bo ſhla ſhe práv.

Pred vſimi drusimi v ſari ſmo ſe bili tudi lotili, na ſvojo njivo vezhno ali némſhko deteljo ſejati; vſi ſo ſe zhudili nad nje raſho in pogoſtnimi koſhnjami, vémo, de ſmo jo she po ſheſtkrat na léto koſili, pa ta isgled neſo takó naglo poſnemovali. Sdaj ſe perdeluje take detelje v ſari **150** do **200** vos; koga je pa ſhe tó pri tolikanj nogradih? Vezhne detelje pa ne ſejaj prenaglo sopet na enako njivo: zhakaj **8** do **10** lét, pred ko jo na ravno tiſto meſto sopet vſejeſh.

Po zeli Evropi ne najdeſh takó lepih ſenoshetnih in njivnih pridelkov, kakor okoli Milanſkiga meſta; réſ je, de s vodo is kanalov vſe pomozhijo, pa vender ſama voda bres gnoja bi zló malo sdala. V Milani dershí ſama goſpòda zhes **800** ſvitlih kozhij, in sa vſako nar manj par lepih konj, pa vender jo ne najdeſh konjſke kopíze v meſtu; po vſih ulizah, ſo neki ljudje s opertmi koſhmi, ki s nekako shelesno lopato, bres pripogniti ſe, vſako tako ſigizo proti in zhiſto poberejo, in jo v koſh sa herbet vershejo, bres de bi kaka drobtiniza memo padla. V kraljevim, v priméri nar bogatejſhim meſtu naſhiga zeſarſtva, imajo tako ſkerb sa gnoj, kje drugej jo bomo enako naſhli? Sakaj je pa nar bogatejſhi meſto? Sató, kér veljavo gnojá nar bolj ſposna!

Pred nekimi létmi ſo ſe Ljubljanzhani ſramováli s nekimi svunajnimi goſpodi pomenbe imeti in sveso ſtoriti, de bi ſe bila vſa meſtna gnjuſoba, na meſto v Ljubljanzo ozejati ſe, v nar gorſhi gnoj ſpremenjena, prodajala; ne — rekli ſo — taziga imena nozhemo ſhe imeti; naſhi konjſki in kravji hlevi ſhe smiram sadoſti gnoja dajajo, naſhe polja gnojiti! kakor de bi bilo kje prevezh gnoja? kakor de bi bila kaka nèzhaſt, pametni rezhi sazhetik poſtaviti! Kar je dan danaſhnji po vſih bogatih meſtih niskih deshel, po bolj jushnih franzoskih meſtih she veliko lét navadno, in kar ſe od nekadaj na tergih vſih kineſkih meſt prodaja, ali bi bilo tó prodajati, kupovati in v ſvoj koriſt oberniti, Krajnzam taka nezháſt? Kadaj neki bo vender nozh preſhlá, in ſe bo dan prizhen-

jal? Dokler bote ſvoje mozherje shgali, ne bote nikoli is vôde slesli; ko bi pa na tavshente zholnov ali vosov taziga gnoja nanje vosili, v malo letih bi Ljubljanzhani shita pojeſti ne mogli, kar bi ga na njemu sraſtlo; ali pa naredite shelesno zefto in poſhilajte ga k nam, in Ipavzi ga bodo po pametni zeni od vaſ jemali, in v nograde vosili. —

Kraſ je bil ob zhaſu zeſárja Auguſta velik hraſtov gojsd, ki je ſegel daljezh zhes Reko, in is kteriga ſo Rim (tri milione duſh) s vſo potrebno ſvinjino previdvali; kaj je pa dan danaſhnji Kraſ? Ko ptujez po morju v Terſt pride, in ſe potem notri v zeſarſtvo pelje, ga pri Obzhinah grosa obide in ſtrah prevsame, vidivſhi tako kamnito, ſuho in puſto Arabijo! Pojdite pa v Lipizo, kjer je zeſarſko kobilſtvo, in hitro ſe bote rasumili, kakſhen bi samogel ſhe dan danaſhnji Kraſ poſtati! Kadar bodo Krafhovzi poſlednje hraſtove poleniza v Terſt prodali, in drugej shelod, ga s novizh faditi, kupovali, ſe bodo ſhe le rasumili. Kakó shaloſtno, de zhlovek velikrat ſhe le takrat k pameti pride, kadar mu ni vezh pomagati! Dajte nam ſhe 200 lét shiveti, in vſo oblaſt zhes Terſt in Kraſ, in mi ga hozhemo v 150 létih, bres nar manjſhi ſhkode, marvezh s velikim dobizhkam meſta in Kraſa, v nar prijetniſhi raj ſpremeniti! 50 lét potem bi ſhe sheleli shiveti, de bi ſe ſvojga lepiga dela veſelili. Is veliko nemſhkih deshel ſpravljajo goveje in druge koſti v Hamburg, tam jih umniſhi Angleshi po zelih 60 bark na léto nabaſujejo, bres teh, ki jih v druge barke in k drusim blagu devajo, jih vosijo domú, jih rasmlejo, in kmetovavzam sa gnoj prodajajo. In is Terſta, zhe bi ravno v 50 letih ſhe enkrat vezh duſh imel, bi ſe ne dal veſ gnoj, ki ga sdaj morje shrè, na Kraſ ſpraviti? Vemo, de marſikdo ſe bo naſhim tukajſhnjim ſanjem poſmehoval, pa gotovo jo osnanimo, de umniſhi narodi bodo naſledili, in v djanju ſhe veliko lepſhi ſpeljevali, kakor ſmo tukaj ſanjali.

Dokler pa ne bodo ſhe s Tershaſhkim gnojem Kraſa v ſmehajozhi vèrt ſpremenili, naj vender Bresháni in Mandrijarji s imenovanim gnojem ſvoje terte kaj bolj bogato redé. Gotóvo jo ne vémo, le povédano nam je bilo, de ſèm ter tje gnoj po verhu raſtroſujejo, in de ga potem podkopavajo. Zhe je njih namen, ſhe kaj drusiga na gnoju pridelovati, je prav; zhe pa miſlijo po ti ſhegi ſamo tertam gnojiti, jo ne moremo nikakor pohvaliti. Ko je gnoj prevezh pri verhu, ga ſolnze shge, hitro sgorí, in pri

tertah malo sdá. Po vſih naſhih ſuhih in puſtih ſoldanih gré globôko, tako globôko, ali ſhe globokeji tertam gnojiti, kakor ſo bile vſajene; pri nobenim tudi nar mozhnejſhim nograſhkim okopovanju ga nimaſh drobze vun vrezhi. Poſébno je treba poſkerbeti, de pride gnoj, kar je mogozhe, v mokrotno semljo, de bi na ſolnzi ne sgorèl, in de bi tedaj terte veliko zhaſa od njega shivele. Vezhrat ſmo ga she reſnizhno v ſtarih nógradih nishji ſtavili, kakor ſo bile terte vſajene; nikar ſe tega ne boj, tertne korenine ga hitro savohajo; in sa-njim gredo; pa tudi deshevne vôde ga ne morejo v takih globókih grapah takó hitro ſprati; ſnegov ſók gre v ſtari ſvét, kar kaſneje tertam tudi na hvalo pride.

Kadar ſe nógrad gnojí, ſe naredí med dvema tertnama verſtama grápa, nar voshji, ko je mogozhe, de je manj dela, globôka dva, ſaj poldrugi zhevelj; ko je nógrad poloshen, v ſred verſt, ko je pa ſtèrm, tikama sgorne verſte, de pride gnoj ravno h korenikam ſpodne verſte. Na ſeshenj grape ſe vershe 60 do 80 ſuntov gnoja. Ko je gnoj na méro po grapi raſtrosen, ſe sgorne terte obreshejo, róshje ſe dene verh gnojá, zhe ſe ni popred she pod-nj djalo; sgorna breshina ſe kopá, terte odkopajo, ozhiſtijo, in ſe gre naprej sgorej drugo grápo kopat. Ko ſo delavzi prav umni in sloshni, smiraj eden drusimu, kakor Némzi pravijo, v roko delajo, to je, vſako zhetert ure sa drugo oródje primejo, ali grápo kopájo, ali jo trebijo, ali drugizh kopájo, ali terte reshejo, gnoj sakopavajo i. t. d. V ſtermih nogradih, kadar ſe gnoj sakopava, je treba, kar je mogozhe, semljo nasaj vlezhi, de takó hitro ne odide. Pét dobrih in sloshnih delavzov, samore v kratkim jeſenſkim dnevu 5 do 7 vos gnoja po ti ſhegi podkopati, ko ga shenſke vſelej v pravim zhaſu prinaſhajo, in na ravnoſt v grape mezhejo. Tak nógrad je sdaj odkopan, obresan in okopan; drusiga mu ne manjka, kakor de ſe ſhe ſpomladi sarodni léſ povéshe. Gnojí ſe pa lahko v jeſeni ali ſpomladi.

De ſe pri takim delu mnoge tertne korenike pokasijo, je ozhitno; na to pa ni veliko gledati. Ko ſe ravno kaka terta kaj vſtraſhi, bo pa kaſneje tolikanj bolj zhverſto raſtla. Na jeſen bodo terte mozhno ſzhernele, in nar dalje selene oſtale. Prihodno léto bo zhuda lepiga, sarodniga leſá, in grosdja she veliko vezh in debeljiga; v tretjim letu pa, ko ſe je gnoj s letno vlovil, je grosdja zhes vès up in prizhakovanje.

Pri vſim gnoji, ki ſmo ga v 24 létih na nógraſhko tertno rejo obernili, neſmo ſhe nikoli nar manjſhiga raslozhka naſhli, naj bo delo v jeſeni ali ſpomladi ſtorjeno, naj bo gnoj ſtar, in pràv dobro podelan, de bi ſe bil dal, kakor ſrovo maſlo, resati, ali pa mlad, in ſrov; naj bo goveji, konjſki, ſvinſki i. t. d. — Pri naſ je bil vezhidel meſhan', vſelej ſo terte, in v vſakim kraji hitro sgnjile, mozhno raſtle, in bogato rodile; nikdar neſmo ne pri grosdju, ne pri vini nizh ſlabiga duha saposnali. Ştari franzoski vinorédniki, ki niſo is ſkuſhinj, ampak le na eno áshmo terdili, de po shivinſkim gnoji vino ſlab duh dobí, niſo ſhe rasumili, de nágelj, ko ravno is gnojne semlje raſte, vender shlahten duh od ſebe daja. Şmerdljivi gnoj ſe raskroji in raspade v ſvoje pervine *) (Elemente), preden ga koreninzhize poſerkajo.

*) Pervine (Elemente) imenujejo na to uzheni, ki ſe jim kemikarji pravi, take rezhí, is kterih ſo vſe druge rezhí sloshène, in ktere ſe ne dajo nikakor dalje v raslozhne drobze raskrojiti, ali rasdeliti; naj pozhnejo uzheni, poſtavimo, s zhiſtim slátam, kar véjo in snajo, naj ga delé, kakor koli hozhejo, drusiga ne dobé, ko slató; tedaj jim je slató pervína. Oni nozhejo terditi, de bi ſe ne dalo slató sna biti ſhe kadaj v raslozhne drobze raskrojíti, ampak le rezhejo, de ſedaj tega ſhe ne rasumé. Zinóber raskrojijo v shivo ſrebro in v shvêplјo; shiviga ſrebra in shvêplja pa ne morejo, ali ne snajo dalje krojiti, ſte jim tedaj pervine; is shiviga ſrebra pa in shvêplja tudi zinober sloshé, taka fabrika je v Idrii. Lavoisier je pervi vodo v kiſliz in vodenz raskrojil, kiſliza pa in vodenza ne more nihzhe dalje krojiti, is teh dveh pervín pa samorejo kemikarji vôdo sloshiti ali narediti. V 9 funtih vôde, je oſem funtov kiſliza, in funt vodenza.

Nar poglavitniſhi pervine — is kterih ſo poſébno vſe shivali in raſtline vezhidel sloshene, ſo:

1. Kiſliz (Sauerſtoff), ki vſe okíſa; narvezh ga je na ſvétu v priméri od vſih drusih pervin; je v vſih kiſlobah, ſoléh, v vſih raslozhnih semljah, v vôdi, v sraku, v vſih shívalih, raſtljinah i. t. d; dela nar vezhi premenbe na ſvétu, sgrise sheleso, de poſiane rija; is rije ga pa kemikarji odlozhijo, odpodé, de imajo sopet sheléso i. t. d. Kiſliz ſe samore s vſako drugo pervino sdrushiti, pa tudi s vezh pervinami na enkrat, takó poſtanejo ali ſo sloshene mnogitere rezhi; ko pride v vezhi méri do vina, s njim ſe sdrushi, de poſtane kíſlo, jeſih i. t. d.

2. Vogelz (Kohlenſtoff), ki ga je v priméri narvezh v voglji, satorej je takó imenovan, ſizer pa tudi v vſih raſtljinah, in tudi, pa manj, v vſih shivalih.

3. Gnjiliz (Stickſtoff) ſe odlozhuje vezhidel is mertvin, od tod njegovo imé, nar vezh ga je v sraku, v kterimu prebivamo, vezh ga je v shivalih, manj v raſtljinah.

4. Vodenz (Waſſerſtoff), bres kteriga ſe vôda ne naredí, najde ſe v vſih shivalih, ſhe vezh v raſtljinah, poſébno v tazih islézhkih raſtljin, ki poſébno mozhno goré, kakor v óljih, ſmolah, vóſki, zukru, shganji i. t. d.

Rasun teh je tudi shvêplјo, ki ſe is semlje ſkopá; fósfor, ki ſe najde v vſih koſtéh, ín ſo vſe zhiſte rude ali metáli tudi pervine: kakor slató, ſrebro, sheléso, kotlovina, ſvínez, zin i. t. d. Vſih pervin ſhtejejo zhes 50; ti, ki ſhtejejo ſvetlobo in gorkoto k pervinam, jih imenujejo nevaglive, sakaj njih tesha ſe ne da po nobeni zeni raslozhiti ali ſposnati.

Ko ſe ena tukaj imenovanih poglavitniſhih pervin s sdramljeno gorkoto popolnama in ſtanovitno sdrushi in sveshe, de gorkota ſpijozha poſtane, imenujejo to v vſih jesikih — gás, to je, neki poſebni srak ali ljuft; imamo tedaj kiſlo-gás,

Take reſnize je ſhe le nova kemija rasjaſnila. Kar ſmo pa vſelej naſhli, je, de, ko ni poſébne ſuſhe, jágode po pervih létih

gnjilo-gás, vodeno-gás; vogelz pa ne poſtane nikoli ſam, ampak le s kiſlizam sdrushen, gás, in ta ſe klizhe: vogelno-kiſli gas. Vſak gas ima ſvoje poſébne laſtnoſti, po kterih ſe eden od drusiga popolnama raslozhi.

Kiſliza, gnjiliza in vodenza ne samorejo ſhe uzheni pod vidijozho podobo pokasati, ampak le pod nevidijozho, in ſizer od gásov; demant pa in grafit ſta sgol is ſamiga zhiſtiga vogelza; ko demánt, nar shlahtneji in drashji kamen v zhiſtim kiſlo-gasu sgorí, dobiſh vogelno-kiſli gas, in ſizer zlo nizh drusiga.

Na tó uzheni snajo vſakoverſtniga gása ali sraka ſi naredíti, kolikor ſe jim poljubi; ſledniji gas je pa po ſvoji vlaſtnoſti, ko ga kaj vkup ne tlazhi, neſkonzhno rasteglјiv; bolj ki ſe pa na vſe kraje rasteguje, bolj redek in lohak tudi poſtaja, da ſe pa tudi mozhno ſtlazhiti.

Med gásam in púham ali ſoparam je ta raslozhek: ko ſe ena pervina s gorkoto popolnama in ſtanovitno sveshe, poſtane tó gas; gas ſe da v popolnama sapertih poſódah zele léta hranити, bres de bi kako ſvojih laſtnoſt sgubil; ko ſe pa vôda, shganje, ali mokrota s sdramljeno gorkoto sveshe, in s njo beshi, ſe to púh ali ſopár imenuje; v púhu pa ni mokrota s gorkoto popolnama in ſtanovitno svesana; ko ſe púh ohladi, ali omèrsne, ſe sopet ſpremení v kanzhike; is vodeniga puha dobiſh nasaj vôdo. Púh je v pervim sazhetku, kadar ſe nareдi, nekoliko gásu podoben, je vezhidel nevidijozh kakor gas, pa tudi neisrezheno na vſe kraje rasteglјiv, da ſe tudi mozhno ſtlazhiti; na te poſlednje laſtnoſti ſe opira mozh vosovlákav in bark s púham. Tú vlové púh is vrele vôde v mozhno krepko, shelesno poſódo, is té ga puſtijo na neki dve kopiti po verſti tlazhiti, in tlazhi s mozhjo 30 do 100 tudi 300 konj; takó gre vosovlák ali barka naprej; ko pa nehajo vôdo kuhati, púh ſpremenovati, ali pa, ko púh vun ſpuſté, ſe vosovlák ali barka vſtavi; ni vezh púha, de bi jo naprej gnal.

Dvojno morje je na ſvétu; eno is vôde, drugo is sraka, to je, is gásov. To poſlednje ſeshe gori viſoko bres mére, ſamo ſebe tlazhi, de je na tléh, ali na semlji ravno sa práv goſto, de v njemu lahko shivimo; gori viſhej je pa smiraj bolj tanjko, takó, de na nar viſhejſhih gorah ſe ſkorej ne da vezh dihati. V ſtó bokalih sraka, v kterim shivimo, je 79 bokalov gnjilo- in 21 bokalov kiſlo-gása, in ſizer v ti primeri po zelim ſvetu na vſih viſozhinah in v vſih globozhinah. V 1000 bokalih sraka je komej bokal vogelno-kiſliga gasa, in nekaj, pa zló malo gasa amoniáka, ki je s gnjilizam in vodenzam sdrushen.

V zhiſtim gnjilo-gasu ſe ne da dihati; k temu, in de ogenj gori, je potreben kiſlo-gas; zhiſt kiſlo-gas bi pa ſam premozhan bil, ſhtirikrat vezh shivesha bi v njemu potrebovali, pa tudi ſhtirikrat bolj vrózhi bi bili; ta bi pa dolgo ne ſhla; v tazimu bi s góbizo vshgano sheléso s nedopovedljivo ſvetlobo in lepoto gorelo.

Vogelno-kiſli gas je 11krat teshji, ko srak v kterimu shivimo, tudi v temu ſe ne da dihati, kakor je snano od globokih hrámov, v kterih ſe veliko moſhta pri tihim vremenu kuha, ko bi ſe v popolnama saperti ſtánizi s dihanjem ali ognjem kiſlo-gas povshil, bi oſtal le gnjilo-gas, in kiſlo-gas bi ſe nadomeſtil is pljuzh ali voglja s vogelno-kiſlim gasam; v takim bi ljuzh vezh ne gorela, in ljudje bi ſe salopnili. Zhloveſhke ſtanize ſe morajo tedaj pogoſtama odpirati, de ſlab srak vun gre, in dober notri pride.

V sraku, v kterimu shivimo, niſo imenovani gási sdrusheni in svesani kakor v méſu, léſu, zukru i. t. d. ampak le smeſhani, kakor poſtavimo, ko bi 13 bokalov ſhenize, 3 bokale jezhmena, zhetert maſelza proſá in shlizhizo moke smeſhal. Ko bi Dunaj pogorel, bi ſe vezh tavshent funtov kiſlo-gasa povshilo, pa pri ti prizhi bi ſe od okoli in okoli nadomeſtil, — kakor de bi gnjilo-gas zlo nizh na poti ne bil, ali kakor gre vôda ſkosi morſko góbo, — de bi ga ne bilo nikér pomanjkanje; satorej ſe pri velizih pogoriſhih veliki viharji naredé. Kjer kiſle vôde svirajo, ga svira tudi vogelno-kiſliga gasa na tavshente zhe-

gnojenja, zhes vſo navadno mero, otekajo, kar ſe ſizer v vezhih tertah takó hitro ne saposna, ob bendimi pa zhes vèſ up poſode napolni.

Ako imaſh vezh nógradov, de ſo eni poloshní, drugi pa bolj ſtermi, poloshne pred pognoji, de ti bodo pomagali ſtèrme gnojiti. V mozhno ſtèrmih nógradih, zhe ſe gnoj ſhe takó globòko sakopá, ga vender mozhno ſolnze popred ſoshgè, in deshevne vôde ga ſpirajo; v poloshne pa, ko bi bili ravno prek ſolnzhni, ſe ne more ſolnze nikoli tako mozhno vpreti, kakor v ſterme, in gnojnina, na meſti de bi ſe is nograda ozejala, gre nishej doli v ſtari ſvet, v mertvo semljo; korenine pa gredo smiraj sa-njo, in gnoj bo tedaj v tazih poloshnih nógradih veliko lét vezh sdajal, kakor v mozhno ſtèrmih.

Nogradov nikar po otrozhje ne gnoji, to je, naj ſe ti ne toshi, s delam nekoliko bolj globoko iti; ko boſh po verhu, preplitvo gnojil, k vezhimo boſh prideloval vezh plevela; gnoj bo hitro sgorel, terte bodo malo sa-nj vedile; tudi ne gnoji po fromaſhko, de bi hotel s majhnim gnojem veliko proſtora pognojiti; kolikor pognojiſh, pràv pognoji, de bo sdalo, in de boſh ſvojiga dela veſél.

Koliko lét bi pa neki sdalo, ko bi ſe kaki nógrad dobro pognojil? Na to vpraſhanje ga nimamo ſhe gotoviga odgovora pripravljeniga. Pred 19. letmi ſmo bili pognojili dva bolj poloshna

---

brov, pa hitro ſe raslese, in rastegne okoli po desheli, de ga ni zló nizh prevezh pri kiſli vôdi, in de ljudje tam pràv lahko dihajo.

Vodeno-gas v kterim bi ſe tudi zhlovek salopnil, je pa 14krat lahkeji, ko srak, v kterim dihamo; ko ſe ga kaj na ſvetu naredí, hitro kviſhko beshí. S takim le napolnijo tiſti ſvoje balóne, kteri ſe hozhejo na kviſhko, viſoko od semlje vsdigniti. Tak vodeno-gas tudi gorí; zhe poleti v gnjili lushi s pálizo podregaſh, vidiſh ſapne mehurzhike shvergljati, ti ſo vodeno-gás, ko jih sashgeſh, bodo proti sgoreli. Napravili ſo she ſèm tèr tje fabrike, v kterih vodeno-gás delajo; v shganjerſkih kotlih shgó dreva ali druge k temu flusheshe rezhi, in dobé na meſti shganja, vodeno-gás, ga vlové, puſijo ſkosi vôdo iti, de ſe ozhiſti, in ga kakor napeljano vôdo v meſtne hiſhe ali ulize, in na terge v zevih ali rórih poſhiljajo in na pipize prodajajo; na vezher ſe pipiza odprè, in vodeno-gás vshgè, in ſveti zelo nozh lepſhe od vſake druge ſvezháve. Takó rasſvetlijo she po nozhi mnoge tèrge in hiſhe na Dunaju, tèrg ſ. Marka v Benetkih, in zelo nar vezhi meſto na ſvetu, to je Lóndon na Angleshkim. Po ti ſhega ſe dajo meſta po nozhi ne na drago zeno, in veliko bolj rasſvetliti, kakor s óljem, ali kako drugo maſtjo.

Kar koli raſtljine shivesha potrebujejo, ſe ali she popred v ſvoje pervine raskroji, de ga po perju in koreninah pod podóbo gasov poſerkajo, ali pa v vodi rastopljeniga popíjejo, ali ſe pa ſhe le v njih teleſih, kar ſe nar hitreji s vôdo godí, v pervine raskroji, in te, ki jim teknejo, obdershé, nepotrebne pa is ſebe puhté.

nograda, pa jo nimata ſhe nar manjſhi podobe, ne v raſhi ne v pridelkih s ſtanam, v kterim ſta ſe pred gnojenjem snaſhla; réf je de ſmo ukasali kaſneje vezhkrat po kaki vos gnoja pri grobenzhanju podkopati, to je pa le kako terto ſèm ter tje sadelo, pa ne zeliga nograda; miſlimo tedaj, de ſe nad reſnizo zlo nizh ne pregreſhimo, zhe rezhemo, de poloshni, dobro pognojeni in obdelan nograd, bo ſaj zhes 20 lét gnoj obzhutil. Proſimo pa naſ tukaj dobro ſaſtopiti, mi ne rezhemo, de bo takó bogato rodil, kakor perve léta po pognojenju, temuzh le terdimo, de v 20 létih ſe ne bo ſhe v poprejſhni nepognojeni ſtan vernil; pri ſtèrmih nogradih pa jo ſkrajſhamo na 12 ali 15 let, in miſlimo, bres pomote. Take ſmo she drugizh gnojili na 7. ali 8. léto, pa ne savoljo potrebe nogradov, ampak de ſmo gnoj ſpravili. Poſlednje léta neſmo, pa tudi ne miſlimo vezh, veliko is kraja gnojiti, temuzh veſ gnoj obrazhamo bolj na grobenzhanje.

Tudi v ſevernih, in bolj hladnih vinſkih krajih, kodar terte bolj plitvo ſadé, bi morde bolj práv opravili, zhe bi pri gnojenju nishej, kakor terte raſtejo, gnoj sakopovali; tertne korenike bi ga hitro najdle, v njih bolj mokrotnih semljah, in pri bolj mokrotnim sraku, bi mogel gnoj ſhe dalje zhaſa, ko pri naſ terpeti in isdajati, in ozhitno bi jím plevél manj nagajal. Kogá bi pa bilo v tazih krajih sa ſkuſhnjo neke verſte tert po ti ſhegi pognojiti? Ali ni vſaka rezh, vſaka ſhega, vſako delo sazhetka imelo? —

De pa po vſih gnojnih nógradih gré ſhe s poſébno vezhi ſkerbjo vèſ plevél satirati, terte smandavati, ali jih oberati, to je bilo, miſlimo, sadoſti na dolgo in ſhiroko she popred priporozheno.

Radovedne vinorednike bi snalo tudi mikati po svedenju: kaka je neki vrednoſt v nógrade obernjeniga gnojá? ali s drugo beſédo, koliko vina mi dajo neki v nograd podkopani vosovi gnoja? Ko imam tedaj oral nograda, to je 1600 □ zeſarſkih ſeshnjev, de mi da v 10 letih v frednje 6 Dunajſkih zhebrov, vſaki po 40 bokalov vina, po koljko mi bo pa dal v prihodnjih 10 letih eno leto k drusimu, zhe ga pognojim, poſtavim s 80 ali 90 dobrimi, volovſkimi vosmi podelaniga gnojá? She is poprejſhnjiga govorjenja bo flednji bravez rasumel, de na to praſhanje ima le prijeten odgovor prizhakovati. —

Viſoko zhaſtita z. k. kmetijſka drushba na Shtajerſkim je 22. Kimovza 1825 ſvoje tovarſhe, in vſe druge prijatle kme-

tijſtva povabila, de bi po ſhtirilétnim, na mnogotere vishe ſpeljanim gnojenju, pri shitih in pri tertah ſi prisadevali, sveditи primerljivo vrednoſt gnojá. Ko bi na puſti njivi enaziga ſvetá, ſhtiri enako velike koſé odmerili, eden bi ſe nizh ne pognojil, drugi po navadno, tretji bolj dòbro, in zheterti pa pràv bogato; ko bi take ſkuſhnje na njivah s mnogoterimi shitmi ſkosi ſhtiri léta v vezh krajih od umnih kmetovavzov ſe delale, in ko bi ſe od ene ſtraní k temu obernjeni gnoj natanjko sapiſoval, od druge pa pridelik vſaziga koſa njive poſébej ſpravil, omlatil, smeril, ſlama svagala i. t. d., in ko bi ſe v nogradih ravno take ſkuſhnje s vſo natanjknoſtjo ſpeljevale: gotovo bi ſe dala vrednoſt na tó obernjeniga gnojá po mogozhnoſti sveditи; sakaj, ko je pervi koſ njive dal, poſtavim, polovnizo pſhenize, drugi navadno pognojeni dva mernika, tretji pa tri, in zheterti ſhtiri mernike, ozhitno je, de kar je na vſakim koſu zhes polovnizo pſhenize, je le gnoj dal, ali s drugo beſédo: to je vrednoſt gnojá. K ti vrednoſti gnojá bi ſe moglo priſhteti, kar bi ſe dalo ſhe na njemu drugo in tretje leto pridelati. Priloshnoſti je niſmo imeli, de bi bili na njivah take ſkuſhnje ſpeljevali, pri nogradih ſmo pa bolj ſrezhni bili. Imeli ſmo jih ſheſt v takim kraju, v kterim, kar ſo ljudje pomnili, ſe ni bila ſhe drobza gnojá na nograde obernila, in kadar je bilo tó osnanjeno, ſmo she bili v poſeſtvu triletnih ſkuſhinj; ſmo zhakali tedaj ſhe ſhtiri leta, in sadnjizh ſmo imeli na meſti ſhtirih, ſedemletne ſkuſhnje. Po rasodetih sheljah zhaſtite drushbe, njej vſe take ſkuſhnje k prihodnjimu ſplohnimu osnanenju podeliti, ſmo ji bili ſpiſek od naſhih ſedemletnih nograſhkih ſkuſhinj poſlali, in dala ga je bila v ſvoj svesik ſpiſkov od leta **1831** natiſniti.

Ali je bilo vezh enazik ſkuſhinj na shitnih njivah ſpeljanih, in imenováni drushbi osnanjenih, nam ni dalje snano poſtalo; ozhitno pa je, de, ko bi v shitnih deshelah, koder ſo le prevezh ſveta pod drevó ſpravili, njiva bogato pognojena, poſtavim, ſhe enkrat toliko dala, kakor, zhe bi jo navadno pognojil, bi ſe od ſemena in zhaſa veliko prihranilo; manj bi bilo oranja in drusiga dela, mnogotere njive bi ſe dale na ſenosheti oberniti, vezh shivine rediti, vezh gnojá pridelovati i. t. d. Takó bi ſe samogle kmetijſtva pri manjſhim delu in trudu boljſhati in povsdigniti.

Nógradi, ki ſo s to faró sdrusheni, imajo rasne lege; eni prekſolnzhne, drugi bolj ofojne; nekaj jih je bolj ſtermih, nekaj pa polóshnih. Kadar ſmo leſèm priſhli, ſo bili v ſrednjim ſtanu;

nekaj jih je bilo nasajenih, predenj so ljudje pomnili, nekaj jih je pa nasadil nash sprednik, kteri jih je bil pa tudi she dobro povshil, sakaj bil je na ti stopinji 29 lét. Njih mera seshe do treh oralov in 1374 seshnjev; zhe bi pa na nerodovitnih stermôtah ali trésah 226 seshnjev pobili, pade na 3 ¾ oralov; pri vsim tem se bomo dershali pri razhunih ali rajtingah, kakor de bi jih bilo zele 4 orale, saj ne bo nihzhe pri tem kake shkode terpel?

V letih 1816 in 1820 smo pustili nekaj maliga snovizh nasaditi; ko bi bili pa nógrade, kakor se sèm ter tje velikokrat prigodi, le vshivali, bres na kako njih poboljshanje misliti, bi bili mogli njih perdelki v 31 letih she mozhno vpasti. Na to pa nozhemo nizh gledati, in bomo njih samo lastne pridelke, to je, ko de bi ne bili nikdar nizh gnojá dobili, smiraj enako velike shteli, tudi pri tem ne bo nobeden shkodvan.

V pervih sedmih létih, to je, od léta 1813 do léta 1819, v kterih je ni bilo nobene posébno dobre vinske létine, marvezh ena práv slaba — smo imeli v vsih shestih nógradih 124 bret (Fahrbutte), pet ali shest bret je pri nas vos grosdja, pride tedaj léto na léto po 18 bret. Ko se dene v bréto pet tlazhenih brantázhov (Lese- oder Tragbutte) grosdja, de je mosht skorej do vérha, bo dala taka breta 52 do 56 bokalov moshta; nozhemo pa nobenimu pre velikiga upa dajati, in shtejemo svojo breto, ki nam jo vezhidel serzhni in marljivi santje natlazhvajo, enkrat sa vselej na 50 bokalov moshta; ko drugi manj brete tlazhijo, de jih loshej na vos vsdigujejo, bodo pa vezh bret shteli.

Kader smo skushnje s gnojenjem v nógradih speljevali, smo imeli domazh zheber od 52 bokalov sa vinsko méro; kolikor je bilo tedaj debro tlazhenih bret grosdja, toliko zhebrov môshta. Kasneji so nas v vinski méri kneshánam enake storili, in so nam dali Gorishki kvinz (Conzo), ki dershi poldrugi Dunajski zheber (Eimer) ali 60 bokalov; kolikor goldinarjev tedaj se da sa kvinz vina, toliko krajzerjev pa sa bokal, takó, de kupez in prodajavez hitro rasumita, koliko denarjev vino vershe. Kar bomo prihodnjizh v tem spisku od vinske mére v misel vseli, bomo vse na Dunajski zheber (Eimer) po 40 bokalov vergli. V teh pervih sedmih létih tedaj, ki nso bili nógradi she nizh gnojá dobili, so nam dali v srednje po 18 bret grosdja, ali po 22 in pol Dunajskih zhebrov môshta, torej pride na oral po 5 Dunajskih zhebrov in 25 bokalov.

Desetina se daje v nashih krajih od grosdja in v grosdji;

dajamo jo, komur gré, in tukaj ſhtejemo le tó, kar ſami in ſebi ſpravljamo.

V létih 1820, 1821 in 1822 ſo bili nógradi le nekoliko, pa ne ſhe zhes in zhes pognojeni: vſe tri léta ſo bile ſrednje dobre vinſke létine, in ſo nam dale vkup 101 bret grosdja. Ko ſe pobije navadni pridelik od 18 bret na leto s 54 bretami, jih oſtane ſhe 47; imeli ſmo tedaj od vſih nógradov po 16 bret na léto vezh pridelka, ki nam ga je bil she gnoj dal.

Nafledniji ſedemlétni tezhaj, to je, 1823 s 1829. létam, v kterimu ſo bile dvé práv dobre, dvé ſlabe, in tri ſrednjo ſlabe vinſke létine, in v kteriga dveh poſlednjih létih je bila tozha dva nógrada ſkorej zhiſto pobila, nam je dal ſkupej 420, tedaj na léto po 60, in na oral po 15 bret grosdja, ali po 18 Dunajſkih zhebrov in 30 bokalov moſhta. To je ozhitno velik raslozhek; v pervim negnojenim ſedemlétnim tezhaju v ſrednje po 18 bret grosdja, ali po 22 in pol Dunajſkih zhebrov moſhta, v drugim gnojenim pa 60 bret, ali po 75 Dunajſkih zhebrov.

Do tukaj ſo bile naſhe ſkuſhnje ſegle, kadar je bil zhaſ naſtopil, jih popiſane v Gradez poſlati. Vpraſhanje je bilo: Kaka je primerljiva vrednoſt v nógrade podkopanige gnojá? Na njivo obernjeni gnoj ne sda vſe ſvoje mozhí v enim letu, tudi ne v treh; ſhe manj pa, ko ſe po naſhi ſhegi v nograd podkopá. Zhe kmetu kakſhno poboljſhanje kmetijſtva ſvetujeſh, nikar mu prevelizih dobizhkov ne obétaj; gotovo ti je ne bo verjel. Porezhe: de ta ni ref, de je prasna, de ni verjeti — in konez tega bo, de le malo in doſti ne bo tega poſkuſil, kar ſi mu ſvetval. Prevdarli ſmo tedaj ſhtevilo vosóv na nógrade obernjeniga gnojá, primerili pridelke is njega s proprejſhnjimi, dokler neſo bili nógradi ſhe gnojeni, in premiſlili, koliko gnojá v nogradih leshí, kí nam je dal ſhe zlo malo ali nizh, in ſmo bili s nar veſtniſhi natanjknoſtjo ſklenili: de dober vos gnojá po naſhi ſhegi v nógrad ſpráviljen, da v ſlednji légi, pri vſih mozhnih vetrovih in hudih vremenih — rasumi ſe, de v vezh letih — nar manj breto grosdja, ali 50 bokalov moſhta. Proſimo pa dobro rasumiti, kar tukaj pravimo; ne rezhemo, koſh v kaki lushi vmasaniga, zherniga hroſtoviga liſja; rezhemo: dober vos podelaniga gnojá, kakor ga lep par volov po ravni poti pelje, in ki ga je treba v rebar zhveteriti, de ga je po naſhi saſtopnoſti nar manj 10 zentov. Sdaj pa, ker ſmo v enazih ſkuſhnjah ſhe dva druga ſedemletna tezhaja doshiveli, sdaj ſe pa prav veſelimo,

de ſe neſmo bili tazhaſ v temle to nar manjſhi v ſvojo ſhkodo pomotili.

Kmetiſhki vinoredniki ne sapiſujejo v nógrade ſpeljanih vosóv gnojá, in kakor niſo nograſhkih pridelkov pred gnojenjem od léta do léta sasnamenvali, jih tudi potem, kar jih gnojé, ne sasnamnujejo; v ſpominu ohranijo le kakiga perljubljeniga nógrada narvezhi ali nar manjſhi pridelik; satorej ne morejo nikoli gotovo vediti, kaj jim nógrod ſam od ſebe da, in koliko jim va-nj podkopan gnoj donese; tedaj ne morejo tudi nikoli zhiſto veljave v nógrade podkopaniga gnojá sveditи. Tudi med goſpoſkimi vinorédniki ga niſmo ſhe v naſhi dolini posnali, de bi vſe tó sapiſoval; zhe ravno nekteri ſvoje pridelke sapiſujejo, posabijo pa na nograſhko rejo obernjeni gnoj sapiſovati.

Ad léta **1813** ſmo vſe nograſhke pridelke do danaſhnjiga dne sapiſovali, in ſizer od vſaziga nógrada poſébej, in od léta **1818** do léta **1840** veſ na vſaki nógrad poſebej obernjeni gnoj, bodi ſi, de ſmo nógrad is kraja gnojili, ali de ſmo s gnojem grobenzhati ukasali; miſlimo tedaj, do bomo vſim kmetovavzam, ki na ſoldanih terte redé, práv vſtregli, ko jim natanjko rasodenemo, koliko nam je gnoj nograſhkiga grosdja dal. Imamo tudi nekaj ſvojih laſtnih nógradov, nekaj zhes tri orale, v práv dobrim ſtanu, pri kterih pa niſmo mogli takó dolgolétnih ſkuſhinj ſpeljevati; kakor je neſmo doſihmal, je ne bomo tudi sanaprej beſedize od njih zhehnili, oſtanemo tedaj vſelej s govorjenjem pri ſheſtih nógradih, ki ſo naſhe fare.

Kakor je bilo she rezheno, ſmo doshiveli v enazih ſkuſhnjah ſhe po dva ſedemlétna tezhaja; pervi od léta **1830** s létam **1836** nam je dal **561**, tedaj po **80** na léto, in po **20** bret grosdja, ali po **25** Dunajſkih zhebrov moſhta od orala; poſlednji tezhaj pa od léta **1837** s létam **1843** nam je ſhe navergel in dal **584**, na léto po **83** in na oral po **21** bret, ali po **26** Dunajſkih zhebrov. — **1832** in **1837** ſo bile práv ſlabe vinſke létine, nekaj jih je bilo ſrednjo-ſlabih, nekaj ſrednjo-dobrih, ín tri práv bogato-dobre.

De nógradi, v kterih ſmo imeli v negnojenim ſedemletnim tezhaju od léta do léta v ſrednje po **18** bret, ſo nam dali v pervim ſedemletnim gnojenim po **60**, v drugim po **80**, in v tretjim tezhaju ſhe zló po **83** bret, pride tudi od tega, de gnojene terte, bolj raſhzhovite in v vſih sapopadkih bolj mozhne, ſe tudi pred vetrovi,

mrasi, operhmi, in ſhe zló pred tozho bolj branijo. Kadar je ſlaba letina, kje najdeſh kaj grosdja? — v gnojnih nógradih.

Od léta 1817 do léta 1840 ſmo puſtili v imenovane nógrade ſpeljati in podkopati ali pri gnojenju ali pri grobenzhanju 509 dobrih vos gnojá; od léta 1840 ſmo pa ſapiſovanje gnoja v nemar puſtili, ſató, ker neſmo vezh nikjer is kraja gnojili, ampak le fèm ter tje pri grobenzhanju gnoj podkopovali; sa pretezhene ſhtiri léta priſhtejemo ſhe 100 vos gnojá, raji nekoliko vezh ko manj; ſmo ga obernilí tedaj od léta 1817 do léta 1843 na nógrade 609 vos. Pridelali ſmo pa v njih od léta 1820 do 1843, tedaj v teh 24 letih 1666 bret grosdja. Ko bi ſe ne bili nógradi nikoli gnojili, in ko bi bili po deshelſko obdelovani, teshko bi bilo verjeti, de bi ſe ne bili zló nizh pohujſhali, in smiraj enako velike pridelke dajali; poſtavimo pa vender, de bi bili smiraj od léta do léta po 18 bret, kakor v zhaſu pred gnojenjem, dajali, sneſe tó v iménovanih 24 létih 432 bret; ko ſe pa te od zeliga pridelka, ki feshe do 1666 bret, odvsamejo, oſtane ſhe 1234 bret; ne bomo ſe tedaj veliko pomotili, zhe rezhemo: 609 vos gnojá nam je dalo 1234 bret grosdja, ali bolj na kratko: dober vos gnojá, ko ſe po naſhi ſhegi v nógrad oberne, da v vezh letih 2 breti grosdja.

De bi pa ta naſha beſéda tolikanj bolj gotovo moshka obſtala, jo hozhemo ſhe s neko ozhitno reſnizo podpreti; imenovani nógradi ſe snajdejo v takó dóbrim ſtanu, de tudi letaſ prizhakujemo od njih, ko jih Bog obvarje, dobrih 80 bret grosdja, in de, ko bi ſvoje shive dni vezh drobze gnoja na-nje ne obernili, nam bodo vſi ſoſedje, ki ſo jih popred dobro posnali, ſprizhali in terdili, de v 10, tudi v 15 letih bi ſe ne mogli v ſtan poverniti, v kterim ſo ſe pred gnojenjem snaſhli. Ko bi ſe bili tedaj v poprejſhnim razhunu kaj pomotili, nam samore gnoj, ki je ſhe v nógradih, v prihodnih 10 létih vſe nadomeſtiti ali popraviti; beſeda tedaj moshka oſtane: dober vos gnojá, po naſhi ſhegi v nógrad vſake lège podkopan, da, v vezh letih, in pri vſih v desheli navadnih hudih vremenih, nar manj dve breti grosdja.

Ipavſkimu vinoredniku, ki je she nógrade gnojil, ni treba veliko pripovedovati, de v nógrade obernjeni gnoj veliko sdá, od tega je she ſam dóbrò preprizhan, in ga tudi ni med njimi, de bi ſe tega keſal. Vezhkrat ſo naſ she ſantje, ſinovi dobrih kmetov, pa tudi po 70 lét ſtari moshàki s nedopovedljivim veſeljem povabili in primorali, de ſmo s njimi ſhli lepoto saróda, ali obilnoſt grosdja

v njih pognojenih nógradih pogledat. „To imamo —“ takó ſo rekli—„Njim sahvaliti, dôbro rezh ſo v deshelo pripavili, na to ſe ne bo vezh nikdar posabilo.“ Tazíga razhuna pa, kakoſhniga ſmo mi is 24 létnih ſkuſhinj ſpeljali, ga ne more kmet nikakor ſtoriti, de bi ſam veljavo v nograde podkopaniga gnojá na tanjko ſvedil.

Na ktero rejo gre pri kmetijſtvi nar vezh gnojá obrazhati? ali ne na tiſto, pri kteri nar vezh sda? V tem kraji pa je ni reje, de bi ſe pri nji gnoj takó bogato poplazheval, kakor pri nógraſhki. Naſhe njive, na kterih kaj osimniga, turſhize, repe in grosdje pridelujemo, moramo po ſtarim gnojiti; kje bomo pa gnoj sa nógrade jemali? — Zhe ga v nógrad ſpeljamo, ga bo mogla njiva pogreſhovati,—takó le ſe fliſhijo mnogoteri Ipavzi govoriti. Náte tukaj dober ſvèt, v djanje ga poſtavite, in keſali ſe ne bote. Dober ipavſki kmet gnojí ſvoje njive na tretje, ſaj vender na zheterto léto, in ſizer oral njive s 60 vosmi gnojá. Naj ima vinogradnik pri naſ 3 orale njiv, kaj vezh ali manj; naj oberne tretji del njiv ſzhaſama na deteljno rejo; pervo léto bo imel na dobri in pognojeni njivi jezhmen in enkrat deteljo, ſheſt naſlednjih lét bo koſil vezhno deteljo, léto k léti po ſhtirikrat, in dva poſlednja léta bo imel na ledini práv lépo turſhizo; is eniga gnojá bo ſpravil tedaj v devetih letih 28 pridelkov, in bo na léto pri njivah ſkorej tretji del gnojá — pri treh oralih njiv tedaj okoli 20 vos prihranil, ki ga lahko na nograſhko rejo oberne. Na njive bi pa po ti ſhegi ſhe le na 19. léto verſta priſhla, de bi ſe snovizh s deteljo oſejale. Ko bi ne bila njiva nar boljih, ali vremena ſlushezhne, bi mu vender is eniga pognojenja 18 do 24 pridelkov dala.

Ko bi ſi dalo ipavſkim vinorédnikam dopovedati, koliko mandanje pri shivinſki reji sdá, de bi priprizhani vſe ſvoje tertne reje ſtanovitno vſako léto smandavali in s mandanjem, s podplantnim plevelam, vzhaſi s seleno deteljo shivino, nameſti de bi jo na ſlabih paſhah puſtili ſtradati, doma dobro redili; ko bi na tretjim deli njiv 6 do 12 vosov detelje pridelovali, sa naprej par volov, ali ſhe raji, in bolj práv dve ali trí krave vezh redili; ko bi poſkerbeli, de bi njih drushina na take kraje pozhepat hodila, de bi vſe tako blato in vôda bres sgube na gnojiſhe priſhla, in tudi lug ſe ne pogubil, ki ni sa drugo rabo, kakor sa gnoj; in ko bi ſi prisadevali, de bi jim gnojá deshji ne ſpírali, prevelike vrozhine ne shga-

le; *) refnizhno! toljko gnojá bi ſe pridelovalo, de bi samogli ſvoje njive in ſhe mnogotere nógrade zhes vès up v poſébno dôber ſtan poſtaviti.

Hozhete ſhe vezh? pokoſite ſvoje ſenosheti nekoliko popred, kakor po navádi; kdor potrebuje travniga ſemena, naj travo ſosreja; kdor petrebuje korenik, naj jih po simi ſkopá, vſa mozh je po simi v njih; kdor pa trave ali ſená potrebuje, naj ga pokoſí, kadar ſe zvetlize nar gorje po ſenosheti raspenjajo, ali malo popred; tu je vſa mozh v ſteblí; ko pa gre mozh v ſeme, je ſteblo prasno in puſto. Kaſneji je ſenó bolj dreveno, miſliſh, de gà je vezh, pa ſe motiſh, ſe goljſaſh, — na mero, na ozhí ga boſh kaſneji

*) Ko bi kmetovavzi kmetijſke refnize úmeli, bi jim veliko vezh mar bílo sa gnoj, de bi ga vezh perdelovali, in manj sgubovali. Vſe raſtljine potrebujejo she po ſvoji natorí vôde, ene vezh druge manj; rèpa, trava, mnogo ſadje je ſkorej ſama vôda, pa tudi drugi shivesh mora v vôdi rastopljen biti, de ga samorejo s perjem ali koreninami poſerkati; rasun vôde ſe najdejo v vſih raſtljinah vſe poglavítniſhí pervine. V 100 lótih kake raſtljine, govorimo v pripodobi, je okoli 45 lotov kiſliza, 45 lotov, kaj vezh ali manj vogelza, okoli 6 lotov vodenza, 1 do 2 lota pa gnjiliza, nekaj vezh lotov mnogoverſtnih lugaſtih (Alkalien) in drusih soli.

Miſliti bi bilo, de raſtljine dobé kiſliz in vodenz is vôde, sakaj ravno is teh dveh pervin je vôda sloshena. Vogelnokiſli gas dihajo vún vſe shivali in raſtljine, in ga, kakor je she povédano bilo, po perji in po koreninah ſerkajo; kar kiſliza prevezh dobé, ga sopet vún puhté, de mi od njega shivimo, vogelz pa obdershé; to bi pa premalo vogelza bilo, — ko bi ſe hotli od goſtó vſejanih ali vſajenih raſtljin pogóſtni pridelki imeti, ga je treba s gnojem nadomeſtovati, ſizer poſtane semlja nerodovitna. Gnjiliz pa ſe hitro na gnojnim kupu s vodenzam sdrushi, in pod podóbo gása amonjáka sgine, kar na nekih ſkrivnih krajih práv soperno v nóſ vdari, takó ſe samore prigoditi, de vezhkrat she pred is gnoja sgine, kakor gnoj pod semljo pride. Satorej ne puſti gnojá predolgo na kupu lesháti, in poſkerbi, de ne bo prevezh gorel, ſizer boſh prepuſtiga na njivo vosil; boſh vosil ſam vogelz bres gnjilza, in vender raſtljine tudi tega potrebujejo. Nar ſlavniſhi kemikar prizhijozhiga zhaſa goſp. Liebig je v poſlednjih zhaſih preprizhal, de deshji okoli léta, poſébno poletni in po dolsih ſuſhah, is sraka bliso 140 ſuntov amonjaka, na oral semlje, poſtershejo. Velika previdnoſt Boshja! — —

Po raslozhnih lugaſtih in drusih ſolêh, ſo raſtljine tudi raslozhne v ſarbi, v duhu in pokuſu. V vſih raſtljinah ſo mnogotere ſolí; ſaj ga ni pepéla, de bi ne bil ſlan; ali ni grámpa, ki ſe is moſhta v ſodih odlozhuje, tudi neka ſol? Ko ſe pa od léta do léta s pridelki veliko mnogoternih ſolí is semlje ſpravlja, bi ne bilo práv jih kaj nadomeſtivati? Sakaj pepél na senosheti tolikanj sda? sató, ki je ſlan. Vès pepél tedaj, lúg, ki ni vezh sa drugo rábo, vſe mozhno ſlane vôde, ki ſe od ljudí in shivine ozejajo, bi imele sa práv práv veliko potrébo na gnoj priti. Satorej ſvetvajo, pod shivino med ſteljo ſuhe ſtolzhene ilovne semlje metati, de bi ſlano vôdo proti popivala, in ſe s njo sa njivo prihranila, — v taki semlji bi ſe samogel gnjiliz tudi s kiſlizam sdrushiti in na njivo priti. Torej bi bílo dôbro, de bi ſlednji kmetovavez ſtreho zhes ſvoj gnoj imel, de bi ga ſolnze takó ne shgalo, in de bi deshji is njega amonjáka, ki je tudi lugaſta ſol in ſe nar hitreji od vſih drusih v vôdi rastopí, in drusih ſolí ne ſpirali, sategavoljo je tudi dôbro s gnojenizo gnoj poljivati, ali jo na travnike vositi.

ſizer vezh imel, pa ne na tesho ali vago. To reſnizo je neki viſoko uzhen mosh v Turini pred nekimi létmi natanjko ſprizhal. Ti boſh rekel: turſhizo oſipati in ſenosheti koſíti, ta ne gré. Ko boſh pa tretji dél njiv na deteljno rejo obernil, te ne bo vezh sa turſhzhino oſipanje takó lovilo; in ſenosheti boſh k ſvojmu pridu popred pokóſil, gorji ſenó prideloval, s tazim shivino bolj redil in vezh gnojà prideloval. Povſod je treba pri malim iſkati. Ravno takó pri primanjkljivoſti, ali pa tudi pri obilnoſti shivinſke ſtelje; mèzhi pod shivino ſuhe pa práv dróbne perſtí, in nar bolj v móko ſtolzheniga ila, de bo proti vſo vodo, ki ſe od shivine ozeja, popival. To je v poſlednjih zhaſih od viſoko uzhenih preprizhana reſniza, taka semlja je gnoj, de je kaj! Vſe koſtí, ki ſe pri hiſhi dobé, ſtolzhi jih kar samoreſh in versi jih na gnoj. Na Nèmſhkim ſo napravili po Angleshko fabrike, v kterih jih melejo, in jih potem po dva goldinarja na zent prodajajo. Zent tazih koſtí sda na njivi toliko, kolikor ſhtirje práv dobri vosovi gnojá,

Po vſih tukaj danih sapopadkih in ſvetih ga ni v Ipavſki dolini kmeta, ki bi ne dershal zhes par volóv ali krav, in ko bi hotel s ſvojo drushino vſe práv poſkerbeti, bi lahko na léto 10 do 15 tudi 20 vos gnojá vezh prideloval; 10 ali 20 vos gnojá bi pa nógraſhke pridelke prav lepó pomnoshili!

Deshelani! nikar ne samerite, de tukaj take nauke in ſvete najdete; daje vam jih in priporozhuje sa vaſh prid vneto in sa oſrezhenje domovine gorezhe ferzé! — Naſha komiſija bo dajala sa naprej 6000 gold. zeſarſkiga davka vezh, ko doſihmal; Rihenberſhka tudi okoli 6000 gold. vezh, in tako mnoge druge. Svojim ſinovam obezhujete prevelike déle, hzheram prevelike dote in bale; vaſhe oblazhila, nekadaj bolj domazhe, ſo sdaj vezhidél kupivne; brusena semlja vam veliko obuval sgára; na nove vezhkrat nepotrebne ſhege, na prijetniſhi shivljenje ſe vadite: sa vſe te in enake potrebe in ſtroſhke bote mogli s vezhi vrednoſtjo, umetnoſtjo, in marljivim prisadevanjem previditi, ali pa pod slo iti! *)

*) Pod Oglójem ſo bogatini, mnogi tudi groſovſkiga ſtanú, ki imajo v semljiſkih laſtninah dvakrat do ſhtirikrat ſto tavshent goldinarjev vrednoſti práv rodovitniga ſvetá, kteri je ob zhaſu Kriſtuſa ſhe med morjem leshal; vender veliko in nevtrudljivo ſkerbé sa mnoshenje gnojniga kupa; hodijo ob delovnikih v kanafóſu oblezheni, in pravijo is uſt ſlavniga Rimza Katona: de mora kmetovavez od tega shiveti, in s tem ſe oblazhiti, kar ſam prideluje. Patrem familias vendacem, non emacem esse oportet; ravno takó pravi tudi Plini: Nequam agricola, quisquis emit, quod praestare ei fundus potest. Ali ſe bodo bogati goſpodje po kmetiſhko, in kmetje po goſpoſko dershali? — —

Sadnizh moramo ſhe nekaj od dobrote v gnojenih nogradih pridelaniga vina v miſli vseti. Ṣlifhali ſmo she, kaj na Rajnu pravijo, de bi namrezh malo ſlabiga in puſtiga vina pridelovali, ko bi nogradov ne gnojili. Imamo v Gradzu ſtariga prijátla, od Ṣhtajerzov slo zhiſlaniga Goſpoda, vitesa Friedaua, kterimu ſmo pred 40 letmi naravoſlovne in kemijſke reſnize, ker ni v ſholo hodil, na njegovimu domu raslagali; povedal nam je pred dvema letama is uſt nekiga velkiga vinſkiga prekupza is rajnſkih deshel, de ta ſkupuje in ſe sanaſha le na vina is nógradov, kteri ſo bili v poſlednjih treh, k vezhimu ſhterih letih gnojeni; zhe bi bil pa nógrad pred ſhterimi léti gnojen, de ga nikokar ne kupi, in ko bi ſhe takó dòbro bilo! —

V létih 1827, 1828, in 1829 neſmo vedili sa nobeniga v zeli komiſii, de bi bil po toliko, ali vezh nografhkiga vina perdeloval, kakor mi, de ſi ravno ſo mnogoteri po trikrat vezh nogradov imeli; pa tudi nihzhe ga ni tako dòbro prodal, kakor mi, deſiravno ſo v enakim zhaſu nar shlahtneji vina is negnojenih nogradov na prodaj imeli. Tù ſo bili nekteri sazheli kvaſiti, in ſhe neki goſpoſki ſo jo verjeli, de pri naſ ne gré, vſe naravno, de mogozhe ni v gnojenih nogradih takó dòbrih vin pridelovati, de moramo imeti velike ſkrivnoſti, po kterih ſvoje vina ravnamo! Imeli ſmo jih ja, in jih ſhe imamo sa vſe ſlepe in gluhe; kaſneji bomo od njih natanjko govorili, pa vender vam jih hozhemo tukaj ſplohno po vſih uſtah povedati, te ſo le: Ipavzi ravnajo po ſtarih ſhegah s ſvojimi vini takó, kakor de bi ſi nalaſh persadevali, de bi ſe mozh is njih ſkadila, de bi ſe ſveſhile in ſlabeji poſtajale; naſproti ſi pa mi vſe prisadevamo, de, po vſih ſvojih naravnih in kemijſkih vednoſtih, vinſko mozh, kar ſe koli da, vkup dershimo, de bi ne sginila; drugi jih hitreji, ko je mogozhe, ſoſrejajo, mi pa njih sorenje na dolgo, kakor ſe da, vlezhemo. S zhaſam pa, kér ſo tudi drugi is gnojenih nogradov shlahtne vina pridelovali, je vſe tako govorjenje vgaſnilo. Teh 10 ali 12 udov z. k. kmetijſke drushbe v dolini, ki ſo vinorédniki, ſe je na vſo mozh v nograde sarinilo, in prideluje vezhidel is gnojá, kakor mnogi drugi vinogradniki, kar veliko shlahtnih vin, pa ſhe shlaht-

De bi ſe vender kmet nad njimi rasgledal! Ko ſe jim detize rodí, vſadé 1000 murvnih dreveſ in pravijo: kar ſe bo is teh dreveſ pridelalo, bo detetu sa balo in doto. De bi vender tudi kmet na vſaziga otróka, ki mu ga Bog da, ſaj po tri ſadne, ali po raslozhku kraja, po tri murvine dreveſa vſadil! —

neji bi bile, ko bi jim vſhezh bilo, na nektere dobre ſvete, ki jih jim vinoreja priporozhuje, bolj pasiti. —

Ko bi ſami ne miſlili, de naſhe naravno ali ponatorno ravnanje s vínam in bolj umetno hranenje nekoliko k njega dobroti in ſhlahtnoſti pripomore, mogli bi ſe s Rajnzhani v terdenju ſdrushiti: de gnojeni nógradi dajo bolji vina od negnojenih.

XII. Od zepljenja tert.

Kader v vezh dodrih vinſkih létnah domázhe, dobro poſtreshene in prav obdelane terte, bres de bi bile ſpomladanjſkiga mrasa, ali v zvetenju prevelike mózhe terpele, ne rodé, nej bo, de na krepkim léſu saróda ne pokashejo, ali pa, de ga pred ali v zvetenju sgubijo, bi bilo prav de bi ſe táke terte saterle, ali zhe ſe da, s blishnjimi po grobenzhanju nadomeſtile, ali pa prezepile. Od zepljenja ſe bo tukaj nekaj maliga povedalo, od grobenzhanja bomo pa kaſneji govorili.

Fenízijarji, po ſv. piſmu ſtare savese, tudi Kananejzi imenovani, ki ſo imeli, kakor ſoſedje nekdajnih Hebrejzov, nekaj malo kraſa prek morja sa domovino, in ki ſo she ob zhaſu kralja Salomóna, tedaj she zhes 1000 lét pred Kriſtuſam, kakor pervi mornárji, edini, bogati in slo ſlavni morſki kupzhevavzi ſlovili, ſo snali she ſadno drevje zepiti; po Fenízijarjih ſe je saneſil ta úk do Grekov in Kartágorzov, po Grekih na Rimze, in po teh pa na druge evropejſke naróde. Preteklo je tedaj she zhes 3000 lét, kar je zepljenje ſadniga drevja snano, in vender je ſhe na tavshente kmetovavzov v ſredi takó imenovanih snajdenih naródov, de tega ſhe ne umijo, majhna zhaſt tedaj takim kmetovavzam! —

Zhe shivo mladizhizo, ali tudi shivo ozheſize s nekaj malo lubadam, od ene raſtline na drugo prenesesh, in jo na-njo takó vterdish, de ſe s-njo vraſte, rezhe ſe temu ſploh zepiti; s zepljenjem ſe naſlednji nameni doſeshejo:

1. Divje debla ſe primorajo, de sazhnejo veliko prej, in

2. tudi veliko shlahtneji ſad roditi, satorej tudi tó v drusih jesikih dreveſno, ali ſadno poshlahtnenje imenujejo.

3. Mnogoverſtne ſadne ſorte je treba zepiti, in jih ſamo s zepljenjem mnoshiti, de ſe zhiſte in neomadeshene v ſvoji shlahtno-

ſti ohranijo, kar bi ſe vſelej, ko bi ſe is pelkov ali koſhizhiz plodile, ne doſeglo.

4. Terdijo ſkuſhani ſadoredniki, de, vezhkrat ko ſe ſadna ſorta naprej zepi, to je, is debla *A* na deblo *B*, is *B* na *C*, is debla *C* na *D*, in tako naprej, shlahtneji tudi poſtaja.

5. Sprizhujejo ſkuſhnje vſih deshel, de prezeplene raſtline raji in veliko bogatiſhi od neprezeplenih rodijo.

Pri zepljenju je treba, kar ſe da, v blishnji shlahti oſtati; v goſpoſkih vertih zepijo ſizer hruſhko v beli tèrn, de bi bolj pritlizhno raſtla, — ta gré; ko bi pa zheſhpljo v jagnje zepil, ſe sna tudi prijeti, tode zheſhplje bi takó soperno diſhale, de bi jih ne bilo mogozhe vshiti.

Zepljenje ali poshlahtnenje raſtlin ſe da po vezh ſhegah ſpeljati:

1. Ko mlado drevo verh debla odreſheſh, mu rano s ojſtrim reſilam pogladiſh, zhes ſredo le tolikanj raskoljeſh, de od vſake ſtrani po en, od ſpodaj v zhiſto ſagojsdizo vresan zepizh ali pelzar ravno v póko vtakneſh, de ſe zepizhov lubad s lubadam debla popolnama sleshe, pa vender takó, de samore ſók pod lubadam zepizha in debla krishem iti; ko bi tedaj deblo debelſhi lubad od zepizha imelo, bi ſe mogel zepizh nekoliko bolj notri v deblo pomakniti. To nar ſtariſhi ſhego, drevje poshlahtniti imenujejo: v glavo ali ſhtok zepiti. Zepizhi ſe morajo vresati na rodovitnim, ne preſtarim ali bolehaſtim drevesu, ne is vodenih, ampak is krepkih mladik, goſtih ozhef; ni ravno treba, de bi imeli sa nogo kaj dvéletniga leſá; puſtí ſe jim dvé do treh ozhef, nikoli pa ne tiſtiga, ki je verh mladike. Kader zepizhu ſpodaj sagojsdizo delaſh, ga snaſh verh sagojsdize od obeh plati pozhes nekoliko vresati, de mu dve ſtopinizi naredíſh, s kterimi ſe na deblo naſloni; ko pa tó tudi opuſtiſh, nizh ne dé. Po ti ſhegi ſe dajo ſtare dreveſa po ſvojih vejah v vezh ali manj glav prezepiti. Bolji bi pa ſhe bilo, ko bi debla zlo nizh ne rasklal, temozh le lubad od ene ali obadveh ſtrani od sgorej doli le tolikanj rasresal in odlozhil, de bi zepizh sa-nj tikama vtaknil; tak zepizh bi pa mogel od snotraj obilno noshizo imeti, de bi ſe s njo na deblo naſlonil. Poſébno bi ſe pa moglo poſkerbeti, de bi ga kak veter ne odvalil.

2. Kader ſe okó s nekoliko lubadam v podobi dolglatiga *V* is mladike nekiga dreveſa vsame, in pod lubad, ki je po podobi

od *T* vresan, vtákne, rezhejo temu v drusih jesikih, okulirati, to je, s ozhesam poshlahtniti. Nekaj vishe nad takó vtaknjenim ozhesam se morajo mladike ali véje odresati, de je sok persiljen v nove ozhesa iti. Kadar tako okó napravljash, je bolji, de pod njim les pozhasi isreshesh, kakor de bi ga, na mladiki saresano, s pavzam odvalil ali odmandal, sakaj takó bi snalo leséno serklize, na mladiki ostati, ali se sgubiti; bres leséniga serkliza pa pod ozhesam, tó se ti gotovo prijelo ne bo. Po ti shegi vse murvine drevesa daljezh okoli po tih krajih o sv. Ivani poshlahtnujejo.

3. Ko se vosniku bizhnik prelómi, obadva konza po vishév (schräge) sreshe, jih sdrushi in dobro sveshe; slushi mu potem kakor de bi zela bila. Po ti shegi se dajo zlo mlade, dve do treh lét stare, is pelkov ali kosthizhiz srejene drevesiza pri tleh, pa tudi mladike pretezheno leto presajenih dreves poshlahtniti; temu pravijo v drusih jesikih kopulirati, to je, sdrushiti. Pasiti je pa treba na tó, de mladika, ktera se imá, in druga, s ktero se imá poshlahtniti, sti enako debeli; bolj po vishév, in bolj glatko ko bosti vresani, gotovishi se bosti vrastli. S takim sdrushenjem bi samogel umeten vertnar do 300 drevesiz na dan poshlahtniti, bres de bi se kakor s rasklanjem debla, kaki vsrok prihodnjimu sushenju ali hiranju drevesa postavil.

4. Vertne roshe, Kostanj, béke in vsih drusih dreves glatke mladike, ki nimajo pri ozhesih vidljivih zhlenikov, se dajo s pishaljko poshlahtniti. Zhe na sózhni mladiki pishaljko s enim ali dvema ozhesama uvijesh, jo slezhesh, in na drugo enako debelo mladiko, ki jo proti, kar je potreba, slezhesh, — natakness, in jo doli pomikavshi do zeliga luboda vterdish, se bo gotovo prijela, zhe nisо ozhesiza na pishaljki lesenih serkliz sgubile, in zhe pishaljko nekoliko s lubadam mladike od spodaj sakrijesh in dobro saveshesh.

Vse take in enake dela morajo s bistrim ozhesam ojstrim resilam in nevtrudljivo paslivostjo storjene biti; prezeplene glave gré s bekami svesati, s vmladenim ilam ali nalash k temu slushezhim voskam samasati, in jih s kakim maham, potem s zunjo ali klobuzhino sakriti, kar se tudi obveshe; sdrushene ali kopulirane mladike sveshi s povinarskim v mehkim vosiku pomozhenim trakam; ko bi se pa trak sashiral, potem ko je sazhel zepizh dobro rasti, je treba sveso odjenjovati, pod lubad vtaknjene ozhesa svesujejo pri nas s predivam, ali lubadizam tanjke bézhize. Kdor

ima zepizhe s srelimi, shivimi in ſpijozhimi ozheſmi, samore ſkoraj v vſazim zhaſu raſtline s njimi poshlahtnovati, narvezh ſe pa taziga dela ſpomladi ſtori.

Nar poglavitniſhi sapopadke in navadniſhi ſhege zepljenja je bilo potrebno tukaj na kratkím rasloshiti, de bi vinoredniki od tiga, kar bi ſe dalo, k ſvojmu pridu obrazhali.

Ker franzoski in némſhki uzheni vinoredniki zepljenje tert ſvojim deshelanam vshivo priporozhujejo, bi bilo miſliti, de mora po njih deshelah kakor pri naſ, ſhe veliko operhljivih tert biti. S zepljenjem samore pa zhlovek, rasun perſiljenja tert k rodovitnoſti, ſhe drugo veliko namembo doſezhi, in pomnoshi domazhe ali od drugod saneſheno shlahtno tertno pleme po hitrama, de ima veliko ſhtevilo zepizhov, in tudi kolzhí ali ſajeniz. Na Franzoskim in na Némſhkim ſo she marſikteri vinoredniki zlo ſvoje nograde v dveh ali treh letih prezepili, de is ediniga shlahtniga plemena novo ſorto vina pridelujejo. Pelavſhi ſe pred ſhtermi letmi v Zhedad (Cividale), ſmo vidili na neki beneſhki njivi, vſe terte treh plant, gori viſoko na glave prezeplene; ali ſe je bilo poprijelo? tega ne vémo; mi bi bili pervo leto vſako tretje deblo prezepili; saté, ker ſe zepljenje tert, slaſti odtalno, vſelej ne ſponaſha.

Terte ſe snajo zepiti od ſv. Joshefa do ſv. Ivana; zhe pa ſpomladi potem, ko terte she obselené, vetreno in ojſtro vreme naſtópi, ſe tertni ſok, kakor je vinorednikam dobro snano, takó vſtavi, de po zelih 8 do 14 dni sa en laſ ne sraſtejo; tó ni zepizham slaſti odtalnim flushezhe; zhuditi ſe ni, ko bi ſe savoljo pomanjkanja nad ſokam poſuſhili, zhe ſe pa prekaſno poprimejo, je nevarno, de bi njih léſ dosoril. Kar ſmo ſami ali po drusih zepiti ukasali, ſmo poſkerbeli, de ſe je okoli 8. Velkitravna, ſploh kadar ſo she tertne mladizhize po pednju dolge bile, ſpeljevalo. Tiſto zepljenje ſe nam je vezhidel poprijemalo, in velikrat ſmo she na pelzarjih pervo leto grosdje pridelali, ki je do bendime, zhe ravno ne popolnama srelo, vender she takó mehko bilo, de ſe je s drusim vred potergalo.

Zepizhe, kar je mogozhe krepke *), pred simo vresane, je treba hraniti, priſúte na takó hladnim kraju, de jim ozheſa ne

*) Pred vezh letmi nam je bil neki prijatel, ki ni tega rasumil, ſhópek zepizhov mnogoverſtnih tertnih plemen po poſhti poſlal, pa takó tanjkih bilk, de ni bilo mogozhe, kar ene k pridu pripraviti.

otezhejo ali zlo obselenijo. Hirajozhih in ſploh preſtarih ali bolehaſtih tert ne gré zepiti, kér nimajo vezh mozhí shivlenja v ſebi; ko bi bila terta takó nepripravniga debla, de bi ſe ne dala ravno in glatko rasklati, raji jo letaſ pogrobenzhaj, drugo léto pa nje mlade glatke debliza pozepi; take ſo ſe nam vſelej nar bolj ſponaſhale. Ko mozhno tertno deblo bliso tal, ali pri tleh zepiſh, gré tako terto drugo leto pogrobenzhati, sakaj, zhe ſo ſe zepizhi ſhe takó dobro prijeli, je njih vraſhenje vezh lét takó kerhko, de jih sna mozhen veter, ali kako neprevideno dregnenje kmalo odvaliti.

Vſe terte ſo ſi ſizer v shlahti, pa vender nektere plemena ſe po zepljenju raji ſprijemlejo in ſponaſhajo, ko druge. V tem le imamo pa ſhe premalo ſkuſhenj. Práv dobro ſo ſe nam she vezhkrat zhernoplave na bele vzeplene ſponaſhale, in tudi bele na zherne; ko pa Gljero na Marvinj, po raslozhku krajev tudi Jávornik, Glavazhiza rujava, Rumenják i. t. d. imenovan, vzepiſh, ſe ti bo ſizer prijela in raſtla, pa v dveh ali treh letih s deblam vred poginila. Take ſkuſhnje kakor mi, imajo v ti rezhi tudi v Proſeku. „Ali terte zepite?“ ſmo poprashali nekiga, ki naſ je tam po nogradih vosil; „zepimo jih ja vezhkrat,“ nam je odgovoril, pa Gljere ne ſmemo na Glavazhizo rujavo zepiti, ko ſe ravno prime in nekoliko raſte, ſe vender hitro s deblam vred poſuſhí. Na debliza neke popred to leto pogrobenzhane ſizer rodovitne Rijávke je naſh hlapez Gergánijo zepil, pa ſe ni ne pervo ne drugo leto nobeden zepizh prijel.

Terte ſe zepijo od tal, ali v tleh, to je, nad semljo ali pod semljo. Nad semljo ſe snajo terte v kakim poſébno satiſhjim kraju, kjer vetrovi zlo nizh ne nadlegujejo viſhej ali nishej zepiti, in ſizer:

1. V rasklano glavo, kakor vſe drugo drevje, s enim ali dvema zepizhama; daljſhi sagojsdiza, ko ſe zepizhu naredí, vezhi priloshnoſt ali pot ſe ſoku odpré, de samore va-nj iti; pervo ozheſize zepizha naj verh sagojsdize od svunaj pride; raji s kako drugo sagojsdizo poko rasſhirij, kakor de bi prevezh na teſnama zepizh va-njo tlazhil. Glavo s beko sveshi, dobro jo s ſuhim, smanzanim kravjekam natroſi, s maham vſe obloshi, in s kako zunjo ali klobuzhevno sagerni in povéshi, takó ne bota ne veter ne pregorko ſolnze zepizhov poſuſhila.

2. Franzoski vinoredniki uzhé mladike na debli preresati,

jih kakor glave rasklati in vſako s enim potem vresanim, enako debelim zepizham previditi, ali pa

3. mladike na debli s zepizhi sdrushiti ali kopulirati; she pred 15. letmi ſmo bili to poſkuſhali, in ſizer nad in pod semljo, pa ozhitoſerzhno jo povémo, de ſe nam ni zlo nizh prijelo.

4. Pravijo tudi mladiko med dvema zhlenkama rasklati, zepizh pa s enim ozheſam, takó s resanjem sdelati, de ima gori in doli tanjko sagojsdizo, in ga v poko vtakniti in dobro svesati; tudi

5. selene mladike, ki ſo she zhes dvapednja dolge, in ne prevezh kerhke, priporozhujejo zepiti, in ſizer, de ſe morajo pod tretjim zhlenkam od ſpodaj gori odresati, in potem doli do ſrede drusiga zhlenka rasklati, zepizh enako debel mora s konzhikam sagojsdize do ſrede zhlenka ſezhi, konzhiki pa rasklane mladike ſaj polovizo pavza gori memo sagojsdize priti, sakaj na konzhiku ſe safuſhé, in delo bi ſe tedaj ne ſponeſlo, ko bi gori memo sagojsdize ne ſeglo. Ko ſe je tó práv sleglo, ſe s nitjo sveshe. Vſe mladike na terti, rasun takó pozeplenih, ſe otrebijo ali smandajo; na mladiki pod vſakim zepizham ſe puſtiti dvé pereſi, ozheſa ſe pa pokasé rasun eniga, de, ko bi ſe zepizh ne prijel, oſtane ſhe vender previdnoſt sa grosdje v prihodnim letu. Pravijo, de na 4. ali 5. dan ſe she posná, zhe ſe bo zepizh prijel, kér njegovi dve ozheſizi she otekati sazhneti. Ko sazhne dobro raſti, gré sveso odjenjovati, kakor ſploh pri vſazim tanjkim zepljenju. Po tazih ſhegah terte zepiti niſmo ſhe ſkuſhali.

Tertno zepljenje pod semljo, ali v tleh je gotovo varniſhi, pa veliko nepripravniſhi in ſitniſhi, da ſe tudi na vezh vish ſpeljati:

1. Terta ſe odkoplje, in 4 do 5 pavzov pod semljo glatko odreshe, prav raskolje, s enim ali dvema zepizhama previdi, sveshe, s maham ovije in s semljo pokrije, de ſti verh semlje eno ali dve ozheſi flednjiga zepizha viditi. K takimu zepizhu ſe paladizh v semljo vtakne, de bi ga kdo, ki po nogradu gré, ne polomil. V tanjke in gladke debliza mladih, ali tudi lani ali predlanjſkim pogrobenzhanih tert ſe vtakne le en zepizh, kteri, ko je s deblizam enako debel, ſe kar je mogozhe, v dolglato in ploſhnjato sagojsdizo vreshe, ko je pa tanjſhi od debliza, ſe vreshe tudi po dolgama v sagojsdizo, od svunaj pa mora biti debeljſhi in od snotraj tanjſhi, de ſe od ene plati ſamo deblize, od druge

pa s zepizham vred pràv dobro sleshe. Ko ſe taki zepizhi na tanjkih deblizah vraſtejo, ſe ſkoraj ne posna vezh, kje ſo sraſheni, niſo takó kerhki in nevarni, kakor na ſtarih deblih. Ko ſe zepizhi primejo, in sazhnejo dobro raſti, jih je treba do glave odgerniti, de bi ſtari leſ drusih koreninzhiz ne poganjal, kar bi ne bilo pràv, satò, kér bi raji po ſvojih koreninzhizah, kakor is debla potrebni ſok ſerkale; tudi ſe mora svesa odjenjati ali preresati, de ſe ne sashirajo. Takó odgernjene in odvesane ſe puſté zelo leto.

Tó, nar teshejſhi visho, pri kteri ſe mora zhlovek po tleh valjati, sa nar boljſhi ſposnamo in jo vſim vinorednikam, poſébno v vetrenih krajih vshivo priporozhimo. Ko na tazim zepizhu dve lepi mladiki sravnaſh, bi jih lahko prihodno léto pogrobenzhal, in dvé novi lepi terti dobil, ali pa odreshi prihodnizh eno in jo v nove zepizhe ali v ſajenizo oberni, drugo pa ſkrajſhaj, pri naſ, v nogradu na ſhparon 6 do 8, v planti pa na ſhtrezo 12 ozhef, in dala ti bo grosdja zhudo veliko, de boſh pràv veſel, in de ne boſh nikdar vezh na tertno zepljenje posabil.

2. Terto, ki ima dvé ali vezh lepih mladik, uzhijo tudi takó le zepiti: vſaka mladika ſe ſkrajſha, raskolje, dolg zepizh vanjo vtakne in sveshe; kadar ſo vſe mladike takó prezeplene, ſe terta odkoplje, in v ſkopano grapo takó poloshí, de od vſaziga, ſakſebe raspeljaniga zepizha pridejo 4 do 5 ozhef s semljo, potem ſe vſe sakopá in ſe puſti ſlednjimu zepizhu po eno oko verh semlje. Ko ravno taki zepizhi obselenijo in raſtejo, ni vender mogozhe gotovo vediti, ali ſo ſe tudi v reſnizi prijeli ali ne; zepizhi snajo is perviga od mazhehe nekaj ſoka ſerkati, de hitrejſhi laſtne koreninzhize pahnejo, od kterih pa kaſneji shivé. Kdo bi neki take zepizhe, ko obselenijo jih odkopavſhi, ſe hotel preprizhati, de ſo ſe s deblam sraſtli?

3. Ko bi ſe na enaki terti mladike po viſhév odresale, dolgi zepizhi ſe s njimi sdrushili, in potem, kakor je bilo ravno rezheno, ſe vſe sakopalo.

4. Ko bi ſe na terti, ki ima vezh verſhizhkov dveletniga leſá, verſhizhi preresali, rasklali, in va-nje vtaknili dolgi zepizhi s noshizami enako ſtariga leſá, ali pa ko bi ſe tak dveleten léſ sdrushil, in potem vſe po ravno povedani ſhegi sakopalo.

5. Goſp. baron Babo piſhejo, de na Şhtajerſkim in Ogerſkim

terto odkopajo, bliso korenik odreshejo, v fredi debla navertajo, luknizo fzhiſtijo, po luknji vresani zepizh tikama in terdno va-njo vtaknejo, in sadnjizh s maham in semljo takó sakrijejo, de pride edino okó zepizha nad semljo. Gosp. baron pravijo, de so tó skushali, in de se jim je dobro obneslo. Ko bi ta shla, bi je ne bilo ne bolji in loshejshi shege terte poshlahtnovati. Bres de bi nas pa mikalo, se s kom prepirati, bi mi gosp. barona prijasno poprashali, tega kar nam niso povedali, ali so tudi take zepizhe do spodnjiga debla odkopali, de bi se popolnama preprizhali, zhe se je ta rezh srastla, ali ne? Kakó, zhe bi bil zepizh is lastnih koreninzhiz israstel? — Nasha santa, kadar smo jima to shego poshlahtnenja dopovedali, sta nas s glavama majaje, in se nekoliko posmehovaje, poprashala: kakó se neki lubad debla s lubadam zepizha saraste in salije? — —

Veliko lét je she preteklo, kar damo vsako leto vezh ali manj tert prezepiti, v glave, in sploh v tleh, ali stare debla, ali léto popred nalash pogrobenzhane debliza. Vezh jih je pri nas mladih vinorednikov, ki so sazheli po ti shegi terte prezepovati, in dobro se jim poprijemljejo, kar jih prav veselí. Teshko je namrezh operhljivo ali sploh nerodovitno terto v nogradu gledati, she teshej jo je veliko let saftonj obdelovati.

Ob zhasu Kolumela so se she vinoredniki pritoshevali, de se marsikteri tertni zepizhi v soku vtopijo, to je, de namesti se prijeti, sazhnejo trohneti; satorej jim je Kolumela svetoval, tertno deblo pod zepizhi s svedram ali drusim resilam rániti, de bi nekoliko soka is njega odtekalo, in de bi se zepizhi v njemu ne vtopili. Takiga ranjenja mi ne poterdimo, terti ne more tekniti, in vsrok sna biti njeniga prihodnjiga hiranja. De bi se ti zepizhi raji poprijeli, naredi jim zhisto, gladko in kar je mogozhe dolglato sagojsdizo, pogledaj pa tudi s bistrim ozhesam poke na tertni, pa tudi drevesni glavi, v ktere jih hozhesh vtakniti, ali niso kaj v lesu ali lubadu gerbaste ali gubaste? ko je tó, jih s ojstrim resilam nekoliko obresaje pogladi, de se zepizhi popolnama s pokami sleshejo; takó bo sok prezej va-nje shal, sizer bi snal v prostorzih med deblam in zepizham sastajati, kjer bi se sazhel kisati, potem pa gnjiti; ko se tedaj kak drevesen zepizh posushí, ali terten strohni, pride velikrat od tega, de se niso pokne stranize s njim glatko stisnile.

XIII. Od tertniga grobénzhanja.

Terta ſe odkoplje do ſpodnjih korenik, poleg nje ſe naredi vezhi ali manjſhi grapa, po proſtoru ali po velikoſti terte in njenih mladik, potem ſe poloshí tertno deblo, bres de bi ſe nje spodnje korenike potergale, slahkama v grapo, nje ſlabji mladike ſe poreshejo, lepſhi pa raspeljejo po grapi, de pride od vſake, ko ne vezh, ſaj po eno oko na nje dnó, in ſe vpognejo v koleniza, de ſtojé po konzi, potem ſe vershe na-nje dobre semlje, kake trate ali ledine, trohneniga roshja ali gnojá, kar je ſhe nar bolji; grapne ſtranize ſe preruſhijo in prekopajo takó, de pride vſa poverſhnja, tedaj nar bolji semlja v grapo; ko je ta saravnana, ſe mladike prereshejo, de imajo po dva ozheſa verh semlje, in ſe satakne k ſlednji paladizh. Takimu delu ſe rezhe grobenzhati, in po ti ſhegi pomnoshene terte imenujejo grobenize.

Ozhitno je, de s grobenzhanjem, ko je práv ſtorjeno, ſe dajo terte v kratkim zhaſu slo pomnoshiti, tudi ga ni dela pri tertni reji, rasun gnojenja, de bi ſe takó bogato plazhevalo, kakor grobenzhanje, sató, ker grobenize vezhkrat she pervo leto grosdje imajo, naſlednje leta pa bogato rodé. To delo je bilo pri naſ nekdaj dobro snano, kakor ſprizhujejo práv ſtari nogradi, v kterih ſe najdejo vezhkrat terte enaziga plemena v ſhópih, toje, nekoliko bolj goſte, kakor jih je navada ſaditi, in ne v verſtah, in ko ſe odkoplejo, je viditi, de ſo bile pogrobenzhane. V zhaſu dolgo terpezhih vojſk ſo bili ſkoraj na tó posabili, sdaj pa ſo ſe ga s noviga in v shivo poprijeli.

Pri tem delu je treba ſkerbeti, de ſe zhlovek varje operhljivih tert, ki imajo nar lepſhi in krepkejſhi léſ, de ſe tedaj

1. le rodovitne terte in bolj shlahtnih plemen grobenzhajo, rasun, ko bi zhlovek hotel prihodnjizh njih glatkejſhi debliza prezepiti.

2. Shtevilo narejenih grobeniz mora od ene plati mózhi materniga debla in njenim korenikam, od druge pa tudi deshelni navadi, terte rediti, primerjeno biti; terto snaſh tedaj na 2, 4 do 6 glav pogrobenzhati, ko ſo pa pregoſte, je to otrozhjimu delu podobno; bolji je dvé dobri, ko ſhtiri ſlabe grobenize imeti.

3. Ko je terta na verh semlje slesla, s drugo beſedo, ko je ob semljo priſhla, jo je treba veliko nishej, kakor je nekadaj vſa-

jena bila, pogrobenzhati. Najde ſe ſtara terta shlahtniga plemena, poſébno v mozhno sapuſhenim nogradu, ki ſe dershí ſhe po edini koreniki, pa ima tudi edino dobro mladiko, zhe jo pogrobenzhaſh na edino glavizo — rezhe ſe taki pri naſ potukavka — jo pomladiſh, in prihodnjizh v pervim ali drusim leti ſe dajo is nje lepih dveh ali treh mladik, dvé ali tri lepe grobenize narediti; is leteh pa sa dvé leti drusih 6 do 10 in takó naprej. Take mlade terte, ki ſo mozhno vgibzhine, je zlo lahko naprej grobenzhati, tudi ſe sna kaka taka terta, zhe ni zlo nizh v korenikah pokashena, na ſhparon do 6 ozheſ, in na eno ali dve glavizi pogrobenzhati, tak ſhparon in take glave gotovo grosdje imajo.

4. Stariga in kerhkiga debla ne ſmeſh pri grobenzhanju v prevósko grapo prevezh v kolobar filiti, she po ſtorjenim delu ſe ti sna vkerhniti, in ko bi ſe ravno ne vkerhnila, grajajo vinorednіki vezh deshel takó ravnati, ter pravijo, de takó ſe grobenize ne ſponaſhajo.

5. Poſébno je treba ſkerbeti, de ſe pogrobenzhani terti korenike ne pokasé; ko bi ſe pa po neſrezhi potergale, ni ſhe obúpati; pervo leto ſe bodo ſizer, sa korenike ſkerbivſhi, nekoliko klaverno dershale, drugo pa prav zhverſto raſtle. Kjer ſe pa terte is kraja in saporedama grobenzhajo, ni ſkoraj drugazhi mogozhe, ko de ſe, druge grobenzhaje, pervim s ſkerbjo ohranjene korenike ſkoplejo in potergajo, in tako naprej. Neki nogradiz nam je dajal 15 do 40 bokalov vina, ſklenili ſmo bili ga preſaditi; med tem ſmo ſe bili premiſlili, in ſmo ga vkasali s gnojem rasgrobenzhati od eniga kraja do drusiga, bres de bi bila ſama terta na meſti oſtala. Mimo gredozhi, vidivſhi naſhe grobenize pervo poletje, ſo ſe jim poſmehovaje rekli: „ta ne bo ſhla“; drugo poletje ſo bili pa omolknili; grobenize ſo jim dopadle, in mnogi ſo she od tazhaſ po zel koſ nograda takó rasgrobenzhali. Sdaj pridelujemo v njemu 300 do 500 bokalov vina.

6. Tako delo ne gré ob deshevnim vremenu opravljati, de bi ſe ki ne sateplo ali sablatalo. Grobenzha ſe pa po rasložhku krajev ſpomladi, fèm ter tje pa tudi pri naſ she s selenimi tertami, ali tudi v jeſeni, pri naſ ſhe zlo zelo simo, poſebno v satiſhjih krajih, kodar semlja ne smersuje. V teshkim ſvetu in v bolj merslih deshelah ſe mora to ſpomladi delati, de bi ki v jeſeni pogrobenzhane terte zhes simo ne ſtrohnele, in de bi semlja nad grobenizami zhes poletje bolj rahlja obſtala. Tudi bilfize (Würzlinge)

ob jeſenſkim zhaſu v tak teshak ſvet vſajene vezhkrat ſtrohnijo, de ne obselené.

7. Grobenzhaj terte vſelej takó globoko, de ſe ne pride s nobenim, tudi nar mozhnejſhim nograſhkim okopovanjem, ne do njih, ne do gnoja, ki nad njimi leshí.

8. Vſelej je boljſhi, ko je mogozhe, de ſe terta nasgor, kakor nasdol grobenzha; terta nozhe po ſvoji laſtnoſti po tleh, ali zlo nasdol lésti, marvezh, ko le more, rada kviſhko, po drusih raſtljinah poprijemaje ſe, raſte, torej jo nasgor grobenzhati, je tudi bolj nje natori primerjeno.

9. Zhe shelish, de bi ſe ti grobenize, slaſti v teshkim ſvetu, pràv ſponaſhale, jih nimaſh prezej, ali pervo leto, temozh drugo ali ſhe zlo tretje leto popolnama sakopati, to je, njih grapo napolniti. Ta úk je she dal Mágo, kartáshki uzheni kmetovavez, po ſprizhevanji ſlavniga Rimza Kolumela, kteri Magóna, ozheta kmetijſtva zhiſla. Ko ſolnzhna gorkota ſkosi teshko in tedaj bolj merslo semljo do sakopane terte ne doíde, snajo pervizh nje ozhesa, de koreninzhiz ne poganjajo, potem pa tudi nje mladike s deblam vred ſtrohneti. Glavize takó pogrobenzhane terte bi snale v zhaſi obseleneti in tudi nekoliko raſti, pa le is koreniniz, ki jih pod verh semlje pahnejo; nad koreninzami njih debliza nekoliko otekajo, ali ſe debelé, pod njimi pa take oſtanejo, kakor ſo bile sakopane, dokler ne odtrohnijo. Od take grobenize rezhejo pri naſ, de je odgorela. Taka grobenizhiza bi ſe imela ſkopati in kakor bilfiza snovizh nishej vſaditi.

Dober je tedaj Magónav ſvet, grobeniz v teshkim ſvetu, dokler ſe dobro ne v koreninijo, ne popolnama safuti, pa tudi dobro bi bilo, vſaki grobenizhizí in v ſlednjim ſvetu, jámizo, ki majhen pedanj globoko narediti, in jo pervo leto is jamize sravnati, de bi ſe bolj gotovo in mozhno vkoreninila; kaj pa de bi ſe moglo pri nograſhkim okopovanju tazih jámiz ogibati, sakaj, ko bi ſe selene mladizhize grobeniz pri nograſhkim okopovanju s semljo nekoliko safipale, bi tudi leté gotovo odgorele.

Is tega vidimo pa tudi, de ſo vinoredniki she veliko let pred Kriſtuſam tertno grobenzhanje dobro uméli. V Amóſerſkih nogradih na Ogerſkim safujejo grobenize le na pol, de bi pri pomanjkanju gnojá, deshevni liji, s poverſhno tedaj nar bolj gnojno nograſhko semljo, njih grope popolnama sanesli.

Tertno grobenzhanje je slo koriſtno, veliko sdá, in po njemu ſe samorejo naſlednje mnogoverſtne namembe doſezhi:

1. V nógradu, v kterim ſe najdejo operhljive ali ſploh nerodovitne terte, jih snaſh, zhe jih nezheſh prezepiti, ſkopati, in jih s blishnjimi rodovitnimi ali bolj shlahtnimi po grobenzhanju nadomeſtiti; ko bi ſe ne dalo tó letaſ s pervim grobenzhanjem popolnama ſpeljati, ſe bo pa sa naprej, pogrobenzhane terte is noviga grobenzhaje, doſeglo. Po ti ſhegi bi ſe samogle pozhaſi pri vſih tertnih rejah nerodovitne terte satreti, in s gorſhimi nadomeſtiti.

2. Svojga nograda nimaſh s zhem gnojiti, pa ſèm ter tje vſako leto kako bolj shlahtno terto s gnojem pogrobenzhaſh; to pride tudi blishnjim ne pogrobenzhanim tertam na hvalo, njih korenike povſod krishem lésejo, saſledé potem takim tudi gnoj in od njega ſe ne redé ſamo pegrobenzhane, temuzh tudi njih ſoſednje, de ti ozhitno vſe obilniſhi rodijo.

3. Po ozhaſtvi ali kupzhii ſi priſhel do nograda preſlegaſtih tert; 1000 jih je v njemu, pa 2000 bi ſe jih pràv lahko in na lepim proſtoru notri redilo; po nemarnoſti in ſlabim delu je ob nje priſhel; sna biti, de she pri saſajanju je kako pomanjkanje bilo, de ſo ſe bile ſlabo prijele, pa nobeniga ni bilo, de bi bil tó popravil. Od nograda moraſh po njega legi ravno takó zeſarſki davk plazhevati, kakor de bi bil s tertami napolnjen. Ali je tó po pameti? Zhe she zeſarſki davk od njega odrajtujeſh, poſkerbi vender, de ga tudi s tertami napolniſh; s dvojnim ali trojnim grobenzhanjem ga samoreſh v 6 de 8 letih pràv sa pràv napolniti.

4. Pràv pràv ſtari nogradi po nekdajni deshelni navadi ſlabo okopováni prideju pri naſ s zhaſam zhiſto ob semljo; nekaj jo vetróvi odneſó, nekaj pa deshji ſperó, tudi ſe, kakor pravi kmet, ſama ſ-zéra; kémikar bi pa rekel, de ſe v gase ſpremení in sgine; veliko ſe jo pa tudi, na kar ſe ne miſli, s perdelki domú ſpelje. V tak nograd, ſedaj opuſtivſhi in sa nekaj let preſadivſhi ga, bi mogel, zhe je kolikaj velik, kar vezh ſto ſrebra vtakniti; ko bi ga pa v malo letih globoko prekopaje in ob enim s gnojem pogrobenzhaje pomladil, sa reſnizhno bi delo s gnojem vred tretjiga dela ſtroſhkov od preſajenja ne povselo. To is vezh laſtnih ſkuſhinj terdimo in priloshimo ſhe, de pri taki priloshnoſti ſe da na kako pleſho kaka ſtara terta po ſhegi, kakor de bi jo pogrobenzhal, vſaditi, ſizer ſe poſamesno nograſhko podſájenje s kolzhmi

le flabo ſponafha. Na to visho pomlajeni nograd bo hitreji, lepſhi in obilniſhi grosdje dajal, kakor, zhe bi bil prefajen.

Ti porezhefh, teshko je grobenzhati koder ſo kamnitne shile (Steinschichten); kaj pa de, pa vender od ſolnza prepezheno ali prekuhano kamnje ſe da bres poſébne umetnoſti vun ſpráviti; odgovorí pa flepez! ko s prefajenjem nograda veliko nishej pridefh, ali bofh loshej kamnje ril, zhe ſe ti salishe, de mu ga ne najdefh verſha, to je, pokize ali shilize, po kterim bi ſe dal vklati in raskrojiti, de ti ga mora nalafh najeti kamnár ali s ſvojim orodjem ali pa s ſtrelam raskrojiti?

S grobenzhanjem bi ſe dali vſi ſtari nogradi okoli in okoli po vſih nafhih ſoldanih, ki ſo nishej smeram enako dobri, kadar bi zhlovek koli hotel, pomladiti. Nafhe ſkufhnje in isglede v tem, ſo v nafhi okoljſhini she marſikteri poſnemovavſhi veliko lepſhi pridelke imeli, satorej ſe to pri naſ novo delo zhedalje ſhirja.

Zhe bi ſe po ti ſhegi terte po nafhih nogradih smiraj nishej pogrobenzhovale, pripuſheno bi nam moglo biti, tukaj poprafhati: kdaj bi neki pri naſ potreba bilo, de bi ſe kaki nograd snovizh safadil? Kakó nefkerbni, neprevidljivi in bres vſiga premiſlika ſo, kteri kak nograd opuſté, de bi ſe kadaj is noviga prefajal! Ko ſe pa nogradnikam ozhitno refnizhen in umen ſvèt da, po kterim samorejo s veliko manjſhim delam in trudam bogatiſhi pridelke imeti, ſpodobilo bi ſe tudi, de bi tak ſvèt s hvaleshnoſtjo v djanji ſpeljevali.

Nozhemo rezhi, de takó bi ſe dalo po vſih vinſkih krajih in deshelah ravnati; koder je ſvet pod tertami terd, nefperſtljiv in nerodoviten, bi mogozhe ne bilo, pa tudi kasalo bi ne, s tertami, jih nishej grobenzhaje, va-nj sarinovati ſe. Pa práv mozhno naſ je vefelilo v bukvah barona Babo brati, de v mnogiterih krajih she od ſtarih zhafov navadno zele nograde s grobenzhanjem pomladujejo, na kar ſmo pri naſ, ſami od ſebe priſhli. Kar je v nekim kraju práv, sna, ko ne ravno povſod, vender v mnogim drusim kraju tudi práv biti.

Na Franzosko-Shampánjſkim, kodar vino rafte, navadno zele nograde s grobenzhanjem pomladujejo; she mlade terte v zhetertim létu is perve vèrſte nasgór v drugo, is druge v tretjo in takó naprej pogrobenzhavajo; sa vſake ſhtiri leta naprej ravno takó ravnajo, bres de bi pa vezh na tó gledali, de bi jim terte v verſtah oſtale. Pri ti ſhegi morajo vſako zheterto leto od ſpodaj novo

verſto tert vſaditi. V Burgundu, tudi na Franzoskim, rasdelé nograd ki na 10 ali 15 koſov, in ſlednje leto tak koſ, ga rasgrobenzhavſhi in obenim pognojivſhi, ponové in pomladé. Pri Bódenſkim jeseri, na Nemſhkim, naredé med tertnama verſtama grapo poldrugi zhevelj globoko, 5 do 6 zhevljev dolgo, poloshé prek vſake grapne ſtranize po tri ali ſhtíri tertne debla doli, puſtivſhi ſlednjimu ſamo mladiko, ki jo na kolizh priveshejo, in potem, ko vſe s neko málo semlje ſafujejo, jo na dva ozheſa prireshejo; na jeſen potem vershejo na-nje po dva noſila gnoja in ga s semljo sagernejo, in ſhe le prihodno ſpomlad pri pervim okopovanju grapo zhiſto saravnajo. Ker v nogradu ſlednje leto povezh taziga dela ſtoré, ga v malo letih ponovijo in pomladijo.

Govorjenje je tukaj bilo od pogrobenzhanja poſamesnih tert in rasgrobenzhanja zelih nogradov ali nograſhkih koſov; ſèm ter tje pa imajo ſhe navado tudi sareberne dolge in krepke mladike, to je take, ki ſo nisko na tertnih deblih sraſtle, sakopovati ali pogrobenzhovati, in ſizer v podobi kambe, ali zherke U, in tó delajo is vezh namenov, in ſizer:

1. med tertnama verſtama naredé jamo, in va-njo sakopajo tako mladiko, jo na dva ali tri ozheſa prereshejo, sadej pa pri maternim debli ji ozheſa, ki jih je is semlje vidit pokasé ali ogluſhe; v nekih krajih sa dva, v drusih pa sa ſhtiri leta takó novo terto od materniga debla odreshejo; tako dobivajo v fred tertnih verſt nove grobenize.

2. Po enaki ſhegi letaſ sakopane mladike drugo ali sa dva leta odreshejo in ſkoplejo, de jih v ſajenize obernejo. Takó ſi veliko ſhtevilo ſajeniz s koreninzhizami — bilf — sravnajo. Neki nogradniki terdijo — nar hitreji is isrozhenja in bres laſtnih ſkuſhinj, kar ſe velikrat primeri — de take ſajenize ſe veliko hitreji od drusih, ki ſo bile bres koreninzhiz vſajene, isnoſijo, ali kakor právi kmet: ſ-frugajo, kar bi pa mi malo in doſti ne verjeli, zhe ſe jim dobro poſtreshe in jih práv obdeluje.

3. V práv mozhnih tertah sakopujejo po enaki ſhegi enake sareberne mladike, bres jim ozheſ med semljo in maternim deblam ogluſhiti, in jih na tri do pet ozheſ obreshejo, de bi jim prihodno leto rodile, in de bi tolikanj grosdja vezh pridelali, potem jih pa prozh ſpravijo.

XIV. Od tertniga ſamolaſtniga sablatenja.

Naj nam naſhi dragi bravzi tukaj dobrovoljno pripuſtijo poprafhatí: sakaj grobenzhanje tertam takó tekne, de ſe ga vinoredniki fèm ter tje, slaſti pri nografhki ali pertlizhni reji, pràv hvalijo, in de ſo ga drugim navadnim delam prifhteli? Terta she po ſvoji laſtnoſti, gori po drusih raſtljinah poprijemaje ſe, naj raji rafte; ko jo pa, perſiljeno k pritlizhni reji, pogrobenzhafh, ji vgodifh, de po ſvoji natori, ko she ne more s vilzami, ſe vender s korenikami nekoliko poprijemle, bolj zhverſto rafte in raji rodí.

She v nekim poprejſhnjim odlozhku je bilo povedano, de ne gre na enaki njivi shita prezej sa shitam ali ſozhivja sa ſozhivjem s dobizhkam ſejati, temozh na krish, poſtavimo, sa shitam ſozhivje; tudi na meſto, kjer je ſtaro drevó poginilo, ſe ne ſme drugo enaziga plemena vſaditi; zhe ſtaro murvo ſkopleſh, ne boſh vezh na enakim meſti druge vſajenc lepo sravnal; zhe ti vezhne detelje nezhe vezh obilno dajati, snaſh njivo preorati, in na nji dva léta sa poredama bres drobze gnojá pràv lepo turſhizo, ja lepſhi, ko na gnoji imeti. Kjer je neka raſtljina s korenikami nji tezhen shivesh okoli in okoli she poiſkala, ga druga enaziga plemena na enakim meſti vezh po potrebi ne najde. Ko tedaj terto, ki je she veliko let na enazim meſti raſtla in okoli shivesh she dobro poiſkala, pogrobenzhafh, je, kakor de bi jo v drugi rodoviten ſvet preſadil, ji naredifh namrezh grapo in jo — zhe bi she nizh ne gnojil — s poverſhno, tedaj nar rodovitniſhi nografhko semljo, napolnifh; v taki grapi naredí hitro nove korenike, lepo rafte in nekaj lét dobro rodí, dokler s klavernim sadershanjem sopet ne poprofi, de bi jo naprej ali pa bolj globoko pogrobenzhal, in tako naprej, in to na vezhno.

Stó, kakor ſe sdí, ozhitno refnizo nimajo vender rasni kmetovavzi sa dobro, ta jim ni ſhe sadoſti, in iſhejo ſhe drugi vsrok tega prikasika, sakaj namrezh ſe enaki ſad na enakim meſti ne da vezhkrat sa poredama s dobizhkam rediti, ampak, de ſe mora s drugim verſtiti?

Vſaka shival jemle shivesh k ſebi ſkosi uſta, nekoliko ga pa tudi po kóshi poſerka: kar je she v teleſi ſlushbo doſtalo in de je pràv tanjko, ſe ſkosi kosho vun ſkadí ali ſpuhtí, kar pa teló po uſtih k ſebi vsetiga in preteshkiga shivesha k ſvoji reji oberniti

ne samore, in ſploh, kar ſe po koshi ne da ſpuhtiti, pahne sopet od ſebe po ozhitnih potih, in to ognuſek ali blato imenujejo.

Raſtljine dobé nar vezh shivesha po korenikah, nekoliko ga pa tudi po perji is sraka, rôſe in deshevne vôde ſerkajo; ſok, kteriga korenike vlezhejo, ſe vsdiguje po ſtershenu in léſu gori do vſih verſhizhov noter v perje, in ſe sdrushi s tem, ki ga je perje poſerkalo; takó nekoliko ſpremenjen in poshlahtnjen gré nasaj doli pod lubadam v korenike, in redí zelo ſteblo ali deblo s korenikami vred. Kolzh (Schnittling) pahne popred od sgorej perje, kaſneji pa sdolej koreninize. — Raſtljine tudi puhté is ſebe vſe nepotrebne in losheji rezhí po perju, teshejſhi pa, ki ſo jih s lakovnimi korenikami v-ſe potegnile, ki ſe ne dajo prekuhati in ſpremeniti, in ne samorejo nikakor v ſvoj shivesh oberniti, po korenikah nasaj od ſebe pahnejo, in to je raſtljinſko blato ali ognuſek (Pflanzen-Excremente).

Vezhkrat v miſel vseti Kolumela je she saposnával in ſódil, de raſtljinje po korenikah nekej od ſebe dajo; on je tó ſploh ſtrup imenoval; sakaj, kar raſtljine eniga plemena od ſebe dajejo, je drusim raſtljinam enaziga plemena soperno, ſhkodljivo, je ſtrup; kar je pa tem ſtrup, samore biti raſtljinam drusiga plemena prijetno, ſlushilno in práv dober gnoj, in jih samore dobro reditî. —

Ena nar viſokejſhih in ſlushilnih snanoſt kmetijſtva bi bila vender tá, ko bi dobro rasumeli od blata ſledńje raſtljine, ki jo navadno ſejemo ali ſadimo, kterim drusim raſtljinam kakor dober gnoj tekne, in kterim pa kakor ſtrup ſhkodje; sakaj potem bi vſelej samogli s nar vezhim dobizhkam sa vſakim semeljſkim ſadam ravno tiſtiga ofejati ali naſaditi, ki bi ſe sa njim nar bolj ſponaſhal.

Od take reſnize — namrezh od raſtljinſkiga blata — po mogozhnoſti preprizhati ſe, je ſlavni uzhenik seliſharſtva Macaire prèd nekimi 12 letmi, she pred od Brúgmana ſtorjene ſkuſhnje, s poſébno marnoſtjo in natanjknoſtjo ponóvil, in je neke bobove, gráhove, in ſishólove ſtebliza nekaj zhaſa v deshevni vôdi ravnal. Dobro ſo raſtle in ſe obnaſhale, — rasumi ſe, de ne dolgo zhaſa — taka vôda je pa neki travnat duh dobila, od ſishola je zhiſta in ſkoraj bres ſarbe, od bóba pa in gráha je rumenkaſta poſtala. Ko je ſtebliza is vode vsel, in druge enazih plemen va-njo djal, ſo prezej sazhele bolehati in obnemagovati, ozhítno ſe je vidilo, de jim taka vôda ne tekne; ko je pa zele pſhenizhne koreninize vo-njo vtaknil, ſo práv lepo raſtle, vôda je pa zhiſtiſhi poſtajala. Ozhitno je tedaj tukaj bilo, de kar ſo ſozhivne ſtebliza po kore-

ninzhizah od ſebe dajale — njih blato — ni drusim ſteblizam enaziga ſozhivja teknilo, tó je bilo pa pſhenizhnim koreninzam dober gnoj.

De ſe pa is korenik vſih raſtljin nekaj mozhniga potí ali zedí, kar vezhkrat ſamore práv terde rezhi omezhiti, s drobiti ali jih raſtopiti, in potem ali v podobi gasov ali mokrote jih poſerkati, je drugi ſlavni uzhenik, namrezh goſp. Gazzeri v Fijorenzi preprizhal; vſel je dva lonza in v ſlednjiga je djal po 4 ſunte zhiſte ſemlje, to je, bres vſiga gnoja, primeſhal je po 4 unzhe na drobno raſresaniga konjſkiga kopita, in je potem v en lonez dva bobova ſerna vſadil, v drusiga pa nizh. Kadar je bil bob doſorel, je pogledal v lonez in ga ni naſhel kar ſnaminja konjſkiga kopita; v drugim je pa najdel ſhe zhetertnino kopita v podobi nekiga mehkiga mila (ſhajſe). Kar je tedaj is bobovih koreniniz puhtelo, ſe potilo ali zedilo, je takó mozhno bilo, de je konjſki rog popolnama raſtopilo, in korenike ſo, ker ni drusiga gnojá bilo, miſliti je, nar vezh ſhivesha is imenovaniga konjſkiga roga na ſe potegnile, ker je bil takó zhiſto ſginil. Enake ſkuſhnje s voſkam in ſmoló ſo zhiſlanimu goſpodu enake iſide ali naſtopke dale.*)

Ref je, de pri ſhitnih in ſploh vſih tanjkih korenizhizah taziga blata ne vidimo; ko bi tak vid imeli, bi ſe nam zvetlizhiza v podobi kamnitne grishe pokasala, in oblizhje zvetezhiga mladenzha bi vſe preluknjano, ko morſko góbo vidili. Mnogoverſne ſkuſhnje pa naſ preprizhujejo, de raſtljine tudi nar tanjſhih koreniniz, s tem, kar is njih isvira, ſemljo okoli ſebe ofkrunijo in ofterpenijo, de ne morejo vezh ne ſame, ne druge enaziga plemena v nji dobro raſti in ſponaſhati ſe. Zhe oſéje pri naſ kmet v ſelnik vezh let sa ſeljem resh ali jezhmen, ſe primeri, de ſe ſadnjizh, zhe je ſhe takó gnojno, nozhe ne ſelje, ne ſhito vezh ſponaſhatí; tu rezhe: ſemlja je v ſelniku obolela, mora va-nj turſhizo naſaditi, de bo osdravela. Kar ni ſhitu in ſelju teknilo, je turſhizi bogat ſhivesh dalo, lepſhi ſe nikjér ne vidi, kakor na tazim ſelniku. Zvetliza, ki jo ſhe dlje zhaſa v lonzu ravnaſh, ſe ne da vezh dobro rediti; ſalivanje, tudi ſgorno ſagnojenje vezh ne ſdá, kaj ji je neki? Nje koreninzhize ſo ſe s laſtnim ognuſkam ſablatile; is lonza jo vſemi, korenike ji od vſih ſtraní dobro odreſhi in jo v

*) Poglej edino mojſtrovſki kmetijſki ſpiſek ſlavniga goſpoda, in perviga kmetovavza Gorifhke kneshije: Memoria del socio Sig. colonnello Catinelli sulla scarsità dei ricolti di grano nel piano Goriziano, e sul modo di renderli più abbondanti. Atti della Imp. Reg. ſocietà Agraria di Gorizia. 1844.

novo ne tako oſkrunjeno semljo preſadi, boſh vidil, kako zhverſto bo sazhela rafti, sakaj reſhil ſi jo is njeniga laſtniga sablatenja. Nezheden praſez ſe ogiblje ſvojga ognuſka in poſkerbí v ſvinjaku ſi neomadeshvano lego prihraniti. Ne, kakor nobena shival, ſe ne bo tudi nobena raſtljina, ko ſe bo dlje zhaſa v laſtni gnuſobi valjala, dobro pozhutila.

Kje ſo taki kmetovavzi, kteri, ko ſo kadaj kake ſtare tertne, ali pa shive korenike drusih dreveſ ſkopovali, bi ne bili vidili, de ſo bile s neko zherno, vmasljivo rezhjo, s nekim gnojem, vzhaſi vezh, vzhaſi manj obdane, in ravno takó tudi semlje, v kteri ſo leshale? Ali ni bilo to njih laſtno blato? Pretezheno simo je naſh shlahtni ſoſed, saſajaje rob verh nekiga nograda, priſhel do neke ſtare pa shive terte, ktere debele korenike ſo v tolikim gnoju leshale, de goſpod in delavzi ſo vkup ſtopili, rasſoditi, kakſhen gnoj bi to bil? Rasſodili ſo bili s enim glaſam, ſe dobro pomotivſhi, de to je ſhe od réſnate ledine, s ktero je terta vſajena bila. Vſajena je bila, kakor je ſvet kasal, nar manj pred 100 letmi, ni jo pa take réſnate ledine, de bi pri tertnih korenikah tolikanj lét neſtrohljiva terpela, terta je marvezh v ſvojim laſtnim blati zhepela. Nekaj taziga ſe najde pri vſih ſtarih tertah, zhe ſe, jih ſkopaje, nekoliko sa njih debelſhimi korenikami gré, in na to pási. Ko bi tako tudi v rujavi semlji vezhkrat zherno blato, po trohnenji is koreninzhniga lubada ſe ſtorilo, kdaj bi ga bila she korenika, kakor nji nar ſlushilniſhi gnoj povshila! ni tedaj ne gnoj is nje lubada, temozh blato, ki ga je zela terta ſvoje shive dni po korenikah na tla pokladala.

Pri naſhi poſtranſki zerkvi ali podrushnizi ſſ. Kosma in Damjama ne pol zhetertina ure daljezh od naſ, je bila neka jama, od ktere ſo nam povedali, de ſo bili vezh let poprej veliko lipo is nje ſkopali. Pred 30 letmi ſmo bili va-njo po vſih ukih umne ſadoreje neki mlad, famoſevſki in prav mladikaſti oreh vſadili; upali ſmo, de, kjer je popred lipa bila, ſe bo sdaj oreh prav dobro ſponaſhal; upanje je pa prasno bilo; oreh ſe je bil ſizer prijel, ſlednje leto obselenel, tudi mladizhize, pa ne zhes pavez dolge, poganjal, s ene beſedo, oſtáril je bil takó, de naſ je v nevolji vezhkrat miſel popadla, ga ſkopati in s kakim drugim dreveſizam nadomeſtiti. Zhlovek ſi pa vezhkrat kaj naprejvsame, kar pa nikoli ne ſpelje; takó ſe je v tem lè tudi nam primerilo. Pred dvema letama ga ogledaje, ſmo vidili, de je sazhel na vſo mozh rafti;

vſe njegove mladike ſo bile po dva do pet pednjev dolge. Takó oſtarizheno drevó in takó mozhno raſti, tó ni ne kaki vſakdanji prikasik! To rezh bi mi tako le raſsodili: jáma, kamor je oreh vſajen bil, in vſa semlja daljezh okoli je oſkrujena bila od blata lipovih korenik, to blató ni orehu kar nizh teknilo, po 30 ali 40 letih pa je blato v ſvoje pervine in drobze raspadlo, ſvoje ſhkodljive laſtnoſti sgubilo, in v tem zhaſu ſo tudi lipove korenike ſtrohnele, de ima sdaj oreh is poprejſhniga sdaj ſpremenjeniga blata in is ſtrohnjenih lipovih korenik veliko salogo gnojá ali shivesha, ki mu popolnama tekne in ga bogato redí. Ko je she oreh na tem meſtu takó terpel, kako bi ſe pa bilo ſhe le mladi na to meſto vſajeni lipi godilo? Drevo gre tedaj na tak kraj vſaditi, od kterga ſe ſkorej vezh ne vé, de bi bilo kadaj na njemu drugo ali ſaj vender ne enaziga plemena ali blishnje shlahte raſtlo.

Ştare nerodovitne dreveſa terpé od laſtniga sablatenja — hude bolesni — na kterih jih zlo veliko pogine. Mnogotere take dreveſa jo nimajo zhes ſeshenj okoli in okoli debla nobene tiſtih tanjkih koreninz, tiſtih bradiz, po kterih shivesh ſerkajo, vſe je oſkrunjeno, vſe oſtrupenjeno od dreveſniga blata. Ko bi na ſeshenj okoli, korenike taziga dreveſa odkopal, jih s vôdo dobro ſpral, in s novo, sa tako drevo sdravo in gnojno semljo dobro sagernil, bi jih ta sazhela ſhegatati, de bi hitro nove, mlade koreninize, bradize pahnile, drevó bi sazhelo zverſto raſti, bi ſe dobro pomladilo in ſhe obilno rodilo.

Marſiktera ſtara, poſamesna, v kakim borjazhu ali kjer ſi bodi, na latnik ſpeljana terta *), ſe kar daljezh okoli raskorenizhva, zhe ſo ravno nje blishniſhi in bolj ſtare korenike sablatane, vender po novih koreninizah, ki jih vſako leto naprej poganja, potrebni shivesh is sdrave semlje dobí, dobro rafte in rodí; ravno takó mnoga terta na kaki dobri njivi, ki je s ſvojmi korenikami she sdavnej blishnje ſoſednje samorila, ſi od daljezh okoli po novih koreninizah potrebni shivesh vkup ſpravlja.

Vſe drugazhi ſe pa po nogradih godí, kjer ſo terte bolj goſto vſajene; ſlednji je le malo proſtora odlozheniga, ſe v njemu raskorenizhiti, ko ravno tertne korenike krisham lésejo, pridejo do

*) Strabo govorí od tertnih debel, ki ſta jih komej po dva moshá objela. Najdejo ſe zhloveſhke podobe, ſhtatve, ſtebri in mnoga hiſhna priprava is tertniga leſá. Na Afrikanſkim bregu prek ſrednjiga morja ſe najdejo ſhe neki tertne debla, ki meri njih ohſeshje 9 do 12 zhevljev.

blata ſvojih tovarſhiz, kar jim tekniti ne more, nishej ne morejo s korenikami savolj terdiga ali premersliga ſveta, vifhej ne, savolj poletne vrozhine; zhudo tedaj ni, ko ſe sablatijo. Tó ſe pa vender po vſih vinſkih deshelah ali krajih v enako kratkim zhaſu ne sgodí; v ilovzhnim, vleshnim in preteshkim ſvetu gre tó hitrejſhi, v ſoldanaſtih, peſkaſtih in ſploh rahljih semljah pa veliko kaſnejſhi; deshevne vôde tako blato tukaj nekoliko ſpirajo, nekoliko mezhé; ſolnzhna gorkota ga loshej prekuha, de ſe ſaj nekoliko topí, raspada, de ſe terte veliko kaſneji sablatajo.

V vezh krajih dunajſke deshele in na Nemſhkim svunaj naſhiga zeſarſtva ſe jim nograſhke terte v veliko letih takó ne sablatajo, de jim zlo vezh ne vershe jih obdelovati. Po tazih nogradih gnoj rastroſovati in podkopovati ne sdá; ſpodej ſo korenike sablatane, nishej v mertvo in merslo semljo ne morejo iti, vifhej ſe pa tudi ne morejo veliko vsdigniti savoljo poletne vrozhine in pogoſtniga okopovanja; s tazim pognojenjem nogradov bi ſe ozhitno plevélu vſtreglo, de bi bolj raſtel. Ker tedaj morebiti ne umejo, ali jih ne morejo is sablatenja reſhiti, jih v nemar ſpuſtijo, gredó in terte poſekajo in ſkoplejo, nograd preorjejo, in bres pognojiti ga, imajo na njemu ſaj pervo leto nar lepſhi shitne pridelke: blato, ki je bilo tertam ſtrup, je poſtalo pſhenizi nar gorji gnoj. Po tem pa, ko ſo ga vezh let po njivno obdelovali — ko semlja osdravi — ga snovizh s tertami naſadé in njivo sopet v nograd ſpreobernejo.

Kadar je bilo od gnojenja nogradov v naſhih krajih govorjenje, ſe je shivo priporozhilo, gnoj práv globoko sakopovati, in pri ſtarih tertah veliko nishej, kakor ſo bile vſajene; ko ſe pri tem delu tudi tertne korenike savolj grape potergajo, je bilo rezheno, de to nizh ne dé, de zhe ſo potem terte ſpomladi nekoliko klaverne viditi, na jeſen zhernoselene poſtanejo, in léto potem she bogato rodé. Terte ſo bile po tem delu nekoliko is laſtniga sablatenja reſhene; kakor hitro ſo gnoj in novo, sdravo semljo v grapi saſledile, ſo va-nj neſhtevilno novih koreninzhiz sarinile, in potem raſtejo in rodé, de ni verjeti.

Ko ſe nograſhki terti 20 ali 30 let sgorne koreninize, to je, ki jih pod verh semlje poganjajo, odresujejo, jih vſako léto is noviga pahne; ko ſe pa nishej terta odkoplje, boſh imel veliko opraviti, pred ko kako bradizo, to je, nekaj tanjkih koreniniz, in ſizer daljezh prozh najdeſh. Poverſhna nograſhka semlja je zhila,

to je, ſpozhita, sdrava, nar bolj gnojna; letá ſhegazhe terto, in terto mika po nje laſtnoſti va-njo s novimi koreninzhizami sariniti ſe; nishej pa ſo nje korenike bolj sablatane, semlja okoli njih ognuſhena, oſtrupena, nizh jo vezh tukaj ne mika, marvezh vſe ji brani tudi koreninzhize poganjati. Is tega ſe vidi, kako radé bí ſi terte po ſvoji laſtnoſti is laſtniga sablatenja pomagale.

Nograſhka terta od tovarſhiz prevezh ſtiſnjena ſi ne more ſama is laſtniga sablatenja pomagati; ti pa, nje rednik, ſe ji moraſh vſmiliti; s dobrim in globokim prekopanjem nograda ji samoreſh pomagati, de pride zhila, sdrava in bolj gnojna poverſhna semlja h korenikam, ognuſhena pa od korenik gori na dan, kjer bo na sraki, ſolnzi, deshju i. t. d. osdravila, in de bo po globokim prekopovanju mokrota in gorkota nishej ſhla ſtrupeno sablatenje topiti; satorej moraſh pri gnojenju, pa tudi pri grobenzhanju gnoj s poverhnograſhko, tedaj sdravo in bolj gnojno semljo sagerniti, in vſo grapo s tako semljo napolniti, tó pa, ki ſi jo nishej is grape ſkopal, po verh nograda rasravnati, de bo s zhaſam osdravela, in sopet rodovitna poſtala. Ko terto pogrobenzhaſh, jo ſkorej zhiſto is nje sablatenja ſpraviſh in pomladiſh; nje pogrobenzhane mladike poloshiſh v grapo in jih s gnojem in poverhnograſhko semljo saſujeſh; s veſeljem ſe snovizh v korenizhijo, lepo raſtejo in dobro rodé; ſtare sablatane korenike pa vezhkrat odgoré, in poſtanejo s ſvojo gnuſobo vred, pa ſhe le sa veliko let, dober gnoj v shivesh drusih tert.

Tu ſe nam dobra priloshnoſt ponudi tudi od sasemljovanja poſamesnih koſov ali tudi zelih nogradov kaj povedati. Kadar je bilo govorjenje od nograſhkíga okopovanja, ſe je v miſel vselo, de je v nogradu poverſhna semlja, na pedanj globoko, ki ſlushi tertnim korenikam sa plajſh, nar bolj rodovitna; sakaj okoli leta ſe na ſolnzu in sraku napaja, s vogelnokiſlim in amonjakalnim gasam, in tudi mnogi merzheſ, ali shivaliza, plevelzi, tertno liſtje in kratke mladizhize, ki jih po reshnji ne poberó, v nji ſtrohné ali ſegnijejo; semlja pa, ki v nogradu nishej leshí, je veliko bolj ſtlazhena in vleshna, pa tudi od tertnih korenik dobro pomolsena, poleg tega ſhe od tertniga blata ognuſhena. Tertne korenike pa ne morejo is leté v gorajno, ki nad njimi leshí, vsdigniti ſe: poletna vrozhina bi jih opekla, ſuhota jih ne povabi, pa tudi, ko bi kaka takó predersna bila, ſe ji ob okopovanju glava odſezhe. Ko bi pa semljo okoli tert, jo dobro prekopaje, rasrahljal, in potem

pedanj, do dveh pednjev viſoko s novo semljo sagernil, bi tudi terte, de ni verjeti, is njih sablatenja refhil in pomladil. Korenike bi ſe prezej is sablatenja kviſhko v imenovano rodovitno semljo vsdignile, in terte bi po zelih, snovizh safutih, deblih kar veliko novih korenik pahnile, ſpodnje sablatene pa bi s zhaſam odgorele. Imamo po ſvojih nogradih neke, ne ravno majhne, tako sasemeljane kóſe, ki jih niſmo ſhe nikoli gnojili, pa ozhitno moramo prizhovati, de med takó sasemeljanimi in drusimi ali pogrobenzhanimi ali pa sagnojenimi tertami ga ni, ne v raſtvi, ne v rodovitnoſti nobeniga raslozhka; pri dolgoterpezhim deshevnim vremenu bi pa grosdje na sasemeljaninih tertah kaſneji, ko na pogrobenzhanih ali pognojenih gnjiti sazhelo.

Ako bi tedaj ne imel obzhim sablátenih in malo rodovitnih tert gnojiti, ali jih s gnojem grobenzhati; ali pa, zhe bi bile she goſte, de bi ne kasalo jih s grobenzhanjem mnoshiti, tudi zhe bi shelel kaki koſ nograda vravnati, in zhe bi imel semljo bliso in lepo priloshnoſt jo v nograd metati, noſiti, ali v ſamokolnizah, to je, v ſhajtergah vositi; takó poſkerbi, de boſh kakor umen vinorednik, terte dobro sasemljal. Ko je priloshno ga snaſh okoli in okoli s satreblenjem sarobiti, to je semljo va-nj metaje, ga okrog sasemljati, zhe jo je sa rob prevezh, notri jo potegni in rasravnej, tó bo she veliko sdálo; va-nj jo noſiti, je drago delo, pa vender, ko imaſh drushino potem, samoreſh s njo okoli leta kar veliko nograda sasemljati; nar pripravniſhi je, ko ſe da, de ſe ſtesize med vsdignjenimi tertami naredé, s kakimi dolsimi dilami saloshé, in po njih s ſamokolnizami semlja napeljuje. Tako delo ſe, kakor je bilo she rezheno, kar bogato poplazhuje.

K temu natanjkimu rasloshenju sablatenja korenik, poſébno tertnih — s kterim upamo radovednim bravzam práv vgoditi — naſ je ſpodbodel in napeljal gori v miſel vseti dragi ſpiſek uzheniga vojniſhkiga poglavarja goſp. Catinelli. Ravnoferzhno jo povemo, de niſmo popred ſhe ſvoje shive dni na to miſlili, tudi ſe ne ſpomnimo, de bi bili kadaj v kakih bukvah kaj od tega naſhli. Prevdarili ſmo dobro to rezh, in ſe od nje refnize, kakor sgorej v miſel vseti rasni isgledi ſprizhujejo, popolnama previshali. Veliko je na tem leshezhe, de ima kmetovavez od take refnize zhiſte sapopadke, poſébno pa ſhe, de vinorednik rasumi, de pognojene, pogrobenzhane in sasemljane terte, ne le ſamo savolj obilniſhiga shivesha, ki ſe jim nakloní, temozh tudi in po-

febno fhe lepfhi raftejo in bogatifhi rodé sató, ki fe jim s takim delam vezh ali manj is njih laftniga, ftrupeniga sablatenja pomaga.

K fklepu tertne reje, in pred, ko od tergatve ali bendime, od narejenja in hranenja vin fe kaj povedalo bode, opomnimo, de, kdor je kadaj tertne ali fploh vinorejne uke pifaje osnanoval in priporozheval, jih je vezhidel s isgledmi in pripodobami fvojga kraja, ki jih je ravno pred ozhmi imel, poterdoval; po ti fhegi tudi mi velikrat ravnamo in fe sadershimo, pa tó nizh ne dé; terta oftane po fvoji natori in v fvojim bitju vfelej in povfod enaka, tudi refnize tedaj in uki, ki is nje laftnofti in bitja svirajo, fo po vfih deshelah enaki, nepremakljivi in povfod veljajo. Tertne plemena fo pa nekoliko raslozhne, raslozhni kraji s fvojim podnebjem, kodar terte raftejo, raslozhne fo semlje, v ktere jih fadé in fhege, po kterih jih redé; nifo tedaj tudi ne vfe tertne plemena, ne vfe reje vfaki semlji ali vfakimu kraju primerjene; take primere mora pa vinorednik is laftnih — in de bi preveliko zhafa ne sgubil in fhkode ne terpel — kar je mogozhe tudi is lefhkih fkufhinj fe nauzhiti. Zhes take pofebne primere fe ne dajo uki pifati, takó fplohni ali obzhinfki, de bi kar povfod veljali. Pojte okoli po deshelah in bote slo mnogoverftne nofhnje vidili, pa s flednjo nofhnjo ali oblazhilam fe enaki nameni dofeshejo; ljudje sakrijejo fvojo nagoto, obdershe teló gorko in ga obvarjejo pred fhkodljivoftjo vremena; ravno takó fe dajo is zlo mnogoverftnih tertnih plemen, v veliko krajih in pri slo raslozhenih rejah, práv dobre vina, tedaj enak namen dofezhi.

Moshaki, kteri shelé veliko svediti in na snanoftih obogateti, fi veliko lét in vezhkrat nozh in dan, s trudam in teshavo glave belijo; kmetovavez nima pa mifliti, de bo fplohne in tolikanjfhne vinorejine uke, kakor fe mu v „Novizah“ ponudijo, pretergano, in fhe zlo is kake kratkozhafnofti ali prasne svedljivofti, morde fhe dremaje, jih prebiravfhi, v glavo fpravil; ne — kar fo preuzheni kmetovavzi v 2000. ali fhe vezh letih po bresfhtevilnih fkufhnjah komaj snajdili, svedili in rasumeli, — fe ne da ne od malovedniga kmeta hitro fposnati, rasumeti in pa fhe v fpominu ohraniti. Kolikrat fe pa fhe tudi primeri, de zhlovek vé, fposna in rasumi, in vender ne fiorí! pri tazih je duh teleša fushenj, ker vender bi imel duh vfelej zhes teló gofpodariti.

Ali vender vefelite fe prijatlji! nova sarja je she tudi kmetu pofijala! Pred ne ravno zlo veliko letmi je kmet miflil, de ga ní

rasun njega v drusih ſtanovih zhloveka, de bi bil kaj od kmetijſtva umel; goſpoda — takó jo je na ravnoſt povedal — rasumi piſanje in branje, od kmetijſtva pa nizh ne vé; na vſakiga, ki bi bil hotel mu kaj od tega govoriti, ali mu kaki uk ali ſvèt dati, je s neko neſpametno prevsetnoſtjo, sanizhevaje ga, pogledal; letá kmetiſhka prevsetnoſt je bila okoli in okoli po deshelah med snajdenimi ljudmi shaloſten pregovor.

Pri vſih po uzhenoſtih isobrashenih in prebriſanih narodih ſo od nekadaj med plemenitnimi, viſoko uzhenimi in nar zhaſtitljivimi moshmi nekteri vſelej tudi kmetovavzi bili; ali niſo she Rimzi Zinzináta, trikrat od drevéſa, s kterim je ſam oral, povabili in primorali, de jih je dvakrat, njih isvoljen vojvoda, v ſlavno smago ſvojih hudih ſovrashnikov peljal, enkrat pa, njih, ſvoje laſtne shlahtne ſoſede, ki ſo ſe hudo med ſeboj ravſali, pomiril in pokrotil? Ali niſo bili Káto, Plín, ſhe zlo Virgil, njih pervi pevez, in drugi Rimzi s Kolumelam vred tudi kmetovavzi? Takó je bilo tudi pri drusih ljudſtvih.

Danaſhnji dan jih je pa po vſim Nemſhkim, Franzoskim, Talianſkim, poſébno pa po Milanſkim in v Niski Desheli slo veliko viſokoródnih goſpodov, ki ſo tudi vezhkrat v pervih dershavnih ſlushbah, in poleg tega tudi uzheni kmetovavzi. Ko jim zhaſ in okoljſtave pripuſté, s veſeljem beshé is meſt na ſvoje kmetijſtva, in ko ſe, jih oſkerbovaje, vtrudijo, iſhejo odpozhíti ſe, kjer sdrave ſapize pihljajo, ali biſtri ſtudenzhiki v hladnih ſenzah ſhumljajo, alí kjer dragi ſlavzhiki mile peſmize prepevajo, kar bolj terdiga, in na to navajeniga kmeta zlo malo gane! Nar viſokeji goſpodje, ki ſo she vſe ſladkoſti bogaſtva in poſvetne zhaſti pokuſili, iſhejo pri kmetijſtvi tiho, mirno in nedolshno veſelje in v njem pozhitik od ſvojga duſhniga vtrudenja; nej bo, de narávo ali natoro oblesovaje, pasijo, jo v njenih ſkrivnih delih salesti, ali nej bo, de jo podpiraje, primorajo, jim poprejſhni ali shlahtnejſhi ſad roditi.

Lavdon, ſlavni Lavdon, kteriga ſo Ślovenzi nekdaj, kar je ſhe dobro snano, s takim veſeljem ga ſpoſhtovaje, opévali, je v zhaſi miru vſelej shelel, na ſvoji grajſhini kmetijſtovaje, od ſvojih venzhanih smag odpozhiti ſe. Viktorija, mlada in lepa angleshka kraljiza, ktere mozh in oblaſt vſih pet delov ſveta vezh ali manj obzhutijo, imá pri ſvojim gradu Víndsor kmetijſtvo, na kterim vſe reje rasumézhi, nar raji s ſvojim ljubim Albertam kratkozhaſuje. Ṣvitli knes Meternih, pervi pooblaſtenik naſhiga

prefvitliga Zefarja in njega defna roka, domovuje na Dunaju vezhidel v nekim vertu, kjer fi nar bolj shlahtno fadje in lepe zvetlize, de ni isrezhi, ravnaje, in tedaj nar bolj po shlahtno kmetijftovaje, fvoje teshke ure fladí.*) Kaj bomo pa fhe le od njih z. k. Vifokofti Nadvojvoda Ivana rekli? Ali ni On varni befednik in nar vikfhi predftojnik z. k. kmetijfkih drushb na Shtajerfkim, Kranjfkim in Korofhkim? Ali nima na sgornjim in fpodnjim Shtajerfkim fvoje kmetijftva v zhiftim sapopadku te befede? In ravno na Njega kmetijftvih ga je pred nekimi tedni Njegov vifok brataniz prefvitli Zefar objifkal, kjer ga je Nadvojvoda prezhaftitljiva Gofpá, kakor kmetovavka, fprejela in

*) Tudi v Mnihih, kjer bavarfki kralj ftanuje, fo sazheli vifoki gofpodje, slafti vunajni pooblaftenici hifhe, ne vezh po ftarim na kupu, temozh nekoliko vun is mefta in fakfebe sidati, de je fledinja v vertu vfred nekih lepih dreves in mnogoverftnih shlahtnih zvetliz; takó je slo prijetno domovati. — Marfiktere notrajnokranjfke dekleta fi pofkerbé sa drage denarje zvetliz is Terfta prinafhati, de jih fantam v fhôpe sa klobuk v fpomin ljubesni ali vfposnanja darujejo; nekasen fant nizh ne dobí, pa tudi ne bi fe predersnil, faj pri naf ne, nofiti ga. Sakaj bi jih pa famé raji ne ravnale, in fi jih sredile? Ali bi ne bil tak dar potem veliko drashji zéne? — Kdor zvetlize ravna in fe nad njimi rasvefeljuje, pokashe de ni fpazheniga — de je miliga ferzá. Zvetlize ravnati in fi jih lepe srediti je nedolshna, je vefela kratkazhafnoft, fe od dela odpozhiti. — Prizha fmo bili mnogih drasih in flavitnih vefeliz, s kterimi fo Ilirzi v Ljubljani, Terfti in Gorizi prefvitliga Zefarja in Zefarizo zhaftili, pa nizh, naravnoft jo povemo, nam ni bolj dopadlo in naf bolj ganilo, kakor de fo Gorizhanje pri rasfvetljenju fvojga mefta, po vfih oknih fkoraj vfake hifhe kar lepe fhôpe mnogoverftnih zvetliz vifokimu obifku podarili; taka molzhezha, tiha, nedolshna daritev, fpomin zhifte ljubesni in nepremakljive svefiobe, je prizhakovala pohlevno na odpertih oknih na blagomili pogled vifozih prijatljev! — Sharlótenburga, nar lepfhiga terga, kar fmo jih koli vidili, ne bomo fvoje shive dni posabili. Ko fe gre is mefta fkosi flavne Berlinfke vrata, fe pride v tako imenovani sverinjak, zhes zhetertin ure dolg, kar lep drevefen vert, v kterim fe pa ne vidi vezh nobena sverina; s vertam fe fprime terg in konez terga je fhe le drugi kraljev drevefen vert s palazhem, ki mu Sharlótenburg pravijo. Terg je tudi zhetertin ure dolg, ima pa le dvé verfti hifh, 12 do 18 feshnjev fakfebe; hifhe ali hifhize imajo verh pritlizhnih, vezhidel le fhe po famo verfto ftaniz, fo pa fploh vfe takó zhifte, polepfhane, njih vrata in ókniki takó pofarbani, de ko bi sa ftavo fhlo, bi zhlovek ne mogel fkorej drugazhi terditi, kakor de bi mojftri teh hifhiz fhe le vzheraj likof ali flavo imeli. Nar lepfhi je pa fhe, de pred vfako hifho, kakor je dolga, je sáli, s pofarbanimi lefenimi, ali shelesnimi remeljni ali latami nisko sagrajen zvetlizhen vert. Kdor tedaj po tergi — v kterim Berlinfka vifoka gofpôda navadno poletjuje — gori ali doli gré, imá na defno in levo pogled kar fnashnih hifh in sálih zvetlizhnih vertov! — Slovenzi! faj vi, ki pofamesno domujete, ali imate tudi vi pred fvojmi hifhami take zvetlizhne vertize, ali faj kako lepo fenzhno drevó kakor ozhe Abraham, k fvojmu in memugredozhih odpozhitku in rasvefelju? — Na Dunaju vfako leto po tri ali fhtiri rasftave zvetliz dershé. Kdaj bo tak duh in zhut do zvetliz Slovenze navdal? Ljubesen do zvetliz flázhi zhloveku vfe kar je divjiga in shivinfkiga in mu oblazhi sálo zhlovezhnoft. O de bi vender enkrat vfa Slovenja s nar shlahtnejfhimi zvetlizami opleténa, in s nar lepfhi difhezhim fadam zhlovezhnofti venzhana bila!! —

goſtila; in pretezhene dni Mu je z. k. kmetijſka drushba na Shtajerſkim, 25. leto ſvojga bitja prasnizhno obhajavſhi, in vſe Njegove dolgoletne prisadevenja, kmetijſtvo boljſhati, vſposnavſhi, v ſpomin ſerzhne hvaleshnoſti slati kosarez 18 ſto goldinarjev ſrebra vrednoſti podarila.

Ali je mogozhe kmetijſtvo bolj ſposnati in pozhaſtiti, kakor ga taki goſpodje zhaſté? oni rasſtavljajo tudi ſvoje po úmu obdelane in oſkerbljene kmetijſtva okoli po deshelah, de ſo drugim kmetovavzam v ogled, isgled in poſnembo. To je jelo terdoglavniga kmeta mezhiti, veſelite ſe prijatli! nova sarja mu je sazhela ſvetiti! Lep dan ſe mu prizhenja: Kmet je sazhel dobro ſposnavati in rasumeti, de drugi od kmetijſtva tudi kaj, de ſhe vezh ko on umijo, in de je v letem vezhkrat ſhe daljezh sadej; mika ga she, kaj vezh sveditи; ko ſe bo pa le enkrat dobro rasgledal, je upati, de ne bo vezh sadej oſtal, temozh bo ſhel naprej; sakaj nar viſokeji modroſt ſledniga zhloveka, nej ſe na nar viſokeji ali nisheji ſtopnji snajde, je, ko ſposna, de zlo malo vé, in de kar vé bres pomote, je v primeri proti temu, kar ne vé — nizh!

Ako pa taki goſpodje vam pot kasheje, naprej gredó, ako Nadvojvoda Ivan, Zeſarjev ſtriz, s nevtrudljivim prisadevanjem is daljnih deshel sa drago plazhilo mnogoverſtno ſadno ali tertno pleme v deshelo ſpravlja, sa ſvoje nograde, jih pogoſtama obhodovaje, poſkerbuje, ali ne bote vi — vi mladi vinoredniki! taziga goſpoda isgled poſnemovaje, s mnoshenjem shlahtnih tertnih plemen, s umnim obdelovanjem, kakim sagnojenjem, grobenzhanjem ali sasemljanjem sa ſvoje nograde ſkerbeli? Po vſih viſokih ſholah kmetijſke uke raslagujejo; goſpodje, ki ſo is meſa in krivi ravno kakor vi, ſe jih niſo nauzhili bres prisadevanja in napenjanja; prebirajte tudi vi vinorejſke uke, pa ne po otrozhje, prebirajte jih, kakor umni moshje, s premiſlikam in pogoſtama; ko vam tega po leti zhaſ ne pripuſtí, pa po simi, ſlednjo posimje ſaj po trikrat, de ſe s njimi navdate, de ſe s vami sraſtejo, in de jih bote popolnama rasumeli, takó, kakor ſodnik zeſarſke poſtave, po kterih mora ſodbe ſklepati. —

XV. Od terganja ali bendime.

Veliko védnoſti je treba vinorédniku, de bi shlahtniga in sreliga grosdja obilno prideloval, pa nizh manj jih ne potrebuje, ko hozhe

vina prav narejati. De bi ga ſerſheni, oſé in drugi merzheſi pri srelim grosdju prevezh ne poſhkodovali, naj sa zhaſa poſkerbí ſam, ali naj pa po paſtirjih sa njih gnjesda své in jih pokonzha; v ſuhih in gorkih letih ſe vès tak merzhef mnoshí in pri grosdji ſhkodo dela, de ni srezhi; imá takó tenak nóſ, de vſelej své, kje in na kteri terti je nar shlahtneji in nar bolj srelo grosdje. Zhe ſpomladi kako ôſo ali ſerſhena vmorish, imash veditи, de ſi jo ob eno gnjesdo pripravil; le matere od taziga merzhefa zhes simo v nekakim ſpijozhim ſtanu oſtanejo, na ſpomlad pa sazhne vſaka, od saróda nekoliko otezhena in tedaj debelji, kakor v jeſeni ſvoje gnjesdo s nevtrudljivo marnoſtjo delati, dokler ſi drushinizo sredí, de ji pomaga gnjesdo ſhiriti in sa sárod ſkerbeti.

Umni vinoredniki vſih deshel jo s enim glaſam terdijo: de gre grosdje takrat tergati, kadar je srelo; srelo je pa, kadar pri prijetnim vremenu njegove petlize obleſenujejo; kadar ima grosdje ſlednjiga plemena po ſvoji vlaſtnoſti lep duh in prijetno, ne vodeno ſladkobo; kadar ſe perſti po njegovim ſóku kakor po béſiku ali tizhjim limu ſprijemljejo i. t. d.; in vender je ſhe ſkoraj vſako léto in sna biti v vſakim kraju, ko ſe ima bendima ſkleniti, pri tem vezh ali manj beſedenja; bojezhi in vinoshelni jo komaj prizhakujejo, bolj umni bi jo pa radi ſhe nekoliko odloshili. V poſlednjih zhaſih ſo pa sazheli ljudje ſploh po vſih vinſkih deshelah ſe preprizhevati, de je bolji nekoliko kaſneji, ko presgodaj tergati.

Pred nekoliko letmi ſo neki udje naſhe z. k. kmetijſke drushbe miſlili, de je Ilirzam pripuſheno tergati, kadar bi koli hotli: nekdajne ſtare zeſarſke poſtave — takó ſo ſklepali — ſo bili Franzosje overgli, novih pa niſo sa bendimo dali, tedaj ſo rekli: nimamo jih zlo nobenih. V tem le ſo ſe pa motili; po franzoskih poſtavah, ki ſo tazhaſ tudi pri naſ veljale, mora shupan (Maire) neke rasumne moshé okoli na ogled grosdne sreloſti poſlati, in potem, ko jih saſliſhi, v ſoſeſkim sboru bendimo ſkleniti, in dan nje sazhetka sa vſo ſoſeſko osnaniti. Dobro ſe ſpomnimo, de v tiſtih zhaſih ſmo jo enkrat v naſhi shupanii dva dni popred imeli, ko nishej v ipávſki.

Od nekdaj, pravi Ṣhaptál, ſo po vſih krajih, koder jim je bilo mar ſvojim vinam lepo imé ohraniti, goſpoſke poſkerbele, de ſo, po preprizhanju od grosdne sreloſti, bendimo sa zele komiſije ali vezhi shupanije s ozhitnimi osnaníli odpirale, in ko bi ſe bil kdo predersnil, naſproti ravnati, ſo ga tudi hudó pokorile. Po tazih krajih,

koder ſo semljiſha in nograde na majhne koſe rasdelili, bi ne bilo práv ne, ko bi ſlednji tergal, kader bi hotel; takim, ki bi ſvoje grosdje dalje srejali, bi ſe od majhnih, pa tudi velikih merzheſov kar velika ſhkoda delala. — Pri naſ ſe daje semlijſkim goſpoſkam deſetina od grosdja in v grosdju, kdaj bi jo neki, in kakoſhno vkup ſpravile, ko bi vſak tergal, kader bi hotel? —

V Brégu tergajo po sv. Miheli, v Profeku o ſv. Teresii, v Goriſhki kneshii pa ſo pred Franzosmi dershavni ſtanovi, kakor ſkorej edini in nar vezhi vlaſtniki, bendimo ſklepali, sdaj pa, ki dershavnih ſtanov vezh ni, jo osnanujejo komiſijſki oſkerbniki v imeni kreſije, potem ko semlijſke goſpoſke in ſoſekne priſeshne moshje v sbor ſpravljene saſliſhijo. Takó je bilo tudi, od kar ſe pomni, v naſhi ipávſki komiſii dershano.

V naſhi ipávſki dolini imamo bendimo vezhidél po ſred Kimovza; letaſ je bila 23. dan imenovaniga meſza, bolj práv bi jo ne bili mogli sadeti; dvakrat jo pomnimo perve dní Kosoperſka, in enkrat po malim Şhmarni ta dan. Rasun Dalmatinzov ſmo nar hitreji, pervi s bendimo v zelim zeſarſtvi; to naneſe, ker v takó globokim kotlu ſtanujemo, in po nógradih in njivah slo pritlizhno terte redimo. V blishnjih goriſhkih komiſijah jo imajo vezhidel s nami, pri Gorizi pa, ki terte obilo viſhej redé, je nekoliko kaſneji, v Frijulu pa ſhe kaſnejſhi.

Neki vſakdajni ipávſki vinorédniki pravijo, de je bolji grosdje nekoliko krepko tergati, kakor de bi prevezh ſosrelo. V tem ſe pa mozhno motijo; grosdje ni nikoli prevezh srelo; druga je pa, ko je prevezh ſuſhe in ſolnzhniga opeka terpelo; njegovi sloshni deli niſo v taki primeri, kakor bi imeli biti, jih ni moglo pri pomanjkanju shivesha na ſe potegniti; tako grosdje pleſhí, in je ſlabiga pokuſa; po vſih gorkih deshelah privoſhijo in proſijo tazimu bolnimu grosdju tihiga ali ſaj mirniga deshjá kakih 8 dni pred bendimo, de bi osdravelo; práv bi bilo vezhkrat, de bi taziga pred deshjem ſhe zlo ne tergali. Ko bí ti shena napravila kruh premalo ali prevezh okváſen, premalo ali pa prevezh ſlán, premalo ali prevezh pezhen, ali ti bo vſhezh? — sloshni deli kruha niſo, kakor bi mogli biti. Naj tedaj grosdje prevezh lakoti in sheje, ali prevezh mokrote terpí, ne eno, ne drugo mu kar teknilo ne bo, kakor tudi ne nobenimu drusimu ſadu.

Taki raslozhki v primeri sloshnih delov grosdja snajo naneſti, de ismed dvajſetlétnih pridelkov is eniga in enaziga nógrada

nifta dve vini, ako ravno dobri, pa vender ne enazih laftnofti, kar fkufhani vinorédniki práv dobro vedó. Velikrat fe taki med feboj, in práv radi menijo od raslozhnih vinfkih laftnoft mnogoverftnih lét. Letafhno grosdje ni terpelo ne fufhe, ne opéka, ne mozhe pri naf, fpravljeno je bilo popolnama srelo in v lepim vremenu, njegovi sloshni deli fo tedaj v taki primeri, kakor bi fi jih zhlovek fam shelel, zhe ne bo letaf vino is njega zhes vfe navadno dobro, ne bo vezh nikoli po njemu prafhati!

De fe pa Ipávzi s bendimo nekoliko burje bojé, jim ne gre preveliko sameriti, zhe bi huda zhes srelo grosdje vftala, bi ga faj po nekterih krajih pofhkodvala, de bi ne bilo dopovedati!

V pretezhenih zhafih fo vinorédniki po vezh vinfkih krajih, takó tudi pri naf, bendimo fklepáje, na luno gledali; bolj práv bi bili opravili, ko bi bili pri tem na dobro fosrejenje grosdja pasili. Luna je v svesi s nafho semljo, pa tudi s vfimi vidljivimi in drugimi bresfhtevilnimi svesdami, ki jih svesdogledi v neismerljívi globozhini neba le po kukalih, in vezhkrat fhe zlo rudezhe, plave, selene, rumene i. t. d. vidijo; zel fvet je edin, fe vkup dershí, en ud podpira in flushi drusimu. De bi pa luni veliko mar bilo sa nafhe grosdje, vino, fenó i. t. d. bi mi zlo teshko verjeli. Kupze vidimo vfake lune vino polniti, tedaj tudi prasniti ga, in ko ga dobriga polnijo in ne predrago naftavijo, kar hitro ga potozhijo, in po drugo, nizh fe na luno ne osiraje, pridejo. Zhe je fila fenó fpravljati, in zhe fhtiri tédne fkoraj saporedama deshuje, ne vidimo kmeta, ko lep dan naftopi, ne vezh na luno pasiti — ni sdaj zhafa ktemu — temozh sa kofo prime, in gre kofít. Dela, ki jih letni zhafi naverftijo, opravljaj jih, kakor pridejo, kar je mogozhe v lepim vremenu; gledavfhi na luno, te sna fpezhati, bo mokra, in jih ne bofh vezh mogel práv ftoriti. Neumen je, kdor koli na luno pasi in pri tem fvoje dela samudí! Pri nobenim domazhim, poljfkim ali nografhkim delu nifmo fhe fvoje shive dni na luno gledali, pa nizh, zlo nizh fe nimamo pri tem pritoshiti; ravno takó ravnajo tudi vfi umni kmetovavzi okoli po deshelah; ko bi fe na velikih pofeftvih s luno motili, bi jim vfelej, ker fhe flabe vremena vmef naftopajo, kar poloviza del saftajala.

Vezh bi sa bendimo in druge kmetijfke dela sdalo, ko bi kmetovavzu dano bilo, naftopne vreména svediti. Vifoko uzheni zele Evrópe fo jo v mnogoverftnih vednoftih in snanoftih práv daljezh prignali, v fposnanju naftopniga vremena pa fe

ſhe na zlo niski ſtopnji snajdejo; marſikteri ovzhárji po viſozih planinah, grajſhinſki ſtrelzi, ribzhi ali mornárji ſkorej od tega vezh vedó, kakor nar bolj uzheni; pa vender, zhe hozhemo reſnizo terditi, moramo rezhi, de vſe snaminja, po kterih ljudje prihodne vremena prerokujejo, v reſnizi le od prizhijozhiga vremenſkiga ſtanu prizhujejo, in ga ni ſhe snaniga zhloveka na ſvetu, kteri bi samogel vreme sa 24 ur naprej vſelej verjetno osnaniti, ali ga sagotoviti. *) Svezhan, pravijo, ima devet miſel na dan; kdo pa neki sa-nje vé? Nam Ipávzam osnanujejo velikrat pri hudih ſuſhah po tri dni jushni svonóvi, ki ljudi k proſhnjim molitvam vabijo, sasheleni desh; vſe snaminja ſo sa-nj dobre, zlo vrata ali duri she ſhkripljejo; od juga ſe sdaj prikashejo oblazhizhi enaki zhedam pepelnaſtih janzhikov, oblak ſe sa oblakam kopá, megle ſe gori prijemljejo, nebó ſe sagerne in otamní, ſlifhati je od juga gròm in kanzhiki she od neba padajo, in glej! burja ſe oglaſi, **) in ſkorej, ko de bi s ozheſam trenil, vſe oblake raspodí, in zele tri dní she ſoshgano semljo, ſhe bolj poſuſhí. S Bogam desh! vſi tolashi ſo ſhli po borſhti! Ali ſe nam ni ſlednje leto, ravno kadar bi she pràv radi deshja imeli, kaj taziga prigodilo? Take le ſo snaminja vremen!

Srelo grosdje gre potergati; neumno bi bilo ſtarji lune zhakati, in ſlabiga vremena prizhakati. V bolj gorkih deshelah malo dé, zhe ſe bendima tudi zelih 14 dní zhes navadno odloshí; grosdje v manji nevarnoſti ſognjiti, ſosreje, in is sreliga ſe dobro vino naredí, zlo is ſladkognjiliga ſe dajo ſhe povſod pitne vina narediti. Vſe drugazhi je pa to v bolj merslih krajih; zhe je v leteh ſpom-

---

*) Le po veliki pomoti tedaj, in ne drugazhi, ſe je primerilo, de v pratiko sa leto 1845, ki ſo jo na ſvitlo dali v imeni z. k. kmetijſke drushbe, ſo ſe na poſamesne dni snaminja vremen poſtavile. Viſoko veljavne drushbe pokliz ín namen je, kmetovavze, kar ſe da, s reſnizo rasjaſnovati, ko pa kake rezhi ſama ne vé, jo ne more ne ſama, ne drugi v njenim imeni osnaniti. Tudi na meſti tiſtih nebeſhkih snaminj, v ktere ſe luna premikuje, ki jih je pratikar pod dneve tedna poſtavil, in ki niſo kmetovavzu k nobeni rabi, priporozhimo in lepo poproſimo, kake kratke moralne ali veſine in kmetijſke sreke natiſkovati; Ljubljanſki uzheni bi pràv lahko jih preſkerbovali. Ne rezite ne: kmet ne bo pratike kupoval, zhe vezh vremen v nji ne najde; ni vezh takó sarobljen, de bi v tem lè pratiki, ki ſe mu je she tolikokrat slagala, ſhe verjel, pa tudi nobenimu ni pripuſheno ptujo nevednoſt v ſvoj koriſt obrazhati.

**) Kar naſ pod belimi gorámi domuje, prizhakujemo mirni in rodovitni desh le od juga. Kadar sa gorámi deshí ali sneshí, imamo pri naſ, pri Poſtojni in v Terſtu velikrat hudo burjo, pri Gorizi pa je neka bela mreniza zhes nebó rastegnjena in imajo tihi, nemſhki mras, ki jim shuga uſhesa in nóſ odgrisniti, v takó kratkih daljavah, pa takó mozhno raslozhne vremena!

lad kafna, poletje hladno ali jefen premokra, pridejo s terganjem v hude klefhe; seleno ali tudi kiflognjilo grosdje ne da vina, zhe ga prifiljeni predolgo srejejo, snajo fláne na-nj pafti, ali ga fneg sakriti, kar jim tudi ni vfhezh. V tazih krajih bi bilo dobro, ko bi fe kaj od naftopniga vremena sveditì moglo.

Kmetovavza vfelej vefelí obilnoft letne fpravljati, plazhilo je njegove fkerbí, marljivofti in truda, grosdje pa nar vezh dela potrebuje in je fkorej od vfaziga drugiga fadú nar dalj zhafa v nevarnoftih, lahko je tedaj verjeti, de vinorédnik s tolikanj vezhjim veſeljem obilnoft sdraviga, lepiga in sreliga grosdja fpravlja. Satorej fo she od ftarih zhafov fèm ter tje po deshelah, pofébno bogate bendime s ozhitnimi vefelizami, s ftrelanjem, musiko, plefam, pojednjami i. t. d. prizhenjali ali faj dokonzhevali, take navade pa zhe dalje bolj vgafvajo.

Umni vinorédniki vſih deshel priporozhujejo v lepim vremenu in pri fuhih tleh tergati, hozhejo fhe zlo, de bi fe imelo s terganjem pozhakati, dokler bi fe jutrajna rôſa pofufhila. Taki naúki fo dobri, in fpolnovati jih mora, kdor hozhe kake pofébno sbrane in shlahtneji vina narejati; fizer pa, ko zhlovek najme, v deshelah, kjer fe dofti vina prideluje, po **10**, **20** ali fhe vezh tergazhov, jih shivi in plazhuje, fe ne more vfake rofize ogibati; tudi pravijo, de, zhe je kaj take, pofébno na foshganim grosdji, fe vfa pri vrenju ali kuhanju vina pofufhí.

Tergazhe najmi, kar je mogozhe domazhe, ali faj vender is vinfkih krajev; vfe bendimfke dela bolj rasumejo, in fo na grosdje manj gladovni; dobro jih ravnaj in plazhuj, de ne bodo grosdja, in fizer nar boljiga, sobáli. V vezh krajih, kodar shlahtneji vina pridelujejo tako tudi v Profeku je ojftro ga sobati prepovedano. Nekì vinoredniki prepovedujejo fhe zlo vfako jéd v nogradih pri terganju, de bi ki kaka krufhna merva v grosdne pofode ne pádla in kváf prihodniga vinokifanje ne poftala; ta fe nam sdí preojftra, ker tergazhi vender lahko pofkerbijo, de kruha nad grosdnimi pofodami ne mervijo.

Vfa bendimfka pofóda naj fe hrani okoli léta na fuhim kraju; sa bendimo fe mora dobro nabiti, oprati in s zhifto vôdo fplahniti; fnága, lepa rezh! Ko bi kiflino v nji hranil, potem pa bendimo va-njo fpravljal, ali bi tó vinu teknilo? — Nikdar fe nimafh podftopiti v nji kako drugo rezh, rasun ko je práv fuha, hraniti. Ko bi vinorédniki fi vfo bendimfko pofodo okovali, po-

ſébno to manjſhi, kakor brete, brantazhe i. t. d. s vlezhenim shelesizam, bi ſi zlo pri naſ, ki ſo obrozhi in obrozhki zhe dalje draſhji, veliko denarja prihranili. Letaſ ſmo pervikrat dali okovati ſvoje brete in brantazhe; sa ſunt shelesiza ſmo dali 10 kr., in dobili ſmo is njega na dva brantazha, na vſaziga po tri obrozhke. Kovazhi in kljuzharji bi ſe pa mogli na to delo navrezhi, de bi ſe od dela vezh ne plazhevalo, kakor ſe sa sheleso da. Novih bret in brantazhov pa nikar okovati, naj ſlushijo s ſvojmi obrozhmi dokler gré, potem pa, ki ſe sa 3 ali 4 léta dobro vſuſhé, jih daj okovati.

Po nekih deshelah naredé is grosdja eniga nógroda po troje vino, tershejo (tergajo) namrezh trikrat: pervizh nar shlahtneji in nar bolj srelo, potem ſredńje in sadnjizh ſlabſhi. Zhe ſe jim to plazhuje, naj le oſtanejo pri ſvojih navadah. Po drusih deshelah pa tershejo po dvakrat in s tem raslozhkam, de pervikrat poberejo, kar je sreliga, in puſté, kar je seleniga; zhes 10 ali 14 dni kaſneji potershejo pa ſhe tó, kar ſo bili pervikrat puſtili. Ko bi take tertne plemena imeli, de bi njih grosdje ſosrejelo ob enakim zhaſu, bi taziga dvojniga terganja treba ne bilo.

Kjer ſe pa po veliko vina prideluje, ſe ſploh is kraja in sa poredama tershe, pri takim terganju je treba vender pasiti:

1. De vſe merzheſe, kakor ſhkórshe in ſmerdénze, ki takó sóperno diſhé, ſhkarjize, pajke in vſe kar grosdje ognuſi, je treba is grosdov poſebno ſtiſnjenih jágod ſpraviti; pràv neumno je rezhi: de vino nizh taziga ne terpí, de vſe is ſebe vershe.

2. Jágode od tózhe pobite in zhiſto ſuhe ſe obirajo in prozh mezhejo, de bi, vmeſ tergane, kaſneji s moſhtam ſe ne napivale. Sitno in samudljivo je tako delo, pa vender potrebno.

3. Kiſlognjilo ali pleſnjevo in koſmato grosdje ſe popuſha, take jágode pa, na ſizer dobrih grosdih, gre istrebiti in prozh vrezhi.

4. Na kakih mladizah od ſuſhe prevenjeno grosdje, ki je kiſlo, mora ſe popuſhati, tudi shmihelz na mladizhizi, ki ni is lanſkiga, ampak she is letaſhniga ozheſa sraſtel, je vezhidél kiſel in ne ſhe dognán, ravno takó v bolj merslih krajih vſe ſhe seleno ali prekiſlo grosdje.

Vinorédnik naj dobro v ſpominu ohrani, de s kako mero dobriga vina ne bo nikoli, poſtavimo pet zhebrov ſlabiga takó poboljſhal, kakor s enako mero ſlabiga pa enako dobriga poſlabſhal.

Ko imaſh 50 ali 100 zhebrov vina ſpraviti, in ga pa 3 ali 6 zhebár práv ſlabiga vmeſ denesh, kaj ti bo neki pomagalo? ali bi ne bilo bolji, zhe ga hozheſh ſpraviti, de bi ga she poſebej ſpravil? Vsami ſi vender k ſerzu, de ſe malo kiſa potrebuje, okiſati veliko ſalate, in de je peſt kvaſu sadosti ſzhaſama pokvaſiti 2, 5, 10, 50, tudi 100 polovnikov moke, ali pa, ko bi ga zhlovek v krajih, kjer ſe ne da vezh grosdje savoljo soperne jeſeni ſosrejati, sa 20 ali 30 zhebrov vina sbral, in ga kot ſrednje dobro vino prodal, bi ne bilo bolji, kakor ga 40 ali 60 zhebrov napraviti, pa taziga, de ga nihzhe in po nobeni zeni nozhe kupiti, in de ſe ſhe sadnjizh ſpridi?

Po raslozhku krajev in deshel, ali pa vin, ki jih je zhlovek namenil delati, ali snaſhajo shenſke v jerbaſih rahljo grosdje domú, ali pa ga ſpravljajo v mnogih drusih poſodah rahljo ali tlazheno na moshkih herbtih, na konjih, ôſlih ali voseh v bendimſke hrame; v Dalmazii ſmo vidili v mehovih bendimo domú prinaſhati.

Grosdje marſikterih plemen ſe práv lahko s perſtmi odtershuje, od drusih pa ima krepkeji ali zlo leſéno petljo; tako gre odresati — pa takó, de petlja ne na grosdu ampak na mladiki oſtane, de bi maſtazhu nóg ne opraſkalo, pri naſ s fólzhem (Krumm-Messer); sa bendimo jih imajo manji, sa terte resati nekoliko vezhi; she ſantízh 7 lét ima ſvoj ſolzhik. Nam ſe sdí, de sa kmetovavza ſploh ga ne more biti pripravniſhiga in sa vſako ſilo in potrebo gorſhiga resila ali nosha, kakor je naſh ipávſki ſolzh. Pred 10 letmi ſmo bili dva z. k. Dunajſki kmetijſki drushbi poſlali.

V mnogoterih franzoskih krajih she v nógradih s nekimi leſenimi, triroglatimi vilizami, s ktermi na hitrama v brantazhu grosdje pomeſhajo, grosdne jágode oſújejo in hlaſtine samezhejo. Med njimi je pa preprizhana reſniza, de vino is tazih oſutih jágod je veliko ljubſhi in prijetniſhi, pa manj ſtanovitno. Jágode svenjeniga grosdja, sa poſébno shlahtne vina, gre tudi oberati, pa od eniga in drusiga ſe bo kaſneji kaj vezh v miſel vselo.

V Shampánji na Franzoskim, kjer ſploh snano vino, Shampánjer imenovano, narejajo, tershejo sa tako vino ne mozhno sreliga grosdja in sjutrej, dokler je ſhe rôſno; ko pa rôſa sgine, popuſte terganje do drusiga dneva. Na meſti 24, dobé pri takim terganju, po ſprizhevanju Shaptala, 25 ſodov vina.

XVI. Kakó gre is grosdja mosht narejati?

Is grosdja mosht narediti, ne potrebuje nobene posébne uzhenosti; grosdje smásti, kar je mokriga od tropin ozédi, tù imash mosht. Slednji bo tudi lahko rasumel, de bolj vodeno grosdje da tudi bolj voden mosht, is bolj zukreniga grosdja pa se bo tudi sladkeji mosht zedil.

Od nekdaj so pa kmetovavzi skerbeli in si nevtrudljivo persadevali, svoje pridelke po mogozhnosti poshlahtnovati; sa jerbas bresev se vsame 20 kr., pa tudi 20 petiz; ovza se proda sa 2, pa tudi sa 50, ja sa 100 gold. in she vezh! Takó so si tudi vinoredniki she pred vezh, ko 2000 létmi glave belili, de bi po posébnih umetnostih is nar bolj sreliga in zukreniga grosdja veliko shlahtnejshi pa tudi stanovitnishi vina narejali, kakor bi bile, zhe bi jih bili po vsakdanje delali.

Ko se grosdje potershe in smasti, je v slednjim, tudi nar boljim moshtu veliko vezh vodeniga kakor sladine; po méri pa, kakor bi se vodeno is moshta odlozhevalo, bi mogla tudi sladina bolj vkup iti, se stisniti ali sgostiti. Zhe bi se is 16 jerbasov sreliga in zukreniga grosdja 4 zhebre moshta naredilo, ko bi se pa is leteh sa dva zhebra vodeniga odlozhilo, bi prishla vsa sladina v 2 zhebra, ko bi se pa sa 3 zhebre vodeniga odlozhilo, bi se sgostila vsa sladina v en sam zheber; de is takó vezh ali manj sgostene sladine se dajo kar posébno shlahtne vina narejati, bo slednji lahko verjel.

To odvodenje se da na mnogotere vishe dosezhi. Plíni pishe, de so she v njegovim zhasu srelim grosdju petljize uvijali, kakor je she dan danashenj v Korsiki navadno, de bi posushene ne bile vezh sóka is tert vlekle, in de bi se bilo vodeno v grosdju dobro posushilo. (Ut dulcia praeterea fierent, asservabant uvas diutius in vite, pediculo intorto). V nekih mozhno gorkih deshelah potershejo grosdje in ga h tertam na tla devajo, de bi se vodeno is njega skadilo; v drusih ga pa na dom snashajo, in is enaziga namena pred hishami po vezh dni na kakih plahtah rastegnjeno, ga vezhkrat obrazhaje, na solnzu sushé. V Tokaju na Ogerskim imajo neke tertne plemena, na kterih jim jágode raspokajo in potem, bres de bi gnjile, jim dobro svenejo; tergazhi, proti ki tershejo, take uvele jágodize is vsaziga grosda oberejo in jih v neke jim na strani visijozhe posodize stavijo; drugo grosdje se

ſpravlja domú, in na kako miso rasgerne, de ſhe okoli nje ſedijozhe dekleta take jagode is njega porepkajo; is tazih jagod narejajo Ogri ſvoje nar shlahtneji vino, ki mu Tokajer pravijo (Tokajer-Essenz).

Nar bolj navadno je pa, grosdje ſuho, to je ne rôſno pri lepim vremenu v jerbaſih domú snaſhati, in ga v vezhih, odtalnih in dobro ſápnih ſtanizah, ali na niti narobe obeſiti, kar je nar bolj práv, ali pa na léſe (Hürden), ki ſo na mreshe narejene, rastegniti, in lete v nalaſh ſtorjene vódre vtikati. V takó ſtanizo ſe ga da po umetnoſti goſpodarja, bres de bi grosdje v ſhopih ali v preveliki gnjezhi bilo, práv veliko ſpraviti, tudi ſe v nji veliko leſa od vódrov vidilo ne bo, v taki ſtanizi gre okna s mreshnim platnam sagerniti savolj vezhſortnih merzheſov, ki tako grosdje po bendimi hitro ſafledé; okna morajo pa ſizer biti nozh in dan, rasun deshevniga vremena, odperte; tudi je treba dobro poſkerbeti, de podgáne do grosdja ne pridejo, ktere, od grosdja ſite, is kratkozhaſnoſti niti in mreshize prejedajo, de grosdje doli pada, in ſe takó dvojna velika ſhkoda dela. Po ti ſhegi, ki je po Ipávi in v zelim Primorju sa poſébno shlahtne vina navadna, ſe da grosdje vezh tednov ali meſzov svenovati, in tudi is ſrednjiga in plantniga grosdja kar dobre vina narejati, le to je velik sadershek, de vinorédniki nimajo po tih krajih proſtora ali ſtaniſh sa tó. Tudi na Rajnu ſo jeli mozhno po ti ſhegi grosdje svenovati. Ko bi pa bilo pred bendimo mozhno deshevalo, in de bi ne bilo ſhe grosdje v lepim vremeni vſiga popred preobilno poſerkaniga shivesha prekuhalo in povshilo, ne gre taziga delati; grosdje bi prevezh gnjilo, poſébno pa ſhe, ko bi po bendimi zlo mozhno deshevalo.

V mnogih deshelah prek ſrednjiga morjá, na Gerſhkim, Napolitánſkim, poſébno pa na Shpánſkim ſo obdershali drugo ſhego is zhaſov Kolumela, ſladino v moſhtu sgoſtovati; ſrov moſht v velizih pônvah na ognjenim voglji, ne na sublju, dobro ſpenijo in vodeno is njega ſkadé, de imajo, poſtavimo, is ſhterih zhebrov 3, 2, ali zlo en ſam zheber moſhta. Po primeri sgoſtenja, ali naredé is taziga moſhta vino, ali ga pa perlivajo drusim po vſakdanje narejenim dobrim vinam, kakor neki shivesh, de jih veliko zhaſa dalje obdershé. Kar vam koli zhes morje is v miſel vsetih deshel vin pripelujejo, kakor Zipro, Malvasija, Malaga i. t. d. ſo vſe s tazim sgoſtenim moſhtam oſlajene, in sa ſvoje dalje zhaſno shivljenje dobro previdene.

V nekdanjih zhaſih ſo v naſhih krajih pridne goſpé in kuhárize po taki ſhegi moſht sgoſtovale, in ga kuhano vino imenovale; prilagale ſo ga med letam mnogim jedilam namesti zukra, ki je tazhaſ ſhe drage zene bil, sdaj pa, ki ſo vſe obogatele, in jih njih moshje na niske zene s zukram lahko previdvajo, jim ni treba vezh s takim delam ſe pezhati.

Marſikteri Franzosje prikladajo vſakdanjimu dobrimu moſhtu zukra, in po primeri, kakor mu ga vezh priloshé, ſladino v njemu bolj sgoſtijo, in is njega tolikanj mozhneji vino naredijo. V desheli Bordó (Bordeaux) pa, tudi na Franzoskim, zhe hozhejo kaj boljiga vina narediti, jágode oberejo, kadar jih je v badnji (Kufe) na 12 pavzov viſoko, vlijejo na-nje po 6 bokalov nar bujſhiga shganiga zveta, na vſazih drusih 12 palzov jágod viſhej, vlijejo po ravno toliko enaziga zveta, dokler je badinj poln: potem ga dobro s plahtami sagernejo, de ſe moſht, ki ſe ſam is jágod zedí, s shgánjem dobro pokuha, kaſneji pa ſhe jágode smaſtijo. Take vina napravljajo Franzosje sa bolj mersle Angleshe, Shvéde in Rúſe, de jih kaj ogrejejo; pa tudi tiſtim, ki ſe po drusih deshelah s shganjem nalivajo, bi ſe morde s tazim vinam vſtreglo! —

Ko bi ſe shlahtno in srelo grosdje v kaki viſhji poſodi ſamo tlazhilo, ali, ko bi ga kdo s kakim ploham po lahkama pritiſkal, bi ſe ſpodaj pri kolkunu nar ſladkeji moſht is taziga grosdja zedil; ko bi is ſamiga taziga vino naredil, bi bilo bledó, mozhnó ljubo in prijetno, pa ne kaj ſtanovitno. Rimzi ſo ſhpogali take vina in jih Protopan imenovali. Mustum ſponte defluens, antequam calcentur uvae. Tudi Bakzi ſprizhuje, de ſo nekadaj Talijani take vina delali: qui primus liquor non calcatis uvis defluit, vinum efficit virgineum, non inquinatum faecibus, lacrymam vocant Itali, cito potui idoneum ſit et valde utile.

Nar vezh grosdja smaſtijo okoli po deshelah ob terganju moshki navadno s nogámi; v nekih krajih imajo k temu nalaſh narejene zhevlje, nam ſe pa posdeva, de ravno v tazih krajih bi bolj práv opravili, ga s gólimi nogami maſtiti, de bi takó selene in tèrde jágode bolj zele, oſtajale, od kterih ni zlo nobeniga dobizhka dobriga vina prizhakovati.

De bi ſi maſtazhi pri takim delu ſvojih oblazhil ne ogerdili, in savoljo priſtojnoſti, ſmo omiſlili 6 párov ohlapnih, pa le do pol ſtegna ſeshejozhih ſvitiz ali podhlazh is beliga platna, ktere ſe po

vſazim takim deli operó, de jih maſtázhi drugi dan ſnashne oblezhejo. Take ſvitize, ki ſi jih she naſhi bolj umni in ſramljivi ſantje dajo ſami narediti, priporozhimo vſim vinorédnikam, ki dajo grosdje najemnikam maſtiti; de ſi morajo tudi vſi maſtazhi nogé zhiſto omiti, treba bi ne bilo tukaj opomniti.

Vinorédniki ſo ſi ſèm ter tjè po deshelah, ſhe zlo she v Ameriki mline ali maſhine omiſlili grosdje maſtiti. Obſtojé vezhidel is dveh valerjev, ki ſe s pomozhjo kljuke naſproti vertita in grosdje, ki od sgoraj med nju pride, med ſeboj smezhkata; ko je grosdje srelo, sna tó práv biti, ko bi pa veliko selenih jágod vmeſ bilo, bi valerja takó malo, kakor leſéni ali ſhe zlo okováni zhevlji, take jágode smezhkaje, k dobroti vina pripomogla.

V Ipávi je goſp. Matija Dolenz, velki shupan in ud z. k. kmetijſke drushbe, dal tako maſhino narediti, in jo práv rad vſazimu, ki bi ſi kaj taziga domiſhleval, pokashe. Nar ſitniſhi je pri tem lè, breto natlazheno grosdja, kakor ſe pri naſ domú vosi, ki je slo teshka, takó viſoko neſti, grosdje is nje v predal nad maſhino ſ-ſúti.

Nemzi ali ſaj vinorédniki v bolj ſevernih krajih, kjer je bilo teſheji vina pridelovati, in ſe je drasheji prodajalo, ſo ſe pervi smiſlili s torklami ali preſhami moſht od tropin zhiſto odlozhiti, ali po mogozhnoſti ozediti. Stari Rimzi niſo preſhali, ampak potem ki ſo moſht spod tropin ozedili, ſo po nekoliko vôde na-nje vlili, in takó vinzhek sa ſvoje ſushne naredili. Takó delajo ſhe dan danaſhenj sèm ter tjè po bolj gorkih deshelah; po Láſhkim ga bolj ubogim ljudem tozhijo, in ga vin piccolo imenujejo; ſhe zlo v naſhih krajih vlije v ſlabi vinſki létni kak kmet po nekoliko vôde na neſpreſhane tropine in ſi napravi is tega rèsno pijazho, ki do ſv. Jurja, in mu pravi shonta. Is nepreſhanih tropin delajo Láhi slo veliko shganjá, in ga, ker je veliko shlahtneji od krompirjevza, na dobro zeno zhes bele gore prodajajo.

Vinſke preſhe ſo po raslozhku krajev zlo mnogoverſtne; v nekih krajih jih imajo mozhno velike in slo nepripravne, vezhkrat sa zelo vaſ le eno, de grosdje vſih ſoſedov mora okoli nje v vſih vremenih, snabiti tudi ſlabo sagernjeno, verſte zhakati. Pri naſ jo ima she ſlednji ſrednji kmet ſvojo in pripravno v bendimſkim hramu, ali ſaj bliso pri rokah, de mu ni treba tropin va-njo daljezh noſiti; bolj ubogi pri bolj premoshnih preſhajo.

Baron Bábo vshivo priporozhuje preſhe — kadar je grosdje

seleno in prekiflo — nikar prevezh in do sadnjiga pritiſkati; tak voden, puſt in kiſel preſhenik ali priſiljenez ne more dobriga vina ſtoriti; ko she revni ſamomaſhzhi ſhe take berljusge perlijeſh, boſh imel vino sa zheva prejeſti. Od sreliga grosdja pa ſvetuje tropine do shiviga ſpreſhati, in tako ſizer grenko in sagoltno — in ko ſe je moſht na tropinah kuhal — tudi slo mozhno preſhenino k vinu priliti, de ga naredi krepko in veliko ſtanovitniſhi.

Ko ſe hozhe is grosdja, ki je vezh meſzov svenovalo, kaj poſébno shlahtniga vina narediti, gré dobre jágode oberati, ſuhe pa s hlaſtinami vred prozh metati. Take ſuhe jágode ſe ne dajo s nogami práv smaſtiti, ſe ſpodmikajo; nar bolji je napraviti shakelj is konopljeniga platna, de dershi okoli 15 bokalov, tak ſe napolni s jagodami in práv dobro sveshe, dajo ſe v njemu jágode popolnama sdrosgati. Ko jih junak simſki dan pet do ſheſt tazih shakljev smaſti in okoli 40 bokalov moſhta naredí, je dovelj. Tudi v Tokaju na Ogerſkim svenjene jágode v shakljih maſtijo. Tropine ſe ſpravljajo, in sadnjizh', ne v majhnih k temu nalaſh narejenih preſhizah, ki premalo sdajo, temozh v navadnih velikih, ko ſe zhes ſredo pregredó, do sadnjiga kanzhika in ſkosi vezh dni — ki ſo takó maſtne ali she shlesaſte — ſpreſhajo.

Naj ſe pa grosdje po ti ali uni ſhegi smaſtí, ſtlázhi ali ſpreſha, to ſe ſtoriti mora, ſizer bi ſe ne dal grosdni ſók nikakor v vino ſpremeniti.

XVII. Od vino-vrénja.

A. Obzhinſki ſapopadki raſpadenja in trohnenja ali kipénja (Gährung) shivalſkih in raſtljinſkih rezhí.

Sloshne déle vſake shivali in raſtljine kaka velika, zhudna in vezhno nesapopadljiva mozh véshe ali vkup dershí, tó imenujejo uzheni: shivljenja mozh; zhe mozh shivljenja vgáſne, raſpade shival in raſtljina v sloshne drobze, pervdele, ali pervine (Elemente), in tó ali hitreji ali kaſneji, dokler ne oſtane sadnjizh ne od ene, ne od druge, ne tirú ne ſledú.

Ko mozh shivljenja v neki rezhí vgaſne, ne bo ſhe ſama od ſebe raſpadla, temozh neka vunajna rezh jo mora dregniti, ſaj nektero ali nektere drobze v nji obgugati ali obmajati; to obguganje pa gre od drobze do drobze dokler ſe vſe obgushe in potem

raspade; to je kakor de bi zhlovek navogelni kamen ali ſteber, na kteriga ſe zel turen opíra, ſpodkopal in obgugal, tù bi ſe zel turen obgugal in raspadel, ali ko bi sernize kakiga rastreſheniga ſtrelniga prahú (pulfra) obgugal ali sashgal, bi ſe snale vſe druge serniza ubgugati in sgoreti.

Kiſliz *), ki je v sraku pod podobo gása vedno prizhijozh, ſi prisadeva po ſvoji vlaſtnoſti v mertvinah shivalj in raſtljinj neke drobze vogelza obgugati, ſe s njimi sdrushiti in jih pod podobo vogljenokiſliga gása odnesti, poglej sazhetek raspadenja! Obguganje drobiz in raspadenje pa gre smiraj naprej, kakſhenkrat zlo hitro.

Ko bi srelo in sdravo grosdno jágodo na hlaſtini ſ-hranil, pravi ſlavni goſp. Liebig, bi ſe snala poſuſhiti, kiſliz ſe nemore ſkosi lupinzo va-njo sariniti; ko bi jo pa s nar tanjſhi iglizo bàznil, ſe bo po taki majhni luknizi va-njo ſpravil, bo neke drobze v nji obgugal, obguganje drobiz bo ſhlo hitro naprej, in jágoda bo ſognjila, bo raspadla. Ga ni raspadenja mertvih shivalj in raſtljinj, de bi kiſliz vezh ali manj, ſaj v sazhetku v tó ne dresal, pri vſazim takim raspadanju ſe ſprijemle s vogelzam in beshí pod podobo vogljenokiſliga gása.

H takimu raspadanju je pa potrebna:

1) Primerjena ſtopnja gorkote; ko je premerslo, nizh ne raspada; na Ṣhvajzarſkih ſneshnikih je bil padel mladenezh snabit v 40 ſeshnjev globoko ledeno póko, po 80 letih ga je istajena vòda ſpodaj vùn pahnila, pa tak je bil, ko de bi bil pred ta dan popred v vôdo padel. V Ṣibirji na Ruſovſkim ſo naſhli pred ne veliko létmi nekiga Mamúda — poſébno veliko ſorto ſlonov, ki ſe vezh na ſvetu shiva ne najde — globoko v ledu sakopaniga; de ſi ravno je she veliko tavshent lét v ledu leshal, je imel ſhe meſó in kosho, de ſo priſhli volkovi in ga tergali. Ko je pa pregorko, tudi take rezhi ne raspadajo, ampak ſe poſuſhé. Velika gorkota, kakor je vrele vôde, samore vſako rezh, ki she raspada, v raspadanju vſtaviti. Ko bi goſpodinja vſak dan ſmetano savrela, jo samore zele tedne ohraniti, bres, de bi ſe ji ſkiſala.

2) Potrebna je neka mera mokrotnoſti; v mokroti ſe dajo drobzi loshej obgugati; ko je zlo preſuho, ſe ne morejo obgugati in raspaſti. Egipzhanje ſo she pred 4000 letmi umili, ſvoje mer-

*) Drage bravze prijasno poproſimo, naſhe kemijſke opombe gor na 101. ſtrani s vſo pasljivoſtjo ſhe prebrati.

lizhe in njih truge takó posushiti, de she dan danashenj se zeli najdejo s trugami vred, pravijo jim: mumije.

3) Potreben je tudi prištop sraka, v kterim se kisliz snajde; nobena mertva shival ali raztljina ne bo raspadla, zhe kisliz do nje ne pride. V vezh mestih prek morja so napravili velike kuhnje ali fabrike, v kterih napravljajo mnogoverstne mesene in druge jedila, kakor gré sa gospodo, in kadar so gotove, napolnejo s njimi kositarjeve posóde do verha in pokrove na-nje privarijo, potem jih devajo v rasbeljene pezhí, ali v vrelo vôdo, in jih notri 4 ure pushé, de jih do srede gorkota, kakor je vrele vôde, preshene. Kar savrè, vezh ne raspade ali ne gnjije, ko nov kisliz poleg ne pride. Take jedila, ki so sa veliko let narejene, kupujejo morski barkarski vladarji (kapitani), in jih seboj vosijo. Take jedila, ko se sa vezh lét is posóde vsamejo in sogrejejo, so ravno takó dobre in prijetniga pokusa, kakor de bi bile ravno takrat narejene: — kisliz ni mogel do njih.

Drage slovenske gospé! v Frankfurtu in Darmstadtu so she sazhele mnoge skerbne gospodinje shlahtne in slo prijetne, poletne jedila, kakor postavimo seléni grah, pô ti shegi sa simo prihranovati.

Ko je raspadanje shivalj in raztljin pozhasno, dolgo terpezhe, imenuje se trohnjenje: poléno bi samoglo v mokrotnim hramu 50 do 100 lét trohneti.

Ko bi pa kaka mertva shival ali raztljina hitro raspadla, bres de bi na ognju gorela, imenujejo to gnjijenje. Gnjiliz, ki ga je veliko v shivalih, manj pa v raztljinah, je tudi nekako prav nepokojno sélize; ki ga — kakor v mertvinah — shivljenja mozh vezh ne bersdá in ne krotí, in kakor hitro kisliz v njih nektere drobze obguga, se tudi gnjiliz sdrami, s vodenzam sdrushí in pod podóbo gasa amonjaka prozh letí; vodenez se sdrushi ali sprime she od svoje strani tudi s shveplam, in beshí pod podóbo shveplovodeniga gasa; obadva gasa soperno dishita, smerdita in nashim nosam osnanujeta, de neka rezh, ko je ravno ne vidimo, gnjije. Zhe poleno veliko lét trohní, samore vstreleni volk pri hudi polétni vrozhini v nekterih dnevih sognjiti.

Kaj je belenje platna? Strohnjenje sivih in rujavih drobiz, ki jih zhlovek nozhe na njemu imeti. Vbeleno platno manj tehta od pred, veliko sivih drobiz je na njemu strohnelo ali sgorelo; prav bi tedaj ne bilo ga predolgo beliti, velika shkoda ali sguba bi snala pri njemu biti; sadnjizh bi vse platno strohnelo ali sgorelo.

Gnjijenje je hitro trohnjenje, trohnjenje pa pozhafno gorenje; isídi ali nafledki fo enaki: oftane nekoliko zlo malo perftí ali pepéla, kteriga fapa rasnefe ali vôda fpere.

Med trohnjenje in gnjijenje fe vverftite, kakor pofébne podóbe raspadenja: vinovrenje in kifanje.

Raspadanje mertvin, ko jih shivljenja mozh vezh ne véshe, fe pokashe tedaj pod mnogoterimi podóbami, ktere vfe je flavni gofp. Liebig pod fplohni sapopadek trohnjenja fpravil, ali tudi kipenja (Gährung); drobze obgugane in rasvesane, ki nifo vezh pod oblaftjo in vladanjem shivljenja mozhi, fe sdaj sgol po kemijfkih poftavah v nove rede fprijemljejo in vezhidel pod podóbo gasov fkipijo ali sginejo.

Mnogoverftne podóbe raspadenja fo fi pa v shlahti, vezhkrat fe ena v drugo fpremení, tudi fo kakfhenkrat v neki kipezhi rezhi po dve ali tri ob enim prizhijozhe; gnoj ti od ene ftrani gnjije, od druge pa trohní; v badnji mnogiga nemarljiviga gofpodarja vrè od fpodaj mofht in fe vino dela, vifhej fe pa v tropinah mofht she kifa in fhe vifhji morde tropine she trohnijo, kér fplefnjujejo, ali pa she gnjijejo. Poglej trojno ali zhveterno podóbo raspadenja! in kako bliso fkupej! *)

---

*) Kdor bi shelel od kipenja in vinovrenja vezh svediti, — ko mu tukaj ponudimo, — in fploh s fvojo rasumnoftjo na prizhijozho ftopnjo vednofti organfke kemije povsdigniti fe, naj fi omifli: Organische Chemie vom Dr. Justus Liebig, Professor in Giessen, und dessen chemische Briefe. Kemikarji fo she vfe, kar je od rude, to je, kar fe is semlje fkoplje, natanjko prefejali, ni ga vezh kamnizhka, de bi ga ne bili raskrojili v njegove pervine, in ne pokasali, is koga je sloshen; fpod semlje tedaj malo vezh noviga prizhakujejo; satorej fe je njih bifiri pogled obernil na organfke rezhí, to je, na shivali in rafiljine.

Gofp. Dr. Jufht Liebig je pofial ozhe take organfke kemije, in fi je, s gori imenovanimi bukvami in s fvojmi od zele Evrope s velikim vefeljem in hvaleshnoftjo fprejetimi XXV kemijfkimi liftimi, neumerjozhe imé pridobil. Kemikarji fo she popred dobro vedili, de fe s pridelki vezh gnjiliza is njiv domú pripeljuje, kakor fe ga s gnojem na-nje fpeljuje, vedili pa nifo od kod fe njegovo pomanjkanje nadomeftuje; gofp. Liebig je pa pervi fprizhal, de je gas amonjak, ki obftoji is 83 ftotin gnjiliza in 17 ftotin vodenza, v sraku vedno prizhijozh, in de ga pofébno polétne plohe, de fi je ravno gas, kakor neko v vôdi prav mozhno rastopljivo fól, is sraka pograbijo, in na semljo, ki nad njim pomanjkanja terpí, nadomeftujejo. Kér je pa fam v vôdi mozhno rastopljiv, rastopljive pa tudi vfe druge folí, v kterih je amonjak sloshni dél, jih povodnji po delani semlji in tudi is gnoja, jih rastopivfhi, hitro pobero, satorej gré tudi gnoj v nogradih in poverfhno semljo, ki fe je is sraka s njim dobro napila, globoko sakopovati.

Sakaj neki pri polétnih hudih vrozhinah vfe vertno salivanje malo, ali nizh ne sda, ko pa od neba desh pride, vfe oshivi? deshevna pofébno polétna vôda je polna amonjáka, in s njim semljo tudi pognojí, druga vôda jo le rasmozhi, pa ne gnojí. V gnojnizi je fizer obilo amonjáka, pa prevezh lushnih folí, ko bi fe s njo salivalo, bi vfe fhe bolj sgorelo.

B. Vinſka mozh ali alkohol.

Vſi raſtljinſki ſóki snad ali ſpod semeljſkiga ſadú, ki ſo ſladki in zukreni, ja ſhe zlo mnogi ſoki, is kterih raſtljine shivé — kakor poſtavimo, brésov ſok — ki ſo zukreni, ſe dajo po vrenju v pijanzhljivo pijazho ſpremeniti, in is njih, kakor is vina, pijanzhljiva mozh islezhi ali odlozhiti.

Pijanzhljivi mozhi, pa zhiſti, de ni nizh vôde vmeſ, pravijo kemikarji v vſih jesikih is Arábſkiga: alkohol. Te beſede ſe bomo tudi mi sa naprej poſlushili, in nameſti de bi rekli: vinſka mozh ali shganje, bomo rekli: alkohol, to poproſimo dobro v ſpominu ohraniti. Na Prajſovſkim in poſébno na Ruſovſkim umijo ſkoſheno in s vôdo smeſhano shito, po veliko drusih deshelah pa tudi krompir po vinovrenju v pijanzhljivo rèzh ſpremeniti, de is take, jo shgáje, alkohol islezhejo; pervi delajo tedaj shitnjevez, drugi krompirjevez. Vſaka moka, ali mozhnata rezh ſe da po poſébnih umetnoſtih v zuker, zuker pa v alkohol ſpremeniti. Ko je shito drago, ni pripuſheno na Prajſovſkim in Ruſovſkim alkohola is njega shgati.

Mleko ſe pri navadni gorkoti ſkiſa, pri viſokeji pa od 30 ſtopin, pravi Liebig, po vinovrenju pijanzhljivo poſtane, in ſe da alkohol is njega islezhi. Takó ſi nomádi v jutrovih deshelah, ki ſe s ſvojmi zhedami is deshele v deshelo preſelujejo, is kóbiljiga mleka — kobiljeviz napravljajo.

De ſi ravno ſo mnogoverſtni ſadni ſoki ſladki in zukreni, vender malo vin is njih delajo, nar bolj navadno je grosdne, hruſhkove in jabelzhne ſoke po vrenju v vina ſpremenovati, ſadje pa druge bashe vezhkrat sdrosgajo, ga puſté po vinovrenju na vinſko obérniti, de ga shgaje, alkohol is njega potegnejo ali odlozhijo; takó delajo flivovez, brinjevez, zheſhnjevez i. t. d. Is vſaziga

---

Prizhijozho jeſen je bil goſp. Dr. Liebig v Glasgovu, in angleshki naravoſlavzi in kmetovavzi, kterih veliko druſhtvo je bil obiſkal, in kteri ſe vſelej pervi in koj rasumijo, kaj njih koriſtu ſlushi, ſo mu 11. dan kosoperſka v kneshnimu gradu podobni, in s zvetlizhnimi ſhópi bogato opleteni hiſhi, h zhaſti njegove organokemijſke uzhenoſti, veſelizhno goſtovanje prasnizhno napravili, in mu napivali, de je bilo kaj! Kàr ſe pomni, niſo Angleshje ſhe nikoli ne domazhiga, ne vunajniga uzheniga moshá s enakim ſposnovanjem in zhaſtjo ſprijeli, ko njega.

Oh! de bi ſe vender ſaj bolj uzheni, ſlovenſki kmetovavzi s Liebigavo organſko kemijo ſosnanili! Rekli ſmo she — posdeva ſe nam, v pervim odlozhku — de, kadar bo kemija kmetijſtvo navdala ali ga pokvaſila, de bo ſhe le dobro ſ-hajalo, kipelo, in dober koſ kruha dajalo.

zukreniga ſadniga ſoka, ki ſe pod nebam snajde, ſe da po vinovrenju na pijanzhljivo oberniti, in alkohol is njega odlozhiti.

De predaljezh ne saidemo, vernimo ſe k grosdnim ſoku; grosdna jágoda obſtojí is mnogoterih meſhizhkov, mehurzhikov, moſhniz i. t. d., v nekih imenovanih poſodizah ſo taki, v drusih pa drugi ſoki ali sloshni déli; pa v jágodi vſelej od unih odlozheni. Taka zela jágoda bi vtegnila ſognjiti, pa ne nje ſok vino poſtati. Ko ſe pa jágode smaſtijo, de ſe vſi nje ſoki in obſtonjſki deli smeſhajo, mogozhe je pa potem is taziga smeſa vino narediti.

Moſht, is kterga bi ſe samoglo vino narediti, obſtoji:

1) is vodeniga; ko je moſht tudi is nar shlahtnejiga grosdja narejen, je na mero nar vezh vodeniga v njemu;

2) is zukra, kteri pa ni zhiſt, ampak smeſhan, sdrushen in svesan s neko drugo shlesaſto ali opolslo ſladino, ki je, ko je grosdje srelo, ſhe ſladkeji od zukra, in ki ſe ſploh ſirup imenuje. Ko ni zukra, ne bo alkohola, ko pa ni shlesaſte ſladine, ne bo vinovrenja; obadva zukra ſta k vinovrenju potrebna;

3) is grampe, ali is obſtojnih delov grampe; tudi leti podpirajo vinovrenje.

Rasun imenovanih sloshnih delov je ſhe v moſhtu vezh ali manj grenkosagoltnoſti, ſarbe, diſhezhevne, tudi mnoge kiſlobe in lushnih ſolí, ktere pa k vrenju moſhta nizh ne pripomorejo.

De vòda, zuker, shlesaſta ſladina in grampa ſo poglavitniſhi sloshni deli moſhta, ſe uzheni lahko preprizhajo, kér, ko take rezhi v priméri, kakor jo je she Lavoisier snajdel, sloshé, ſe taka smeſ v primerjeni gorkoti vname, in po vrenju pijanzhljiva poſtane, de ſe da is nje, kakor is vina, alkohol isłezhi. Po taki ſhegi ſo jeli nekteri Franzosje, bres de bi kanzhik grosdniga ſoka v meſ deli, goljufne vina narejati, in njih meſtne goſpoſke ſo she ſèm ter tje po vezh ſodov taziga vina sapezhatile in rastozhile.

C. Potrebni pogoji ali okolſtave k vinovrenju.

De bi ſe moſht vnel, vrel in vino poſtal, je treba, de je

1) v neki primerjeni gorkoti; deſeti grad ali ſtopinza gorkote na Romirjevim gorkomeru je nar ſlushezhniſhi dobrimu vinovrenju. Ko je premerſlo, bi ſe moſht prekaſno vnel, prepozhaſi in premalo vrèl; ko je pa pretoplo, bi vrenje prenaglo bilo, kar tudi ni práv; v prehudim mrasu in preveliki vrozhini bi zlo ne vrel.

Premrasheno grosdje, ko ſe vreme ſpremení, ſe veliko hitreji na tertah ſhe viſijozhe, kakor potergano, v kaki poſódi vgreje. Kar ſo nam lanſko lete pervi práv mersli dan natergali in smaſtili, ſe je ſhe le komaj peti dan potem vnelo in vrélo; kar ſo nam pa drugi dan, ki je veliko gorkeji bil, ſpravili in smaſtili, je she drugi dan vrelo. V ſevernih krajih pridejo kadaj s bendimo v kàſno jeſen in v mras, in ſe jim primeri, de potershejo, smaſtijo in v ſode ſ-hranijo, bres de bi ſe jim pred simo vnelo, na naſtopno ſpomlad jim sazhne ſhe le vreti. Uzheni vinorédniki pravijo, de bi ne bilo práv ga takó zemariti, ampak treba mu je k vrenju pomagati; bodi ſi, de ſe ga nekoliko na ognju ſogreje, ali bodi ſi, de ſe mu drusiga vreliga prilije, ali zlo kletu kaj sakuri, in de je vſelej bolj práv, zhe pred simo is vezhiga savrè.

Ipávzam damo tedaj ſploh ſvèt, de, ko bi ob zhaſu terganja pregorko bilo, naj odpirajo, ſaj ponozhi, ſvoje bendimſke hrame, in naj jih takó hladé; ko bi pa merselo, naj jih dobro saperte dershé, de ſe ne bo moſht nè prenaglo, ne prepozhaſi kuhal. Kadar jim na bolj hladnim Rajnu moſht ali tudi vino poletu prenaglo vrè, mozhijo ſóde s hladno vôdo, ali jih pregrinjajo s v hladni vôdi pomozhenimi plahtami; takó ravnajo tudi po némſhkih deshelah;

2) Sperviga je nekaj sraka, to je, kiſlogasa potrebno, de vrenje moſhta ſpodbode in sdrami, potem bi pa samogel, zhiſto pred srakam sapert, naprej vreti. Kar ſe vin okoli po deshelah ſploh dela, vrejo vſe pri priſtopku sraka, de va-nj ſapo ali vogelnokiſli gas, ki is njih puhti, oddajajo. Kadar pa v naſhih krajih is mozhno svenjeniga grosdja kaj moſhta naredé, nalijejo s njim ſódez, pa takó, de ga sa dlan prasniga oſtane, potem ga sabijejo, saſmolijo in vezhidel pod hiſhno ſtreho poſtavijo, kakor ſo sgoſtene moſhte tudi nekdajni Rimzi pod ſtrehami hranili, kjer je poletu mozhno gorkó. V tazih ſódzih vrè pozhaſi, in poſtane vino veliko bolji, kér ni nizh, ne diſhezhevne, ne alkohola sgubilo.

3) Ko ſe hozhe is moſhta kaj dobriga vina narediti, ga ne ſme premalo vkup biti; vezh ko ga je, bolj shivo ſe vname, gorkeji poſtane, bolj zhverſto in ſhumotljivo vre in mozhneji vino da; zhe hozheſh pa vinu bolj lep duh ohraniti, in ga ljubſhiga in ne premozhniga imeti, naj ti vre v manji meri.

4) Vodeniga ne ſme v njemu prevezh biti, ſizer bo premalo vrélo, ali pa zlo nizh; vodéni moſhti, ſlabe, neſtonovitne vina. —

5) Bres zukra, nobeniga vina; bolj zukreni mofht da mozhneji vino ali vezh alkohola. Grosdje, tudi nar shlahtnejfhih tertnih plemen, ima v sazhetku, kadar mehko poftane, de fi je ravno fladko, fhe malo zukra, pa veliko shlesafte fladine v febi, kadar pa fosreja je v njemu v primeri veliko vezh zukra in manj shlesofladine, ali firupa. Mifliti bi bilo, de v jágodi is shlesofladine zuker rafte. Obadva fta is enazih pervin: is kifliza, vogelza in vodenza, rasun, de firup je tudi fhe is gnjiliza.

Teshko je zuker od firupa lozhiti; v zukerfabrikah je tó njih edino delo, in potem, ki ju lozhijo, vfaziga pofebej prodajo. Zuker in firup fta k vinovrenju potrebna; zuker fe fpremení v alkohol; firup fe tudi fpremení, de ni vezh takó fladak, nekoliko ga oftane fhe v vinu, kakor vidljiva ali nevidljiva megliza.

6) Grampa je tudi potrebna k vinovrenju; kakor zukrenifhi grosdje, tolikanj manj grampe v febi ima. Ko bi mofhtu v primeri, kakor gré, zukra in grampe pridjal, bi na mero mozhneji vino is njega dobil. Mozhno zukrenim mofhtu, pravi Shaptal, gré grampe pridjati. Popolnama fmo pa is laftnih fhufhinj preprizhani, de, ko bi fe dobro sagrampani fodez s mofhtam svenjeniga in mozhno zukreniga grosdja nalil, vfa grampa is njega sgine.

Dr. Liebig pravi: v zhlovefhki oblafti je, bolj zukreníga grosdja pridelovati; kravjek —, fo njegove befede —, obftoji is veliko lushnih folí, ko fe s tem tertam gnojí, mnoshé lete folí zuker v grosdji i. t. d. Kaj bodo k temu rekli, kteri pravijo, de je is pognojenih tert vino flabfhi? Od zhlovefhkiga gnojá pa pravi, de ima veliko gnjiliza v febi, tak bi fe mogel tedaj fpeljati na njive, de bi fe shíto in fozhivje, ki veliko gnjiliza potrebujeta, na njemu pridelovalo.

D. Prikasiki vinovrenja.

Ako imafh v kakim badnju (Kufe, Bütte) is v gorkim vremenu vterganiga grosdja smaften mofht s tropinami vred, bo fperviga od sgoraj fam mofht, tropine pa na dnu leshijo; sa malo zhafa bodo jeli mehurzhiki, majhni ko senofovo sernje, is fred mofhta fe vsdigovati in na verhu raspokovati, njih mofhtne lupinize fkazhejo vezh palzov vifoko zhes mofht in nasaj va-nj padajo; njih fhtevilo je zhedalje vezhi in poftane neismerljivo — v fteklenimu kosarzu je tó biftrimu ozhefu lep prikasek. Kér fe mehurzhiki od fpodaj gori vsdigujejo, vef mofht med feboj mefhajo,

pelki, tropine in hlaftine sazhnejo ſe vsdigovati, ſkakaje in pleſaje po moſhtu ſe loviti, dokler jih sadnjizh mehurzhiki vſe gori in vezhidel zhes moſht vsdignejo, in ſe takó moſht ſam kakor Franzosje pravijo, s dobrim klobukam pokrije. Med tem ſe dobro zhuti neko ſhumotljanje, moſht ſe napne, dobro naráſte, de ga je na mero obilo vezh. Mehurzhiki, sdaj ſhe v' vezhim ſhtevilu, predirjajo ſèm ter tje klobuk ali tropine, in naredé veliko pén.

K temu, de ſe je moſht napél, niſo ſamo mehurzhiki, ki ſvojiga proſtora potrebujejo, temozh je tudi gorkota pripomogla, sakaj med to igrázho ſe je moſht vnél in je dobro gorak poſtal, gorkota pa po ſvoji laſtnosti vſako rezh rasganja in vezhi naredí; sdaj ſe sazhne gorkota s alkoholam sdrushevati, beshí s njim prozh in ga okóli badnja rastreſa, de ga ſlednji nóſ obzhuti in ljudje pravijo: she dobro deſhí!

Ko je vrenje dokonzhano, gorkota vgáſne, ſhumljanje neha, moſht vkup pade, de ga je toliko, ko pred vrenjem, ali ſhe manj; ko bi ſe ta rezh dolgo zhaſa v badnju puſtila, bi ſhe sadnjizh tropine na dno padle.

Vinovrenje je bolj ali manj mozhno, dalje ali manj zhaſa terpezhe po raslozhku mére moſhta, grosdja, is kteriga ſe je naredil, in vremenſke gorkote; neki moſht savrè v nekoliko urah, drugi pa potrebuje vezh dní, tednov ali ſhe zlo meſzov k ſvojimu savrenju. Pri temu ſe vsdigne gorkota na 12, pri drusimu pa na 24 do 28 ſtopin na gorkomeru. Rekli ſmo she sgorej, de na vezhi méro, ki je moſhta, bolj ſe vname in dobro pokuha, tudi je ena vſim uzhenim vinorédnikam preprizhana reſniza, de, zhe moſht s tropinami in ſhe zlo s hlaſtinami vred vrè, bolj ſe pomeſha, bolj vname, gorkeji poſtane, veliko bolj ſhumlja in mozhnejſhi vino da.

E. Isidi in naſledki vinovrenja.

Is vreliga moſhta puhti neka ſapa, ta je vogelnokiſli gas, enajſtkrat teshej od navadniga sraka; ko ſe ti tedaj v le na pol napolnjenim badnju moſht kuha, bodo mehurzhiki, ki ſe is moſhta vsdigujejo in ki ſo vogelnokiſli gas, navadni srak odrivali, gori vsdigovali in sadnjizh badenj s vogelnokiſlim gasam napolnili, de, zhe nóſ va-nj vtaknesh, te salopniti shuga. Ko ga je badenj poln, gre zhes njegov rob in pada na tla. Tak gas ſe da pri práv tihim vremenú lahno is poſóde v poſódo, de ſi ravno ni nizh viditi, prelivati, od kar ſe zhlovek lahko s luzhjo pre-

prizha, ktera s tazim gasam v napolnjeni pofodi ne gorí. Ko bi fe v kaki podsemeljfki kleti pri práv tihim vremenu veliko mofhta kuhalo, bi fe vtegnila zela klet s vogelnokiflim gasam napolniti, v kterim bi pa luzh vgafnila in vfáka dihajozha ftvar umerla; v tako klet gré vezh vóde, v ktero fe je apno pomefhalo, raskropiti ali politi, apno tak gas na-fe potegne.

Poglavitnifhi umetnoft gomesljive ali fpenljive vina — fhampánjer — narejati, obftojí v tem, de vino ki polovizo pred simo, polovizo pa kafneji, v gufhtare prefneto, in kar dobro samafheno, vrenje dokonzhá; v tazih gufhtarah fe naredí veliko vogelnokifliga gasa, kteri, ko fe gufhtara, nekoliko fogréjena, odmafhí, na naglim vun plane, fpremenivfhi vino v bele péne. Nar zukrenifhi mofhti ne dajo vfelej nar vezh vogelnokifliga gasa, in is tazih ne gre fhampanjerja delati.

Po vinovrenju fe v mofhtu zuker fpremení v alkohol, in fizer po priméri, kakor vezh je zukra v mofhtu bilo, tolikanj vezh je potem v vinu alkohola ali vinfke mozhí; alkohol je poglavitni sloshni dél vina, bres alkohola — nobeniga vina, nobene pijanzhljivofti. Is froviga mofhta ne bofh naredil ne kanzhika alkohola, ali shganjá, is kuhaniga pa, ali is vina ga samorefh narediti, in fizer po priméri, kakor fe je v njemu vezh ali manj zukra v alkohol fpremenilo.

Tudi firup ali shlesafta fladina fe po vinovrenju mozhno fpremení; nekaj jo gre kvifhko, fe pokashe pod podobo pén in da sgorne droshje, to je neki kvaf — v fódzih nalitih s mofhtam is svenjeniga grosdja, ko fo salopnjeni, fe naredí is tazih pen neka terda kosha verh vina; — nekaj jo pade s kiflizam sdrushene in nafitene doli, in da fpodnje droshje; in nekoliko jo oftane fhe potem v vinu, kakor vidljiva ali nevidljiva megliza; leta megliza, ki obftoji tudi nekoliko is nepokojniga gnjiliza, da vezhkrat tazim, ki vina hranijo, veliko opraviti. Ko bi mogozhe bilo tako nepokojno meglizo is usorjenih vfakdajnih vin popolnama odlozhiti, bi fe dale veliko dalje zhafa hraniti. Ştare vina, ktere nimajo vezh zlo nizh takiga nepokojniga gnjiliza v febi, bi fe, tudi na srak dalje zhafa poftavljene, vezh ne fkifale.

Sgórne droshje, ki jih tudi péne imenujejo, ko bi jih fpravil, oftanejo fhe dalje zhafa v nekim guganju, kipenju ali fpremenljivofti takó, de samorejo druge mokrotne in zukrene rezhi k vinovrenju obgugati, fpodbofti ali sdramiti, kafneji pa tako laftnoft

sgubé in sazhnejo gnjiti. S mosht̃nimi pénami samesovajo po vsih tih krajih hishne gospodinje in krusharze moko is stariga prosá, ji prilagajo nekaj hméljniga; is lezhka in si napravljajo kravojze (Dampfeln), ki jih dobro posushé; takó imajo dober kvaf okoli leta sa pshenizhen kruh posébno dobriga pokusa; némshkute pa samesvajo s sgornimi ólnimi droshmi ali pénami okoli pusta fánzle, de jim mozhno s-hajajo in slo rahlji postajajo.

Vsako, tudi zhernoplavo grosdje, ko se prevezh ne tlazhi, da bel ali bled mosht, zhe se pa ta na tropinah kuha, se posarba, in sizer bolj srelo ali tudi svenjeno grosdje da vezh sarbe, in dalje zhasa, ko mosht na tropinah vrè, bolj se posarba; tudi je vsaka presshenina, naj bo she is srovih ali kuhanih tropin, bolj sarbana od drusiga moshta. Is tega je ozhitno, de je sarba le v grosdnih lupinizah, in de jo alkohol, kadar se mosht she mozhno vgreje, is lupiniz poserka, in dalje, ko mosht na tropinah vrè, vezh jo na-se potegne.

Ravno takó je dishezhevna — neko sginljivo olje — vezhidel v lupinizah s-hranjena, sakaj vino, ki se je na tropinah vezh ali manj kuhalo, bo vselej lepshi dishalo od uniga, ki je le v sódu vrelo.

Grenkosagoltnost (Gärbestoff, adstringirendes Princip) je neka mozhna rezh, ktera kosho v stroju takó mozhno vkup stisne, in zhlovesshkimu shelodzu kar mozhno tekne in veliko k obdershanju vina pripomore; vselej se da pri vrenju mosht̃a na tropinah po alkoholu is lupiniz in hlastiniz bolj islezhi, kakor bi jo somogla koli spresha vun spraviti. Kadar se mosht na tropinah dobro vname, gorkoto rasganja in vezhi naredí vse luknize v lupinah in hlastinah, de gre alkohol va-nje, in vun potegne sarbo, dishezhevno in grenkosagoltnost.

Nepotrebne lugaste soli se sdrushvajo s vinokislobo, in se prijemljejo posóde, v kteri mosht̃ vrè, ali padajo na dno — to je grampa. Kar jo na dno pade, se s droshmi smesha. Med vrenjem moshta se neke mrenize is njega odlozhujejo, to je shlesasta sladina, s kislizam nasitena; take mrenize she tlazhijo doli drugo rastljinsko shleso in drobze, is kterih so nesht̃ivilni predalzhiki v grosdni jágodi obstáli. Droshje so tedaj neka smes zlo mnogoverstnih rezhí, ki so se is moshta med vrenjem odlozhile.

Kuhan mosht̃ je od sroviga v vsih svojih lastnostih, rasun mokrotnosti, raslozhen; popred je bil gost, sdaj je redek in bolj zhist; popred shlelast ali opolsel in oljnat, sdaj je kèrhek, de, ga prelivaje,

rovſhta; popred je diſhal po neki ſrovini in ſladini, sdaj diſhí po alkoholu, ki v noſ vdari; popred je bil ſladak, sdaj pa rèsen, prime sa jesik, in je, ko ſe je na tropinah kuhal, tudi nekoliko grenak, sagolten in bolj ſarban; popred bi ti bil k vezhimu driſto naklonil, sdaj pa, ko ga zhes mero pijeſh, kar metála ſe bota. —

Ozhitno je, de je vinovrenje raspadanje moſhta v neke sloshne ali perve déle, is kterih je obſtal; zuker ſe je v njem raskrojil in raspadel; nekaj ga je prozh beshalo pod podóbo vogelnokiſliga gasa, nekaj ga je oſtalo pa pod novo podóbo, pod podóbo alkohola; zuker in alkohol ſta is enazih pervin — is kiſliza, vogelza in vodenza — pa priméra sloshenja je v nju drugazhna; kolikor je vogelza in kiſliza is moſhta pod podóbo vogelnokiſliga gasa ſpuhtelo, toliko je bilo tih dveh pervin popred v zukru vezh, in jih je sdaj v alkoholu manj, vodenz premaguje ſedaj v alkoholu, satorej alkohol takó rad gorí. Sirup je raspadel v sgorne pene — neki kvaſ, v droshje in v neko meglizo; ſhe druge rezhí ſo ſe is moſhta odlozhile, is njega padle in v nove svése ſtopile. To enkrat sazheto raspadanje bi pa smirej naprej ſhlo, dokler bi nizh ne oſtalo, ko bi ſe mu po mogozhnoſti ne branilo; kadar bi vinovrenje do konza priſhlo, bi vino sazhelo ali kiſati ſe, ali po okoliſtavah tudi gnjiti, dognani kiſ ali jeſih bi sazhel gnjiti. To ſo pa vſe le nove podóbe raspadanja nekdajniga moſhta. V práv gorki bendími smaſti pol zhebra grosdja v mali poſódi, poſtavi jo na ſolnze, in pred ko bo 14 dni, boſh vſe te podóbe raspadanja v poſódi vidil, in ſe práv lahko od njih, s ozhmi, nóſam in úſtmi preprizhal.

Ako bi v kakim vſakdajnim moſhtu vſi sloshni ali obſtonjſki déli v pravi priméri med ſeboj ſe snaſhli, de bi ne bilo nobeniga prevezh in nobeniga premalo, bi moglo vino is njega popolnama biti, kakor bi ſi ga zhlovek privoſhil. Taki moſhti ſo pa redki, vezhidel je nekiga sloshniga dela premalo in drusiga prevezh, — prevezh je navadno shlesaſte ſladine, ki samore kaſneji veliko sabavljati — in tó nanesejo tertne plemena, ſvét v kterih raſtejo in deshevne vremena ali podnebje. Umni vinorédnik bi mogel pa poſkerbeti, de bi take pomanjkanja po mogozhnoſti popravil.

Po vinovrenju ſe moſht le is debeliga v vino ſpremení, kér pa vezhkrat pred simo zlo premalo vrè, jo naſtavi snovizh h konzu prihodne ſpomladi, in doſtojí, kar je v jeſeni samudil. V marſikterih bolj hladnih deshelah, pa tudi v bolj gorkih, zhe ni bilo grosdje dobro srelo, ali zhe je bendima prehladna bila, vrejo vina.

bolj ali manj prihodno leto, kadar terta obselení, zvetè, ali kadar grosdje méza. Ravno v tiſtih zhaſih ſe tudi gorkota mozhno ſpreminva; ſpomladi, ko vſe obselení, ob ſv. Ivani, ko je ſolnze nar viſhej, in ob mezanju grosdja, ki je vezhkrat nar hujſhi vrozhina. Vſe tako vrenje je pa ozhitno, vidljivo in vezhkrat ſliſhljivo, po vſim takim ſe vino ſhe le is debeliga dela. Polétno vrenje vina je pa vezhkrat nevarno ſató, kér pri hudi vrozhini bi samoglo v kako drugo podóbo raspadanja, to je, ali v kiſanje ali pa v gnjijenje prevrezhi ſe.

V naſhi ipávſki dolini in doli po vſi Goriſhki kneshii poſtane vès moſht, naj bo bendima veliko poprej ali kaſneji, vender na en dan vino, in ſizer ob avé Marii ta vezher pred ſv. Martinam, to ni nobena kvanta, je gola reſniza! Kdor kupi moſht ob bendimi is badnja, dobí petnajſti dél vezh, ko ſe je smenil sa 15 zhebrov, mu ga dajo 16; po bendimi pa, ko ga vsame is ſoda, mu dajo do avé Marije vezher pred ſv. Martinam 30. dél vezh, nameſt 30 dobí 31 zhebrov; to imenujejo: maſno mero, potem gré pa vino na zhiſto mero polniti. Tako pravizo, ko ni ravno v poſtavne bukve sapiſana, terdijo tod priſeshni merzhini (Weinmesser).

F. Tiho vinovrenje.

Rasun ozhitniga in ſhumotljiviga vinovrenja, po kterim ſe moſht is vezhiga ali debeljiga v vino ſpremení, je ſhe drugo vrenje, pa tiho neſhumotljivo in popolnama nevidljivo, po kterim ſe pa vino boljſha, bolj popolnama poſtaja, dokler nar viſokeji ſtopnjo ſvoje dobrote in shlahtnoſti doſéshe. Po letim tihim vrenju vſako vſakdanje vino, naj bo nisko, ſrednje, ali bolj shlahtno, v nekim zhaſu poprej ali kaſneji, takó dobro poſtane, de ne more vezh po ſvoji laſtnoſti bolji biti. Na to ſkuſhani, poſébno vlaſtniki vina takó nar viſhji ſtopnjo dobrote dobro raslozhijo, in vedó, de tako vino bi bilo sa pijazho dobro.

Po raslozhku grosdja, is kteriga — ſhege, po kteri — in vremena, pri kterim ſe je vino narejalo, ravno takó tudi po raslozhku pobendimſkiga vremena, hrama, v kterim ſe vino hrani in zhloveka, pod zhigar varſtvam in ſkerbjo ſe snajde, ſe vlezhe tiho vrenje ali nektere tedne, ali meſze ali léta. Baron Bábo pravi, de na Rajnu ſlednje navadno narejeno vino v dveh in do vezhiga v treh letih nar viſokeji ſtopnjo dobrote doſéshe. Nar vezhi umetnoſt

vina ohraniti obſtojí v tem, de tako tiho vrenje ſe po mogozhnofti sdaljſha.

Od taziga tihiga vinovrenja bi ſe zhlovek lahko tudi po drusih potih preprizhal; ko med ſhmarnimi maſhami ſód nar boljiga in biſtriga nograſhkiga vina prodamo, in s takim nektere gufhtare napolnimo, jih dobro samaſhimo in na kaki ne ravno hladni kraj poſtavimo, bo tó, sdaj kod ſtudenez ſkusno in zhiſto vino v dveh ali treh letih zhuda veliko novih droshij naredilo, veliko biſtrejſhi, zhes up mozhneji poſtalo in drugi ſhe shlahtneji duh dobilo; ravno takó tudi, ko bi is ſodza, pet lét ſtariga, ſkusniga, de bi ne bilo po zhiſtejim praſhati, is svenjeniga grosdja narejeniga vina 12 ali 24 bokalnih gufhtar nalil, in jih dobro samaſhene na kako bolj gorko meſto poſtavil, bo to vino v 8 do 12 letih ne ſamo na gufhtarne dna ampak tudi na njih ſtranize droshij is ſebe pahnilo, de ni verjeti; vino poſtane pa zhes vſe vſakdanje sapopadke po vſih laſtnoſtih le veliko shlahtneji. Droshje taziga vina ſe vezhkrat gufhtarniga dna takó primejo, de, jo narobe obernivſhi, ſe vino v nji zlo nizh ne sblodi; s takim vinam bi ſe Anglesham dobro vſtreglo, kteri pravijo, de tiſto je ſhe le pravo vino, kteriga droshje ſe gufhtarnimu dnú priraſtejo.

Is tazih prikaskov gré ſkleniti:

1) De v ſlednjim, tolikanj vezh po vſakdanje narejenim, tudi nar tanjſhim ali ſkusniſhim vinu, naj bo she vdarjeno (geklärt) ali ne vdarjeno, ko ni mozhno ſtaro, je ſhe smiraj nekoliko gnjilzhne rezhí is nekdajne shlesne ſladine, in tudi ſhe drusih sloshnih drobiz, pa v rastopljenim ſtanu; taka gnjilzhna rezh samore pa ſvojo rastopljivoſt sgubiti, in marſikako, danef kod ſtudenez biſtro vino, samore she jutri vezhi ali manjſhi, nadleshno in zlo neprijetno meglizo pokasati. Taka megliza je snaminje nekiga noviga raspadanja.

2. De, kér ſe po vidljivim in ſhumotljivim vrenju vino le is vezhiga dela, ſe po tihim ali neſhumotljivim vrenju nar majnſhi in nar tanjſhi drobze v alkohol, ali ſhe v druge veliko shlahtneji duhove ſpremenujejo. Ko ſe alkohol sdrushi s neko kiſlóbo in tazih je v ſlednjim — vinu vezhſortnih, kaj pa de, v nekih slo po malim — poſtane tó kar poſébno shlahtni duh, kteriga kemikarji eter imenujejo. Uzheni vinoredniki jo s enim glaſam terdijo, de v dobrih ſtarih vinah ſe alkohol v eter ſpremenuje, od tod tiſti poſébni zhuda shlahtni duh mnogih ſtarih vin.

Toliko je ozhitno, de, kér nar biſtrejſhi vino droshje is ſebe

paha, in veliko bolji poſtaja, mora vender tudi v njem kaj ſpremenovati ſe, in tó je, kar tiho vinovrenje imenujemo.

XVIII. Kakó gre vina narejati?

A. Pripomozhljivoſt alkohola k zhloveſhkim shivljenju.

Dr. Liebig terdi v gori imenovanih kemijſkih knjigah, de zhloveſhko teló, in vſe druge shivali obſtojé v perméri is vezh gnjiliza (Stickstoff), ko drusih rezhí; gnjiljzhne rezhí ſo tedaj zhloveku in shivalim nar tezhniſhi shivesh; meſó obſtoji is veliko gnjiliza, tedaj mozhno tekne; ſozhivje in drugo sernje, kakor shita ſo bolj gnjiljzhne od drusih raſtljinſkih délov. Trava ali ſenó ima zlo malo gnjiliza v ſebi, krava ga potrebuje tedaj práv veliko na méro, de ſe dobro redí; kar sdá 80 funtov pſhenize ali 100 funtov reshí sa shivinſki shivesh, to sdá komaj 300 funtov nar boljiga, 400 funtov ſrednjiga, 500 funtov kifliga ſená, ali 700 funtov shitne ſlame, 700 ali 800 funtov korenja ali krompirja, 1600 funtov répe i. t. d., po priméri tedaj, kakor manj is gnjiliza obſtojí.

Zuker, alkohol, vſe maſtí ali olja obſtojé is kifliza, vodenza in vogelza, nimajo nizh gnjiliza v ſebi, in tedaj zhloveka zlo nizh ne redé, vender ſo mu potrebne, kakor dreva na ognjiſhi; s tazimi ſe potika, de v zhloveku subelj shivljenja ne vgáſne, de ſe drugi shivesh, de ſe gnjiliz v njemu sgotoví, v teleſno rejo ſpremení in teló podpira. Ko ſe práv kuri, vſelej tudi práv gorí; ko bi ſe pa prevezh v zloveku s alkohólam sakurilo, bi subelj shivljenja prenaglo gorel, in zhlovek bi vtegnil pred zhaſam sgoreti. Pri bolnikih, ki ne morejo zlo nizh jeſti, podpira salóga njih laſtne teleſne maſtí subelj shivljenja, dokler kaj sda. Kadar ni vezh olja v ſvetilu, luzh vgaſne. —

V merslih deshelah ſi morajo ljudje bolj kuriti, vezh poshiveti, de subelj njih shivljenja práv gorí, v gorkih pa veliko manj; Angléshje, Rúſje, ſhe zló Nemzi veliko vezh ſnedó in mozhnejih pijazh popijejo, kakor Gréki, Tálijani in Shpanjolzi, ki v bolj gorkih deshelah domujejo; pri naſ ſo ljudje po simi pri kratkim dnevu veliko bolj jeſhzhi, ko poleti pri dolsimu; bolj ubógi ſi po simi s vinzam kurijo — tó njih natora terja — poleti pa s vodó.

V slo daljnih ſevernih in grosno merslih deshelah ſné zhlovek po 8 funtov meſá, priloshi po 6 funtov lojá in poleg tega ſpije po tri bokale ribje maſtí, takó ſi je tam ravno práv podkuril. Na ſpodnjim Talijánſkim pa ali na Shpánſkim ſné zhlovek na dan sa 3 ali 4 kr. kako ribizo, zhebulo, kake serna koſtanja, kako ſrovo ali ſuho ſigo, ſpije kosarzhik vinzhika (vin piccolo), pa je sadovoljen. V bolj merslih deshelah ljudje bolj pijanzhvajo, v gorkejih ſo pa bolj tresni. Priſhli ſmo bili na ſvojim laſhkim popotvanju neki nedeljni vezher na Milanſkim v práv lep tèrg, ki ſe mu Kiári (Chiari) pravi, kteri ima 8000 duſh, in ondi ſmo bili na velki ofhtarii, zel borjazh in vſe ſtanize, ſhe zló tiſto, ki ſo jo bili nam v prenozhenje srozhili, s pivzi natlazhene naſhli; de ſi ravno ſo pivzi, ki ſo, kakor Tálijani, bolj gorke kriví, veliko mozhneji shoboráli in shvergoleli, ko vrabzi, kadar shupana sberajo; ga vender ni bilo, ne eniga vvinjeniga med njimi. Tálijani pijejo sa práv, in vſa laſhka goſpoda ne vé zlo nizh od kake vezherje! Tudi v hladnih deshelah ſe nekteri rasumijo, de bi jim vino vtegnilo prenaglo sakuriti, ga torej vſelej raji le po maſlizhku klizhejo. Koder vino ne raſte, ſo ljudje bolj mèrsli, satorej pa tudi bolj na-nj nagnjeni in nagli.

Ševerne vina zhloveku le podkurijo, redé ga pa ne, ali zló malo, kér ſi tam vſe prisadevajo gnjiljzhne rezhí po mogozhnoſti is njega pahniti in jih odlozhiti; v jushnih vinſkih deshelah pa vino ne podkuri ſamo, temozh tudi zhloveka nekoliko redí; v tazih deshelah ſe ſhtir petine vina pred hudo vrozhino popijejo, in tedaj popred, ko bi samogle gnjiljzhne rezhí kaj sabavljati; kar pa vina sa hudo vrozhinſki zhas vtizhe, tréba jim je po mnogih vishah v òkom priti, de bi ne sabavljale.

Is leteh tukaj rasjaſnjenih sapopadkov je tudi lahko rasumeti, de ſrovo vino je vſelej manj ſhkodljivo od shganiga; v ſrovim je ſhe vender vſelej nekoliko shivesha, in na méro manj alkohóla, v shganim je pa sgol alkohol s vòdo. Tiſti, ki ſe s vinam vpijanijo, ſe ſhe kadaj nekoliko obredé, kteri ſe pa s shganjem nalivajo, ſe poſuſhé; in vezhkrat ſe od tazih bere, de niſo sjutrej vſtali, ko ſo jih hotli ljudje sbuditi, naſhli ſo pa ſtanizo napolnjeno s grosno ſtraſhnim ſmrádam, od pijanzov pa, poſébno shenſkiga ſpola, le konzhizhe od rozhnih in nognih perſtov, drugo je bilo pa vſe sgorelo. —

Alkohol, vinſka mozh, je v zhloveſhkim teleſu tó, kar je pe-

pél na ſenosheti; ko ſe le práv po-nji rastróſi, sdrámi nje mozh, de lepó rodí; ko bi ſe pa prevezh in pogoſtama s pepélam potroſhala, vſe bi vgaſnilo, bi ſe poſuſhilo ali sgorelo.

V Hibernii, kjer ſo vezhidel katolſhki, in v Britanii pa luteranſki kriſtjani, ki ſte domazhe angleshke kraljeſtvi, kakor pri nas Ogerſko in Zheſko, je bilo práv veliko pijanſkih ljudí; pater Matevsh, duhoven franziſhkanarſkiga réda, jim je napravil tresnoſti drushbo, h kteri jih je priſtopilo, na njegove okóli po deshelah imenovanih kraljeſtev dershane pridige, zhes 3 milijone katolſhkih pa tudi vezh luteranſkih kriſtjanov, kteri ſo Bogú in patru Matevshu obljubili, ſvoje shive dní ne vezh alkohóla, to je, nobene pijanzhljive mokrote pokuſiti, in kakor ſe fliſhí, jo tudi sveſto dershijo. Koliko samóre zhlovek, zhe le hozhe! Na ſevernim Nemſhkim, kjer ſe s shitnjevzam vpijanvajo, ſi tudi veliko prisadevajo, take drushbe vpeljati. Moſhkovitarji ali Rúſje, hudi pijanzi, ſo ſlavijanſkiga naróda, ali jih ni tudi drugej Slovenzov pijanoſti podvershenih, de bi ſe jim sa veliko potrébo drushba tresnoſti napravila?

Kar koli Bog dobriga da, samore predersneni zhlovek s sanizhljivo nehvaleshnoſtjo v ſlabo oberniti. Vino je poſében dar Boshji, k rasveſeljenju — po beſedah ſv. piſma — zhloveſhkiga ſerza; naj ga pije zhlovek s méro in o pravim zhaſu, k oshivljenju ſvoje duſhne in teleſne mozhí, de ſe bo v njem, kakor s oljem v ſvetilu, subeljz shivljenja k poterjenju sdravja in sdaljſhanju shivljenja, podpiral.

B. Bolj ſeverna ali nemſhka ſhega vina narejati.

Veliko milijonov ljudí je, ki od vinoreje shivé, kako bi ſhlo tedaj vina narejati, de bi tem, ki jih pridelujejo, in drusim, ki jih popivajo nar bolj teknile? Is sreliga grosdja shlahtnih plemen, dobre vina narediti, ne bo nobena poſébno teshka rezh. Ko imaſh ſam ſebi vino narediti, naredi ga takó, kakor ti nar bolj dopade, pa vender, de bo sdravo; ko ga drusim delaſh, poſkerbi tudi, de jim s njim zhes in zhes vſtreſheſh.

Od ſtarih zhaſov ſo she v mnogoterih deshelah is mnogoverſtniga grosdja, po mozhno raslozhnih ſhegah, vina narejali; to nanesó vinſki kraji, tertne plemena, pa tudi umnoſt ali neumnoſt vinorédnikov in úſta pivzov; kupzi in pivzi ſo v takih rezheh velikrat práv ſamoglavni. Kaj bi tebi pomagalo, po novi ſhegi bolji

vino narediti, ko bi ga pa nihzhe ne hotel kupiti? Kadar tedaj hozhesh is laſtniga preprizhanja po kaki novi ſhegi bolji vino narediti, naſtavi ga ſpervizh od 6 ali 10 ſodov, en ſam ſód, in ko ſe ti ta pràv ſponeſe, de ga lahko in dobro prodaſh, ravno takó ravnaj drugo leto s dvema ſodama ali tremi i. t. d.

Dvé nar poglavitniſhi ſhegi ſte navadne in vſakdanje vina narejati; perva bolj v ſevernih, druga pa bolj v jushnih deshelah; pervo bi lahko nemſhko, drugo pa franzosko imenovali; po pervi ſe bolj ſlaſtne ali ſladkaſte, po drugi pa bolj grenkljate vina narejajo.

Perva je slo hitra ſhega: grosdje ſe potershe, smaſti, ſpreſha, ſod ſe s moſhtam nalije, in v njem vrè, vezhidel pred simo, kakſhenkrat pa tudi po nemarnoſti vinorédnika, ſhe le proti konzu prihodnje ſpomladi.

Ta ſhega vina narejati ni nar ſtarji, smiſhljena je bila v ſevernih vinſkih deshelah, kjer jih je v terganju vezhkrat sima prehitela, de ſo slo merslo grosdje tergali in maſtili, ki ſe jim ni moglo pri mrasu v badnjih vnéti in vreti, ſ-hranili ſo moſht v ſóde, de bi bil kaſneji vrel; kér ſe jim je pa tó vezhkrat primerilo, ſo tako ſhego ſzhaſama jeli poſnemovati.

Po ti ſhegi delajo po vſih hladnih krajih ne le ſamo nemſhke, ampak tudi franzoske deshele ſvoje bele vina; ravno tako jih ravnajo tudi v Primorju in namrezh Breshánko, Rebólo, Zividin in po ſpodnji ali goriſhki Ipávi; tudi mi in mnogi drugi Ipávzi ſo she ſkuſhali po ti ſhegi bele vina narejati, tode ſo jo sopet jeli opuſhati.

Od ene ſtraní je ozhitno, de gré po ti ſhegi

1) delo veliko hitrejſhi, in ſe manj zhaſa samudi;
2) de ſe potrebuje veliko manj bendimſke poſóde; sadoſti je nekoliko poſód imeti sa maſhzho, de bi pa moſht v njih vrel, tazih ſe ne potrebuje;
3) po ti ſhegi narejene vina ſo bolj ſlaſtne, bolj prijetne; ko jim ravno Nemzi preſhenika prilivajo, vender ga ne dobí taziga grenza, kakor zhe bi ſe bilo na tropinah kuhalo;
4) ſo tudi bolj bele, blede ali selenkaſte, ko zhlovek hozhe ali shelí ravno take imeti.

Od druge ſtraní ſo tudi preprizhane reſnize, ki jih nihzhe ne more tajiti, de

1) po ti ſhegi narejene vina imajo manj shlahtniga duha, ki ga niſo is tropin dobile;

2) de ſo veliko ſlabeji, kakor, zhe bi ſe bile na tropinah kuhale, torej dajo tudi manj alkohola;

3) de imajo malo grenkobe, niſo tedaj tako sdrave, in bolehaſtim ne takó ſlushezhne. Dr. Ritter priporozhuje v ſvoji rajnſki vinoreji vſim, ki ſo preboleli, le terane, taki ſe morajo she savolj ſarbe na tropinah kuhati, in satorej imajo v ſebi veliko vezh grenkosagoltnoſti.

4) Kér imajo manj alkohola in grenkobe, ſo tudi manj ſtanovitne. Kar jih v Primorju gori zhiſlanih narejajo, ſo ſlaſtne simſke vina, ktere — rasun Zividina, ki je po ſvoji vlaſtnoſti she bolj krepek, resen in grenák — po letu premehke poſtajajo. Kér jih je veliko, de ſo na-nje navajeni in jih radi kupujejo, sa take naj jih le vſako leto napravljajo. Ṣhe na Ṣhtajerſko ſo ſe she velikrat oddajale. Kadar pa huda vrozhina naſtopi, takrat bolj opraſhujejo po krepkih vinih. De po vſih bolj hladnih deshelah imajo s nishejſhimi po ti ſhegi narejenimi vini vezhkrat kar veliko opraviti, tega ni treba tukaj opomniti. Ṣhaptal pa vender pravi, de vſe niske bele vina gré po ti ſhegi delati.

5) Take vina, zhe morajo ſarbane biti, jih po poſébnih umetnoſtih, narvezh pa s shganim zukram na slato ali ſhe bolj sagorelo ſarbo obrazhujejo, to je nekoliko drago, pa vino ravno od tega to dobi, na zhem nar vezhiga pomanjkanja terpí.

Dr. Ritter ſvetuje rajnſkim vinorédnikam v prekifle bele moſhte, dokler ſo ſhe zhiſto ſrovi in ſhe nizh ne vrejo, nekoliko apna primeſhati, de bi kiſlobo na-ſe potegnilo, potem pa, ko ſe vſe vleshe, moſht snad ápna potozhiti, ſod s njim naliti in mu zukra pridjati, de bo vino is njega veliko bolji poſtalo. Baron Babo poterdi tudi, de bo tako vino veliko mozhneji, tode ne bo imelo shlahtnejiga duha satorej pravi, de zuker shlahtniga duha dati ne more.

C. Odshlesovanje ſrednjih in niskih moſhtov.

Ṣrednji in niski moſhti vſih deshel, poſébno is takó imenovanih mehkih tertnih plemen imajo le premalo zukra, in prevezh shlesaſte ſladine, ali gnjilizhnih rezhí v ſebi; reſ je, de teh gnjilizhnih rezhí jih gré pri vrenju nekoliko v pene in nekoliko jih pa v droshje pade, pa vender jih ſhe smirej prevezh v vinu oſtane, in popreji ali kaſneji bi vtegnile kaj sabavljati. V jushnih deshe-

lah ſe take vina vezhidel pred popíjejo, ko bi nagajati jele, v bolj ſevernih pa, koder ſo vinſke létne bolj redke, bi tudi fredńje vina sa ſlabe létne radi prihranovali, de bi jih draſhji prodajali; práv bi tedaj bilo, ko bi ſe dalo she is ſroviga moſhta, kar je take shlese, ali gnjilizhnih rezhí prevezh, odlozhiti.

Ṣhtajerzi, pravi baron Babo, ſo ſe pred vezh létmi smiſlili tako shleso is moſhta odlozhovati, in ſo tako delo odshlesovanje (Entschleimung) imenovali; goſp. Funke na Rajnu je tó, poſébno pri rudezhih vinih, ali teránih ſkuſhal, in práv ſe mu je ta ſkuſhnja obnefla in po njem rasglaſila in dalje po Rajnu ſaplodila,

V letu 1835 je ſam baron Babo tó poſkuſhal, in potem vſako leto neprenehama ſvoje bele in rudezhe fredńje moſhte odshlesoval, in od takrat mu niſo vezh vina v njegovih, dobro gorkih kletih ſabavljale; take vina, pravi on dalje, ſo vſelej sdrave, ſkusne ali biſtre, nikoli mèglene in nobenim ſpremenenju podvershene, in ko ſe naſtavijo — tudi pri kmetih, kjer ſe tó dalje vlezhe, — ſe dajo do ſadnjiga dobre potozhiti.

Po uku baron Babota gré takóle moſht odshlesiti: napravi dober ſód, nakadi ga kar ſe koli da, s shvepljam, potem ga nalí s ſovim moſhtam, in zhe ſe bojiſh, de bi ti vtegnil pred zhaſam vréti, pogugaj dobro ſód, kadar je do polovize poln, in ga ſhe enkrat sakadi, potem ga pa napolni, ako ravno ne do verha, nizh ne dé; sa 3 dni je moſht dovolj zhiſt, pretozhi ali prefnemi ga snad shlese, ki ſe je v tem zhaſu vlegla, v drugi nesakajeni ſód, in tukaj bo moſht, ki je dovelj shlese obdershal, pri primerjeni gorkoti, ne prenaglo, ampak le lahno savrèl, in dobro, prijetno in ſtanovitno vino dal; vlesheno shleso pa pertozhi is perviga ſoda in jo puſti v kaki odperti poſódi, tó je, na sraku vréti, de dobiſh ſhe is nje, kar je vina.

Ravno takó ſe odshlesujejo rudezhi moſhti, kér pa morajo mozhneji farbani biti, ſe njih ſpreſhane tropine v kad dobro ſtlazhijo in s nekoliko shganjem polijejo, de bi bolj farbo is njih potegnilo; kadar je moſht sadoſti zhiſt, ſe tropine srahljajo in raszunijo in, kjer badnjov nimajo, v kak ſpredaj oddnitjen in pokonzi poſtavljen ſód vershejo, in ſe odshlesani, nekoliko rudezhkaſti moſht na-nje vlije; napravijo ſe ſhe grablje v ſód, de ne samore moſht tropin previſoko vsdigniti, in ſod ſe pokrije s vun vsetim dnam ali s kakimi plahtami; kadar je moſht savrèl, ſe

mora prefneti v drugi po navadno v kletu leshijozhi fód. Gofp. baron pa nizh vezh v mifel ne vsamejo, ali take, she v mofhtu odshlesane vina, kafneji fhe tepejo in kadé ali ne.

Doli po kneshii imajo fèm ter tje vezh pofébno belih preshlesaftih vin, pràv bi bilo, ko bi kak gofpod, ki ga ima po 30 do 50 fodov, faj s famim ali dvema fodama tako odshlesanje pofkufil, in tako vino zhes navaden zhaf hranil, de bi fe vidilo, kaj bi to sdalo. Dobro vemo, de v kraju, kjer ni navadno vin s shvepljam kaditi, je slo teshko, kaj taziga she pri mofhtu prizheti, pa priftaviti vender moramo, de, po befedah baron Babota in tudi gofp. Liebiga, vfe tako shvepljo fe pozhafi v mofhtu in vinu s shleso in drugimi gnjilizhnimi rezhmi fprime in v droshje pade; fperviga difhita fizer pokajeni mofht in vino po shveplji, s zhafam pa tak duh sgubita, kér vfe shvepljo v droshje gré.

D. Franzoska ali jushna fhega vina narejati.

Po drugi teshko zhe ne ftarji in po jushnih krajih bolj navadni fhegi fe grosdje popolnama ali nepopolnama smafti, in potem ki mofht dalje ali manj zhafa na tropinah vrè, ga fhe le v fód fpravijo.

Po ti fhegi fe potrebuje vezhih bendimfkih hramov, in slo obilno vezh bendimfke pofóde, de mofht v nji na tropinah vrè. Premoshni franzoski vinorédniki imajo fèm ter tjè k temu velike is kaminja fosidane, od snotraj s opekam ali zeglam oblezhene pofóde, kí jih fhe kakfhenkrat od snotraj s apnam pobelijo, de, ko bi bilo v mofhtu prevezh kiflóbe, bi jo apno na-fe potegnilo; fizer imajo po Franzoskim in po drusih deshelah k temu namenu badnje (Kufen, Bütten); kodar pa nimajo badnjev, oddnijejo kaki fód od fpredaj, in ga pokonzi poftavijo, de fe v njemu mofht na tropinah kuha; kadar je kuhan ga potozhijo, kakor is badnjev v navadne fóde.

Po ti fhegi je veliko vezh fkerbí, in veliko vezh s mofhtam opraviti, pa vino poftane

1) veliko bolj difhezhe, kér, kakor je bilo she rezheno, vrozhi alkohol is tropin difhezhe olja na-fe potegne;

2) vino poftane is enaziga vsroka nekoliko grenkljato, in tedaj bolj sdravo, de pofébno bolehnim ljudem bolj tekne, pa tudi ftanovitnifhi, kér ga grenkosagoltnoft veshe;

3) zuker fe da po ti fhegi bolj v alkohol fpremeniti, de

poſtane vino veliko mozhnéji; od take reſnize ſo ſe Franzósje po ſprizhevanju Şhaptála po velikih krajih in po vezh ſtorjenih ſkuſhnjah popolnama preprizhali in ſizer de, ko ſe moſht na tropinzah ali lupinizah, kadar grosdje oberajo, kuha, vino veliko mozhneji poſtane, in de je ſhe mozhnejſhi, ko ſe grosdje ne obera, de je vino na lupinah in hlaſtinah vrélo *). Vſi umni ipávſki vinorèdniki dobro vedó, de, kakor dalje zhaſa je moſht v primeri na tropinah vrél, tolikanj mozhneji vino is njega poſtane; satorej ſo

4) take vina veliko ſtanovitniſhi; alkohol in grenkoba nar vezh k ſtanovitnoſti vin pripomoreta; po vſih vinſkih deshelah ſo nar mozhneji vina tudi nar ſtanovitniſhi; in

5) po ti ſhegi ſe vino s srelim grosdjem poſarba, kakor zhlovek hozhe; sató delajo in morajo delati po ti ſhegi povſod rudezhe in zherne vina ali terane.

Zhe ſe na to visho vina narejajo je práv in pripravno, de ſo badnji v ſvoji velikoſti vſelej ſódam po mogozhnoſti primérjeni, de ſe ſód, ne s meſhanim, ampak enakim in enako kuhanim moſhtam nalije. Po Ipávi jih imajo bádnje, de merijo 20 do 40 zhebrov. Umni goſpodárji poſkerbé, de ſe med letam na ſuhim hranijo, v drugo rabo ne obrazhajo in jih pred bendimo s vezh vòdami operó. Tudi bendimſki hrami, v kterih moſht vrè, morajo biti ſnashni in s óknokami previdéni, de ſe pri hladnim vremenu lahko sapró pri vrozhimu pa odpró. Kiſáve ne ſméſh, ſaj v bendimſkim zhaſu, v njih hraniti; kiſanje, podoba raspadanja, ſe prijemlje kot kuga. —

V nar vezh krajih kuhajo moſht v odpertih badnjih, v drugih jih pa s nalaſh narejenimi pokrovi pokrivajo. Eni potlazhvajo po enkrat ali dvakrat na dan tropine nasaj v moſht; drugi jih pa puſté smirej kakor jih moſht vsdigne; nekteri naredé zlo v badnje ali v pokonzi poſtavljene ſóde neke grablje, in jih kam gori vprejo, de ne dajo tropinam na verh in de ſo tedaj smirej s moſhtam sakrite; takó ſe vino nar bolj poſarba.

Kdaj gré pa moſht is tropin vseti? Neki ga puſte na tropinah 24 ur, drugi 36 do 48, pa tudi po 3, 5, 8, 10, 14 do 30 dní; vſi po raslozhku grosdja, is kteriga ſe vino nareja, gorkote,

---

*) B. Babo terdi, de ſo bili tudi v nekterih krajih na Rajnu jeli zhernoplavo grosdje oberati, tó ſo pa sopet opuſtili, kér ſo ſe preprizhali, de ni bilo vezh vino is njega takó krepko in ſtanovitno, kakor, zhe ſo ga tudi na hlaſtinah kuhali; on pravi, de ſe je ſam od tega tudi pri belih vinah preprizhal. —

pri kteri ſe je tergalo, ali moſht vrè, in po raslozhku deshelnih navad in vezhi ali manjſhi umnofti vinorédnika. Umni vinorednik bi mogel vino, kakor ga hozhe ali more imeti, vedno pred ozhmi ohraniti, in na grosdne in vremenſke okoljſtave dobro pasiti; nekteri ſo pa v tem le mozhno zhudni in ſamoglavni, drugi pa polni dvomnofti, in miſlijo, de na dveh ali treh urah, vezh ali manj, je kar vſe leshezhe.

Zhe ſo moſhti slo niski, ali ko bi zhlovek hotel bolj ſláſtne, ljube in bolj diſhezhe vina imeti, popred naj jih is tropin vsame; zhe jih pa shelí bolj grenkljaſte, terde, mozhne in bolj ſarbane ſtoriti, naj jih dalje na tropinah vreti puſtí.

Vſe take vina, ki niſo na tropinah savréle, dokonzhajo ſvoje vrenje v ſodih, kjer briklajo de je zhutiti, po 3 dní in kakſhenkrat do petih tednov, po raslozhku, kakor ſo is bolj ali manj zukreniga grosdja, in kakor ſo dalje ali manj zhaſa na tropinah vréle.

E. Ipávſko vinonarejenje.

Sgorni Ipavzi ſo tudi od nekdaj na to visho ſvoje bele vina narejali; she tergazhi tlazhijo grosdje v brantazhih, kaſneji v brétah; zhe ſe s tazim grosdjem badenj naſuje, je vezhkrat v njem moſht do verha; grosdje puſté s moſhtam vred po 2 do 8 dní vréti — vidili ſmo she vezhkrat v tazih badnjih, pri mokrotnim vremenu, grosdje na verhu, vún is moſhta, pleſnjevati, to je, gnjiti — kadar ſe goſpodarju sdí, po njegovih ſapopadkih, de je gotovo, moſht ſpolje in prezedí ſkosi reſheto v manji badenj, ki mu pravijo: plavnik; grosdje potem po trikrat maſtí, in dvé maſhzhi tudi ſhe vún ſpolje, na tretjo pa veſ moſht nasaj prelije, takó ima v badnji polovizo gotoviga in polovizo ſroviga moſhta; potem ga puſtí ſhe 24 do 48 ur na tropinah vréti, in potlej ga ſpolje kakor pervikrat, ga ſkosi reſheto v plavnik prezedí in is plavnika ga noſijo v brantazhih v ſód. Bog vé! Ali ſe je tudi ta ſhega is Franzoskiga saneſla? Tudi tam in po Laſhkim ſo taki kraji, de, poſébno térane na polovizo s maſhzhenim grosdjem kuhajo, nar hitreji miſlijo, de mu takó vezh farbe dajo — ali pa zlo nizh ne miſlijo! —

To ſhego ſposnamo ſlabo in ſhkodljivo. Je ni mokrote snane, de bi hitreji od alkohola v puh ſe ſpremenila, in prozh beshala; ko bi tó reſ ne bilo, nihzhe bi ne mogel kar kanzhika shganja narediti; alkohol pervi is kotla beshí, potem pa vôda. Kako hitro

bi ſe poleti pri hudi vrozhini vino v kaki ſklédi sveſhilo, to je, alkohol ali mozh sgubilo! Ko tedaj gorak moſht is badnja poljeſh, ga na reſheti na tavshent zurkov prezejaſh in nasaj v badenj prelivaſh, mu ſam daſh kar veliko priloshnosti, ſe veſhiti, in kér, ko ga hozheſh v ſód ſpraviti, vſe te dela s ſhe bolj gotovim in vrozhim moſhtam v novo opravljaſh, ni zhudo, de ti kar veliko mozhi is njega ſpuhtí. Ślednji, ki bliso tvojga hrama pride, bo vedil, bres notri pogledati, kaj delaſh; noſ obzhuti alkohol, ki ſe is tvojga moſhta kadí. To je taka ſhega, kakor de bi ſi zhlovek vſe nalaſh prisadeval, ſvoj moſht kar dobro sveſhiti.

She pred 20 létmi ſmo po ſvetu Şhaptala novo in gorſhi ſhego vino narejati naſtavili; marſikteri jo she poſnemvajo, eni vezh, drugi manj; teshko je vſazimu poſebej kaj takiga v glavo vtepſti. Najmemo delovzov, de nam do vezhera po dva badnja natershejo; po vezherji jih tergazhi smaſtijo; ſrov moſht prelivaje, nizh ne sgubí, ga nima ſhe zlo nizh alkohola. Kadar ſo badnji smaſhzheni in nasaj naliti, ſe pokrijejo s nalaſh narejenimi pokrovi; zhe jih kaſneji tropine sa 2 ali 3 perſte zhes rób bàdnja vsdignejo, nizh ne dé, vogelnokiſli gas loshej vùn gré. Kadar ſe sazhne alkohol narejati in kviſhko beshati, ſe bolj hladnih pokrovov prijemlje, in v vezhih kanzhikih nasaj v tropine slesva. De je tó reſ, ſe is tega vidi, de nam naſhe takó pokrite tropine, ko ſe ravno kaſneji na vſo mozh ſpreſhajo, vezh shganja, ko druge drugim dajo. Pokrovi branijo dalje, de kiſlogas is sraka ne more do tropin, in de ſe ne morejo nikakor ſkiſati, ſhe manj gnjiti; kar na hvalo pride, poſébno ſhe, ko ſe nisheji moſht kaſneji na-nje vlije, poboljſhati ga. Vſim vinorédnikam, kteri moſht v badnjih kuhajo, pokrove na-nje, omiſliti, vshivo priporozhimo, in jih sagotovimo, de ſe bodo od te korifti preprizhali in pokrovov nikdar vezh opuſtili.

V naſhih badnjih je tedaj veſ moſht enako, ali vezh ali manj kuhan; sa 4 do 7 dni, kakor ravno okoljnosti nanesó, ſlednjiga v ſódu ſpuſtimo; is tega namena imamo dva perſta nad dnam vſaziga badnja kolkun, od snotraj pa, is zele koſitarjeve plóſhze, ſitize, dobro v badenj na pol okroshja napéto, s ſtréſhizo od sgorej — kakor vejaniza bres rózhe — de ſhe pelik ſkosi nje luknize ne more. Na leſéno zev, ali, kakor pri naſ pravijo, na kanélo ſe priveshe, is rujavo vſtrojene koshe, narejeni, ſheſt ſeshnjev dolgi meſhizh ali zhevó, de nam ſeshe od vſaziga badnja, ſkosi neko luknjo, v ſlednji sód podsemeljſke vinſke kleti, ki je ravno

pod bendimſkim hrámam. Treba ni drusiga, kakor urno naſtaviti s pomozhjo kake niske pa ſhiroklate latvize, de ſe nizh ne raslije; v eni uri istezhe is badnja tiſtih 25 do 35 dunajſkih zhebrov.

Kakor moſht is badnja odtéka, lesejo tropine pozhaſi doli in potlazhijo droshje na dnó, de ſe s golo zhiſtim moſhtam ſód napolni. To pride ob preſnemovanju mozhno na hvalo; pri poprejſhni ſhegi ſmo imeli ob preſnemovanju is ſoda po 10 do 14 brantazhev droshí in kolniga ali motniga, sdaj pa po tri in k vezhimu po ſhtiri brantazhe; droshje oſtanejo tedaj v badnju, ſe s tropinami pomeſhajo, ſpreſhajo in sadnjizh ſoshgó, de ſe ſhe alkohol is njih islezhe.

Po naſhi ſhegi ga ne pride ne kanzhika kuhaniga moſhta na srak, de bi ſe veſhil, in po priméri, kakor ſi drugi po nevednoſti in nerozhnoſti veliko prisadevajo ſvoje kuhane moſhte sveſhiti, poſkerbimo mi naſproti jim vſo mozh, veſ alkohol ohraniti, zhudo bi ne bilo ne, ko bi she od te ſtraní naſhe vina nekoliko bolji bile.

Koſitarjeve, k temu pripravne ſitiza naſhe snajdbe, delajo v Ṣhturju, in jih she veliko po 30 kr. prodajajo. Ipavzi ſe sgovarjajo, de imajo preniske bendimſke hrame, de jim ni mogozhe viſhjih badnjev poſtaviti, ſpodaj is njih tozhiti. Prasni sgovori! Daj ſi narediti meſhizh, 3 pednje dolg in ga priveshi na kanelo, takó boſh moſht is vſaziga badnja práv lahko potozhil. Drugi meſhizh 4 ali 5 pednjov dolg priveshi pa na tlavo lija, de ſeshe na dno ſóda, takó ſe ti tudi v ſódu moſht nizh ubival in veſhil ne bo. Ṣ pomozhjo teh dveh meſhizhev samoreſh ſkorej vſimu tvojimu ſizer navadnimu veſhenju moſhta naſproti ali v òkom priti, in to sa tolikanj vezh, zhe boſh vtergano grosdje prezej ſrovo in popolnama smaſtil.

Nograſhki moſhti, is poſébno dobrih leg, dajo Ipávzam, ko jih nekoliko manj kuhajo, vina poſébno shlahtniga duha; na takó lepo diſhezhe niſmo ſhe nikjer drugej ſe namerili; kdor jih miſli tedaj do konza Velkitravna oddati, naj jih le nekoliko manj kuha; po ſv. Ivani pa oprashujejo bolj po krepkih, grenkljatih in mozhnejih vinih, take pa poſtanejo, ko jih nekoliko dalje zhaſa kuhaſh; tu bo alkohol, v vezhi obilnoſti prizhijozh, shlahtni duh nekoliko smagaval in sakrival; pa take, dobro kuhane vina ſe tudi prezej po bendimi in ſkosi zelo simo prodajajo, kjer jih je veliko, ne ſladko, ampak grenkouſtnikov, de jih raji od ſlaſtnih pijó.

Na nograſhke tropine, ko je moſht ſpod njih potozhil, vlije Ipávz navadno plantni ali poljſki moſht; tó je umni vinoreji po-

polnama primerjeno; take tropine imajo po naſhih poprejſhnih beſedah, kar tudi b. Babo poterdi, obilo alkohola v ſebi, ſo tedaj mozhne, lepſhi od plantnih diſhe, kar vſak ſposna, in dajo nar hitreji tudi vezh grenza; ozhitno je tedaj, de ſe mora plantna kar veliko na njih popraviti, ko jih niſi po nemarnoſti puſtil ſkiſati; kadar je kuhana, jo ſpravijo v ſod in tropine ſpreſhajo. Popravljena plantna ſe obilo drashej od nepopravljene prodá.

Preſhnina ali preſhnik je veliko grenkeji od drusiga potozheniga moſhta, sdrava je in veliko pripomore k obdershanju vina; mi dolijemo s njo vſe ſóde, in ſhe nikoli ſe nam ni primerilo, de bi bile vina po nji pregrenke poſtale. Savoljo ſarbe, pa tudi grenkobe kuhajo marſikteri Lahi ſvoje terane po zelih 14 dni v badnjih.

F. Kakó tropine v koriſt oberniti? shganje, kíſ i. t. d.

Sdelo ſe nam je nar bolj pripravno tukaj lé nektere uke, ki tropine vtizhejo, vverſtiti. Tropine ſe dajo na vezh vish h koriſti oberniti:

1) Zhe hozheſh shganjé is njih shgati *), treba jih je, kakor hitro ſe is preſhe usamejo, de bi ſe ne veſhile, vnele in nekiſale, srahljati, v kaki baden, kar dobro ſtlazhiti in jih ſhtiri do ſheſt perſtov viſoko s mokrim peſkam sagerniti.

Ipávſke shganjarije ſo otrozharije, ſamo sa pokasati, de ſe sna in samore shganje narediti. Kotli dershé po 30 do 40 bokalov, kaj ſe pri tazih derv pokvari! Ko bi imel zhlovek 4 ali 5 kotlov, de bi ſlednji dershal ſaj po 60 bokalov, vsidanih v verſto, vſaziga v ſvoj predal, pa takó, de, ko bi zhlovek hotel, bi luknjo is predala v predal ſizer dobro saperto, vender lahko odprel. Ko bi drugej, kjer ſi bodi, vòdo kuhal, nje puh vjel in po kaki zevi ali roru v pervi predal pod kotel napeljal, ga bo puh vrele vôde kod ogenj rasgrel, de bo shganje is njega teklo; ko she is perviga dobro têzhe, ſe odpre luknja is perviga v drugi predal, in kadar tezhe is drusiga kotla, ſe odpre tretji i. t. d., s puham vrele vôde tedaj, ki ſe drugej kuha, bi ſe samogli vſi kotli gnati. Ta shganjerija bi ſe pa ne ſmela zhes nozh uſtaviti. Slednji kotel

*) Pervi, ki ſo ſe nauzhili, nar hitreji od Arábzhanov, shganjé narejati, ſo ga, kakor ſhe dan danaſhenj tresni Talijáni, vôdo shivljenja imenovali; delali ſo ga ſkrivaje in ga v lekarijah ali apotekah, kakor drage sdravila prodajali, sdaj ga pa marſikteri v ſtrup ſvojga shivljenja obrazhajo.

bi mogel imeti ſpredaj ſkosi zeglov sidiz pipo ſpuſheno, po tifti potozhiti, ko bi ſe bila kaka mokrota shgala; tropine bi ſe pa mogle od sgorej ſkosi gerlo vun jemati. Sa kotli bi ſe naredilo veliko korito, de bi ſe vôda va-nj noſila, ſhe bolji napeljala, shganji puh v zevih ali rorih kaliti.

Verhpoljzi nad Ipávo ſo letaſ snabit zhes 200 vós ſpreſhanih tropin okoli po komiſii pokupili, jih dobro veſhivſhi v kóſhih, domú vosili, in v tazih majhnih kotlizhkih shgali; zhe bi vkup ſtopili in ſi tako umno shganjarijo po mojſtru dali narediti, bi she ſaj zhes 150 vós derv manj poshgali! Koliko manj poti v gojsd, koliko manj dela domá! Na ſushinah je tak mojſter ali tehnikar goſp. Nuſsbaum.

2) Drugi vlijejo na takó ſtlazhene tropine vôde, in jih prihranijo v simſko shivinorejo.

3) Kdor hozhe répo poſébno shlahtniga pokuſa jésti, naj je dene po verſti v kako kad, na-njo pa lego tazih vinſkih tropin tri perſte viſoko, potem novo verſto repe in drugo lego tropín in takó dalje, dokler ſe kad ne napolni in s vôdo nalije; v treh tednih je repa kiſla; ko jo je treba, ſe vun vsáme, olupi, sreshe ali sriblje in pripravi; jo ni zhes tako répo!

4) Take vinſke, dobro ſtlazhene in obilo s peſkam sakrite tropine ſe dajo na hladnim kraju zelo leto ohraniti. Ko bi ti pri hudi vrozhini kako vino kaj nagajalo, ga lahko s tazimi tropinami hitro v kiſ ali jeſih ſpremeniſh. Poſtavi kak ſtar badenj, s kolkunam pri dnu, na práv gorak kraj — pri 22 do 28 ſtopinzah gorkote na gorkomeru ſe kiſ dela — naredi v ſred badnja ſhe eno dno is kake redko ſpletene léſe, pa vender, de bi tropine prevezh ſkosi ne ſhle, ga v badnju dobro vterdi; vsemi tri ali ſhtiri zhebre tropin, dobro jih rasrahljaj, poſkerbi, de bo obilo hlaſtin vmeſ, deni jih polahkama in rahlo na léſo in polij jih pozhaſi s dvema ali tremi zhebri nekasniga vina in s pokrovam badenj pokri. Kakor hitro ſe tropine dobro vnamejo in ſe sazhnejo kiſati, potozhi vino ispod njih in ga sopet na-nje polí, takó imaſh trikrat ali ſhtirikrat na dan polivati. De bi pa tó ſhe hitrejſhi ſhlo, prevertaj badenj prezej pod léſo na 4 ali 6 krajih, pa nekoliko povíſhev proti ſpodnjim dnu, de bi nizh mokriga is léſe po luknjah vun ne ſolsélo, in de bi po tih luknjah kiſlogas is sraka od ſpodaj ſkosi léſo v tropine priſhel, in jih ſhe bolj ſkiſal.

Po ti ſhegi ſe lahko na enazih tropinah 20 do 50 zhebrov

vina v kiſ ſpremení; ni treba zhakati, de bi ſe vino na tropinah popolnama ſkiſalo, sadoſti je, de ſe vgreje in kiſlaſto poſtane, v ſódu pa, tudi na gorko poſtavljenim, kamor ga gre slivati, ſe bo popolnama ſkiſalo; pa ga ne ſmeſh do verha naliti, tudi ne savesſhiti, marvezh mu ſhe na obeh dneh gori pri verhu dvé po palzu ſhiroki luknji prevertaj, de bo kiſlogas od vſih ſtraní va-nj ſhel, in ga ſhe bolj kiſal; kadar bo pa popolnama hud poſtal, samaſhi ſodu vſe duſhke, in ga na bolj hladno poſtavi. Zhe mu vezhkrat vina prilivaſh, ga lahko obdershiſh, kakor dolgo zhaſa hozheſh, ſizer bi ſe pa, poſébno na gorkim kraju ſpridil, to je, bi jel gnjiti.

Vezhkrat ſe primeri, de ſe sa kiſ ali jeſih — ko je ravno na tropinah savolj hude vrozhine mozhno vgorel, de ſe is 24 zhebrov vina le 20 zhebrov jeſiha dobí — vender vezh vsame, kakor bi ſe bilo sa vino vselo; dober jeſih je namrezh velikrat veliko drashji od niskih vin. *)

---

*) Drage bravze vinoreje, kterim bi mar bilo od vinohranjenja kaj vezh rasumeti, poproſimo naſledńje kemijſke opombe pasljivo prebrati.

Vinokiſanje je neka nova dalna podoba raspadanje nekdajniga moſhta; nar popred ſe je zuker po vinovrenju v alkohol ſpremenil, moſht je pijanzhljiv, je vino poſtal, alkohol pa samore po novim vrenju v jeſihokiſlobo ſpremeniti ſe. Kakor zuker in alkohol, ſta tudi alkohol in jeſihokiſloba is enazih pervin: is vogelza, vodenza in kiſliza, njih primera je pa drugazhna. V 100 lotih alkohola je 52½ lotov vogelza, 13 lotov vodenza in 34½ lotov kiſliza; zhe bi ſe imelo tih 100 lotov alkohola v jeſihokiſlobo ſpremeniti, oſtane vogelz vès, in ga je 52½ lotov, vodenza ſe pokvári 4½ lotov, ſe ſprime s 36 lotov kiſliza in poſtane vôda, de ga ne oſtane vezh v jeſihokiſlobi ko 8½ lotov; kiſliza ſe pa pridrushi ſhe is sraka novih 34 lotov, de ga je vſiga sdaj 68½ lotov, in de je takó is 100 lotov zhiſtiga alkohóla, sdaj 129½ lotov zhiſte jeſihokiſlobe; alkohol je tedaj sgubil 4½ lotov vodenza, pridobil pa 34 lotov kiſliza in je poſtal jeſihokiſloba.

Kemikarji raslozhijo kar veliko kiſlôb, ktere ſo v nekih laſtnoſtih vſe enake, po drusih laſtnoſtih ſe pa ſledńja od vſake druge raslozhi, takó tudi jeſihokiſloba; poglavitniſhi sloshna pervina vſih, rasun ene, je kiſliz.

Sam zhiſt alkohol ſe ne more ſkiſati, smeſhan mora biti v primeri s vôdo in kako shleso, gnjilizhno rezhjo ali s kakim kvaſam. Zhe smeſhaſh bokal shganja s 9mi bokali vode, in ko prilijeſh nekoliko dobriga jeſiha, ali prideneſh nekoliko v jeſihu dobro namozheniga kruha, ali kaj kvaſú, in ko ſódez, previden od sgorej s potrebnimi oduſhki, ne prepoln, na kraj 22 do 28 ſtopiniz gorkote poſtaviſh, ſe bo kar hitro ſkiſal. Mlade vina ſo pa she ravno taka smeſ, kakor je potrébna sa alkohol ſkiſati, ali jeſih delati, pa vender hitreji ſe vino ſkiſa v ſodzu, ko mu kaj jeſiha prilijeſh, ali kaj kvaſú priſtaviſh. Ko ſe pa jeſih, kakor ſmo gori rekli, na tropinah, ki ſo she ſame dobro shlesaſte, dela, ni treba nobeniga drusiga kvaſú pridjati.

Kakor mozhneji vino, ali vezh alkohola, tolikanj hujſhi bo jeſih poſtal, in kakor gorkeji kraj, kjer ſe dela, in vezhi priſtop kiſlogasa, tolikanj hitreji ſe bo ſkiſalo; satorej morajo biti badnji od ſpodaj in ſódi od sgoraj dobro s oduſhki prevideni, de ima kiſlogas vezhi prihod; satorej je tudi dobro, de tropine, na kterih ſe jeſih dela, ſo dobro hlaſtinaſte in tedaj bolj rahlje, de pride kiſlogas od vſih ſtraní loshej do njih mokrote; gnjilogas pa, ki nima vezh ki-

5) Ko ſe ſrove ali kuhane, to je, vinſke tropine nekoliko s vôdo rasmozhene, ſkiſajo, ſe da, jih preſhaje, nekoliko ſlabiga jeſiha is njih dobiti.

6) Ko bi ſe nekoliko pelkov is vinſkih, to je, neshganih tropin odtrebilo, poſuſhilo in ſ-hranilo; bi ſe snalo s tazimi — ko bi jih polizh ali bokal ſtolkel v kaki shakljizhik svesal in jih v ſod obéſel — kakimu premehkimu ali mlakaſtimu vinu nekoliko grenkosagoltnoſti dati, de bi krepkejſhi, terdnejſhi in ſtanovitniſhi poſtalo. Koder imajo slo mehke vina, bi bilo práv, de bi po létu kaj takiga ſaj poſkuſhali, mnogi uzheni vinorédniki tó priporozhujejo.

7) Tropine, is kterih ſe je shganje isleklo, ſpravljajo, hlaſtine prozh metaje, v ſtare badnje, in jih s vôdo nalijejo; po simi s tazimi praſizhe preredé.

8) Pelki is tropin ſo kokoſhim, rázam in poſébno preſhizhem prijetna reja.

9) Shaptal pravi, de 4000 ſuntov ſoshganih tropin, da 500 ſuntov pepéla, pepél pa 110 ſuntov lugaſte ſolí, ki ji Káli ali Potaſhe pravijo.

ſliza v ſebi, beshí od sgorej pri pokrovu, ki ſe dobro ne prileshe ali kaki oduſhik ima vún is badnja ali ſóda.

V ſevernih deshelah, koder vino ne raſte, de bi vinſkiga jeſiha predrago ne plazhevali, ſi kupijo nameſti 10 barigel (Gebinde) jeſiha, le ſamo bariglo shganjà — ſi prihranijo tedaj vosnino 9 barigel — in ſi naredé is barigle shganjà, ji vôde in nekoliko jeſiha prilivſhi, ali kaki drugi kvaſ pridjavſhi, 10 barigel jeſiha; narejajo ga v viſokih v kurjene hrame ali ſtanize poſtavljenih kadih — kér nimajo tropin — pa na búkovim óblanju (Hobelspäne). Poglej: Essigfabrikation von Dr. F. J. Otto, Professor der Chemie in Braunschweig 1840.

Goſp. Dr. Liebig je ſhe drugo podobo kiſanja saposnal; on pravi, de mnogotera rezh ſe samore v ſvojih pervinah ali sloshnih delih obgugati, in de pervine ali sloshni deli ſe snovízh sdrushijo in ſprimejo v nove réde, bres de bi drobzo kake pervine ali sloshniga dela sgubile ali pridobile; is enazih pervin kakor popred ſo tudi potem sloshene in v enaki priméri, njih laſtnoſti ſo pa vſe drugazhne in nizh vezh poprejſhnim podobne. Kakor de bi, poſtavimo, práv umni kamnár is resaniga kamnja, is lepih marmornaſtih ſtebrov in karnishev i. t. d. kar lepo kneshko hiſho ſosidal pa takó, de, zhe bi jo podèrl, bi is enaziga kamnja lepo zerkev naredil, bres de bi en ſam kamen prevezh ali premalo bil. Mlézhni zuker, pravi on, ſe po ti ſhegi v mlézhno kiſlôbo ſpremení; tak zuker in taka kiſlôba ſta is enazih pervin in v enaki priméri. Pri kiſanju répe in selja ſe nekaj taziga godí. Baron Babo piſhe, kakó jim na Rajnu vezhkrat, poſébno v letu 1834 polni, dobro samaſheni ſodje nar boljiga vina na drenj potegnejo ali zikajo (ſtichig); on pravi, de ſe pri tazih primeri, ki imajo ſhe veliko zukra, ki ſe ni pri vrénju v alkohol ſpremenil; is taziga zukra, pa ne is alkohola ſe taka kiſloba naredi; ali je pa tó jeſiho- ali kaka druga kiſloba, tega pa nizh ne pové. Taziga prikaska, de bi zeli ſodje na drenj potegnili, niſmo ſhe v tih krajih doshiveli. Zhe je v nekih ſódih ali ſódzih malo vina, in de ſo ſhe ſlabo samaſheni, zhudo bi ne bilo, ko bi pri veliki vrozhini na drenj potegnilo, kiſlogas ima sadoſti prihoda s alkoholam sdrushiti ſe.

10) Tropine ſo sadnjizh kar dober gnoj, poſébno tertam s njimi gnojiti je prav koriſtno delo.

G. Nova od goſp. Liebiga slo priporozhena ſhega vina narejati.

Na Bavarſkim ſo ſódze s ólam nalivali, kakor drugej, de je v njih vrèl in métal; v poſlednjih zhaſih ſo ſe pa smiſlili, slo velike pod semeljſke kleti, nar bolj, ko je mogozhe, v kamnitnim ſvetu narediti ſi; omiſlili ſo ſi va-nje tudi zlo velike badnje; take odperte nalijejo s ólam, de v njih slo pozhaſi vrè; gorkota namrezh v takih kletih nima biti vezhi od 7 do 8 ſtopin na gorkomeru. Ól obſtojí, kakor niske vina, is veliko shlese ali gnjilzhnih rezhí; kiſlogas, ki pride povſod, pri odpertih badnjih do óla, sgrábi gnjilzhne rezhí, ſe s njimi sdrushi in jih na dno v droshje potlazhi. Kadar je ól dovelj kuhan, ga potózhijo zhiſtiga sverh droshij v ſódze, in ſe hvalijo, de takó kuhan ól je veliko ſkusniſhi ali tanjſhi, boljiga pokuſa, veliko mozhneji in ſtanovitniſhi; sakaj gnjilzhne rezhí, ki bi vtegnile tudi pri ólu sabavljati, ſo od njega po ti ſhegi odlozhene bile, in de v takó hladnih kletih in pri takó pozhaſnim vrenju ne more ól nad alkoholam, ali mozhjo, nobene poſébne sgube terpeti.

Dr. Liebig vshivo priporozhuje v ſvojih gori imenovanih bukvah, in ſhe poſébno v 24. pretezheniga 17. Roshnizveta v obzhinſkih Augſhpurgſkih novizah osnanjenim kemijſkim liſtu — po ti ſhegi tudi vina narejati, in priſtavi, de baron Babo, eden — kakor ga imenuje — nar umniſhih vinorédnikov v Badenſkim velikovojvodſtvu na Rajnu — mu je po piſmu meſza Malitravna 1843 na snanje dal, de ſe mu je rudezhe vino, po ti ſhegi kuhano 1841 in 1842 kar poſébno dobro ſponeſlo. Nar hitreji je goſp. baron s kakimi vpertimi grabljemi tropine v moſhtu vtopljene dershal, ſizer bi ne bil mogel kiſlogas popolnama do moſhta priti, in takó ſe je tudi vino bolj poſarbalo.

Dr. Liebig pravi:

1. De kakor pri ólu, mora tudi pri vinu, ko po ti ſhegi vrè, kiſlogas od verha doli vſo shleso ali vſe gnjilzhne rezhí v ſpodnje droshje potlazhiti; on imenuje tako vrenje: ſpodnjo vrenje, naſproti ſizer navadnim, ki ga imenuje sgorno vrenje, pri kterim ól in vino od sgoraj ſkosi veho nekaj droshij vùn mezheta.

2. De ſe je po nesnanju in veliki nevednoſti primerilo, de ſi

nifo she sdavnaj vinorédniki po ti fhegi dobizhkov naklanjali, ki fe dajo od nje prizhakovati. De vina, po ti fhegi kuhane, fe morajo v slo kratkim zhafu vsoriti in dobroto dofezhi, kakor de bi bile she vezh lét ftare. To govori pervi kemikar Evrope! —

3. De fe ni pri ti fhegi vinovrenja malo in dofti kakiga vinokifanja bati, de pri takim hladu, kakor je 7 ali 8 ftopin gorkote, fe vino kifati ne more; ravno takó tudi, de pri takim hladu fe ne bo vino veliko vefhilo, kér slo po zhafi vrè, in ko bi fe tudi od ene ftraní nekoliko vefhilo, dobí pa od druge veliko, od vfih vinorédnikov sashelenih laftnoft. Zhe kiflogas v tazim vinu vfe gnjilzhne in shlesafte rezhí — bres kterih ga ni tudi nobeniga jefihokifanja — doli v droshje potlazhi, ne more vezh tako vino kafneji, ne v jefihokiflobo fpremeniti, ne, ko fe dobro hrani, po drugi vishi fpriditi fe.

4. Vinorédniki na Rajnu in v vfih bolj fevernih krajih, ki pridejo s terganjem vezhidel konez kosoperfka she v hlad, drusiga k temu ne potrebujejo, pravi on, kakor hladnih klét; v tazih kletih in v tazim zhafu, fe jim kar lahko vloví, de je nimajo v kletih ne vezhi, ne manjfhi gorkote, kakor jo ravno k tazimu vinovrénju potrebujejo. Vinorédnik nima pa mifliti, de fe mu bo tako vrenje pervikrat kar popolnama fponeflo, fam Dr. Liebig — ki ni vinorednik, ampak le uzhenik kemije — priporozhuje, s tanjkim premiflikam vfih okoliftav je vezhkrat pofkufhati, dokler fe sadnjizh po vezh fkufhnah to pravo vjáme. Takó opomni tudi baron Babo v fvoji vinoreji, kjer od taziga vrenja govorí, de, ko bi v kleti prehladno bilo, bi fe mogla v nji gorkota s kurjenjem do fedme ftopine povsdigniti, in pri taki ftopini obdershati. Sadnjizh jo Dr. Liebig fhe na vfe ufta pové, de

5. Kofitarjeve zeví ali róre, ki jih ftavijo fèm ter tje v vehe fódov, v kterih mofht vrè, — de gré vogelnokifligas po njih v neko s vôdo napolnjeno latvizo briklaje — fo prasne glave snajdle, in de fe jih tudi prasne glave bres vfiga premiflika poflushujejo! — S temi befedami hozhe rezhi, de bi vender bolji bilo, ko bi kiflogas fkosi veho do mofhta prifhel, in is njega faj nekoliko gnjilzhnih rezhí v droshje potlazhil. On govori, kar profimo dobro pomniti, od hladnih krajev, ali faj vender od dobro hladnih klet.

Marfikteri puftijo v naffhih krajih fvoje fóde vezh tednov po bendimi na véhah odperte, potem denejo na veho kako tertno peró in kafneji, po ftari navadi kamnitno plofhizo, jo kakfhenkrat fhe zlo

od ene ſtrani s kakim leſzam podloshivſhi, de ſe tikama na vého ne vléshe. Takó ima kiſlogas smirej prihod do vina, in v tazih ſódih ſe vino veliko hitrejſhi vzhifti, kakor zhe bi bilo dobro samaſheno. Take vina ſo kakſhenkrat, ko ſe pri vehi vun vsamejo, nedopovedljivo tanjke in lepe, in ne podobne unim, ki ſe pri zhepinzu is enazih ſódov vtozhijo. Ali ni tukaj kiſlogas megló, shleso ali gnjilzhnè rezhí doli potlazhil? Tudi vſakdanje ſkuſhnje kashejo, de v nepolnih ſódih — kjer ima tedaj kiſlogas vezhi prihod — ſe vina veliko raji in hitreji vzhiſtijo. To ſprizhuje vender ſaj nekoliko reſnizhnoſt tega, kar Dr. Liebig terdi. —

Kér je pa tudi ozhitno, de nizh ali ſlabo samaſheno vino, ko ſe pri vehi vun vsame, je pri naſ veliko bolj svefheno od uniga, ki ſe is enazige ſoda pri zhepinzu vtozhí; gre pri naſ, in v vſih bolj gorkih krajih, ſóde dobro samaſhiti, ali jih savefhiti. Kakor hitro nehajo brikljati, jih salopnemo in ſizer na to visho: na gladko vého denemo neke pôle popirja na dve gubi, de jih je 10 do 20 liſtov ſkupej; vèrh popirja pride hraſtova ſhtirivoglata pripravna diliz ain vèrh lete kamen 2 do 3 ſuntov teshak. Ko je en liſt vmasan, ga gré oberniti, de pride od sgoraj, drugi zheden pa ſpodaj. Takó salopnjene dershimo ſvoje ſóde zelo léto, de ſe nam, v naſhih bolj gorkih krajih, vina ſkosi veho ne vefhé. V kakim hudim, pa tihim mrasu, ko bi ſe ſódje na vehah odperli, bi morde tudi pri naſ vinam teknilo, de bi hitreji, ali bolj zhiſte poſtale; nizh bi ne ſhkodvalo, ko bi kiſlogas kaj vezh gnjilzhnih rezhí — megle — v droshje potlazhil.

Pri naſ, in v vſih bolj gorkih krajih je bendima presgodaj, de bi samogli miſliti, po goſp. Liebigovi ſhegi vina narejati. Umni in bolj premoshni vinoredniki pa po Doleuſkim in Ṣhtajerſkim, ki imajo hladne hrame, in veliko kaſneje tershejo, naj ſerzhno poſkuſhajo nekoliko vina, ki 3 ali 4 leta po ti novi ſhegi narediti. Bog vé! sna biti, de bi ſe jo sa ſtanovitno poprijeli.

Gorizhanam damo pa ſvèt: de bi nad Ṣolkánam, naſproti ſv. Gore zhes Ṣózho ſi moſt naredili, in ſe v ojſtri ofójni v hrib ſv. Valentina s veliko kletjo, ki sa 1000 ali 2000 ſódov vina, sarinili. Kér nekoliko kaſneji od naſ tershejo in v badnjih teráne she sdaj dolgo kuhajo, bi samogli morde ſvoje, ſaj zherne vina ali terane, v imenovani kleti po goſp. Liebigovim ſvetu narejati, in ko bi ravno tam shelesna zeſta mimo ſhla, kar bi jih po-nji v daljne kraje oddajali. Vèſ ſméh na ſtran! vender ga ni v

zelim Primorji sa premoshne vinorednike, kupzhijfkiga duha, gorfhiga kraja in bolj na rokah, od v mifel vsetiga, fi dobro klet narediti. Po vfih fevernih deshelah veliko pofkerbé hladnih klet fi omifliti, ali bi kaj taziga vinorédnikam v bolj gorkih krajih fhkodvalo? ali bi Gorizhanam takó nadlegvalo, po lepi zefti dobo zhetert ure daljezh v fvoje hladne hrame vositi fe? —

H. Rasne pofébne fhege vina narejati.

Rasun dveh tukáj she rasloshénih nar poglavitnifhih fheg vfakdanje vina narejati, jih je fhe veliko drusih, vezh ali manj med feboj raslozhenih, po kterih fe pofébne, vezhidel bolj shlahtne vina delajo; od tazih fe bo pa tukaj le nekaj maliga v mifli vsélo, sató, kér fmo sgoraj, kader je bilo od mnogoverftniga mofhtosgofienja govorjenje, od tega she vezh povedali.

Eno pripodobo tudi vfakdanje vina okoljnoftim primérjeno ravnati, ne gré tukaj le samolzhati. Napolitánfko leshí globoko doli pod Rimam in je slo gorka deshela, de tam malo od mrasa vedó. Onoráti, neki uzheni Napolitanfki vinorednik pifhe:*) „Zhe je mofht pregoft, naj bo, de je grosdje presrejelo, ali de ga je folnze prevezh fparilo, mu vôde prilijemo, de poftane takó redek, kakor nar bolji navadni ali vfakdanji mofht, in mu pridamo 2 ali 3 onzhe grampe, fizer bi nam prepozhafi vrèl, in prekafno vino poftal. V Melfi, nekim meftu Kalabrije, prilijejo is enaziga namena zheber vôde k defetim zhebram mofhta; in v meftu Tursi, enake deshele, prilijejo tudi mofhtu, in fizer, ko ima posimfko vino is njega biti, polovizo, ko ima poftati vino sa fpomlad, tretji, in ko ima is njega biti vino sa poleti ali prihodno jefen, fhefti del vôde.“

„Ko je pa mofht prevodén, bodi fi, de fe je prevezh v mokrim tergalo, ali bodi fi, de je grosdje v preteshkim ali mokrotnim fvetu raftlo, mu ne pridevamo gipfa, kakor je v Sizilii navadno, kar bi njegovo vrénje mótilo, marvezh na pol ali na tretji del na ognju sgofteniga mofhta, zhe bi she kdo rajfhi ne hotel grosdja na folnzu, v pezhi ali vrozhi ísbi takó dolgo svenvati, de bi vfa nepotrebna vôda is njega fpuhtela. Ravno takó je treba ravnati s mofhtam is nesreliga in kifljatiga grosdja is obfenzhenih ali previfokih in prehladnih krajev; ko fe mofht sgofti, bolji vino is

*) Memoria sul meglioramento de' vini Napolitani. Napoli 1808.

njega poſtane; vezh mu vershe ſparjeniga moſhta priliti, ko zukra pridjati, ki je drashji. Toliko in nizh manj je v naſhih Abruzih (deshela je takó imenovana) in okoli po drusih viſokih krajih, koder na ſvojih viſozhinah prevodéne in kiſlaſte moſhte pridelujejo, navádno; v nekterih naſhih krajih pa puſté tudi vèſ ſvoj moſht na ognju savreti.“

Is tega je ozhitno, de dobro umijo s moſhtam po raslizhnih okoliſhinah ravnati, pa tudi vidimo, de v nar gorkejih vinſkih deshelah ſe vender tudi na vezhjih viſozhinah le vodéni in kiſli moſhti pridelujejo; takimle, pravi Onoráti, ne gré grampe prikladati, jo she ſami dovelj ali ſhe prevezh imajo.

Kadar v Tokaju svénjene jagode v shaklju smaſtijo, ſpravijo tak moſht v ſodez, in jim poſtane v vezh letih nar shlahtneji vino, ki mu eſenz, to je, sgóſtik ali slezhik pravijo. De bi pa vezh eſenza napravili, prilijejo nekteri tazim moſhtu zheterti ali tretji del, drugi pa ſhe bolj umetni polovizo ali ſhe zlo tri zhetertine navadniga nar boljiga nograſhkiga moſhta; torej — in kér ſhe is grosdja, ki ni nikolj Tokaja vidilo, tudi eſenz delajo, — je ozhitno, kar tudi vezhletne ſkuſhnje uzhé, de zene Tokajſkiga eſenza ſo kar mnogoverſtne. Dohtar Ritter pravi:*) de ga puſté 10 let v ſodzu na droshjeh, de v Breslavu v Shlesii je nar vezhi kupzhija s njim; de, kadar je práv ſtar, diſhi kakor mazhke ob nekim zhaſu, ki ga ne gré dalje tukaj v miſli vseti, in de pri nekim koſilu, pri kterim ſo bili pred vezh ko 150 letmi nekimu kralju, veliko knesam, magnatam in drusim viſokim goſpodam s tazim vinam v Tokaju poſtregli, ſe je bila njega shlahtnoſt daljezh okoli takó rasglaſila, de jih je kar veliko sazhelo po njem opraſhevati.

Válvasor je v ſvoji Krajnozhaſti, tedaj she pred vezh ko 160 letmi neko od ipávſke grajſhine pridelovano vino práv pohvalil, in ga pod nekim ne prevezh priſtojnim imenam (K..rm..r) v ſvoje bukve sapiſal; dan danaſhenj mu pravijo Oberfelder, po váſi, pri kteri raſte. Zhernoplavo tertno pleme je bilo od drugod, pa ſe ne vé, od kod, saneſheno. Grajſhina ga je, kar ſe vé, po nemarnósti po malim pridelovala, tudi ſedaj ſe nje nógrad ne snajde v nar boljim ſtanu.

Neki graf Kobenzel je she pred vezh ko 80 letmi neko

*) Weinlehre von Dr. Ritter. Karlsruhe 1817.

belo tertno pleme is Tokaja na fvojo grajfhinizo v Lóshih (Leutenburg) nad Ipávo sanefel, in od Vídma (Udine) gori, fe je pozhafi belo tertno pleme, ki je po fvojih drobzhkenih jagodizah po lafhko Pikolit imenovano, tudi pod enakim iménam med nami saplodilo. Te tertne plemena fo bile perve, is kterih fo bili pri naf jeli po tokajfki fhegi, to je is svenjeniga grosdja veliko shlahtneji vina ali sgoftike delati. Srelo grosdje fo doma na niti obefheno, — kar fe mende tudi v Tokaju vezhidel godí — svenvali, sa vezh mefzov kafneji obrali, ga smáftili, in s takim mofhtam fodize, pa ne do verha napolnili, jih sabili, safmolili in pod ftrehe f-hranili. Kafneji fo tudi is Refofhka, Bersamina in Malvashije take sgoftike ali efenze delali, in fhe kafneji is smefhaniga grosdja mnogoverftnih plemen. Nimamo ga tertniga plemena, de bi v dobri legi pritlizhno rejeno, nam po ti fhegi pofébno shlahtnih vin ne dalo. Kteri vinoredniki, in kadaj fo fpervizh sazheli take vina delati, tega vezh ne vémo; nar hitreji je fhega take vina narejati is Franzoskiga zhes Talijanfko do naf prifhla, in pikolitovo grosdje je pervo bilo, is kteriga fo ga delali, sató, kér fo njegove jagodize tako tanjkih lupiniz, de pred vfim drugim grosdjem svenejo, in tudi sató, kér vfe take shlahtne vina vfaziga beliga grosdja, zhe bi ravno jagodize pikolitoviga grosdja vmef ne bilo, fhe smirej pikolit imenujejo. Nekteri mu pravijo tudi is franzoskiga in lafhkiga jesika likvór; lahko bi fe tudi fuho vino, kér fe is fuhiga grosdja nareja, imenovalo.

Od kar Ilirzi take vina narejajo, je nifo imeli fhe prílosnofti kakimu kralju ali zefarju pri kakim goftovanju s njim poftrezhi, de bi fe bila njegova flava rasglafila, pa tudi ni ga bilo fhe med njimi mosháka, de bi bil, kakor Franzósje s tazim vinam v vunajne deshele, in fizer smirej s enako dobrim, ftanovitno kupzhijo odpèrl. Nikoli fe ne bo s kakim vinam ali tudi drugim blagam ftanovitna kupzhija v vunajne deshele odperla, ko ne bo smirej enake bashe; zhe bi tedaj kakiga leta vinfki pridelek sa tó ne bil, nima fe ga malo in dofti v tako kupzhijo vverftiti. V Tokaju komaj na tretje leto efenz delajo, in Franzosje raji domá preflab fhampanjer popijejo, ali ga poflam fpiti dajo, kakor de bi fi s njim kupzhijo fkasili.

Pred 40 letmi fe ni flifhalo, de bi bil kdo spod 2 gold. bokal taziga vina v tih krajih prodal, zhe ni ravno zhes leto ftaro bilo. Ob zhafu kongreſa leta 1821 fe ga je v Ljubljani kar veliko po-

pilo. V poſlednjih zhaſih ga ni ſkoraj vezh okoli po vſih teh krajih goſpoſkiga vinorednika ali tudi bolj bogatiga kmeta, de bi vezh ali manj tazih eſenzov ne narejal, ne sa kupzhijo, ampak sa dom, in marſikteri vunajni goſpod v teh krajih na kako koſilo povabljen, ſe zhudi po troje ali ſhe vezh tazih vin piti. Nekteri jih vender is premalo zukreniga, ali premalo svenjeniga grosdja narejajo, vſi jih pa slo premalo ſtarajo. Komaj je svrélo in konez leta zhiſto poſtalo, ga she ſerkajo in prodajajo. S tazimi premladimi in flabimi eſenzi ſe je tudi kupzhija pohabila. Deshelanje, bodite umni! dajte jim is zukreniga in dobro svenjeniga grosdja pritlizhne reje narjenim ſtaroſt 12—24 let doſezhi, in potem bote vidili, de, zhe vam ravno shugajo, vaſ od vſih platí s vinam saliti, ga bote vender lahko dobro in na vſe ſtraní prodajali. Ko bi kdo poprafhal po tazim 15 lét ſtarim vinu, kje ga pa neki na pródaj dobí? Vezhkrat nam je bilo she povedano, de goſp. Heborn, angleshki konsul v Tèrſtu, kadar poſébne prijatle povabi, jim nar sadnjizh po vſih ſlovezhih vinih, s ſtarim ipávſkim eſénzam, ki ga nar boljiga ima, poſtreshe. Marſikteri ógerſki goſpodje ſo ga she kupovali domá pokasati ga, de ſe tudi drugej Tokajar nareja. Franzosje ſo v ſvojim zhaſu vezhkrat ſkerbno oprafhovali ali je is njih deshele po kupzhii do naſ prifhel, in pretezhene leta ſo mnogi zeſarſki generali poſkerbeli, de ſe jim je na Lafhko poſhiljal. Ilirja bi lahko s rasnimi takimi eſénzi zelo zeſarſtvo in ſhe vezh, preſkerbovala.

Kadar ſo ſe ob potópu morſki valovi v bele goré vpirali, in ondi ſeboj prineſheni peſek in pèrſt popuſhali, de ſta ſe v ipávſki dolini s zhaſam k ſoldanu ſzenila*), je, kakor pri Tèrſtu tudi pri Proſeku, Kraſhki rob nekoliko tega ſoldana vſtavil, de ſeshe od Kraſoroba doli do morja. Na tem ſoldanu, v satiſhji pred burjo in ſeverjem, ki mu le ob mozhnim jugu ſolomorje gôri viſoko ſhkoduje, ſo she od ſtarih zhaſov shlahtne vina pridelovali. She Plini je piſal, de zeſariza Livija, ki je s ſvojim goſpodam, zeſarjem Auguſtam, tam bliso, v Ogléju pogoſtama domovala, je dobrimu vinu is Proſeka njegovo viſoko ſtaroſt perpiſovala, in ſhe dan danaſhenj mnogoteri Kraſhovez, ki ga morde ſhe po manj, ko zeſariza Livija pije, enako ſtaroſt doſeshe. —

*) Naſh ſoſtavek: Urſprüngliche Bildung der Wipbacher Gegend, im Illyriſchen Blatte vom 23. Februar 1821 Nro. 8—11.

Rimſko ſhego vina narejati ſo pa v Proſéku she sdavnaj opuſtili, sakaj nikoli niſmo ſhe fliſhali, de bi mu kakor nekdaj Rimzi ſtolzhene ſmole ali tertniga pepéla prikladali, marvezh miſliti bi ſe moglo, de ſo nekoliko Dr. Liebigu naprej ſtopili. V zeli Ilirii ga ni nishjiga in bolj savetniga kraja vina pridelovati od Proſéka, in vender zhakajo s terganjem do ſred Kosoperſka, de bi priſhli s vinovrénjem v sasheljeni hladni zhaſ. Potergano belo grosdje prezej smaſté, in s njim bres tropin odperte badnje nalijejo. Kakor hitro sazhne vreti in pene gori metati, ga ſpenijo, in snad droshja v drugi badenj pretozhijo; takó ga ſpenvajo in pretakvajo vezhkrat, smirej odlozhvaje droshje snad in spod njega, in takó ſi kar veliko prisadevajo ga saduſhiti, de bi malo vrèl, vino ne poſtal in ſladkoſt ohranil; nar raji ga is badnja prodajo. Kupez ga dobro plazha, in vezhidel ſhe v bolj hladen kraj odpelje, in ga shelí hitro potozhiti, saté, de, ko bi pregorko vreme naſtopilo, bi mu na drenj ne potegnilo. Tako vino, de ſi je ravno uſtam prav prijetno, ne ſlushi vſazimu shelodzu. Şkorej po enazih ſhegah v Friúlu rudezh Refoſhek napravljajo, kteri mozhnó ſladak tudi slo po ſrovini diſhi, mozhno napénja, in ko ga kosarez ſpijeſh, ti poſtane trebuh kod boben napét. Profekar in Refoſhek bi bila vina, de bi bilo kaj, in vender, ko bi vina is njih narejali, bi jih pa nikakor vezh po tazih zenah ne prodajali.

Tudi na Rajnu she od ſtarih zhaſov take saduſhene vina napravljajo; de bi ſladkeji oſtale, in prehitro ne vrele jih s sheplam pokadé, in bersh tjè doli po Rajnu v Holand poſhiljajo, kjer ſo veliko obrajtane. Franzósje jih vins muets: mutaſte vina imenujejo, in jih vezhidel v manjſhih mérah delajo, pa, kar ſe koli da, s sheplam nakadé, de jih po leti drugim vinam, nameſto jih kaditi, prilivajo, in jim takó tudi nekaj shivesha — ne ſhe svréliga moſhta — dajo, de bi njih tiho vrenje naprej terpelo in vina ſtanovitniſhi oſtale.

Neki ud bavarſke drushbe viſoko uzhenih mosh je pred nekimi letmi svedil, de vſi shivinſki mehurji dajo mokrotnim, ne pa alkohólovim ſoporu ín diſhavam ſkosi iti, in je ſvétoval, vſe manji poſóde, v kterih ſe vino dalje zhaſa hrani, s tazimi mehurji salopnjeno sakrivati, de bi tedaj ſkosi tak mehúr mokrota ſe kadila, ne pa alkohol ali vinſka mozh, in de bi ſe po ti ſhegi mokrota is vina sgubivala, alkohol in diſhava pa v priméri mnoshila.

Preteklo je she 20 let, kar vſe ſvoje vina — eſenze in no-

grafhke — kar jih v bokalnih gufhtarah hranimo, s mehurji samafhivamo. Imamo fhe kako gufhtaro, de fe je she tretji del mokrotnofti is nje pofufhilo; kar je pa fhe v nji, fe da meriti s vfazim vinfkim pridelkam — bres bahanja — zele Evrópe. Rojáki, po ti fhegi hranite fvoje drage efénze, ali tudi druge shlahtne vina, in kàfali fe ne bote! Omiflimo fi sa priftojnofti voljo, vfelej le govejih ferzhnih mehurjev; po velikofti gufhtarnih gèrl fe rasreshejo, kofzi v tolikanj vôdah ismijejo, dokler je vôda zhifta, potem fe v vinu pomozhijo in zhes gufhtarne gèrla priveshejo. Kadar fe pofufhé, fe takó mozhno fteklenize poprimejo, de jih po nobeni zeni, bres jih pozhafi rasmozhiti, ne otèrshefh.

Pred vezh ko 20 letmi je neki zolnar na Rasdèr tim dal v hudim mrasu nekoliko vina smersniti; kar je v njem vodéniga, smersne, alkohol pa ne smersne, in fe od ledu odlozhva; kadar fe mu je sdelo, je led prebodel, in mozhneji vino v gufhtare nalil. Po taki fhegi bi fe dal tudi pràv mozhen jefih sa kake bolesni ali omedlevze narediti. Takim pa, ki v hudih mrasih vina vosijo, ali jih zhes nozh v mrasu pufhajo, damo na snanje, de is 10 zhebrov vôde je ravno 11 zhebrov ledú; ko bi tedaj barigla vina hudo premersnila, bi fe mogla raspozhiti, kér led sdaj vezh proftora potrebuje, kakor popred vino.

Is Franzoskiga fpeljajo malo vin, de bi — rasun nekih efenzov — kake priloge od zukra, vinfkiga zvetú, medú i. t. d. ne imele; take le fo navadne, ozhitne in fploh snane, franzoske fhege vina narejati; od teh ne bomo dalje tukaj pifali; tudi od tega, de v Ṣirmii, bliso Belgrada, pelinovze sa kupzhijo napravljajo, v drusih krajih pa rasne difhave, in fhtupe, kakor fladko fhkorjo i. t. d. (ni jo fhe snane difhave lep in vinolaften duh nadomeftiti) v vina devajo, ne bomo vezh befedize govorili, le od gomisljivih ali fpenljivih vin, ki jih po vfakdanje ín povfod Ṣhampanjer imenujejo, moramo kaj maliga povedati, sató, ki fo poftale take vina gofpódi, pri pofébnih pojednjah in vefelizah potrébne kot berazhu fkorja kruha, in sató, ko bi vtegnilo marfikteriga nafhih bravzov mikati, sa fkufhnjo tako vino narejati. Ṣami nifmo fhe tega fkufhali, pri naf je grosdje k temu presrelo, in terganje presgodno; naravopoftave pa, po kterih gré tako vino delati, fo slo rasumljive.

V Ṣhampanji na Franzoskim fo she v ftarih zhafih pervi take fpenljive vina delali, od tega pride imé; v Ṣhampanji fe po vinfkih krajih veliko vin prideluje, v primeri fe ga pa le malo

po ti ſhegi naredí; ſami Franzosje pravijo v otizhnih zhaſopiſih, de ſe ga is njih kraljeſtva po trikrat vezh poproda, ko v Şhampanji naredí. Tudi po drusih bolj ſevernih deshelah vun is Franzoskiga ga kar veliko napravljajo; K. A. Hellenthal povej, *) de na Nemſhkim, poſébno v Virtenbergu je neſhtevilno ſabrik, v kterih ga delajo, in de v Preſhbúrgu na Ogerſhim je od leta 1818 sa-nj ſabrika, v kteri navadno vſako leto po 200,000 guſhtar s njim nalilejo.

Tudi Şhampanjer je neko saduſheno vino, sdravo sdravimu, bolniku ga pa ne gré ſvetovati; ko je práv narejen, ſe v kosarez nalivaje, sgolj v pene ſpremení, kar je ozhém slo dopadljivo; tudi njegov obilni s alkohólam navdáni vogelnokiſli gas zhloveſhko nebó prijetno ſhegazhe; ko pa pene vkup padejo, de ſe le vino vidi, vgaſnejo in sginejo vſi taki prilisljivi obzhutleji, in vino jo nima ſamo na ſebi nobene poſébne mozhí, pa jo tudi ne ſme imeti, kér je le sató narjeno, de bi ſe ga v veſelih drushbah kar veliko, in pa ſhe po dragi zeni popilo.

Vogelnokiſli gas, od kterga ſmo sgorej pri vinovrenju povedali, de is moſhta puhtí, gré vinu, od kteriga tukaj govorimo, perſiljeno perhraniti, ſizer bi ne gomisljalo ali ſe ne ſpenilo, — kar tudi v franzoskim jesiku muſirati, ali ſhampanirati pravijo —; pa tudi je treba poſkerbeti, de ſe droshjize is guſhtare vún ſpravijo, bres de bi ſapa uſhlá, sakaj kakor hitro bi ſe ſapa raspéla, bi ſe vsdignile in vino bi kalno poſtalo, kar bi goſpoſke ozhí slo rasshalilo; na to dvoje je treba poſébno pasiti, ko kdo shelí take dobro ſpenljive in zhiſte vina narediti.

Şami Franzosje, ſhe zlo v Şhampanii, nikoli gotovo naprej nevedó, ali ſe jim bo pa tudi ſponeſel ali ne; zhe je grosdje presrelo in mozhno zukreno, poſtane mozhno vino, in jim nezhe ſhampanirati, tudi, zhe jim pred simo prevezh sevrè, jim ne muſira; zhe je pa grosdje preseleno, imajo s njim kar veliko drusih sabáv. Njih poglavitniſhi ſkerb in prisadevanje obſtoji v temle, de bi jim ki polovizo pred simo v ſodih, polovizo pa po letu v terdo samaſhenih in salopnjenih guſhtarah sevrèl, in de bi vèſ vogelnokiſli gas poſlednjiga vrenja v guſhtarah oſtal. Is te namenbe tershejo, ne presreliga grosdja, kar je mogozhe she v jeſenſkim hladu; v Şhampanii sjutrej, dokler je ſhe grosdje roſnó, ne, de bi vezh

*) K. A. Hellenthal's Hülfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler, verbesserte sechste Auflage. Pesth 1838.

vina imeli, temozh, kar ſizer nobeden ne piſhe, de bi ſe jim pregorko grosdje prevezh ne vnelo, in moſht prevezh ne sevrel; v drusih krajih ga pa nekteri potergano na ſolnzu ali v hiſhah neke dní svenvajo; eni ga oberajo, drugi pa ne. De bi jim moſht prevezh ne sevrel, ga eni na slo raslozhne vishe ſazhejo (filtriren); drugi odlozhijo od njega v odpertih badnjih, kar ſe da v 30—40 urah, kakor v Proſéku, sgorne in ſpodnje droshje, po tem ga v ſode ſpravijo. Ṣuſhza ga preſnamejo, vzhiſtijo, guſhtare s njim nalijejo, de vſake 2—3 perſte manjka, in jih terdó terdó samaſhijo.

Bogati prekupzi imajo v ſvojih velikih kletih sidane ſkladanze, va-nje ſpraviti 200,000 do 600,000 tazih guſhtar, de leshé ena vèrh druge. Ko ſe proti konzu poletja vino v njih, ki niſo bile do vèrha polne, napne, ali pa tudi, zhe jim sazhnejo dobro pókati, jih práv veſelí. Na jeſen denejo guſhtare doli na tlà, jih poſtavijo na glave pokonzi, jih vezhkrat okrog gugajo, pa de je gèrlo smiraj od ſpodaj; takó slesejo pozhaſi vſe droshjize na sámoho, ali gobov samáſhek; sdaj jih féde pét h kaki niski misizi, in delajo, kakor Nemzi pravijo, eden drusimu v roké; pervi sámoho odvershe, drugi jo vùn potegne, pa takó, de vino le droshjize vùn palne, ko bi ſe pa vender prevezh vina raslilo, ga tretji is druge she zhifte guſhtare dolije; zheterti dobro samaſhí i. t. d. sdaj je Ṣhampanjer gotov, in dajo ga v kupzhijo.

Vezhkrat ſe jim pa zlo nizh ne ſponeſe, marvezh jim, kakor pravijo; predé, to je, ſe jim sgoſtí, de ſe jim kakor olje v dolge niti vlezhe, kar je snamnje njega slo niske bashe; tú ga is guſhtar sopet v ſode potozhijo, ga pretepajo, de ſe Bogu uſmili! zhiſtijo, in snovizh v guſhtare nalijejo; mu rastopljeniga in vzhiſteniga predobriga zukra, ali pa tudi po potrebi alkohola ali vinſkiga zvetú v pravi, snani primeri dolijejo, in zhakati morajo drusiga leta, de ſhe le vidijo, kaj de is njega bode i. t. d.

Pri naſ ni takó rozhnih delavzov, de bi umeli Kimovza droshjize is takih guſhtar ſpravljati, satorej, pravi baron Babo: zhe ſi ſi nekaj malo guſhtar taziga vina naredil, ſpravi tudi droshjize, po tukaj dopovedani ſhegi, na sámoho, in ob mozhnim mrasu, — pa bres de bi ti vino smersnilo — samoreſh ſam droshje vùn ſpraviti, bres de bi ti ſapa hotla is guſhtar pobegniti; ni je namrezh tazhaſ gorkote, de bi jo raspela; tudi bi samogel, ko bi bilo vino preojſtro, kiſlo ali preſlabo po imenovanim podúku ga poboljſhati. Od drusih

ſredſtev take vina k ſpenenju ali muſiranju priſiliti, hozhemo molzhati.

Pred vezh letmi je bilo rezheno, de je neki Franzós okoli 100 zhebrov Profékarja v Tèrſti kupil in ſhampanjer is njega delal; vezh jo ne moremo sagotoviti, kakor de ſmo ſliſhali to. Pili ſmo pa Profékar she vezhkrat, de ſe je kot ſhampanjer ſpenil. Marſikteri goſpoſki vinoredniki okoli po tih krajih naredí kake guſhtare ſhampanjarja sa ſe, in ne sa kupzhijo; tak pa nam ni ſhe snan, de bi mu mar bilo droshjize od njega odlozhiti, ali de bi ga pràv prijetniga naredil. Zhe ſe ga naredi is premalo sreliga grosdja, ſe ne bo bres kake prilage kar nikoli ſponeſel; s kiſljatim in kalnim ſhampanjarjem kar nobenimu ſladkouſtniku ali viſhejimu goſpodu vgodil ne boſh.

Pràv bi vender bilo, ko bi neki uzheni in bolj umni goſpodje, ki po Dolenſkim in Ṣhtajerſkim na ſvojih grajſhinah, ali na ſarah domujejo, in s ſevernofranzoskimi, kjer ſhampanjar rafte, in s nemſhkimi deshelami enako podnebje in vina imajo, vſak poſébej ali sdrusheni, po vezh ſkuſhnjah jo vlovili, tudi take pràv prijétne vina narejati, de bi vender veliko denárjev, ki ſe sa-nje v ptuje deshele dajajo, ſe sa vezh drugih potréb domá prihranovalo.

Preden ſvoje ljube bravze v klet ali vinſki hram peljemo pogledat, kaj je tú poſkerbeti in opraviti — kar bo morde ne ſamo vinorednikam, ampak tudi drusim, ki s vinam kupzhujejo, ga tozhijo, ali sa dom hranijo, vſhezh — moramo opomniti, de je mende ni na zelim ſvetu vinſke deshele, de bi v takó majhnim proſtoru tolikanj raslozhnih vin rodila, kakor ti kraji in kotánje okoli naſ. Povedali ſmo she, de ſe tukaj rasne shlahtne, ſuhe vina ali eſénzi delajo, samolzhati jo pa ne ſmemo, de bi ſe lahko ſhe marſiktere druge, nove bashe, in s ſtaranjem veliko shlahtneji narejale. Kar pa po navadno narejene vina vtizhe — od saduſhenih ſmo she sgorej govorili — je naſha ipávſka nograſhna prítlizhne reje in is pervih lég, in poſébej is paſjiga repa v naſhi ſari, pervo vino; ſaj ſo nam zhiſti prihodek orala tazih nogradov 4 goldinarje in 15 krajzarjev viſhej od vſih drusih v zeli komiſii zenili; — sa paſjim repam in drugo ipávſko nograſhno pervih lég poſtavimo Tershaſhke terane in neke Friulſke okoli Medéje, sa temi naſtopi selenkljat Zividin, pa le okoli Kronberga, bela Breshanka in Rebola — dvé simſki vini; potem pridejo vſe druge

ſrednje bele in zherne vìna. Tudi ſe v tih krajih, na poſébnih robéh in viſozhinah nekaj malo nishjih, kiſlaſtih vin prideluje. Ṣvojim dragim prijatlam pa na Dolenſkim popolnama proſto puſtimo, njih tudi mnogoverſtne, in vezhkrat shlahtne vina Ilirſkim, kakor sa pràv ſposnajo, vverſtití, in rezhemo:

Kakor je majhna Ilirja, podoba velike Evrópe de ſe najdejo v nji lepe polja in viſoke goré, laſhko, nemſhko in ſibirſko podnebje, trije poglavitniſhi evropejſki narodi in jesiki, vſi poljſki, morſki in gojsdni pridelki: takó tudi vſe evropejſke vina, od nar bolj kiſliga do nar ſladkejiga, od nar nishjiga do nar mozhnejiga; najdejo ſe bele, rumene, rujave, slate in selene, zherne, rudezhe, mozhno plesſhezhe, pa tudi grosno lepó diſhezhe, in ſhe zlo na ognju in v zhlovẹku gorezhe! —

Uzheni menijo, de kadar ſo bili Rimzi pod trójomoshmi Pub. Scip. Nasikam, C. Flaminjam in L. M. Accidinam, 177 let pred Kriſtuſam, pervikrat veliko ſvojih ljudí, in 4 leta kaſneji novih 1500 drushín v Oglej preſelili; ſo bili ti le pervi terte v deshelo saneſli; Ṣtrábo, ki je pa ob zhaſu Kriſtuſa, ſlovil piſhe, de je bila v Ogleju she ob njegovim zhaſu velika kupzhija, de ſo ſe tam Ilirzi s mnogim zhesmorſkim blagam previdvali, in vina v leſéne ſodze polnili, to je, de ſo ga is Ogleja tovorili. Rimzi ſo navadno ſvoje vina v semeljnih ali lonzhénih poſódah hranili, ki ſo jih ánfore imenovali, kakorſhnih je ſhe veliko v Ogleju, v nekim majhnim ajdovſkim tempeljnu, pred patrijarſhko zerkevjo viditi. V vſih ſtarih zhaſih ſo ſe vina is tih krajev zhes goré le tovorile, in Válvasor piſhe, de ſhe v njegovim zhaſu, pred 150 letmi, ſo bili Vèrhnizhani tovorniki, ki ſo vina is Ipáve na Gorenſko tovorili. Odkar ſo pa v poſlednjih zhaſih gore na vſe kraje s zeſtami preſekali in prederli, in gojsde, pa ſhe prevezh, srejzhili, ſe je vinoreja v tih krajih bres mére, poſébno na shitnih poljih, vezhkrat ozhitno k satiranju shitoreje, in h ſhkodi vlaſtnikov, povsdignila in pomnoshila. *)

*) She 1368 ſo avſtrijanſki Nadvójvodi prepovedovali tertorejo s satíranjem shitoreje mnoshiti. Zeſar Makſimilijan II. je 29. Proſenza 1565 prepovedal nove nograde naſajati. De je Korel vójvoda na Ṣhtajerſkim Ipávzam in Rihenbèrzhanam prepovedal plante na njive ſaditi, ſmo she popred v miſli vseli. Drugi dan Ṣuſhza 1730 je bila pokora 10 gold. tem shúgana, kteri bi ſhe zlo kake puſhave snovizh naſadili. 25. dan Ṣvezhana 1769 je bilo osnanjeno, de, kdor bi nov nograd naſadil, mu ga bodo prodali, polovizo kupne zene dobí tiſti, kdor bo ovadil, polovizo pa zeſarſki saklad; in de v tem neſkerbne in sanikerne goſpoſke bodo 100, semeljſke goſpoſke pa, ktere bi ſame nov nograd

V naſhi fari imamo ſedaj 528 oralov nogradov zhiſto pritlizhne reje, in 531 oralov njiv s tertami ali, kakor pravimo, s plantami; v zeli naſhi ipávſki komiſii pa je 1423 oralov nogradov in 2573 oralov njiv s tertami; prideluje ſe v naſhi komiſii vſrednje, kakor ſe nam posdeva, okoli 32000 dunajſkih zhebrov vina. V zeli Gorifhki kneshii — v kteri ſte le dvé komiſii bres vinſkih pridelkov — imajo 8931 oralov nogradov, pa ne ſploh pritlizhne, ampak vezhidel dobro odtalne reje, ki jo rónke imenujejo, in 57237 oralov njiv s tertami, in pridelujejo po zenitvi nekiga, pa ne zeſarſkiga, perita ali semljoméra vſrednje 286564 zhebrov vina. *) De ſe tudi okoli Terſta veliko in dobrih vin prideluje, je ſploh snano. Zhe bi ſe v ſedajnoſti hotle vſe vina, ki jih zhes goré ſpeljujejo, ſtovoriti, kje bi ſe tolikanj konj jemalo? Dobre zeſte — ravne in shelesne ſhe bolj — odpirajo kupzhijo, kupzhija podpira kmetijſtvo in rokodelſtvo; vſe ſe veshe, vezh ko je ljudí, bolj ko oprafhujejo po pridelanim ali isdelanim blagi, vezh ſe ga prideluje, isdeluje in poprodá.

Od Ogleja je tedaj naſhim nekdanjim divjim ozhakam shlahtna tertiza doſhla; od Ogleja, ki je tazhaſ ſhe ſlovenſki bil **), nam

---

naſadile, 200 rajniſh pokore vredne plazhale. S tazimi poſtavami ſo hotli potrebniſhi shitorejo podpirati, in mnoshenju preniskih in ſlabih vin braniti. V bolj posnejih zhaſih pa je bilo vlaſtnikam popolnama pripuſheno, na ſvojih semljiſhih rediti in pridelovati, kar bi ſe jim sdelo, de bi jim nar vezh vèrglo. Zeſarji ſo menili in upali, de ſo vinoredniki she pri pameti, pomotili ſo ſe pa v tem le, sakaj okoli po vſih vinſkih krajih jih je kar veliko takó neumnih, in s tertami ſo v take kraje saſhli, de bi ſe jim, v teh rezheh le, sa práv práv veliko potrébo snovizh ofkerbniki poſtavili! — —

*) Atti della Imp. Reg. Società Agraria di Gorizia. 1844.

**) Zhe v Oglej greſte, ne ſtópite nikakor is nekdanje ſtare Slovenije. Ni práv ne, de neki nemſhki uzheni flavnimu goſpodu Janesu Kolárju, pervimu Slavjanu na Ogerſkim samerljivo ozhitajo, de ſi je v ſvojih bukvah: Reise durch Oberitalien etc. mit besonderer Rücksicht auf slavische Elemente, unternommen im Jahre 1841. Pesth 1843 — hotel prevezh ſvetá sa nekdanjo ſtaro Slovenijo polaſtiti. Vnet sa flavo ſvojiga, ſèm ter tje mozhno potlazheniga in satertiga, in na ſvetu nar bolj rasproſtorjeniga naróda, terdi v ſvojih bukvah, de Benetke ali Venetke imajo ſvoje ime od Venetov, ki ſo Slovenzi bili. Oglejzi, in drugi tam okoli ſo pred Atilam na otoke pobegnili, ſe na-njih vſelili, in meſtu Venetkam sazhetik poſtavili. Bres komu ſvoje preprizhanje tukaj vſiliti, terdno miſlimo, de Slovenzi ſo pred Rimzi v tih krajih bili. Rimzi ſo she Terg naſhli, in ſo ga Tergeſte imenovali. Juli Zesar je priſhel 59 let pred Kriſtuſam s tremi legijoni vojakov v Oglej presímit. Sosidal je Zhedád (Cividale) po njem Forum Julii, sdaj ſe pa zela deshela po-njem Friul imenuje. Tudi bele goré, ki ſe sdaj po-njem Julijſke, ſo ſe popred, po ſprizhevanju Marzelína, Venefhke, to je Slovenſke imenovale. — V letu 568 je patrijarh Pavlin is ſtraha pred Dolgobrádzi v Grádo — ali ne v Grad? — na neki otok pri morju, unſtran mozhírja, ali kakor pravijo paludov, pobegnil

ſe je tudi po ſv. Móharju — ki ga Krajnzi isvoljeniga beſédnika pred Bogam imajo, ki je uzhenez ſv. Marka, v letu 50 po Kriſtuſovim rojſtvu pervi Oglejſki ſhkof bil, in ſv. Jélarja naſlednika imel — ſv. véra sablifhála; satorej ſo tudi od vſih ſtarih zhaſov vſe ſlovenſke deshele okoli do Drave oglejſkim vikſhim ſhkofu, ki ſe je patrijarh imenoval, v duhovnih rezheh podloshne bile. Ko ſe she vam, preferzhni Ṣlovenzi! ljubi po boshjih potih ſv. meſta objiſkovati, sakaj bi ſhe raji, ali pa ſaj vender tudi na lepo in kar rodovitno polje — od kodar ſmo terte dobili, in kjer jih ſhe takó lepó redé — v Oglej ne ſhli, in v vſim ilirſkim in ſhtajerſkim Ṣlovenzam, nar ſtarſhi in tedaj tudi nar ſvetejſhi zerkvi, daritev hvaleshnoſti sa rasſvetljenje ſv. vére ne dopernesli? —

Prizhijózho zerkev je patrijarh Popón v letu 1031 is podertin, ki jih je Atila v letu 452 v Ogleju popuſtil, dosidal. Ko v to ſv. boshjo vesho ſtopiſh, te bo tiha, ſveta grosa velizhaſtva boshjiga prevsela, de oſtermiſh; niſi jo ne ſhe vidil takó kraſne zerkve, de bi molzhezha, pa vender takó shivo na ſerze ti govorila! Práv ni ne, — tudi vam bolj viſokim in uzhenim goſpodam naj bo rezheno — de ſe tako vſim Ṣlovenzam nar vezhi ſvetiſhe, ki ga je ſhe zlo poboshni ſvetli Zeſar Ferdinand sadnjizh objiſkal, v nemar puſtí, in de ſe na-nj sdaj — ko zeli uzheni ſvét po ſtarinah hrepení, takó zhiſto posabi! —

---

in is Ogleja vſe ſvetinje in ſv. saloge tjekaj vhital. — Dan danaſhnj je okoli Ogleja veliko njiv, ſenoshet in drusih krajev, ki imajo ſhe ſlovenſke imena, ſhe zlo Ṣózhni istók v morje, v ſredi Friúlzov, ſe sdóba klizhe; kdor tega ńe verjame, naj popraſha brata naſhiga ſoſéda, shlahtniga goſp. Lud. Ṣhivizhofna, ki je v Zervinjáni, kamor ſe Oglej ſhteje, z. k. komiſijſki ſodnik. Ja ſhe veliko nishej, doli nad Kodrójpo pravijo neki vaſi Gorizhiza, drugi pa Gradiſhka. Vſi Karnjeli okoli ſtudenzov Taljamenta ſo ſlovenſkiga naróda in oblizhja, in imajo ſlovenſke laſé. Dokler ſo ſe ſhe pod Beneſhkim vladſtvam snaſhli, ſo kar radi k Ṣlovenzam prihajali, in ſe med njimí vſelivali. Kar je tod okoli po desheli kupzhevavzov ſo vezhidel karnjelſke kervi ali rodovine; sdaj pa, odkar ſo zeſarſki poſtali, ga ni goda in konza, kakor radi, vſako peletje in v velikih trumah, na Krajnſko hodijo, vezhidel sidarit; zhe kdo dvé ali tri leta tukaj sidari, pa she ſlovenſhino sna, in jo zhiſto srezhe, kar ni ſizer nobenimu pravimu Talijanu dano. Ṣlovenzi ſe kar hitro drusih jesikov nauzhijo, satorej, kakor ſo ſe njih ozhaki hitro talijanſhine nauzhili in na ſlovenſhino posabili, ſe tudi njih ſinovi pri ſvojim ſtarim narodu hitro ſlovenſhine nauzhé. Dobro vémo, de ſlavniga goſp. Kolárja sagovarjavſhi, ſmo tukaj predaljezh saſhli, reſniza je pa Bogu ljuba! in proſimo nam tó milo prisaneſti; toliko oſtane vender tudi reſ, de, ko ſo Ṣlovenzi she pred Rimzi v Ogleji bili, ſmo tolikanj loshej po-njih terte, in kar je ſhe vezh, tudi ſv. véro, sadobili. —

XIX. Kletijſtvo, ali vinohranilſtvo.

Kletijſtvo ſe veshe s vinorejo; kaj bi neki zhloveku pomagalo grosdje pridelovati in vino is njega narejati, ko bi ga ne umel hraniti? Kletijſtvo ali vinohranilſtvo objame tedaj vſe vednoſti, ſkerbí in opravila, po kterih gré vina hraniti, de bi ſe, kar ſe da, obdershale. S umnim djanjem poſkerbeti po mogozhnoſti, de bi vino nobene tiſtih laſtnoſt ne sgubilo, ktere ſo ſplohno obrajtane in sa prijetne ſposnane, ſe pravi: vino obdershati. Vinoobdershljivoſt je pa neki le primerljivi sapopadek, ſe rezhe: le v primeri ali s zhaſam, ali s drugim vinam; takó poſtavimo: to vino ſe da toliko meſzov ali lét, ali pa dalj ali manj zhaſa, kakor uno, obdershati. Slednje vino je pa she po ſvojim bitji v nekim raspadanju sapopadeno; satorej ga tudi ni v nobeni, tudi ne v nar bolji vinſki desheli takiga vina, de bi pri navadnih okoljnoſtih hitreji ali kaſneji ne raspadlo, ali ſe ſpridilo, ko bi mu zhloveſhka vednoſt in umetnoſt po mogozhnoſti v òkom ne priſhla. Niſo vſe vina enako obdershljive ali ſtanovitne, tudi ne vſi kraji vinoobdershljivoſti enako primerjeni ali ſlushivni; takó ſploh govoriti, ſe dajo po vſakdanje narejene in navadno hranjene vina — in tukaj le od tazih govorimo — v merslih krajih veliko loshej in tedaj dalj zhaſa, ko v gorkih obdershati.

Kar vinoobdershljivoſt vtizhe, imajo ſèm ter tje od tega slo krive sapopadke; veliko je Slovenzov in Nemzov — pa ne tazih, de bi ſami vina pridelovali — in med njimi ſhe zlo uzheni, kteri s nekim modrim oblizhjem terdijo, kakor de bi bile vſe ſeverne vina od kraja obdershljive, bolj jushne pa neobdershljive; jushne vinorednike uſtno, uzheni pa tudi novize ali bukve piſaje, v tem milvajo, in jim is vſe mozhi ſeverno ſhego vina narejati, kakor edino ſredſtvo vinoobdershljivoſti, priporozhujejo, s tem pa le ſvojo veliko nevednoſt v teh rezheh osnanujejo. Ne miſlimo ſe veliko pomotiti, zhe jo naravnoſt rezhemo, de v bolj ſevernih krajih ga gré v priméri vezh vina pod slo, ko v bolj gorkih. V gorkih desheleh, v kterih ſo vinſke letine bolj ſtanovitne, in vina veliko hitreji dosoré, ſe tudi, slaſti nishji, bolj proti popivajo; tù ga ni vinorédnika, de bi bil sà dvé dobri vinſki letini s poſódo previden; le kadar prihodna bendima ſlabo kashe, vershe bolji vina sa prihodno leto hraniti. V ſevernih krajih je pa tó vſe drugazhi; ko

jim mofht pred simo sadofti ne svrè, imajo prihodno leto pogoftama sabave s njim; vinfke letine fo manj ftanovitne, satorej bi radi tudi niske vina nekoliko ftarali, de bi jih v flabih letinah drashej prodajali; pri tem fe pa vezhkrat takó fpezhajo, de nimajo ne kaj piti, ne kaj prodati.

Ko je ravno po besedah Dr. Ritterja neka Franzosnja rekla: de Nemzi fhe ne vedó, kaj je srèl grosd, in drugi Franzosje pravijo: de nemfhko vino hozhe zhloveku zheva prejefti; ni to vender nizh drusiga, ko famolaftna hvala, in franzosko bahanje; sakaj po vfih vezhih vinfkih deshelah po Nemfhkim raftejo v pofébno dobrih legah, zhe ravno nekoliko kifljate, vender shlahtne vina, in fo v nemfhkim podnebju dàlj zhafa ftanovitne, de bi pa vfe nemfhke, ali fploh feverne vina fe dale, kakor bi zhlovek shelel, obdershati, je kvanta. Pred 23 letmi fmo brali v svesku z. k. kmetijfke drushbe na Dunaju fpifek nekiga avftrijanfkiga prelata, v kterim terdi, de fo po dunajfki desheli vinfki pridelki, fèm ter tje zelih komifij, ki nifo obdershljivi ali ftanovitni; takó je po vfih drusih bolj fevernih vinfkih deshelah, s eno befédo, po priméri, kakor fo v jushnih in fevernih krajih terte is prekfolnzhnih goríz bolj na polje slesle, ali v premersle kraje safhle, je tudi vino is njih grosdja na obdershljivofti sgubilo. Is shlesaftiga, vôdeniga in premalo zukreniga grosdja fe ne dajo nikjer ftanovitne vina narejati; tó je glas umnih vinorednikov vfih deshel.

Kadar fo Parzi (Bavarzi) pred nekaj letmi v vezhim fhtevilu na Gèrfhko fhli, fo bili feboj vséli veliko shlahtnih rajnfkih vin, sakaj miflili fo — kakor vezh drusih Nemzov — de ga ni vina zhes tega; te vina fo fe jim pa bile, kakor pravi baron Babo, na Gerfhkim hitro fkalile, na drenj potegnile ali fkifale, — v Kámzhatko prepeljane bi bile bolj ftanovitne oftale. Ko bi ne bili posabili — pa tudi zhafa nifo imeli — kadar fo nasaj fhli, gerfhkiga vina feboj vseti, nar hitreji bi fe bili preprizhali, de bi fe bilo dalo dàlj zhafa na Nemfhkim obdershati, ko nemfhko na Gerfhkim; sakaj vina is gorkih deshel fo fame na febi veliko mozhneji in tedaj tudi ftanovitnifhi, pa, zhe domá oftanejo, savolj gorkote veliko hitreji, kakor v kaki drugi bolj hladni desheli; dosorijo, in po naravopoftavi v drugo podóbo raspadanja — v fkifanje prefkozhijo.

V nemfhkim jesiku fe najde slo veliko vinohranilfkih bukev, pa vezhidel nifo vredne treh pifhkavih orehov, in denárji, ki fe sa-nje dajo, fo saversheni; sakaj ne uzheni in fkufheni moshaki,

ki vezhidel nifo vinoredniki in vinohramov nimajo, ampak gofpodje po vezherji lazhni, ki nifo nikoli vinohrama imeli, ali ga morde fhe nifo vidili, fo jih pifali, in jih v podftrehnih ftanizah, pri linini fvetlobi, in verzhiku vôde — de bi faj kosarzhik vina fi naklonili — fhe pifhejo. Po zheterne ali peterne bolj ftare bukve obrópajo, in kar v njih najdejo dobriga in flabiga, neumniga in prasniga — bres prefejanja, kar ni njih rezh — vkup fpravijo, in nove bukve pod veliko pomenljivim naflóvam osnanijo; ni jo take file ali potrebe pri vini, de bi fe pri njih pomozh sa-nj ne najdla, ni takó fkasheniga vina, take gnojenize, de bi te ne poduzhili, ga v prijetno pijazho oberniti, tudi ni ga vina v zeli Evrópi, de bi ti ne povedali, kakó samorefh is fvojga grosdja, ali fhe zlo is kakih drusih sloshkov, enako domá narediti i. t. d.

Take bukve prebiraje, sazhne fe sadnjizh zhloveku takó gnufiti, de jih s nevoljo prezh vershe, in denárje pomilva, ki jih je sa-nje dal; ga ni namrezh v njih konza in kraja od kadil, masil in sdravil, in drusih ozhitno velikih neumnoft. Takó najdefh v gori imenovanih Helentálovih bukvah, poftavimo sa neke pripodobe: de vino, ki ni napolnama, gré pri gorkim vremenu vfake 2 ali 3 dni, pri hladnim pa na 4. ali 6. dan, s sheplam pokaditi!! Bog daj, de bi ga po-njem glava in perfi ne bolele! — de imafh vinohram v neki ogel vifézh, in v oglu obsidano jamo narediti, vino va-njo vloviti, ko bi fe kak fód opozhil! — de kánj samorefh is foda s neko palizo fpraviti, ko jo vezhkrat saporedama v vino potaknefh, in jo vfelej proti obrifhefh; — de vino samorefh med drugim tudi vzhiftiti, zhe vezh pol nelimaniga papirja (Flusspapier) zhes-nje rastegnefh, de fe tizhejo, in takó vfo meglo ali gofhzhavo doli potlazhijo; kakó bi fe pa fkosi poldrugi, ali dva palza fhiroko veho v fod fhlo, papirnate pole zhes vino rastegniti? to pa ni povedano. Takó najdefh v njih tudi moder in koriften uk, de is ftarih dóg shgajnarfkih fodzov, namefti jih na ogenj vrezhi, samorefh, kakor je neki na Mofhkovitarfkim fam sa fe od Zefarja pravizo ali patent sadobil, prezej dobro shganje narejati! — — i. t. d. i. t. d. Vfe tó v snovizh popravljenih, v fheftizh natifnjenih bukvah! — in v letu 1838 berefh —!

Kakor kovazhi konje sdravijo, fo tudi po vfih meftih nemfhkih deshel fódarji ali pintarji (Küfner) vinosdravitelji. Ko fe komu kaj napzhniga ali neprijetniga pri vinu prigodi, hitro po-nj pofhle, in tá s nekim fkrivnoftipolnim oblizhjem poifhe is salóge fvojih

ſkuſhenj, in ſpelje, kar ſe mu sdí; naj ſe mu ſponeſe ali ne, dobro plazhilo terja; on ne more nizh sa tó, ko ga vino ni hotlo vbogati! — Kar ſo piſatelji she v ſtarih zhaſih od tazih ſódarjev svedili, naj bo práv ali napek, koriſtno ali ſhkodljivo, reſnizhno ali lashnjivo, tó gré ſhe smirej od uſt do uſt, is ſtarih v nove bukve. Ozhitno je pa tudi, de v poſlednjih zhaſih ſo jeli bolj umni in ſkuſhani moshje vinorejine in vinohranilſke bukve piſati, kér ſe pa nozhejo bahati, prevezh obetati, in nikogar fleparíti, ſe priméri, de ſo njih bukve med ljuſtvam ſhe malo snane.

Tertoreja, slaſti pa naménu prímerljivo vinovrénje potrebuje velike vednoſti in ſosnanjenja s mnogoverſtnimi narávopoſtavami; tudi kletiſtvo ſe na-nje opira, in kdor hozhe práv vina hranovati, mora ſosnaniti ſe s vſimi narávopoſtavami, ki ſe s obdershljivoſtjo vina v vezhih ali manjſhih svesah snajdejo, in tedaj k njegovi ſtanovitnoſti pripomorejo.

Narávne poſtave in kemijſke reſnize, ki ſmo jih she pri tertoreji ali vinovrénju vezh ali manj v miſlih imeli, ali rasloshili, ne bo treba tukaj pri rasjaſnenju vinohranilſtva po dolgama v novizh raskladati, sadoſti bo biſtrim bravzam, zhe jih le na-nje opomnimo.

V nekim poprejſhnim odlozhku ſmo rekli, de, zhe bi kdo nekaj grosdja v kaki odperti poſodi smaſtil, in kam na gorko poſtavil, bi ſe moſht hitro v vino, vino pa v jeſih ſpremenilo, in jeſih bi tudi hitro gnjiti sazhel; vſe tó bi ſe godilo po narávopoſtavah; zhloveku je pa dano s umnoſtjo vezh ali manj zhes narávopoſtave goſpodariti, jih bersdati, krotiti, in nameſti, de bi mu ſhkodvale, v ſvojo koriſt obrazhati. Vino, nameſti de bi ſe mu v jeſih ſpremenilo, ali ſognjilo, ſe samore 10, 20 do 100 let obdershati; ogenj samore po narávopoſtavi zhloveka opezhi, mu hiſho ſoshgati; umni zhlovek ſe ga pa ogiblje, in ga kolikor more v ſvoj prid obrazha; s ognjem slató, ſrebró, ſvinz rastopí, sheleso svarí, in ſi s njim marſiktere prijetne, tézhne in sdrave jedila sgotoví. Vezh narávopoſtav ko zhlovek vkroti, ſi jih podvershe in ſlushivne ſtorí, bolj tedaj ko zhes-nje goſpodari, bolj pokashe, de je v reſnizi umen, in de dopolni voljo Bogá, ki ga je she v sazhetku goſpodarja ſvetá poſtavil; ali nifta vosovlák in puhobarka v veliko zhaſt zhloveſhkimu umu? —

A. Od ſódov, salivanja in preſnemovanja.

Od kadar sazhne ozheſze na terti, is kteriga ima grosdik ſtrafti,

otékati, je grosdje; in od kadar ſe grosdje smafti, fta mofht in potem vino, dokler ſe ne ſpijeta ali ſpridita, v vedni svesi s podnebjem, to je, s srakam, gorkoto, mokroto, i. t. d. Kar od tega grosdju ali vinu ne flushi, samore umen zhlovek vezhkrat odverniti, kar pa tekne, ima nakloniti. Is premèrsliga kraja prenefe zhlovek tertizo v bolj prekfolnzhen in gorak kraj; is sraka, v kterim bi kiflogas vinu nagajal, v terdno sapèrto pofodo, is gorkote v hladen hram i. t. d.

Defiravno fèmtertje na Gerſhkim, in nekaj maliga tudi na Franzóskim vino v nekih podsemeljſkih jámah, kakor v kapnizah, hranijo; je vender po vfih krajih nar bolj navadno, obilne vinopridelke v fóde ſpravljati. Is rasniga lefá bi ſe lahko fódje narejali, nar bolji pa in nar navadnifhi ſo hraftovi; pri pomanjkanju hraftoviga jih narejajo tudi is koftanjeviga, nekoliko bolj redkiga lefá. Gofp. Gagliardo *) priporozhuje jih raji is koftanjeviga lefá delati, kér imajo manj gávkokiflobe (Galläpfel-Säure) od hraftovih, velí jih is krepkih dóg, in s vratzami narediti, de fe gré lahko va-nje oprat jih; jih dobro okovati, in ko bi ſe imelo vino zhes poletje v mokrotnih hramih v njih hraniti, jih s kako s lanjenim oljem smefhano semljo pofarbati, de bi ſe vino manj fkosi doge is njih kadilo. Şlifhimo praviti, de jih imajo v Brégu vezhidel jelóve, pa ne velizih; ravno práv sa-nje, ki shelijo fvoje bele vína hitro vsoriti.

Pri naf raslozhijo tri plemena hraftov: gnjelz, gráden in zér; le dva perva dafta terden léf sa fóde; vfi trije ſe popolnama po perji lubadu, shelodu in lefu raslozhijo, zér ima dolge, ravne in globoke póke po lubadu i. t. d.

Vfi fkufheni vinoredniki sedinjeno terdijo, de ſe vino v vezhih mérah, kakor fmo she pri mofhtu rekli, tedaj tudi v vezhih fodih is debeliga bolji naredí, in potem, ko je she is vezhiga narejeno in ſe je dobro vzhiftilo, ga imafh, zhe shelifh, de bi ſe ti popred vsorilo, v vezh manjfhih fodizov prefneti. Ta nauk da baron Babo in pripifuje hitreji vsorjenje v manjih fodih nekoliko gorkoti, ktera majhne fode hitreji pregreje ko velike, nekoliko pa sraku, kteri poftavimo, po dógah in dnèh 20 po zhebrifhkih fodzov 3—4krat vezh proftora ima fkosi léf do vina priti, kakor pri edinimu fodu do 20 zhebrov. V nafhih Novizah je bilo povedano, de fo uzheni

*) Del vino e del modo di fabricarlo e conservarlo. Napoli 1814.

naſhli na palz veliki, ſhtirioglati, zhloveſhki koshi 1000 potnih luknizhiz, toliko in morebiti jih ima ſhe vezh na takim proſtoru hraſtova dóga. Uzheni samorejo ſpod kake hraſtove dilize srak popolnama odvseti, potem tezhe vóda ſkosi njo, kakor ſkosi reſheto. Reſ je, de tazih luknizhiz navadno in bres poſebnih pripráv nevidimo, pa vſakdanje ſkuſhnje naſ uzhé, de gré vino ſkosi dóge, kér je treba smirej ſode salivati, pa tudi tanek nóſ táko ſkosi ſode ſkajeno vino v hramu dobro zhuti. Neki grof Del Meſtri is Karmina (Cormons), ſam velik vinorédnik, naſ je bil pred vezh letmi obiſkal, in na vratih odpertiga hrama vſtavſhi ſe, je sazhel lep duh naſhiga vinohrama — v kterim rasun vina nikoli nizh drusiga ne hranimo — hvaliti, de je bilo kaj; kar bi bili mi norzhevanje imenovali, ko bi mu ne bili poprej in potlej rasní vinokupzi enako hvalo dali. Zhe pa vino ſkosi dóge gré, samore tudi srak, ki je 800krat loshejſhi in veliko tanjſhi od vóde ſkosi nje do vina priti.

Ako zhlovek shelí, de bi ſe mu vino vsorilo, in ako srak k temu, kakor gré miſliti, tudi nekoliko pripomore, ker gnjilzhne rezhí v njemu doli tlazhi, pràv je, de pozhaſi in kar v majhni méri ſkosi dóshne luknizhize do vina gré; kadar ſe je pa vino vsorilo, to je, nar vifokeji ſtopnjo ſvoje dobrote doſeglo, de ne more vezh bolji poſtati, bi zhlovek shelel, de bi srak do njega vezh priſtopka ne imel; sakaj nobeno vsorjeno ali dognano vino ſe ne da nikjer vezh v navadnih ſódih dolgo zhaſa s dobizhkam, bres kakih poſebnih ſredſtev hraniti. Ko ní pri prihodu kake gorkote nizh hujiga, she ſamo na ſebi doli jemlje, veſhí ſe, in ſlabí.

Od nekdaj ſo uzheni ſi veliko glave belili ſódam take obleke omiſliti, de bi ſkosi nje srak do vina ne doſhel — takó bi ſe veliko kaſneje vsorilo — pa niſo ſhe bili takó ſrezhni jo tako snajti. She drugizh ſmo dali vſe ſvoje ſóde s oljnato rudezho farbo namasati, in preprizhani ſmo, de taki veliko manj salivanja povshijejo. Kar ſe manj posalije, bogato poplazha na poſarbanje obernjene ſtroſhke. Ko ſe ravno s ſarbo nekoliko dóshne luknizhize samashejo, jih vender tudi ſhe ſama ſarba, zhe ravno manjſhi, ima. Kér ni tedaj nar manj dvomiti, de srak po dóshnih in dnojnih luknizhizah do vina gré, je treba vedno ſkerbeti, de je v vinohrami smirej zhiſt in sdrav, ne pa kak ſmerdljiv ali kushen srak.

Sóde delajo na vezh mér, vezhkrat ſo v desheli navadni vinſki kupzhii nekoliko primerjeni; v mnogih krajih pa take narejajo, de jih s vinam vred prodajo. Odkar nozhejo vezh na Rajnu od

ſtarih vín ſlifhati in vediti, terdi baron Babo, de ſo zhifto opuſtili ſhego, velike ſóde narejati, ki ſo dershali po vezh ſto zhebrov, in dan danaſhenj delajo bolj pripravne; mende tudi tazih hraſtov vezh nimajo. Po ſtarim ſo jih pri naſ delali od 16 do 24 dunajſkih zhebrov, sdaj pa, odkar ſe po vezh vina prideluje, in odkar ſo na vſe ſtrani komiſijſke zeſte odperli, de ſe ga lahko po vezh na vósu pelje, jih narejajo od 24 do 36 zhebrov, ali od 18 do 24 kvinzov. Kar jih je v naſhi komiſii, ſo vezhidel okováni, malo kak ſtar ſodez je ſhe s leſenimi obrozhi nabit; tudi blishnji goriſhki Ipávzi jih dajo vezhkrat okovati, doli nishej pa jih ni vezh kovanih. Sód is ipávſke ali kraſhke hraſtove zhernjáve narejen, de ni nizh beljáve vmeſ — ki bi v mokrotnim hramu hitro ſtrohnela — terpí, ko je dobro hranjen takó dolgo, de bi nobeni Ipávz ne mogel zeniti, koliko rodov bi ga samoglo vshivati. Lepa verſta kovanih ſódov je zhaſt ipávſkiga kmeta in pervi saklad med njegovim hiſhnim orodjem; zhe on kogar poſébno zhiſla, ga v vinohram peljaje pozhaſti, de mu tú piti da, ali ko bi ſe ne hotel s kom kaj poſebniga v prizho ſvoje drushine pomeniti, ſe pomeni v vinohrami, ki ga vſak pri rokah ima.

Krajnſki in goriſhki Ipávzi! Kje boſte zhes 50 lét hraſte imeli, ſóde is njih narejati? *) Vinorejo mozhno mnoshite, hraſtorejo pa popolnama v nemar puſhate! Ali ſe obadvé ne véshete? Ni ga zhes terdnjavo naſhiga ín kraſhkiga hraſta, ki is terdih tal raſteta; ni ga boljiga tudi ne sa ſteſárſtvo morſkih bark; kar jih

*) Na 29. dan Kimovza 1842, sjutrej ob ſhtirih je priſhel zhes morje ſtraſhen piſh, ki mu pravijo uzheni na morju: vodene, na ſuhim pa: ſápne hlazhe. V Terſtu je potlazhil dvé barki v morje, na Kraſu pa rasun drusiga je isrul in rasdrobil v neki globoki dolinizi hraſt sa 12 vos drév, bres de bi ſe bil nad drugimi hraſtizhi na robu okoli in okoli dolinize kolzhikaj rastogotil; tazih prikasikov je bilo kar veliko viditi, de pri vezhih isrutih ali raskrojenih dreveſih ſe ni njih blishnjim in manjſhim zlo nizh shaliga primerilo. Is Kraſa je priſhel med Vrábzhemi in Shtijákam v ſhirokoſti pol ure zhes Bèrda, kjer je isrul in polomil vezh ſtó in ſtó hraſtov — mende nar boljih, kar jih je ſhe v komiſii bilo — doli v Orehovzo, St. Vid in v Podrago, je poſhkodoval in pokonzhal veliko ſadodrevja; v borjazhu ipavſke grajſhine je eno nar vezhih murv raskrojil, bres de bi bil okoli po ſtrehah grada kake poſébne ſhkode ſtoril, in je Zherni Verh tudi mozhno poſhkodovavſhi, ſe v gojsdih sgubil. K veliki ſrezhi je priſhel, ne zhes tri minute ſtraſhno ſhumezh, ſhe po nozhi, ſizer bi bil morde tudi kakiga zhloveka, s ſvojo neisrezheno mozhjo vsdignil in po sraku letéti uzhil. Kakor je bilo po ſhkodi posnati, je bil nar hitreji v vezh vezhih in manjſhih vertinzov rasdeljen. — Ki pred 16 letmi je bil tudi is morja tak piſh k nam pribuzhal, vsel je pa v podobi vertinza, ravno in slo vosko pot zlo malo poſhkodovaje v gojsd, kjer ſi je pa drevje ruvaje, manj samresheno tudi ravno pot delal.

is njega v Terſtu ſteſarijo, jih lahko, kakor naj terdnejſhi, po dragi zeni, tudi vunajnim zhesmorſkim ljudſtvam prodajo. Sa milijone ſrebra bi jih lahko v Terſt oddali. Shelesne zefte delate, kupzhijo povsdigniti, de bi ſe po njih vezh blaga vun in notri prepeljevalo; v kom bodo pa Tershashzhanje domazhe vùn po morju, in vunajne notri pripeljevali, ko ne bo hraſtov, bark is njih ſtefariti? Nikar ne rezite po oſlovſko: nej trava raſte ali ne, kadar naſ vezh ne be! Vi bote ſizer preſhli, vaſhi otrozi pa, ki ſo vaſhiga meſá in kervi, ne bodo preſhli, v njih boſte tudi vi naprej shiveli; ali bi ne bilo pràv tudi sa-nje kaj poſkerbeti? Dershávovladarſtva bi imele po ſvoji dolshnoſti, nemarnim in takó sanikarnim kmetovavzam, kakor majhnim otrokam, ki ſhe pameti nimajo, v hraſtoreji po poſtavah oſkerbnike poſtaviti, de bi ſhe prihoden ród is zhefar imel ſóde in barke narejati.

Goſp. K. Majerſij je dal v Peſhtu 1826 kamnat ſód sa 300 zhebrov, potem drusiga sa 3000, in ſhe kaſneji tretjiga sa 5000 zhebrov ſosidati. Bliso imajo mármorno shilo, is ktere po sheljah velike ploſhe rijejo. Zhe bi ſódar naredil dolglat ſód, popolnama zilindraſt, tó je, bres vſiga vampa, zhe bi mu od snotrej vdelal ſhe 2 ali 3 dná, in ga potem, ko bi ſe dalo, po dolgama popolnama zhes ſredo preresal, in ſlednjo polovizo na enako dolgo miso povesnil; tu imajo naſhi bravzi popolnama sapopadek tazih ſódov. Nàrpred poſtavijo vezh ſeshnjev dolgo ploſho, jo terdno vsidavſhi na ſpodnje dnó, na-njo v potrebni primeri tudi sadósti ſhiroko, pa druge v podobi pol kolobarja pokonzi — vezh ko jih je, vezh predalov bo v ſódi — na lete ſtavijo is ploſh vresane ſpodnjimu dnu enako dolge dóge, in jih svunaj s drugim sidanjem proti opirajo; takó ſosidajo ſód, de ima vezh predalov, in v ſlednjim lahko drugo vino.

She 1835 ſmo goſp. Shamſa, ki je ſam v Peſhtu vinorednik bil, poprashali, kakó apneni ſódi vinu ſlushijo, in vino ſódam, kér ga ni vina bres vezh ali manj kiſlobe? Defiravno ſe je goſp. Shamſ popred s lekarſtvam (apotekarſtvam), kot s vinorejo pezhal, nam ni umel odgovora dati. Majerſij povsdiguje, v ſvojim zhes take ſóde na ſvetlo danim svesku, njih laſtnoſti zhes vſo pametno méro; ko bi bil reſnizo govoril, bi jih zhes-nje ne bilo, pa hvalusha jo ſam pové, de ga ni ſhe v tazih ſodih vina nikoli zhes tri meſze hranil! — Baron Babo vsame v miſli, de v poſlednjih zhaſih ſo ſe od njih neſlushilnoſti preprizhali.

Nov fód, ki mora is v pravim zhafu vfekaniga in vsorjeniga, tó je, sadofti vfufheniga lefá narejen biti, fe ima 4 ali 5 tednov pred terganjem pri kakim kálu, potoku ali ftudenzu s zhifto vodó naliti, — drugi she popred doge namakvajo, ali jih v fkladenzah zelo leto svunej puftijo — bolj ko je vrozhe, bolj potegne vòda na-fe, kar je v njem prevezh sagoltnofti, zherne farbe i. t. d.; zhes 14 dni fe perva in zherna vôda is njega potozhi, in fe v drusih 14 dneh fhe 3- do 4krat s drugo zhifto nalije. Popred ko fe s mofhtam napolni, ga gré sakuhati s shivim apnam, ali s lugam ali s kako flanizo; potem ga zhifto fprati in sadnjizh s nekoliko she kuhanim mofhtam, ali s vinfkimi tropinami, kterim fe nekoliko brefkoviga pérja ali kakih lefnik ali jabelk pridene, fhe enkrat sakuhati. Nalí ga sdaj pervikrat s nar nishejim mofhtam, sa naprej pa lahko denefh va-nj nar boljiga vina. Vinfka mozh premaguje hraftov duh, in ko bi fhe kaj po hraftovni difhalo, fe ga kupzi nikoli ogibali ne bodo.

Şóde, ki fo vezh let prasni bili, gré s vodó in potem s mofhtam dobro sakuhati, de bi vino is njih po kaki puftobi ne difhalo. Vfako sakuhanje je treba vrelo v fód vliti, veho salopnjeno sabiti in fód dobro pogugati, de gré puh po vfih resizah. Operhnjene ali plefnjeve fóde imafh s kako metlizo ali klobuzhevno pràv dobro ogarati, in jih potem oprati in sakuhati. Vfe fóde, od kterih bi fe moglo mifliti, de ne bodo dershali, ali kak flab duh imeli, je treba s dobrim sakuhanjem rasmozhiti. Baron Babo fvetije, de sakuhanje bi fe ne imelo v fódu nikoli zhifto ohladiti; pri naf ga pa pufté vezhkrat po 24 do 30 ur v fódu bres vfe fhkode. Nikar dobriga mofhta v flab fód vlivati; tó, ko bi she ravno vfi vinohranitelji ne priporozhevali, bi lahko vfak fam rasumel.

Preftarih ali fkashenih fódov, ki nimajo nizh lepe grampe, nikar pri kaki ozhitni drashbi ne kupuj; nikoli fe ni na take, pofébno sa poletje sanefti. Ko bi ravno vino v njih ne savrelo, bi utegnilo vender nategniti, de pri dobrim pokufu tamno, kalno in shaloftne farbe poftane. Majerfij, ki je od kamnitnih fódov pifal, fprizhuje, de fe na Ogerfkim pofébno po dobrih letinah v ftarih fódih po vezh fto in fto tavshent zhebrov takó fpremení, farbo in lepoto sgubí, de ni vezh sa noben prodaj. V tazih fódih ga gré po obilnih letinah po vfih vinfkih deshelah nishjiga vina kar veliko pod slo. Şód, v kterim je kadaj popolnama fkasheno ali gnjilo vino bilo, ni vezh sa nobeno rabo, rasun ko bi fe narasen

djal, in ſe vſe doge in dná od snotrej snovizh do zhiſtiga leſa ſtefale. Marſikterimu nemarnimu in sanikernimu kerzhmarju ſe v taki ſlabi poſódi vino takó ſpridi, de ga pivzi vezh ne priljubijo.

Biſter vinohranitelj mora vedno pasiti, de ſi ki ſam kakiga ſóda ali ſódza ne saſmrádi; zhe bi v kakim opranim ſódu ali ſódzu kaplja vôde oſtala, ali kaj droshij, de bi pod njima, poſébno na ſolnzu, léſ sazhel trohneti, dobí vino od taziga ſóda teshák in slo sopern duh, pri naſ pravijo: po bonſi diſhí (Fassgeruch). Taziga duha is vina po nobeni zeni ne ſpraviſh, k vezhim bi ga samogel s nekimi rasresanimi in v vino obeſhenimi limónami nekoliko sagerniti in prijetniſhi napraviti.

Ṣód ſe pa da popraviti nar lahkeji s shivim apnam in vodó; taka s apnam nameſhana vôda mora dalje zhaſa v ſódu, in ravno na meſti, kò je mogozhe sa-nj svediti, kjer je trohnel, leshati; treba ga je pa vender vezhkrat gugati in obrazhati, in s tako apneno vôdo ga rasmozhiti. Ko bi v kakim ſódu sagledal vezhi ali manji proſtor rumenkljate pleſnjáve, uzhé vſi kletijſtvovavzi, de ſe mora tak proſtor do shiviga ſtefati, ſizer pa, de bi ſhe bolj pràv opravil, rasſuti ga in ſoshgati.

Kadar v naſhih krajih is ſuhih hramov vino is ſoda potezhe, ga zhiſto operó, kakſhenkrat tudi s kalnim vinam ſplahnejo, in do bendime odpertiga hranijo. Gori v miſel vseti goſp. Gagliardo jih veli Napolitanam s kako morſko gobo ali zunjo dobro obriſati in jih s sherezhim ogljem, ki ſe v kaki poſódi ſkosi vratiza vanje dene, poſuſhiti; tudi pri naſ jih nekteri takó s ogljem ſuſhé, poſébno pri mokrotnim vremenu; deſiravno je pleſnjavo lahko s sakuhanjem is njih ſpraviti, vender je bolji, de bi zlo nizh ne ſpleſnili.

Po vſih bolj ſevernih krajih, takó vſe vinohranilſke bukve od tam govoré, take prasne ſóde s shveplenim puham, kar ſe da, nakadijo in jih sabijejo. Kér takó kiſlogás sgorivſhi ſe s shveplam ſklene, ne more vezh v ſódu nobeniga trohnenja ſpozheti. Pravijo pa, de tako sakajenje gré vſake 4 ali 6 tednov ponoviti.

Naſha ipávſka ſhega prasne ſóde v mokrotnih vinohramih, ki jo tudi goſp. Dohtar Pozzi*) uzhenik kemije in shivinosdravilſtva Milanesham priporozhuje, obſtoji v temle, de, kadar is ſóda vino

*) Del vino, delle sue malattie, dei suoi remedj. Del Dottor Giov. Pozzi etc. Milano 1819.

potozhimo, ga puſtimo poſlednje 3 do 6 bokalov v njem in ga popolnama salopnemo; temu rezhemo: fóde frifhne obdershati. To malo kiflogása, kar ga je v fódu, ſe hitro s vinam sdrushi, de potegne na drenj, torej ne more nikjer drugej v fódu kakiga trohnenja ſpodboſti. Po ti fhegi ſe dajo fódi, ko ſo dobro samafhéni, dolgo zhaſa dobri obdershati, in ko ſe poſkerbi, de nifo nikoli bres potrebniga vina. Taziga vina v fódu puſtiti, ali ga priliti, pravimo: mu shivesh dati. Ko tak fód ob bendimi, odmafhivfhi ga, povonjamo, nam difhi kot roshize. Vino ſe is njega potozhi in v jeſih oberne, s dvema ali tremi brantazhi vôde dobro od ſpodaj ſplahne, saprè in s moſhtam nalije. Nikoli nimafh fóda ne s moſhtam ne s vinam naliti, de bi popred na-nj v darſhi pri vehi ne povonjal, ali tudi, ko ſe da, pri luzhi va-nj ne pogledal. Ni ga ne takó neprijetniga dufhza v fódu, de bi ga vino na-ſe ne potegnilo, in kdor ni fnagoljub, ne bo nikoli in nikakor priden vinohranitelj.

Vſe poſóde, kterih ſe potrebuje pri obiranju in maſhzhenju svenjeniga grosdja, pri preſnemovanju ali natakvanju poſébno shlahtnih vin, sgoſtikov, eſenz i. t. d. — gré s zhiſto vodó dobro oprati, in jih sadnjizh s navadnim vinam ſplahniti.

Kadar v poſuſhenih fódih, ali ſizer kaj grampe odpade, jo gré ſpraviti, ſizer pa daj fóde oſtergati — de bo kaj vèrglo. Med tem, ko ſmo bili perve dni pretezheniga Kimovza v Ljubljano ſhli, je dal Jerni Troſht, od ſv. Jurja 1820 naſh hlapez, hiſhnik, kmetijſtvovavez, vinohranitelj, kozhijaſh i. t. d. — naſhe, na borjazh sneſhene fóde dvema Brizama sa 101 gold. frebra poſtergati. Rekla ſta, de pri nobenim goſpodarji je niſta ſhe tolikanj, pa tudi ſvoje shivi dni ne ſhe takó lepe grampe ſtergala; tropine potlazhijo namrezh v naſhih badnjih droshje na dnó, de jih pride zlo malo v fóde. Is radovedljivoſti ſmo jo svagali, in bilo jo je zhés 10 zentov; plazhala ſta jo tedaj le po 6 krajzarjev funt. Ko bi jo bili dali na ſvojo van poſtergati, bi bili 20 do 40 gold. vezh sa-njo vseli, sakaj ſpavſka grampa je takó lepa in od Terſhaſhkih lekarnikov ali apotekarjev vezh od druge obrajtana; pa grampo ſtergati is neſuhih fódov je kar soperno delo, in domazhi ljudje niſo na-nje kaj naversheni. Pred 10 letmi ſmo jo bili tudi dali nekimu Kraſhovzu zhés, sa 80 gold. poſtergati.

Dvojna je ſhega s ſrovim, belim moſhtam fóde nalivati, de bi v njih savrèl; ali jih napolnejo do vèrha, ali ne do vèrha:

1) Ti, kteri ſóde do vèrha nalijejo, hozhejo de bi jim moſht vſe sgorne pene smetal; k temu potrebujejo sa 24 zhebrov dershezhi ſód, ki 40 do 60 bokalov enaziga moſhta, s njim ſód, kadar naj gorje vrè, dobro salívati, de bi tudi v reſnizi vſe pene vun vèrgel; pene vlovijo pod ſódam v kako poſódo, kravajze s njimi samesiti, kaki vinzhek, ali s tropinami vred shganje is njih narediti. Tako vino, ki je dobro smetálo, poſtane zhiſtiſhi, krepkeji, resneji in mozhneji, pa tudi sdravſhi in nekoliko obdershljivſhi.

2. Drugim pa, kterim sgornih droshij ali pén ne smezhejo, poſtanejo vina reſ bolj ſladkljate, pa tudi mehke, shlesaſte, manj biſtre in manj mozhne; do konza ſpomladi gré take vina popiti, kakor ſploh vſe vſakdanje ſladke vina in vſih vinſkih deshel; po tazih rada glava bolí, tudi ſlabotnim shelodzam nifo kaj tezhne.

Şóde, kteri vezh ne briklajo, gré samaſhiti ali savéſhiti, de bi ſe alkohol ali vinozvet is njih, poſébno pri gorkim vremenu, kakorſhno je ſhe vezhkrat po bendimi, ne kadil; práv ni ne, ko ſe dajo vina nepotrebno veſhiti.

Dokler moſhti briklajo ſe morajo vſak dan salivati, potem pa po 2 ali 3krat na teden, kaſneji in med letam nar manj po enkrat na teden, in tó, de bi srak manji prihod do vina imel, in tudi, de bi ſe vino manj veſhilo; sakaj ravno na méro proſtora, po kterim srak do vina prihaja, mu ſhkodije kiſlogás, in tudi na enako mero ſe vino veſhí, ali zvet is njega puhtí.

Vinohranitelji vſih deshel ſo, kar salivanje vtizhe, enake saſtopnoſti, de je namrezh treba salivanje imeti sa boljiga, in ko she ne boljiga, saj vender enakiga vina, kakor je v ſódih.

Vinorédnikam okoli po vſih tih krajih, kteri upajo do konza Velkitravna ſvoje vina oddati, ne kashe jih preſneti, jih tudi ne preſnemvajo. Vina gré preſneti, kadar ſo ſe she vzhiſtile, ki Profenza, ali Şvezhana, k sadnjim Şuſhza, pri biſtrim in ojſtrim vremenu, de bi ſe pri pomanjkanju gorkote tolikanj manj alkohola ali zvetu is njega ſkadilo. Pri gorkim in mokrotnoſtim sraku bi tolikanj vezh zvetu is njega ſpuhtelo, in vezh vodeniga ſe s njim ſprijelo.

Deshelna ſhega vina preſnemovati ni kej koriſtna; vino tezhe s dolgim zurkam v brantazh, tù ſe mozhno s srakam vbiva in meſha, de zvet is njega puhtí, kiſlogas pa is sraka, in kaj vodeniga vanje grè; ravno takó tezhe is lija s dolgim zúrkam v ſód, na njegovo dnó bije, in ſe po vſim ſódu raskropiva, de ſe snovizh s sra-

kam mozhno mefha, kiflogása in vodeniga fe napiva, alkohola pa sgubiva. Od prefnetiga vina pravijo, de je vbito; kaj hozhe tó rezhi? Nad zvetam je sgubo terpelo, ni vezh mozhno kot popred, in fhkodljiviga kiflogása in vodeniga fe je napilo.

V veliko kletijfkih ali vinohranilfkih bukvah, ki jih bres vfe fkufhnje pifatelji prepifujejo, fe najdejo uki s neko nalafh narejeno trómbo (Pumpe) ali s pomozhjo meha in drusih priprav prefnemovati; vfe take priprave fe nam zlo nizh pripravne ne sdé. Kaka tromba! in kakó bi fe neki v vehi fóda vterdila, de bi od fpodaj droshij zlo nizh ne obgugala in sblodila? She zhes 20 let prefnemvamo s pomozhjo dveh mefhizhev, od kterih fmo she pri fpravljanju mofhta nekaj v miflih imeli; daj fi narediti eniga dobre tri pednje dolsiga in priveshi ga na kanelo; prav tiho, bres vfiga rovfhtanja in fhumenja ti bo po njem is fóda vino v brantazh teklo; po drugim pa 6 do 7 pednjev dolsimu is lija kar tiho in tudi bres berklanja v fód. Marfikteri je she ob prefnemovanju v nafh hram prifhel, pokasali fmo mu nekaj prefnetih in nekaj ne fhe prefnetih, pa ni ga bilo fhe takiga, de bi bil gotovo raslozhil in nam povedal, ktere fo she prefnete, in ktere fhe ne! Po deshelni fhegi prefnete, ferkaje kiflogás in vodeno, raskropivfhi in vbivavfhi fe v fódu, otergavfhi tudi tanjko grampizo in fe s njo sdrushivfhi, — vezhkrat kar mozhno natégnejo in otemnijo, de fo shaloftne viditi, dokler fe snovizh ne vsorijo; pri nafhih pa ga tudi v temle ni nobeniga raslozhka.

Svoje prefnemovanje vfelej takó naftavi in fpelji, de ne bofh nikoli nobeniga vina, faj ne boljiga pri enim prefnemovanju dvakrat, in pa fhe zlo na sraku bres mefhizhev, pretakoval; omifli fi dober fód, vfvoji fi ga raji pri fofedu, kakor de bi vino v badenj fpravil, in sopet v opran fód potozhil; namefti edine bi pri takim delu trojno fhkodo imel; vino bi fe ti v badnji vefhilo, kiflogás na-fe vleklo, in pri drusim potakovanju bi tudi kar veliko zveta sgubilo in kiflogása dobilo; tako vino je vbito in natégne, de je kaj! —

Droshij ne gré v kak fód fpraviti, de bi fe vlégle in vino snad njih pilo; tako vino ni kaj sdravo sa shelodez, pa tudi glava rada po njem bolí; raji jih tedaj prezej po pofnemovanju isfazhi. K temu delu imajo Ipávzi nalafh shaklje, flednjiga is lakáta ohlánzhjiga platna in neke kljuke, dolge po feshnji, od fpodaj na konzu s nekim okoli sresanim shlebizhem previdene; kljuka fe v shakelj vtakne, in na fredo konez shaklja fe od svunej s béko v

shlebizh kljuke dobro priveshe, shakelj s droshmi napolni, od sgorej s dvema ali tremi bekami h kljuki terdno priveshe, in sdaj shakelj sa kljuko kam obesi. Okoli bokala ga ſtezhe is shaklja motniga, potem je pa vino, ki mu ſazhniza pravimo, take tanjkoſti in lepote, de ni isrezhi; s tako ſazhnizo dolijemo v ſvojim hramu v primeri preſnete fóde.

Ko is shakljev vezh ne kaplje — ki po 36 do 40 urah — jih ne prevesujemo po deshelni navadi nishej; ſazhniza bi ne bila vezh tanjka, temozh jih vsamemo doli, slijemo is njih, kar je redkiga v kako poſódo, goſte pa, kar ſe jih shakljev dershí, denemo poſuſhiti; s redkimi pa snovizh shaklje, ki ſo med tem oprani bili, nalijemo; takó ſe pozhaſi vſe vino is droshij ſpravi. Suhe droshje tudi prodajajo, de v ſabrikah grampo is njih kuhajo. Kdor bi hotel ſazhnizo poſebej ſpraviti, naj ji da nekaj zhaſa, de ſe vsorí, prezej ni kaj prevezh sdrava, pa tudi po shaklju diſhí. Goſp. Shamſ piſhe v ſvoji ogerſki vinoreji, de tam v nekih krajih ſazhijo s flanélaſtimi shaklji naj hitreji, pa ne droshij, temozh motne ali kalne vina; take vina ſe dajo po beſedah baron Babota tudi dobro isſazhiti v kaki viſoki in pokriti kadi na rasmletih zunjah, ki ſo ravno pripravne, popir is njih delati.

Teshko je ljudí ob neko prasno véro pripraviti, ki ſe je she daljezh okoli ſafejala in vkoreninila; taka prasna véra je, s droshmi nishji vina popravljati. Droshje obſtojé is grampe, shlese, gnjilzhnih rezhi i. t. d. tó je neka smeſ, neko blato, ki ga vreli moſht, ali kaſneje vino pri tihovrenju is ſebe na dnó mezhe. Kakó bi ſe neki s takim blatam vino popravilo, je teshko rasumeti. — Saj je ſhe nekaj vina v droshjeh? Tó je reſ; pa kakſhno vino je? ali ne nar nishji, nar ſlabji od vſiga, kar ga je v ſódu? ali ſe vinozvét, ki je veliko lahkeji od vodeniga, ne vsdiguje v ſódu viſhej? ali jih ni veliko, ki imajo gori viſoko na dnu zhepinze, de bi is ſóda biſtriſhi, in ko je dobro salopnjen, tudi mozhneji vino pokasali? Zhe she sheliſh nishji vino popraviti, dolij mu, dolij 2 ali 3 zhebre boljiga vina, sakaj pa nozheſh tega ſtoriti? Bolji vino ſe ti ſmili, pa s njegovimi droshmi — s njegovim blatam hozheſh drugo popraviti, ali bi ſe ti lahko ne reklo, de ſi neumnesh? Takó poboljſhano vino je gotovo ſlabſhi, kakor je popred bilo, sató, kér nisko vino, ga pretakovaje, prelivaje, in s srakam vbivaje, veliko vezh zveta sgubí, kakor bi ga moglo koli na blatnih droshjeh sopet dobiti, in s srakam ga dobro meſhaje, ſe samore s njim, ki je she

ſamo na ſebi prevodéno, ſhe kaj vodéniga is sraka sdrushiti, in kiflogás, ſe s njim ſprimſhi, ga tudi poboljſhal ne bo.

Prasna je ta—jih ſliſhimo od vezh ſtraní rezhi — ſaj Franzosje, Nemzi in Ştajerzi takó ravnajo, ſaj marſikteri vinokupez, ko pri naſ dva fóda na krish kupi, in boljiga popolni, velí nishjiga na njegove droshje pretozhiti. Ne ſamo tó, ſhe mnogo drugo prasno véro jih veliko okoli terdi, pri vſem tem refniza oſtane le refniza. Tako vino ſhe veliko zhaſa po droshjeh diſhí, tó ni nobeno poboljſhanje; s droshjeno shleso samoreſh kako tèrdobo ali kiflobo nishjiga vina nekaj zhaſa in nekoliko sagerniti, tem ſe pa ne rezhe popraviti, marvezh po ſlovenſko: fleparíti. — Sa dalje zhaſa, kadar ſe tanjka shlesiza sopet vleshe, je vino tèrdo ali kiflo kot popred. Naj rezhejo tedaj kerzhmarji, kar hozhejo, ozhitna je, de s droshmi ſe nishji vina ne dajo poboljſhati, marvezh de ſhe na zvetu sgubo terpijo. Par zekinov mu radi damo in s vefeljem, kdor naſ bo is narávopoſtav ali kemijſkih refniz preprizhal, de s droshmi ſe samore v refnizi nishji vino popraviti. Dobro pomnimo, de ſmo pred 16 ali 18 letmi pravizhno, natiſnjeno zeſarſko prepoved brali, s droshmi vina popravljati.

Rajnſka deshela od vſih drusih nemſhkih nar shlahtneji vina rodí, takó jo terdijo vſi Nemzi; de je, kér bolj proti feverju leshí, tudi veliko hladneji od naſhih krajev, kdo bi tega ne verjel? in vender Dohtar Ritter in baron Babo ſprizhujeta, de tam, kjer imajo hladneji vinohrame, vſako vino, she v pervim letu ſvoje ſtarosti po trikrat prefnemejo. Kakó, desheláni! ko bi nekteri smed vaſ ſvojih vin do ſv. Petra ne prodali, ali bi ne bilo práv, de bi jih v ſvojih bolj gorkih krajih in ſlabſhih hramih v drugizh prefneli? Vi porezhete: ni naváda; tudi mí vémo, de ni naváda, pa ſvetvamo vam s dobro veſtjó: ſtorite, de v navado pride, in ko bi ga kakor Rajnzhanje med Şhmarnimi maſhami v tretjizh prefneli, tudi nizh greha bi pri tem ne bilo. Kaj bi pa ljudje rekli, ko bi ga v drugizh, ali ſhe zlo v tretjizh prefnemovali? Naj rezhejo, kar hozhejo, kaj rezhejo neki na Rajnu? Tó je ravno snamnje, de je ſhe deshela s tamó nevednoſti sakrita, ko ſe zhlovek framuje ozhitno ſtoriti, kar je práv; Bog daj vender enkrat norzam pamet! Vpeljajte ſaj drugo prefnemovanje ozhitno v navado, in nihzhe ne bo vezh od tega beſedize zhehnil!

Namemba vſiga prefnemovanja je ja gnjilzhne rezhí — tiſti, ko pride kiflogáſ do njega takó nepokojni kváſ — ki jih vino is

ſebe na dnò poklada, od njega odlozhiti, de bi ſe pri kakim prihodu gorkote ne vsdignile, ne sabavljale, in vina k daljnim raspadanju ali preſkoku v novo kipenje, kakor je kiflo- ali gnjilovrenje ne ſpodbodle, ali ne napeljale.

Po raslozhku grosdja, is kteriga ſo ſe naredile, zhaſa, v kterim ſe je tergalo, in vremen, v kterih ſe hranijo, pa tudi po raslozhku hramov, ſódov in hramijſtovanja ſe vſakdanje vina veliko hitreji ali kaſneji vsorijo, to je, nar viſokeji ſtopnjo ſvoje dobrote doſeshejo; nektere potrebujejo k tem nekaj meſzov, druge nekaj lét; baron Babo terdi, de vſe navadne rajnſke vina ſe vsoré v dveh, in nar k vezhim v treh letih; ni ga namrezh hrama, de bi kaj gorkote ſaj po letu va-nj ne ſleslo, pa tudi ne takó goſtiga leſeniga ſóda, de bi tanjki kiflogás po njegovih neſhtevilnih, ako ravno nevidljivih luknizhizah va-nj do vina ne priſhel. Popred pa, ko od tega dalje govorimo, moramo ſhe nekoliko od drusih reſniz v miſli vseti.

B. Narávopoſtave, ki ſe veshejo s vinoobdershljivoſtjo.

Alkohol, ali zhiſt in bresvoden vinozvét je ſam na ſebi popolnama obdershljiv, tó je, ſe ne ſpridi; pa smed vſih drusih mokrot ſe nar hitreji in tedaj pervi s obzhutljivo gorkoto ſklene, in pod podobo nevidljiviga puha beshí ali sgine; kmet pravi: poſuſhil ſe je. Kadar hozhejo uzheni kako ſtrupenino, zherva, ali kakiga ſpazhika dalje zhaſa ohraniti, ga denejo v kako ſteklenaſto poſódo, jo s shganjem nalijejo in dobro samaſhijo; de ſi lih ima shganje bliso polovizo vòde v ſebi, ſe vender take rezhí v njem, kakor ſe lahko v vſih museumih vidi, slo veliko let obdershé. Ko je obilo zveta v vinu, ſe lashej nekoliko zukra, káli ali lugaſte ſolí, sagoltnoſti in ſirupa ali gnjilzhnih rezhí v njem popolnama rastopí, de je slo tanjko, vſe drugo pa pahne is ſebe na dnò, kar droshje imenujemo. Perva tedaj in nar poglavitniſhi narávopoſtava v svesi s vinoobdershljivoſtjo ima ta glaſ:

I. Zhe je vezh zveta v vinu, obdershljivſhi ali ſtanovitniſhi je; vinoobdershljivoſt je tedaj v ravni primeri s njegovim zvetam, pa tudi vinozvet je v enaki ravní primeri s zukram v grosdji, is kteriga ſe je naredil: kolikor vezh zukra v grosdji, toliko vezh zveta v vinu, ali s drugo beſédo, toliko mozhneji je. Te reſnize terdijo vſi kemikarji po uzhenoſti, in umni vinorédniki vſih deshel is vſakdanjih ſkuſhinj. Zhe gremo po zeli Ilirii

in na vſe kraje vinſkiga ſvetá poprafhat, ktero grosdje da mozhneji vino? in ktero vino je ſtanovitnifhi? Le ta glaſ bomo safli-ſhali: zukreno grosdje da mozhneji vino, in mozhneji vino je ſta-novitnifhi. In vender, o zhuden in neisvedljiv vinorédnik! — Ko-maj ſtopiſh is vinohrama, kjer ſi to bolji vino pokuſhal, in grefh k tertodélu, pa ſi she na te refnize posabil; torej je vinoreja, vneta sa tvoje dobro, prijasno te po tvojih gorizah vodivſhi in ſprejemavſhi, ti pokasala, kakó imaſh shlahtneji tertne plemena, zukre-nifhiga grosdja, v prekfolnzhnih légah, pritlizhno in s potrebnim shivesham rediti, dobro obdelovati, smandavati, jim po mogozhnofti na golih tléh folnzhne gorkote naklanjati, in terganja ne prehiteti. Ali ni she Virgil, kmetijſtvo prepevaje, nauk in ſvèt dal rekozh, de bendima ima pofledne delo kmetovavza biti? in Rajnzhanje, ki ſo po ſprizhevanju Dr. Ritterja, s dnevam ſv. Góla, to je 16. dan Kosoperſka vſelej bendimo odperto imeli, ſo jo po isgledu Janshevisa (Joannisberg), de bi zukrenifhi grosdja, in is taziga mozhneji vina pridelovali, v pofledniih zhaſih ſploh na pofledne dni Kosoperſka, ali na perve dni Liſtopada v navado vpeljali. Vſi uki vinoreje namenujejo zukrenifhi grosdje in mozhneji vina, torej te je dalje poduzhila, mofht na tropinah, v pokritih badnjih kuhati, in po mefhizhih, de bi ſe zvét is njega ne kadil, v fóde ſpraviti, in kaſneje ga tudi ravno tako prefneti. V bendimſkih hramih, tudi sarobljene goſpode, ſe vidijo pri prefnemovanju in polnjenju vezh-krat fèm ter tje take nemarnofti in sanikarnofti, de bi moglo um-niga zhloveka ſerze boléti! Pri ſvoji veliki nefkerbi miſlifh, „ſaj bo vino dovelj mozhno“. Prasna je ta; nar revnifhi kupez, ki ga morde nima boshjaka v arshetu, opraſhuje le po dobrim, to je, mozhnim vinu. Kar koli zvetú is vina ſpuhtí, naj bo vezh ali manj, je sguba sa-nj, pa ſhe vezhi sa te; umno poſkerbi tedaj, de mozhí ne sgubí, ſizer, zhe daſh, poſébno is nishjih vin, ſhe to malo zveta, kar ga imajo, ſkaditi ſe, kaj boſh neki potem imel? lushizo! —

Tri ſtrelaje od Sadra je vaſ, ki ji pravijo Albánſka; neki ſhkof is turſhke Albanije v Sader preſtavljen, je nekaj Al-banesov ſeboj pripeljal, in jih pred meſtam vſelil; kteri ſi hiſhize sgol is kamnja sidajo, de ga ni serniza peſka, ne drobze apna vmeſ. V Tèrſtu ſo pa hiſho pred zlo malo zhaſam ſosidali, de jo v Ilirii ni zhés, in Tershaſhtvo (Tergeſteum) ji pravijo. Sdaj ſo vaſhe vinza fèm ter tje albanſkim hiſhizam pri Sadru podobne;

ko bi ſe pa vinorejſtva pràv nauzhili, Tershaſhtvu bi podobnifhi poſtale; sakaj kakor je bilo veliko vednoſti, ſkerbí in dela potrebno, Tershaſhtvo ſosidati, je tudi treba veliko vednoſti, marljivnoſti in truda, mozhno, tedaj shlahtneji in obdershljivifhi vino narejati in ga pràv hraniti.

Vſi, ki ſe s umnoſtjo in marljivnoſtjo pri kaki veji kmetijſtva — takó tudi pri vinoreji — preſlavijo, ſo nar ſveteji svesde na nebu kmetijſtva, poſtanejo s ſvojimi isgledi dobrotniki zhloveſhtva, in ſe jim ravno kakor tudi tazim ſabrikantam, rokodelzam in preſlavitnikam vſih drusih ſtanov, nar bolje godí, gorjé pa tem, ki ſe poſledñji in pa ſhe mersljivo in toshljivo sa njimi vlezhejo! Takó je bilo od sazhetka ſvetá, pri vſih narodih, in bo, dokler bo ſvét ſtal.

Vſe svenvanje ali poſuſhenje grosdja na tertah, pred hifhami ali v hifhah, v pezhéh i. t. d. ſe ſpeljuje is namena, de bi bilo v priméri manj vodéniga, pa vezh zukreniga, in tedaj tudi vezh zveta v vinu; is enaziga namena ſparijo moſht v bolj gorkih deshelah vezh ali manj, v ſhirokih velikih ponvah na sherezhim oglju; ravno is tega namena puſté fèm ter tje nishji vina smersniti, de bi ſe vôda kot léd is njih lozhila, zvet pa bolj vkup ſtopil; tudi is enake namembe prilagajo nishjim moſhtam pred ali med vrenjem zukra ali medú, in jim prilivajo po vezh ali manj shganja ali pa vinozveta.

Pred 22 ali 24 letmi je bil velik krik vſtal, in od vſih ſtraní ſo priporozhvali vſe moſhte na tropinah pa v saviturjenih ali sadnitih badnjih kuhati, de bi veliko mozhneji vino poſtalo. Neki goſp. Humel je uzhil poſtaviti v pripravno luknjo sgornjiga dná na badnju kljukaſto zev, de bi po nji vogelnokifli gás v drugo s vodó nalito poſódo ſhel; vsel je ſamoſebno zeſarſko pravizo takó moſht kuhati, in jo je ſlednjimu, ki bi jo hotel poſnemati, sa 120 gold. ponujal. Neka franzoska dekliza po imeni Elisabeta Shervè (Gervais), bolj umetna od njega, je pa snajdla pripravo, vſe, kar ſe is taziga badnja ſkadí, takó vloviti, de nasaj v badenj kaple. Mnogi viſhji poſtavljeni ſo ji — mende sali deklizi — kar je koli shelela, tudi piſano ſprizhevali, de bi bila takó sa ſvojo od kralja poterjeno pravizo prodajaje vezh denarjev dobila; tèrdili ſo, de po njeni ſhegi moſht kuhati, ſe dobí, rasun boljiga vina, tudi deſeti del vezh! is 10 poſód grosdja 11 enazih poſód moſhta! — pa tudi is petih grosdja ſheſt moſhta! O velikouſtna franzoska ba-

harija! Tudi gosp. Humel, zhe ravno Nemez, ni bil nizh manj darljiv, primeri 60 zhebrov po njegovi shegi kuhaniga moshta, ne obéta manj ko 384 gold. na priraſtku mére in dobrote dobizhka, in ko ſe njemu enkrat sa vſelej 120 gold. da, oſtane ſhe sa pervo leto 264 gold. zhiſtiga dobizhka! — — Kdor prevezh obéta, malo ali nizh ne da!

Slushivnishi pripravo ſhe, kakor je Elisabetina bila, ſmo dali v Gorizi is koſitarja sa 12 gold. ſrebra narediti. Kar je v tolſtim panju s medam napolnjeniga ſatovja, je bila v naſhi pripravi hladna vôda, in koder zhebelze med ſatovjem gori in doli hodijo, je v naſhi pripravi ſopar ali puh is badnja ſkosi ſhel, to prizho omersnil, in v kanzhikih nasaj v badenj padal, predenj je daljezh prozh s njim sdrushen vogelnokiſli gás v neki drugi poſódi ſkosi vôdo na dan priſhel. Drusiga poſébniga niſmo pri vezh ſkuſhnjah naſhli, kakor de je bil moſht bolj ſarban, de je bilo nekoliko vezh vogelnokiſliga gasa v njem, in de sgorno dnò, od ſpodej mokro in vrozhe, od sgorej pa pri hudi vrozhini ali vetru preſuho, ſe mozhno veshí, in ne da kakor tudi vratiza ne nikakor popolnama vterditi in samaſhiti. De je tudi ſitno in slo nepripravno, ſkosi vratiza moſht, s tropinami vred v badenj ſpravljati, in tropine sopet vùn jemati, bo vſak lahko rasumel. Gosp. Humelnu je slo majhna rezh take terdne badnje, in ſhe zlo od 60 do 100 zhebrov narediti, pa le na popirju! —

Naſhe, v tiſtih zhaſih s veliko natanjknoſtjo ſpeljane ſkuſhnje — is laſtne priprave ſe je lahko od ohlajeniga puha, ki ſe je nasaj v badenj zedil, vlovilo in pokuſilo — ſmo bili od ranjkiga gosp. Dohtarja Majerja z. k. tukajſhniga komiſijſkiga sdravnika naprosheni, marljivo popiſali in z. k. kmetijſki drushbi v Ljubljano poſlali. Danaſhenj dan nihzhe ne vé od taziga moſhtovrenja.

G. F. Jullien, neki veliki vinoprekupzhevavez v Parisu, je ſpiſal franzosko popolnamo vinohraniſtvo; v teh bukvah zhetertiga natiſa pravi: niskim moſhtam, de bi vina is njih savoljo pomanjkanja zveta presgodaj pod slo ne ſhle, je treba veliko shganja, zukra ali na ognju ſparjeniga moſhta pridjati, de bi vina is njih mozhneji in tedaj tudi obdershljiviſhi in ſtanovitniſhi poſtale. Dalje on piſhe: de vinam, ki ſe is Franzoskiga prodajajo, gré zveta prilivati, ſizer bi ſe ſhe na poti ne obdershale; tudi jo s vſo franzosko odkritoſerzhnoſtjo in po vſih uſtih pové, de gosposda is vſih vunajnih deshel, navajena domá na drage franzoske vina, pridſhi pa na

Franzósko ſe ſilno zhudi, tù nobeniga tazih vin najti, kakor jih na ſvojim domu sa drage penese pije; sakaj pa neki ne? Jullien takó odgovori: mi narejamo vina drugazhi ſvojim domoródzam, ko Talijánam; Nemzam jih pa moramo ſhe drugazhi narediti, drugazhi Anglesham, in sopet drugazhi Ruſam! —

Nar hitreji prilivajo Franzosje vinam sa vunanje deshele zveta nameſti shganjá, de bi vina po kaki priſmojenini ali drugi soperni rezhi ne diſhale; tudi umijo v ſvojih po mójſtrovſko narejenih shganjarijah ob enim zvet nameſti shganjá narejati; to bolj vodéno vlovijo is enake, pa kar dolge zeví bliso kotla, in takó, de ſe nasaj va-nj zedí, zvet pa na konzu zeví.

Kakor veliko drusiga tudi tega ne piſhemo tukaj k poſnemovanju — mende bi ſe pri naſ tudi ne poplazhalo shganjá ali ſhe zlo zveta vinam prilivati — ampak k rasjaſnenju naſhih bravzov, de bi raji v grosdji na tertah zukra iſkali in po taki poti mozhneji in obdershljiviſhi vina narejali, kér bres mozhi ali zveta je ni, in ne more biti nobene vinoobdershljivoſti. Po naſhih zeſarſkih poſtavah je dovoljeno moſhtu pred, ali med vrenjem shganjá prilivati; kaſneji pa ga vinu priliti je ojſtro prepovedano. Poglej: Medizinische Polizei.

Vſi bolj ſeverni vinohranitelji priporozhujejo nishjim vinam mozhnejiga prilivati in jih ſtanovitniſhi narediti; mi pa tega — rasun v slo majhnih mérah — nobenimu nezhemo ſvetovati. Priporozhujejo tudi ob preſnemovanju fóde sa niske vina, popred ko ſe s shveplam nakadé, jih s shganjem sashgati, ali pa ſplahniti; kaj bo neki vender polizh ali tudi bokal shganja pri fodu 16—24 zhebrov sa mnoshenje mozhí in obdershljivoſti vina isdal? —

She vſi léki, kadila in masila, ki ſe v vinohraniſkih bukvah najdejo, in s kterimi ſi hozhejo piſatelji tazih bukev, jih osnanovaje in shivo priporozhvaje, vezhidel kaj penesov pridobiti, ſprizhujejo, de okoli po deshelah je slo veliko niskih vin, ki ſe ne dajo dolgo obdershati, vſi reſnizeljubi vinoredniki in hramijſtovavzi jo ali is laſtnih ali ptujih ſkuſhinj sdrusheno terdijo, de vſe fredſtva niske vina, ki ſo ſe is prevodéniga, shlesaſtiga ali kiſliga grosdja naredile, obdershati, le sa malo zhaſa sdajo, de take vina ſtorijo to ſvoje, in de pod slo gredó. Tó je ozhitna naráve pokora tem, kteri predersno s tertami v kraje saidejo, sa ktere niſo ſtvarjene! Kjer ſe ne dajo po nobeni zeni ſaj fredne vina pridelovati, naj ſe kmetovavez vèrne, ſvojo mozh na kaj boljiga obrazha, in od vina

le toliko prideluje, kar bi ga sa-ſe, ko mu ravno tako dopade, potreboval.

Goſp. Rath ſprizhuje v ſvoji nemſhko piſani ſhtajerſki vinoreji, de kar ga kmetje na jushnovezhernih gorizah Zeljſke kreſije pridelujejo, sazhnè vezhkrat na ſpomlad ob obselenenju terte vreti, in de jim vrè smirej naprej, dokler ni sa drugo, kakor kje sliti ga. Baron Babo pravi, de ravno nekaj taziga ſe v nekim deli Şhtajerſkiga, na Krajnſkodolenſkim in v vezhim deli Horvaſhkiga kakikrat primeri, pa tudi njemu, de ſe je prigodilo, in de na Rajnu marſikteri, ſódez sa ſvojo hiſho naſtavi, kadar je pa tretji del ſpitiga, je drugo sa kje vrezhi. Po poterdovanju Şhaptala je na Franzoskim veliko tazih krajev, v kterih ſe vina ſhe do leta ne dajo obdershatí, in de umni vinorédniki kar vſih vinſkih deshel dobro rasumijo in vedó, do kdaj bi ſe kako njih vin dalo pri navadnih okoliſhinah dobro obdershati. Kadar pa vino po navadno hranjeno po ſvoji laſtnoſti do konza pride, de vſi léki pri njem nizh vezh ne sdajo; tó poterdijo tudi drugi franzoski in nemſhki vinohranitelji.

Satorej ſo tudi v gorkih deshelah, kadar ſilno dobre vinſke letine pridejo, nishji vina po-nizh; ni jih mogozhe, ne v dobre ſóde, ne v dobre hrame ſpraviti. Bog! de ga oddajo po ti zeni, kakor ſi koli bodi! Zhe pa daljni kupez, sa zeno gredé, tako vino na dom pelje, kakó bi mogel od njega vſe laſtnoſti mozhnejiga terjati? — njih slo niska zena pa nanese, de ſe vezhidel pred zhaſam popijejo.

Kakó ſe neki vina posnajo? Kdor je na vina le ene deshele navajen, nima uſt in nósa jih tudi drugih deshel raslozhiti in dobro posnati. Vinſki pridelek vſake deshele ima nekaj ſebi laſtniga, to je, laſtne ſvoje ſtopinize, po kterih ſe vina kakiga kraja med ſeboj raslozhijo. Kdor hozhe kako vino s pokuſhanjem posnati, mora biti sdrav, zhiſtih uſt in nizh poſhaſten ali sadnit; zhe je vrozh, mozhno shejín, ſe je klobaſ ali ſira najedel, mu bo vſako tudi frednje vino práv dobro; naj vsame sa dober poshirk v uſta, naj ga nekoliko ogreje, pozhaſi ſkosi nóſ dahne, in potem v vezh manjih poshirkih v shelodez ſpuſtí. Takó bo nar manjſhi neprijetni duh saposnal; bolj na naglim ko ſe uſta po njem poſuſhé, bolj je zvetno ali mozhno; kolikor ſo zhiſte vina bolj shive ſarbe, toliko vezh zveta tudi imajo, mozhneji ſo sató, kér ſe je ſarba v obilnoſti zveta lashej in bolj popolnama rastopila. Ko bi ga kaj po gèrlu

praſkalo, ali ſe mu po njem rigalo, ſlabo snamnje bi bilo, pa tudi, ko bi te po kakim glava bolela, nikar ga vezh ne pi, Bog ga vedi, kaj je v njem! bolje je, de ga ne pijeſh. Tudi ſo gorkeji vina prijetnifhi sa pokuſhnjo, in bolj v nóſ vdarijo, kakor bolj hladne; pri tih je ni tolikanj gorkote, de bi ſe takó naglo s zvetam ſprijela in ga hitro v nóſ nefla, torej ſe vezhkrat priméri, de kupez mozhneji vino v hladnim hramu popuſtí in ſe nishjiga v gorkim poprime.

Po dunajſki vinovági, — ki jih narejajo meſingaſte in freberne, in ki ſe na tó opirajo, in ſo tudi po tem narejene, de vino je loshji od vôde — ſe dajo le vina nekiga kraja med ſeboj, ne pa vina vezh deshel, primeriti. Naſhe nizh zhiſhzhene ali blojene vina kashejo na imenovani vagi, in ſizer poljſke 3 do 5, in nograſhke od 5 do 9 ſtopiniz. Ko bi jih po nemſhki navadi zhiſtili, in vſe nevidljivo is njih na dnò potlazhili, miſliti bi bilo, de bi ſhe losheji poſtale, in tedaj ſhe vezh ſtopiniz kasale. Doli nishej po Laſhkim imajo slo goſte vina, sategavoljo pa niſo nizh manj mozhne, in bi dale v priméri veliko vezh shganja od nemſhkih. Popred v miſli vseti goſp. Onoráti piſhe, de navadne Napolitanſke bolji vina, bres de bi jih sgoſtili, ſo teshke ravno kakor vôda; kakó bi jih pa s dunajſko tehtnizo nemſhkim primervali? tudi naſhi sgoſtiki ali eſenzi, naj bodo she narejeni, kakor ſi bodi, ſo vender le teshji od vôde.

Napolitánje imajo po beſédah goſp. Onoráta váshize, moſhte vrovnávati; ko váshiza kashe, de je pregoſt, mu vôde prilijejo kar je práv, de poſtane is njega dobro, kakor ſo nar bolji navadne deshelne vina; ko kashe pa, de je preredek, tó je, premalo zukren, ali ga práv ſparijo, ali pa mu ſparjenza prilijejo. Tudi goſp. baron Babo in drugi Rajnzhanje imajo váshize, de po njih priméro zukra v moſhtu ſposnajo; smaſtijo nektere grosdike, in zhe váshiza kashe, de je moſht is njih prelohak, tó je, premalo zukren, grosdje, ko je prijetno vreme, ſhe dalje sorijo; ali pa, zhe ga she na léſah svenvajo, ga puſté, nameſti smaſtiti ga, ſhe dalje zhaſa svenvati.

Skuſheni vinorédniki in kupzi ne potrebujejo váshiz, po kterih bi vina ſposnávali; biſtro okó, tanek nóſ in zhiſte uſta jim vezhidél bolj práv ko váshiza povedó, kaj de je v kosarzu. Nar shlahtneji vina, ki ſo vezhidel tudi nar mozhneji, ſe po vſih vinſkih deshelah nar lahkeji in nar drashji prodajo. Vſi velki vinoprekupzhevavzi na Nemſhkim take vina po mogozhnoſti, vezhkrat hitro po poter-

ganju, in ſhe v mofhtu po zeni pokupijo; ne ravno vſelej jih ſtárati in zhifte tózhiti, marvezh de bi ſrednje, jim tazih prilivaje, in jih takó sabelovaje popravljali, in po veliko bolji zeni prodajali. Takó nam je ranjki goſp. Krempelj v Novizah povedal, kakó hitro in na dobre zene, de ſo take pofébno dobre vina pofledne bendime na ſpodnjim Shtajerſkim poprodali.

Nemſhki in ſeverno-franzoski vinoprekupzhevavzi mozhno ſhpogajo vina is 2 do 4 vinſkih krajev v snanih primérah ſkladati ali meſhati (verschneiden), nishjimu prilijejo mozhnejiga, terdimu, kifljatimu ſladkejiga i. t. d. in tó delajo vezhidel po zeni, po kteri bi ſe imelo takó slosheno vino tozhiti.

Goſp. Jullien terdi, de takó sloshene vina ga nimajo vezh nobeniga pofébniga duha, kakor ſo ga imele popred pofamesne, is kterih je bilo pofledlnje slosheno. Tudi ſe ne dajo, kakor bi zhlovek miſlil ali shelel, vſelej mnogoverſtne vina dobro sloshiti, ali sdrushiti. V tem ſo potrebne vezhlétne ſkuſhnje, sa naſhe domazhe vina bi téle vodila veljale: ne meſhaj nikar verhovſhkih vin, ki okoli Vrabizh, na sgornjim Kraſu enaki viſozhini, raſtejo, s domazhim ipávſkim; kar jih v naſhih rebrih pridelujejo, ſo naſhim enake, kar jih pa ſvojih domazhih imajo, ſo druge bashe in drusih laſtnoſt; kér ſo manj, ko naſhe, vsorjene, ſe bodo, ko jih pomeſhaſh, poletu sjedle, tó je, bodo mótne poſtale in veliko zhaſa vréle. Tudi ne gré po vinoprekupzhevavſko Verhóvza vrozhimu ali shejnimu kupzu sa Ipávza prodajati, ſizer bodo sazheli tvojiga vinohrama ogibati ſe.

II. Obdershljivoſt vina je tudi v ravni priméri s njegovo grenkosagoltnoſtjo, tó je, kolikor je vezh grenkosagoltnoſti v vinu, toliko dalje zhaſa ſe da obdershati. Grenkosagoltnoſt je neka vkup vlezhejozha in mozhno ſtiſkajozha rezh (Gärbestoff, adstringirendes Princip); ko seleno ofkórſh pokuſiſh, boſh nar bolj rasumel, kaj de je. Ali jo she kemikarji umejo in samorejo pod podobo slezhka, tó je, ſamo na ſebi pokásati? nam ni ſhe snano. Najde ſe mende v vſih drevesnih lubádih, vezh jo je v primeri v vèrbovim, in ſhe vezh v hraſtovim lubadu; ſhe v obilniſhi méri je prizhijozha v ſozhnih lubádih; tudi v hraſtovim leſu jo je kar obilo, satorej je hraſtov léſ nar terdneji od vſakiga drugiga leſá; grenkosagoltnoſt ga terdno veshe, de takó hitro ne raspade.

Kar Ipávzi hraſtoviga leſá na tertorejo obernejo, ga obélijo,

tó je, lúbad is njega sreshejo, in ga v ſhopke ali butarize svesaniga ſtrojarjem ali prékupzam sa zhreſlo prodajo. Marſikteri ubógi ſi v ptujim borſhtu kaj hraſtovine vſvojijo, de zhréſlo od nje prodajo, s leſam ſi pa kurijo. Takó ſe zhedalje hraſtove meje srejzhvajo, de smirej manjſhi in redkeji poſtajajo. Tó nanéſe tudi nekoliko velika kupzhija s zhreſlam v Tèrſt.

She ko je bil od vinovrénja govor, ſmo rekli, de, ko bi kdo v kaki viſhji poſódi srelo grosdje práv po lahkama tlazhil, bi moſht, ki bi ſe ſpodaj zedil, nizh ſarbe in grenkosagoltnoſti ne imel, de tedaj kakor ſarba tudi grenkosagoltnoſt ni v grosdnim fóku, ampak v grosdnih lupinah in poſlednje tudi v hlaſtinah. Spravi ſe pa is lupin in hlaſtin na dvojno visho: ali s vezhkratnim preſhanjem, zhe ſe vſelej vmeſ tropine srahljajo, kakor imajo po Nemſhkim ſploh navado; ali pa, ko ſe da moſht na tropinah vréti; tù gorkota, ki po ſvoji laſtnoſti vſako rezh vezhi naredí, ras-shene nevidljive luknjizhize v lupinah in hlaſtinah, de alkohol polishe in poſerka is njih grenkosagoltnoſt, ki ſe to prizho v njem rastopí, in kér ſe ſhe sadnjizh tropine, ki ſe je moſht na njih kuhal, tudi ſpreſhajo, je ozhitno, ko ſe preſhenina vinu prilije, de tako vino poſtane ſhe bolj grenkosagoltno.

Ako ſo ravno ſeverni vinorédniki bolj soperni vinovrénju na tropinah, in ſvòje bele moſhte le v ſódih kuhajo, jim vender kar veliko grenkosagoltnoſti dajo; kér, kakor ſmo ravno povedali, jo s vezhkratnim preſhanjem tropin is teh ſpravljajo, in preſhenine ali priſiljenza vinam prilivajo. Goſp. Rath pravi, de Shtajerzi s veliko marljivnoſtjo priſiljenza po priméri v ſóde dolivajo, in tó jim ſhe le pravi poper ali ſhtupo (Würze) da, de poſtanejo bolj rèsne, krepke in tedaj ſtanovitniſhi. Ozhitno je pa tudi, de, zhe bi kdo hotel kako poſébno ljubo in ſladko vino narediti, mu ne ſme preſhenika prilivati. Kar pa vina is svenjeniga grosdja vtizhe, mu vſi is kraja in vſo preſhenino prilivajo sató, kér bi ſizer zlo malo eſenza naredili, in vezhidel tudi sa ſilno ſladkiga ne marajo.

Med Franzosmi je bil pred vezh letmi velik prepir vſtal, ali de bi ſe dal moſht le na grosdnih lupinah, ali pa tudi na hlaſtinah vréti. Shaptál je to pravdo v prijasnoſti takó le rasſodil: zhe hozheſh vino ſladkeji in prijetniſhi, pa manj mozhno in manj ſtanovitno imeti, obiraj grosdje in daj moſht lè na lupinah vréti; hozheſh pa, de bo vino mozhneji in ſtanovitniſhi, pa manj ljubo, nimaſh grosdja oberati ali jágod oſuti, ampak kuhaj ga na lupinah

in hlaſtinah. On ſprizhuje, de v vezh krajih po Franzóskim ſo bili sazheli grosdje oberati, in de ſo moſhte le na lupinah kuhali; kér ſo ſe pa preprizhali, de nifo bile vina vezh takó ſtanovitne, ſo oberanje jágod sopet opuſtili, in moſhte na lupinah in hlaſtinah po ſtarim kuhali. Shaptál ſprizhuje tudi, de v vſih tiſtih franzoskih krajih, kteri ſo prevezh v ſredi vinſkih deshel, ne morejo ſvojih vin na nobeno ſtran prodajati, in de ſo tedaj priſiljeni jih v vinozvet ſpremenovati, de jih loshej prodajajo, satorej jih na lupinah in hlaſtinah kuhajo, in takó kuhane, jim dajajo kar obilo vezh shganja.

She goſp. Mopèn (Maupin)*) je pred 73 letmi terdil, de vinovrénje na lupinah in hlaſtinah samore ſtanovitniſhi vina narediti; kér hlaſtine pripomorejo poſébno nishjim vinam, de ſo bolj rèsne, krepke, mozhne in obdershljiviſhi, ſizer bi poſtale premehke, mlakaſte, vlezhljive in manj ſtanovitne. Franzoski enologi ali vinoumi (Gentil, Labadie, Cadet de Vaux, Fabbroni) in Talijanſki (Davanzati, Ricci, Pozzi i. t. d.) jo terdijo s enim glaſam, de ſe morajo poſébno ſrednje in nishji vina, ne ſamo na lupinah, temozh tudi na hlaſtinah kuhati; takó dobé vezh alkohola, ſo bolj rèsne, krepkeji in tedaj obdershljiviſhi. Le beſéde famiga goſp. groſa Dándola, ki je eden pervih in nar ſlavniſhih Milanſkih kmetijſtvovavzov, in tudi morde pervi shidorédnik, hozhemo ſemkaj djati; on pravi:**) „napolni dva badnja s enakim, poſtavimo, ſrednjim grosdjem, naj bo grosdje v enim obrano, tó je, bres hlaſtin, v drusim pa s hlaſtinami vred, boſh vidil, de to, ki ſe je na hlaſtinah kuhalo, bo bolj pràv in mozhneji vrélo, in vino is njega prijetniſhi sa pokuſ, krepkeji, mozhneji in obdershljiviſhi od uniga, ki je le na lupinah vrélo.“

De hlaſtine obſtojé med drugim is neke kiſlobe, is lugaſte ſoli ali grampe, in is grenkosagoltnoſti, jo vſi terdijo; kakó de pa k popolniſhim svrénju moſhta in k mnoshenju alkohóla ali vinozveta pripomorejo, tega ſhe nihzhe ne rasumi; vſi pravijo: bresſhtevilne ſkuſhnje tó ſprizhujejo. Ni ga bilo ſhe ne kemikarja, de bi bil vſe ſvoje vednoſti s poſébno in vezhlétno marljivnoſtjo na svedenje ſhe mnogih nesapopadljivih prikaskov pri vinu obernil. Toliko je pa is tukaj raslosheniga ozhitno, de vrénje moſhta na tropinah,

*) Essai sur la bonification des vins. 1771.

**) Enologia, ovvero l'arte di fare, conservare etc. i vini del Regno. Milano 1812.

tó je, lupinah in hlaftinah po dveh potih in veliko k obdershljivofti vin pripomore; pervizh namrezh s mnoshenjem alkohóla, in drugizh s mnoshenjem grenkosagoltnofti.

Nefhtevilne fkufhnje mnogoverftnih vinfkih deshel fprizhujejo, de grenkosagoltnoft kar veliko pripomore k obdershljivofti vina; po fvojih laftnoftih sloshne vinfke dele vkup vlezhe, ftifka in véshe, de ne morejo raspafti, dokler jo kaka vifhji in vezhi mozh ne rasveshe in premaga. Sam gofp. baron Babo fprizhuje, de fo bili na Rajnu sazheli grosdje sa rudezhe vina oberati, pa fo sopet opuftili, ter fo fe ftare navade, jih na hlaftinah kuhati, poprijeli, kér fo fe bili preprizhali, de fe takó rudezhe vina veliko ftanovitnifhi naredé; on pravi, de fe je od tega fam tudi pri belih vinih preprizhal, in de imajo na Rajnu fploh navado potergan Traminer — neko nar shlahtnejfhih rajnfkih tertnih plemen, fivorudezhiga grosdja, s pofébno, kakor fmo fe pretezheno leto fami preprizhali, shlahtnim duham — v badnjih po vezh dni nesmafhzhen puftiti, de bi fe takó pokuhaje, grenkosagoltnoft nekoliko bolj is njega lozhila in s mofhtam sdrushila.

Samolzhati jo pa tukaj ne fmemo, de ima grenkosagoltno vino nad Dohtarjem Ritterjem, nekim Rajnzhanam, kar velikiga sopernika; pa terdimo jo pred zelim fvetam, de grenkljato vino ni nekaj taziga, kakor on v imenovanih bukvah fvoje vinoreje pifhe, de tako vino poshiraje bi mogel zhlovek ozhi satifniti, de bi fe mu ki folse ne vdèrle; ali de bi mogel od gofpofke nalafh poftavljen ponozhni zhuvaj tega, ki bi ga bil pil, ravno ob polnozhi sbuditi, in mu veliti, na drugo ftran oberniti fe, de bi mu zelo nozh na eni ftrani leshezhimu, zhev ali shelodza ne prejedlo. Tudi taziga raslozhka ni med na tropinah in v fódu kuhanim vinam, kakor med Berlinfkim — kar grenkim, in Bavarfkim ólam. Ref je, de frednje in nishji na tropinah kuhane vina fo bersh po bendimi nekoliko preterde, pa kakor hitro fe vleshijo in vzhiftijo, oftane v njih toliko grenza, kar fe ga v njegovim alkohólu popolnama in nevidljivo rastopi, vfe drugo pa pade v droshje.

Grenkljate vina fo pofébno bolehaftim, prebolezhim in ftarim ljudem bolj tezhne od fladkljaftih; naj ga pije, kdor koli bodi, manj mu bo fhkodvalo od mehkih, in ko ga kdo pervikrat pije, fhe vedil ne bo, de je grenkljato, in pohvalil fe bo drugi dan, de mu je kar dobro ftorilo; sakaj zhlovefhki shelodez potrebuje grenkobe, in jo ljubi. —

Dohtar Ritter ſvetuje Rajnzhanam moſhte, de bi grenki ne poſtali, pa vender shlahtneji duh dobili, na Muſhkateljne lupine bres hlaſtin vliti, in ga na njih 12 úr puſtiti! — tù je ozhitno, de od vinovrénja zlo nizh ne rasumí. Ali ſe bo na hladnim Rajnu konez Kosoperſka moſht v 12 urah vnél? ali bo njegov alkohol, ki ga ſhe nizh ni, is lupinzhnih luknizhiz diſhezhevno poſerkal in v ſebi rastópil? —

Na 51. ſtrani ſvojih vinoukov pravi: de vinovrenje na tropinah je prasna véra, neumna in ſhkodljiva navada; na 64. ſtrani pa, de rudezhe vina morajo na tropinah vréti savolj farbe, de ſo pa vezhidel malo ſtanovitne savolj pomanjkanja alkohola, in de ſe njemu sdí, de ga imajo manj sató, kér ſo ſe na tropinah kuhale. Na 142. ſtrani ſoſhteje vſe rudezhe vina mnogih krajev, ktere ſo bolnim shelodzam pri misi ſlushivne, in pravi, de je sa-nj pri vſim glavolomljenju zhudno in nesapopadljivo, sakaj de rudezhe vina bolnim bolj teknejo in manj ſhkodjejo od vſih drusih od njega popred popiſanih belih? — Şaj ni med belimi in rudezhimi, ktere on imenuje in popiſuje drusiga poglavniga raslozhka, kakor de ſo poſledńje na tropinah vréle, in tedaj obilo grenkeji ali grenkosagoltne poſtale; on pa, ſam sdravnik, bi mogel vender vediti, v kakſhni svesi je grenkosagoltnoſt s zhloveſhkim shelodzam. Na 162. ſtrani boſh s sazhudenjem te beſéde bral: „ſtanovitno omozhnejſhajozhe lastnoſti ſe dajo le pri mozhnih, rudezhih vinah iſkati, ktere ſo pri vrenju na lupinah in hlaſtinah grenkosagoltnoſt in zhreſlo na-ſe potegnile! — Takole je piſal Dohtar sdraviljſtva, — ali mu ni bilo pri tem nar vezh mar penesov sa ſvoje bukve potegniti?

Ta Dohtar tudi piſhe, de leto 1811 je dalo Rajnzhanam ſladke vina bres obzhutljive kiſlobe; nad tem ſo ſe Rajnzhanje práv mozhno zhudili, kér ſo popred kiſlòbo sa narávno in bitno laſtnoſt ſvojih vin imeli. Oh! sdihnejo tukaj goſp. Dr. Ritter, de bi imeli vſelej na Rajnu talijánſko ſolnze! — potem boſte pa tudi imeli, ne vezh nemſhkih, ampak talijánſke vina. —

Şkuſhnje vezh deshel ſprizhujejo in terdijo reſnizo, ktera je mende vſim vinorednikam naſhih krajev tudi dobro snana, de grosdje zhernoplavih plemen jo da v priméri veliko vezh grenkosagoltnoſti od belih; kar pa bele vtizhe, ſe nam posdeva, de ſe ne bomo veliko pomotili, zhe rezhemo, de bolj terdih lupin, ko ſo tertne plemena, vezh grenkosagoltnoſti dajo; druge pa, ki rodé mehko

grosdje, vezhkrat debelih jágod, pa slo tanjkih lupíniz, ki perve v predeshevnih vremenih gnjijejo, de take je nimajo in ne dajo veliko grenkôbe. Zhe ravno nafha slo shlahtna nografhka Rebola, ali tudi Belina, ki ji doli nishej Bolniza pravijo, ali tudi Brifhka Gerganija v to fhtevilo padejo, moramo pa vediti, de nar zukrenifhi grosdje rodijo.

Vfim nishjim Ipávzam, ki na fvojih mehkotnizah prek rék premehke in mlakafte, bele vinza pridelujejo, fmo she rekli, in jim tukaj sopet rezhemo, vfelej, kadar bi imeli koli kaj snovizh safaditi, naj fi raji ne vezh belih, temozh shlahtne zhernoplave plemena plodijo, de bi nameſti belih, mehkih viniz, krepke, mozhneji in ftanovitnifhi teráne pridelovali. Na teshkim in maftnim fvetu bodo zhernoplave vender fhe vfelej bolji in obdershljivifhi vina dajale, kakor bele plemena.

Zhe napolnefh badenj s grosdjem premehkih plemen, ne bo nizh sa grenkobo sdalo, ga dalje, ali zhes zhaf v badnju puftiti; hitro ti bo vgafnilo, potem fe pa vefhilo, ali na verhu fe bodo tropine kifale; s eno befédo, vfe preniske vina, bele in zherne ne gré predolgo v badnjih dershati.

III. Kolikor je vezh fladine — ako ravno neobzhutljive — v vinu, toliko dalje zhafa fe da tudi obdershati; pod fladino sapopademo tukaj vfe obftojne déle, is kterih fe vino dela, tó je, zuker, is kteriga fe alkohol dela, firúp ali gnjilzhne rezhí in lugafte folí, ktere fo k temu potrebne in pripomorejo, de fe zuker v alkohol fpreminva.

She sgorej, od vinovrenja govorivfhi fmo rekli: de po vidljivim in fhumotljivim vrenju fe vino bolj is debeliga ali vezhiga naredí, ali zuker v alkohol fpremení; po nefhumotljivim ali tihim vrenju pa, de fe vino kafneji fhe fkosi dalje zhafa boljfha, in fizer dokler nar vifokeji ftopnje fvoje dobrote ne dofeshe; rezhe fe temu tudi: de vino sorí, in sadnjizh, de fe je vsorilo. De fe nektere vina poprej, druge pa veliko kafneji vsorijo, ali nar vifokeji ftopnjo fvoje dobrote dofeshejo, fmo tudi she povedali. Tó je takó gotovo in refnizhno, de umni vinorédniki in hramijftvovavzi vfih déshel pri fvojih domazhih vinih pràv dobro vedó, kdaj de fo fe vsorile, ja pri navadnih okolifhinah jo fhe naprej povedó, do kdaj de bodo nar bolji poftale.

Nad tihim vinovrenjem ni kar nizh dvomiti; zhe Profénza kako famo od febe dobro vlésheno in zhifto vino prefnemefh, in

ga en mefez kafneji prodafh, bofh she nekaj droshjiz pod njim nafhel; zhes dva mefza pa fhe nekoliko vezh i. t. d. in zhe bi ga pa zhes 3 ali 4 mefze v drugizh prefnél, ti bo fhe kafneji sopet nove droshjize na dnò pokladalo i. t. d.; is tega — in kér smiram lepfhi, mozhneji in shlahtneji do nekiga zhafa poftaja — gré gotovo fkleniti, de fe nekaj v njem godí ali fpreminva, ravno tó imenujemo pa tiho vrenje; ktero fhe zlo kadaj, ko ne fhumotljivo, vender vidljivo poftane, kér je vino bolj profeno, ali v kosarzu gomisljivo (perlen). Tiho vrenje je vfhezhno raspadanje vina, po kterim fe boljfha; kafneji pa, ko je she vsorjeno, bi vtegnilo pa v pregorkim hranjeno, prefkozhiti v drugo nevfhezhno raspadanje, — v jéfihokifanje ali zlo gnjijenje.

De fe pri tihim vrenju tudi zuker v alkohol fpremenuje, je vinorednikam gotova, satorej ne dajo mozhnejih vin na tropinah do konza svréti, ampak jih fhe vrezhe in vrózhe v fóde fpravijo, is namembe, de bi jim vezh zukra sa tiho vrenje prihranili. Mozhne vina fo veliko ftanovitnifhi od niskih; kér jih bolj obilo prizhijozhi alkohol véshe, in kér imajo vezh zukra sa daljezhafno tiho vrénje; niske pa nimajo ne alkohóla, de bi fe drugi obftojinfki vinodeli v njem rastopili, pa tudi ne zukra sa daljezhafno tihovrenje, morajo tedaj veliko neobdershljivifhi od mozhnih biti.

Vfako tudi nar mozhneji vino fe v navadnih fódih in v navadnih vinohramih poprej ali kafneji — na Rajnu v 2 in k vezhim v 3 letih — vsorí, in potem, ko bi fe prevezh v gorkim hranilo, bi fe vtegnilo prekuzniti; satorej fo she od nekdaj umni vinorednìki, ki ga s trudam pridelujejo, in hramijftvovavzi, ki ga vezhkrat na drage zene fkupujejo, fkerbeli tazimu prekuznenju v òkom priti. Na Nemfhkim jo imajo v temle pri mozhnejih vinih lepo rézh; pri kolkunu odtozhijo sa prodaj ali drugo rabo vsorjeniga vina in mu pri vehi mlajiga in dobriga, pa prav zhiftiga in ne fhe vsorjeniga v snani priméri prilijejo, ali pa s takim okoli leta vsorjeno salivajo, takóle dobi ftaro vsorjeno vino nove fladine sa daljezhafno tiho vrenje, pofébno v dobrih kletih ali hramih.

V gorkih deshelah pa ta ne gré, sakaj nishji vino bi fe vtegnilo popred prekuzniti, kakor bi noviga pridelati in mu ga priliti samogli; temu pa nafpróti priti, mu prilivajo v snánih primérah, in nar bershe po vezhkrat, fparjenza, ali pa ga dajo vfiga na sherezhim voglju savréti, takó mu dajo fladine sa daljézhafno tiho vrenje. Gofp. Dr. Pazzi pravi, de po Milanfkim fhpogajo fpom-

ladi zele jerbáfe domazhiga ali na tergu kupljeniga, tedaj mozhno svenjeniga grosdja obráti, jágode sdrosgati, in vfe vkup v fóde vrézhi — takó mu dajo fladine sa tiho vrenje; po Malimtravni pa, pravi on, gré take jágode fprefhati, in le njih mofht vinam priliti. To imenujejo Talijani v fvojim jesiku: conserva, tó je, ohranjenje. Imenovan sdravnik pa ozhitno fposná, de tó fe godí po ftari, neumni in mozhno fhkodljivi deshelni navadi, kér vfi hozhejo le gofte vina piti, kakor de bi jim bolj tanjke in zhifte zlo nizh ne teknile; de take vina fe vezhkrat k ozhitnim vrenju kakor ob bendimi vnamejo, in de tazhaf jih ne morejo tozhiti; de taka frovina, ki ni popred svrela, v zhlovefhkim shelodzu vrè, veliko fápe, nepokója in vezhkrat fhe druge vezhi teshave nareja in bolesni naklanja; de bi bilo veliko bolji, zhe bi hotli uke in isglede flavniga fajmofhtra gofp. Paolétta, perviga vinohramijftvovavza na Milánfkim pofnemati, kteri je le s fparjenzam vina takó ftanovitne napravljal, de fo fe dale bres nevarnofti fhe zlo zhes morje prepelovati.

Na bolj jushnim Franzoskim napravljajo neki vinorédniki, kakor fmo she v miflih imeli, mutafte vina, kér majhne fódze s shveplam nakajénim mofhtam napolnvajo, in jih dobro samafhene v morje ali v kako fhtírno potónijo, de jim zlo nizh ne vrejo; poletu pa, take mofhte drugim vinam prilivaje, jim dajo fladine sa tiho vrenje, in ob enim tudi shveplokiflôbe. De bi take bele vina potem tanjke bile, bi bilo teshko verjeti, morde fo pa, kakor Dalmatinzi na motne, ali kalne bele vina navajeni.

De je tiho vrenje in obdershljivoft vina v svési in priméri s fladino, ki je fhe v njem, fe nar bolj ozhitno svisha is sgoftikov ali efénzov, bodi fi, de fo fe naredili is fparjenza, ali pa is mozhno svenjeniga grosdja. Taki sgoftiki ali efénzi, potem kadar fo fvoje ozhitno vrenje, zhe je tudi zelo leto ali fhe dalje zhafa tèrpelo, dokonzhali, imajo fhe fladine 30 do 50 ali 100 létno tiho vrenje podpirati, ko bi fe popred ne fpili, ali preflabo hranjeni ne pofufhili; tudi fe taki s ftaranjem zhes vfe navadne sapopadke boljfhajo.

De fo she ftari vinorédniki umeli take efénze ftarati, fe vidi is tega, kér Makróbi pifhe, kakó je Zizeron od Damafipa na vezherjo povabljen, pri njem 40 lét ftariga Falérnarja pil. Plini govori od 100 lét ftarih vin, ravno takó tudi Ariftotélj pifhe od Arkánfhkih vin, de fo jih pivfhi, v vôdi rastopili. Kalígola je imel po befédah Plinija zhes 170 lét ftaro vino.

Tudi prizhijozhi ali ſaj poſledniji talijanſki vinouzheni govorijo od mnogih ſhlahtnih, in ſtarih talijanſkih eſénzov. Takó — le eniga v miſel vseti — piſhe goſp. Dr. Pozzi, de nad Verono delajo ſhlahtno vino, ki mu v ſvojim jesiku pravijo: vino ſanto, tó je, ſveto vino; gori viſhej Benezhanje — sa laſ ravno kakor mi, ali mi kakor oní — pikolit, de ſe nizh Tokajerja ne vſtraſhi, marvezh s njim sa pervo ſlávo pravda; Tokajarſki eſénz, de je pa ſhe zhes Konſhtanzarja, ki pride od nóſa Dobroupanja, in zhes vſe druge vina. Ko je tó reſ, bi vtegnili naſhi eſénzi is ſhe veliko bolj pritlizhne reje, kakor beneſhki pikolit, in zhe bi jih pràv ſtarali, med nar perve vina ſhteti biti. Imamo ga ſami guſhtaro 27 lét ſtariga; na ozhí je she bolj medú, ko vinu podoben.

Şklep prizhijozhiga rasdélka je ta: prisadevaj ſi na vſo mozh zukreniga grosdja pridelovati, de boſh imel mozhno alkoholaſto vino sa daljſhi obdershljivoſt, in pri móſhtovrenju ti bo ſhe obilo ſladine v njem oſtalo sa tiho vrenje, de ſe bo tudi tóle naprej vleklo in vino sa tolikanj dalje zhaſa obdershalo.

IV. Bolj ko boſh vino pred priſtopam ali dohodam sraka ali kiflogása varval, dalje zhaſa ga boſh tudi obdershal; naſproti pa tudi, bolj ko bo srak do vina dohajal, manj bo ſtanovitno. Ko bi zhlovek vézhi ſód vina v ſhtiri enako sdrave in dobre ſódize potozhil, eniga pa smed njih naſtavil, in ko bi imelo vino ſpriditi ſe, bo v naſtavljenim pervo prekuznilo ſe ſató, kér, kolikor vezh ſe ga je odpilo, toliko vezh je sraka in s njim kiflogása v ſódez priſhlo. Neki kmet ima 4 ſode dobriga vina, smed teh ga je pa ſód kar poſébno shlahtniga duha, in oshivljive mozhí; goſpodar bres de bi bil pijanez ga ſam vezhkrat pije in prijatlam tudi pràv rad in pogoſtim piti da; shena dojezha miſli, de, boljiga pivſhi, bo sa detize vezh mleka imela; ſtari ozhe, ki ſo ſvoje dni na blagu ſe vbivali, miſlijo, de ſo ga tudi kosarez boljiga vredni, ſvojo sdaj she bolj merslo kri kaj ogreti; ſin ga tudi vezhkrat pije, kér meni in pri ſebi ſódi, de mora sa-nj narvezh terpeti; ſhe zlo ſizer priden hlapez ſe kadaj v hram vkrade, in ſi kosarez nar boljiga natozhi. Şóde salivaje, goſpodar dobro vidi in ſposna, kaj de ſe v hramu godí, pa, dober in krotak mosh, molzhí. Primeri ſe, de vina ne poprodá, hude vrozhine naſtopijo, jushni vetróvi is rasbeljene Arábije mu v ſlabim hramu ſhe sakurijo, de bolji vino savrè; sakaj pa bolji pervo, in ne to ſrednje? Şód ni bil, od kar ſo ga nalili, kar nikoli poln,

flednji dan je s novim srakam nov kiflogás do vina prifhel. — Vémo sa vunajniga gofpoda — pa je le po fuknji gofpod — de je pretezheno bendimo v nafhi dolini zhes 100 zhebrov mofhta nalil, in vinohram saklenil; od tazhaf nihzhe ga ni vidil, ne salil, tudi fódov ne samafhil! — Pri drugi priloshnofti bi rekli, de temu fe pravi: Boga fkufhati, ali pa, ko je she vezhkrat takó ftoril, na boshjo miloft grefhiti. —

De fe álkohol is vina k njegovim flabejfhanju kadí, v ravni primeri proftora, v kterim je vino s srakam ali luftam oblésheno, in tudi v primeri gorkote, v kteri fe ravno vino snajde, je she pri drusih priloshnoftih rezheno bilo; tukaj gré pa fhkodo kiflogásoviga prihoda do vina fhe od druge plati prevdariti.

Odkar fe je grosdik na tertizi vrésal, je ni vezh shivljenja mozhí v njemu, tudi vino, ki je is grosdika, je mertvina, na poti raspadanja. Kifliz bres mirú in pokoja fi prisadeva v vino dresati, va-nj sariniti in s alkoholam sdrushiti fe; gnjiliz pa — tifto nepokojno sélize, od ftvarnika vfazi organfki rezhi, tó je, shivali in raftljini kakor feme raspadenja vftvarjen — ga podpira — kifliz pri njegovim sdrushenju s alkoholam — sakaj bres gnjilza, ki je v firúpu, shlesi ali kvafu ga ni jéfihokifanje — de bi kafneji, kadar fe jéfih fpridi, ali gnjiti sazhne, is njega fe odtergal in pod podóbo gnjilogása pobegnil; kakor tedaj bolj po goftama in v vezhi priméri s srakam kiflogás do vina prihaja, toliko nevarnifhi je, de bi ki na nam nevfhezhno visho dalje raspadati, ali s drugo befedo, fe kifati sazhelo. Marfikteri fo fhpogali, ali morde fhe fhpogajo polétu po bokal ali dva bokala zveta práv slahkama v fód vliti, de bi, kér je veliko losheji od frednjiga ali niskiga vina, od sgorej plaval, in vino pred dohodam kiflogása obvarval.

Satorej fvetujejo kemikarji in vinouzheni vfih deshel, fóde raji bolj pogaftama, kakor poredkama salivati, jih dobro samafhene afi salopnjene dershati; ne velikiga fóda, ne sa dom, ne sa ofhtarijo naftaviti, temozh ga raji v manji barigle ali fódze potozhiti, in med tem, ko fe eden naftavi, fe morajo drugi polni dershati; ko pri kaki priloshnofti fód naderefh, ne nadertiga dershati, marvezh vino v manjfhiga potozhiti; ne nánge — oftanek od polnjenze — v fódu imeti, ampak v primerjen fódez jo fpraviti, fizer ti pride prevezh kiflogása in prenaglo do nje, in ti bo na drenj potegnila; fódze, is kterih fe pije, dobro samafhene imeti i. t. d. Ipávzi fhpogajo fploh pri misi le frednje vina — fizer bi

ne bili popoldnje, pregorézhi, sa nobeno ne dufhno in telefno delo; zhe pa hifhniku velimo, kakiga prijatla vfposnovavfhi, gufhtaro nografhkiga prinefti, ne fme is hrama iti, dokler ne salije fóda, is kterga je tozhil, de ima vino mir pred kiflogásam.

Satorej priporozhujejo umni hramijftvovavzi fód, kteriga nimafh s zhem salivati, v manjfhiga pretozhiti, de ti sa sálo oftane; ali pa proti, kakor ga smanjkuje, s hladnimi krefilnimi kamnizhi, tazimi, kakor fteklo ali glashovno is njih delajo — apneni nifo sa tó — sapolnovati ga, de bo smiram napolnama. Takó pifhejo gofp. baron Babo: fódez, is kteriga fe sa dom tózhi imafh, s kamnizhi polniti; koliko vina vun, toliko kaminja notri, de bo fódez smirej napolnjen; kiflogas ne bo mogel do njega; ftanovitnifhi, in smirej enake dobrote ti bo vino oftalo.

Şvoje drage bravze v vinohram peljaje fmo jim povedali, de po bresfhtevilnih luknizah fkosi dóge in dna fódov, zhe fo fhe takó terdiga lefá, ali fhe takó dobro pofarbane, srak in kiflogas pozhafi do vina prideta; dokler vino sorí, je morde tó práv in njemu flushivno, de gnjilzhne rezhí is njega v droshje doli na dnò tlazhi, kader je pa vino she vsorjeno, mu samore kiflogas nadleshen poftati, pofébno, ko fe vino prevezh v gorkim hrani, kér fe hozhe s alkoholam sdrushiti, in ga v jéfihokiflobo fpremeniti, kar pa ni zhloveku zlo nizh vfhezh.

Ştari Rimzi fo fvoje lonzhéne ánfore, ali vinohranivfke lonzhene pofóde od snotrej s rastopljeno fmolo samasovali, de bi bilo vino manj fkosi fhló, pa tudi srak je tesheji do vina prifhel, in de bi bili v tazih pofódah loshej vina hranili in jih ftarali. Nekaj taziga fe fhe dan danafhenj v Zipri godí, kér Zipro slo po fmoli difhí. Odkar pa fteklenafte gufhtare delajo, pofkerbijo po vfih deshelah shlahtneji vina, kadar fo vsorjene, v tazih fteklenaftih in dobro samafhenih pofódah pred prifiopkam kiflogasa in kake mokrotnofti obvarvati in jih ftarati.

Ni vfe fteklo (gláshovna) enako dobro sa vinfke gufhtare; sa Şhampanjar jih bolj mozhne in is boljiga blagá narejajo; samáfhki morajo is gofte, gobafte fkorje *), s pofebnim nalafh na-

*) Şkorja sa gufhtarne samafhke je lubad nekiga hrafiovega plemena, ktero v gorkejih deshelah prek fredniga morja rafte; kakor na Şhpanfkim, jushnim Francózkim i. t. d. Kér mu gorák, pufi, fuh in terd fvet nar bolj tekne, gorifhka kneshija pa dovelj taziga fvetá ima, ali bi fe prihodnim rodovam ne vfireglo, ko bi z. k. kmetijfka drushba v Gorizi, is Marfilje, ali od koder fi bodi, nekoliko funtov sheloda taziga hrafta sa feme milofiljivo omiflila, in ga v deshelo saplodila? — Na ofmo leto fe bres fhkode tazim hrafiu lubad flezhe in v korift oberne.

rejenim orodjem v gufhtarne gerla na terdama terdama satifnjene biti; od svunaj jih fhe s rastopljenim vofkam in fmoló samafhijo, pri Shampanjarju pa priveshejo fhe popred samafhke s dratam práv dobro k gufhtarnim gerlam. Gofp. Riki, vinoumen mosh is Fijorenze terdi, de pri vinohranjenju v gufhtarah vezh dobra goba, kot nje safmolenje sdá; samafhki, pravi on, fe od svunaj safmolijo, de bi ki v hramih ne fplefnjevali, in vino potem kakiga flabiga duha ne dobilo. De fe Talijani na samafhke popolnama ne sanafhajo, fe is tega vidi, kér nekterim shlahtnim vinam v gufhtárah po malim dobriga olja dolivajo, de bi v gerlu vino pred priftopkam kiflogása popolnama obvarvano bilo. V rasnih deshelah namakvajo take samafhke she popred v kaki rastopljeni mafti, smefhani s vofkam ali kako fmolo, pa vender vfelej takó, de jim smirej vlazhni ali vgibzhni oftanejo.

Od fhege s shivinfkimi mehurji vina v gufhtarah sakrivati — de fi je ravno od nekiga tajnika vifoke drushbe uzhenih na Bavarfkim snajdena, na Dunaju po fkufhnjah flavniga Dohtarja in kemikarja gofp. baróna Shakèna (Jacquin) dobra fposnana, vender pa nar pervizh po gofp. Rikitu v Fijorenzu osnanjena — fmo she popred govorili; nafh fófed, shlahtni gofp. Franz Shivizhofen, samafhujejo fvoje vina v gufhtarah nar pred s góbo, vèrh góbe jih pa fhe le s mehurjem ovijejo.

Kar jih velki ofhtirji v Parisu, ali drugi gofpodje vfakdanjih vin sa fvoje hifhe kupijo, ko bi ne bile fhe v gufhtarah, jih prezej v gufhtare nalijejo, in dobro samafhene v hramih v kak pefek na glave pokonzu poftavijo, de imajo smirej enako dobre vina. De bi jih pa vender tudi is naftavljenih fódzov loslrej pili, in s natakvanjem v gufhtare tazih fitnoft ne imeli, fe jih je fladkouftnikov v Parisu, flavni vinoprekupzhevavez gofp. Jullien vfmilil, kér jim je popolnama hramijftvo pifaje, dober fvèt dal: vino v nadertim fódu pri gorkim vremenu na 2. ali 3., prihladnim pa na 4. ali 6. dan s shveplam nakaditi! — K. A. Helental, ali gofp. H. Viese v njegovim imenu, je slati úk — komaj sa-nj svedivfhi, bres de bi fe bil eden ali drugi ovadil, od kod, de ga ima — kar hitro vfim Ogram in Nemzam na sobé rastrobil. — — Shlava in hvala takim sa domovino vnetim — hramijftvovavzam!

Franzósje ga kar nikoli v gufhtare ne nalijejo, de bi ga popred, in zhe bi bilo famo na febi fhe takó tanjko, ne vzhiftili; nezhejo veditì in flifhati tó nar manjfhi od kakih droshjiz v gufh-

tarah; Angleshje pa naſproti tiſte vina nar vezh zhiſlajo, in nar draſhji plazhujejo, ktere jim v guſhtarah nar vezh droſhjá in tazih naredé, de ſe guſhtarniga dna — ſnaminje njih velike ſtaroſti — poprimejo.

Franzósje, ki ſo nekdaj nar ſhlahtneji vina v guſhtarah imeli, prodajajo ſhe dan danaſhenj tudi v guſhtarah pod ſlavnimi imeni kar veliko ſrednjih in vezhkrat pràv revnih vin. Goſp. Dohtar Ritter piſhe rekozh: ſlo velikrat ſe primeri, de, zhe jih zhlovek kupi, na vezh krajih, in ſlo raſlozhne franzoske vina, in ko guſhtaro odmaſhí, nekoliko is nje odpije, in oſtanik ſa drugi dan v guſhtari prihrani — ſe takó ſpremení, tamno, goſto in gnojnizi podobno poſtane, de bi ga ſa nizh vezh ne pil; kiſlogas je priſhel do njega in ga je ſpremenil. —

Veliko je bahanja okoli po ſvetu s franzoskimi vini; v Parisu — kjer je bliso eniga milijona duſh, in kjer je vſa franzoska viſoka goſpóda in bogatija na kupu — popijejo narvezh, ſhe ſlabejih ko ſrednjih vin, is sapezhatenih guſhtar! Goſp. Marelót*) ſprizhuje namrezh, de jih je v Parisu zhes 60 ſort is raſlozhnih krajev na enometer, tó je, na vinomér ali vinotehtnizo ſkuſhal, ki je ravno taka, kakor dunajſka, od ktere ſmo sgorej v miſel vseli. On pravi: kar jih ſhtejejo med dobre vina, kashejo 2 do 3, nar ſhlahtneji pa 4 do 5, in le ene is Borgónja 7 do 8 ſtopiniz; de bi zhes 8 ſtopiniz kasalo, ga ni v Parisu naſhel. Mi poproſimo pa ſvoje bravze ſhe na tó ſpomniti ſe, de ſo vſe vzhiſtene, in ſhe v guſhtarah, kjer ſe manj vefhijo, hranjene bile. Ni zhudo ne, de ſo nekdaj naſhe Ipávſke vina Franzosam takó mozhno dopadle.

Po beſedah goſp. baróna Babota potakvajo na Rajnu Jansheviza v guſhtare navadno na 4. ali 5. léto. Svoje shive dni niſmo ſhe fliſhali, de bi bil v vſih tih okoljnih krajih kdó she navadno dobro vino v guſhtare nalil, in ga takó ſ-hranil in ſtáral; nar bershej ſmo tedaj mi pervi tó ſkuſhali. Na 26. dan Maliſerpana 1824 ſe nam je bila velika ſrezha in zhaſt namerila, de ſmo dva ſhkofa pod ſvojo ſtreho ſprejeli; Tershaſhki namrezh je bil priſhel naſhiga Goriſhkiga ob bermi k nam obiſkat. 29. dan Roshnizveta 1831 je bila ſhe le naſha ipávſka, Krajnſka dolina od Goriſhke ſhkofije odlozhena in Ljubljanſki pridrushena; in tú

*) Cours élémentaire theoretique et pratique de pharmacie chimique II. Tom., a Paris 1803.

ſmo bili viſoke goſpóde in njih zhaſtite ſpremljávze s vezh lét ſtarim ipávſkim vinam, k njih velizim sazhudenju, poſtregli.

Take vina, zhe ſe ſhe takó tanjke v guſhtare nalijejo, naredé práv veliko novih droshja, in ſe takó ſpremenijo, de noben Ipavez, kdor bi sa tó ne vedil, bi jih sa domazhe ne ſposnal; poſtanejo takó nedopovedljive lepote, de ſe lefketajo v kosarzu, enako shlahtnim biſeram; ko ga kosarez ſpijeſh, hitro ga boſh zhutil po zelim shivotu. Obilne droshje ſprizhujejo, de ſe je v guſhtarah po tihim vrénju veliko poboljſhal. Is laſtnih ſkuſhinj lahko ſprizhamo, de ſo sa ſtare ljudí, ki kaj bolehvajo, verli lek — imeli ſmo ſvojo mater 18. let pri ſebi, in doshiveli ſo pri naſ 82. léto — ſploh sa vſe, ki ſo ſlabiga shelódza, ali ki ſo preboleli, ni ga nam snaniga vina, de bi jim samoglo bolj od naſhe ſtare nograſhine tékniti. Vſim bolj premoshnim Ipávzam shivo priporozhimo, in tudi vſem ofhtirjem in kerzhmarjem prek velke Terſhaſhke zeſte, ki nograſhke vina vezhidel nishjim zeſtnim vosnikam tozhijo, de bi od léta do léta kake guſhtare taziga vina natozhili, in jih dobro samaſhene ſaj 3 léta ſtárali; priſhel bo tak zhaſ, de porezhejo: blagor mu bodi, ki nam je ta ſvèt dal! Tudi viſhjim popotnikam bi kadaj samogli s tazim vinam poſébno vſtrezhi.

Kér niſmo ſhe nikoli ſliſhali, de bi v Terſtu ali Gorizi ſvoje shlahtne teráne po ti ſhegi ſtárali, práv lepo poproſimo, poſébno zhaſtite goſpóde dohtarje sdravnike, de bi po ti ſhegi ſkuſhali po nekoliko guſhtar na léto, poſébno dobriga pa zhiſtiga terána naliti in ſtarati; upamo, de ſe bodo tudi ſami preprizhali, de sa bolehne ga ne more biti boljiga. Ṣam, nar vezhi sopernik vinovrenja na tropinah Dr. Ritter, ſposná sadnjizh, de vina, ki ſo na tropinah vrele, teknejo savoljo vezhi mére grenkôbe nar bolj bolehnim ljudem; nar bolj pa bi mogle tekniti take, ktere, ne po ſili, ampak ſame od ſebe s ſtaranjem vſe shlesaſte rezhí is ſebe pahnejo.

Ṣvojiga preprizhanja nam ne gré tukaj samolzhati, de namrezh v Ipávſki dolini zhaka ſhe velika sakopana ſrezha kakiga velkiga vinoprekupzhevavza, ali kako drushtvo, ktero bi s ſtarim grenkljatim Ipávzam veliko kupzhijo sa vſe bolj premoshne bolehne ljudí, po vſih meſtih zeſarſtva, pa tudi sa Angleshe, ki poſébno radi mozhne vina pijejo, odperlo. Vſak sazhetek, poſébno v prizhijozhih zhaſih, je reſ teshak, ali ſtanovitnim smiraj enakim dobrim vinam, bi ſi she pozhaſi na vſe kraje lahko pot odperla.

V. Kolikor v vezhim hladu boſh vſakdanje in na-

vadne vina hranil, toliko dalje zhaſa ſe bodo dale obdershati; naſproti pa tudi, bolj v gorkim, ko jih boſh imel, manj bodo obdershljive. She Plútarh je pred 2000 letmi svedil in rasumel, de vinovrenje je v veliki svesi s gorkoto; bolj na gorkim ko je vino, hitreji bo njegovo ozhitne ali ſhumotljivo, pa tudi tiho vrenje dokonzhano. Enako dobre vina in ſizer v enakih okoliſhinah ſe bodo tedaj dale vſelej v bolj hladnih krajih dalje zhaſa obdershati, ko v gorkih; njih ozhitno in tiho vrenje je bolj pozhaſno, veliko kaſneji ſe vsorijo.

Kdor bi tedaj shelel ſvoje vina poprej vsoriti, naj jih hrani bolj v gorkim; nam ſe zhudno sdi, de na Nemſhkim, ko imajo po 3 ali 4 ſlabih letinah pa bogato terganje, vinohramam nizh ne kurijo, de bi jim pri gorkoti 10—12 ſtopiniz po ſhumotljivim, in potem pri 7—9 ſtopnizah pa po tihim vrenju vina veliko hitreji vsoríle, de bi jih takó hitreji sa penese premenjali, kar pri kmetijſtvi veliko vershe. Kdor pa hozhe vina dalje obdershati, naj poſkerbí, de jih bo bolj v hladnim imel; zelo simo puſtimo pri ſvojim vinohramu vſe okniza odperte, v nar hujim tihim mrasu pa, velimo ſhe vrata sa zelih 48 ur odpreti, de vina mras prevsáme in tiho vrenje vſtavi; takó ſe priméri, de kadar drugi ſvoje vsorjene vina prodajajo, naſhe ſhe le soréti sazhno, in de jih vezhkrat Velkiſerpana, Kimovza, ali ſhe zló po terganju prodajamo. Ali je tudi tó Ipávzam kaka ſkrivnoſt? —

Kdor bi hotel vina is bolj gorkih deshel v hladneji prepeljati, in jih tukaj lè dalje zhaſa dershati, naj jih prezej po bendimi ſpeljá, de ſe bo tiho vrenje v hladnim kraji dalje zhaſa vleklo. Neki goſpod je pred vezh letmi od ſvoje ſeſtre bliso Ipáve le ſrednje vina, pa prezej po bendimi v Ljubljano jemál, in jih je ondi zhes 2—3 leta ko práv dobre vina tudi práv drago prodájal.

V ſevernih deshelah, kodar dobre vina pridelujejo, imajo tudi vezhidel dobre podsemeljſke vinohrame, — she po vezhi legi proti ſeverju veliko bolj hladne od gorkejih deshel — v take vhitajo vina pred smerslino, in jih nalijejo v velike ſóde, de, ko bi ravno v poletnim zhaſu kaj gorkote do njih priſhlo, jih ne more pregreti; vino v njih pozhaſi sorí, kakſhenkrat morde ſhe bolj pozhaſi, kakor ſami goſp. baron Babo miſlijo. Dalje zhaſa pa, kakor ſe tiho vrenje naprej vlezhe, ali vino sorí, bolj sa práv ſe popravlja, ſkosniſhi ali tanjſhi poſtaja, kér nepotrebne she is ſlushene gnjilzhne rezhi na dnò poklada. Kér belih vin na tropinah ne kuhajo, jim

s letem veliko vezh fladine sa tiho daljezhafno vrenje prihranijo, veliko mozhneji jim pa vender potem ne poftanejo fató, kér ga s pogoftnim prefnemovanjem veſhijo; nekoliko alkohóla pa ſe jim tudi po vezhletnim hranjenju ſkosi dóge ſkadí.

Po prenaglim vinovrenju, ne ob terganju po ſhumotljivim, ne kafneji po tihim, ſe ne bodo vina nikdar takó sdélale, kakor zhe je pervo in drugo vrenje v kaki taki bolj pozhafni priméri, kakor mora ravno biti. V letu 1811 je bila v Ipávi huda huda vrozhina; zel Kimovez in ſhe naprej po ſv. Martinu bres kanzhika deshja. O ſv. Martinu ſe je flifhalo, de ſo bili marſikteri fódi nishjiga vina v pregorkih hramih savreli; pervo ali ſhumotljivo vrenje je bilo naglo, ravno takó tudi v gorkih hramih tiho vrenje; vina ſo ſe bile vsorile, predenj ſo ſe vlegle in zhiſte poſtale; zhudo ni bilo, de, kér ſo bile ſhe mozhno motne in shlesafte, ſo hotle na jeſihokiſanje oberniti ſe. Nekaj taziga ſe je tudi, kakor ſo ſami Gorenzi pravili, 1822 ali 1823 s Dolenzam na Gorenſkim godilo, v kterim letu ſo Dolenzi nekaj ſhe pred Ipávzi tergali.

Sgoſtiki ali eſénzi imajo pa tolikanj fladine, de je nar vezhi in vezhletne, podſtrehne vrozhine ne prekuhajo, in ſvojiga tihovrenja ne dokonzhajo. Pri eſénzih je pa priméra med fladino in vódo vſa drugazhna, ko pri nar boljim navadnim nograſhkim vinu, in tó nanefe, de ſe fladina po tihovrenju le bolj pozhafi v alkohol, ali zló v êter ſpremenuje. Kadar gredó Angleshje s barkami v jutrovo Indijo, ſi omiſlijo v Madéri dobrih eſénzov, jih peljajo ſeboj v Indijo, potem nasaj domú in pravijo: de takó poſtane Madéra ſhe le práv dobra; takó ſo jo dvakrat pod folnzam, ali zhes ſred ſveta (Linie), in ſizer smiraj po nar bolj gorkih krajih prepeljevali, de ſe je fladina v nji práv pokuhala; tudi ſmo v nekih knjigah brali, de jo v Madéri nekteri v gorke pezhí ſtavijo, de bi ſe jim popred vsorila.

Niske vina imajo zló malo fladine sa tiho vrenje; po vſih krajih, koder ſe perdelujejo, niſo imeli vinorédniki, in vezhidél tudi nimajo ob zhém koriſtnih vinohramov ſi napraviti, pa mende ſe tudi prevezh na ſvoje hladno podnebje sanaſhajo; torej ſe prigodí, de, ko ſe po pervim ozhitnim vrenju ne popijejo, jim pri tihovrenju nekoliko prevezh gorkóte kar hitro ſhkodje. Goſp. Broner neki lekarſtvavez in ſlavni vinorednik pravi, in ſizer od bolj ſevernih krajev, de, ko niſo hrami dovelj globoko obokani ali velbani, zhe ſo nadsemeljſki ali zlo leſéni, poſtanejo v njih poletu

vezhidel vſe vina vlezhljive (zähe, schwer); in goſp. Rath piſhe: de tiſtim jushnovezhernim kmetiſhkim vinorednikam v Zelejſki kreſii, kterim vezhkrat vina pod slo gredó, ſeshol vſe terte v nogradih preraſtva — in de imajo takó velike leſéne vinohráme, de jim komaj po dva ſóda notri zhepita! — in Bog ga vedi, ſhe kakſhne ſóde! —

Vina ſe ne dajo na viſoke goré, ne na Triglav v potreben hlad ſpeljevati, torej ſo ſi she od ſtarih zhaſov vinohranitelji prisadevali v semljo sariniti ſe; tukaj vinoobdershljivoſti ſlushiven hlad najti, tó naſ pa na ravnoſt napelje govóriti:

C. Od vinohramov.

Dober vinohram je ſklep vſiga naravniga vinohranilſtva; ko bi v zhloveſhki mozhi bilo ſvojim vinam ravno toliko hlada — ali pomanjkanja gorkote — nakloniti, kolikor bi ſam shelel, sa reſnizhno, malo vina bi ſe po deshelah ſpridilo. Kakor ſo pa vinorédniki okoli po vinſkih krajih vezhkrat nemarni in sanikarni pri tertoreji, zukreniga grosdja pridelavati; takó in ſhe bolj sanikerni ſo pri napravi koriſtnih vinohrámov. Nar vezhi zhudo okoli po deshelah je tó, de pri takó ſlabim hramijſtvi ne gré ſhe veliko vezh vina pod slo; pa tudi nar bolji vinohram ne bo vſelej in povſod dovelj sdál, ko zhlovek ne umi v ſvojo koriſt obrazhati ga.

Kdor nareja ſladkljate, simſke vina, de bi ſe do ſv. Ivana potozhile in ſpile, mu ni treba veliko ſi glave beliti, de bi ſi poſébno dober hram naredil; kdor pa hozhe vina okoli leta ali pa ſhe po vezh let ohraniti, naj shivi v gorkih ali tudi bolj ſevernih deshelah, mora dober hram imeti, de bo tihovrenje dalje zhaſa terpelo, in tudi, ko bi bile she vina dognane ali vsorjene, de bi jih nepotrebna gorkota h kakim daljnim, nevſhezhnim raspadanju ne ſpodbadala.

Po miſli ſlavniga goſp. Shaptala mora vſak dober vinohrám te laſtnoſti le imeti:

1) Mora leshati proti ſeverju, in tudi njegove vrata proti ſeverju obernjene biti; takó bo bolj ſtanovitno hladen, kakor de bi hram ali njegove vrata proti poldnevu leshale.

2) Mora biti sadoſti, to je, ſaj 12 do 16 zhevljev globok, ſizer bi gorkota prehitro va-nj slesla. She Hofman je piſal, rekozh: tiſti hrami, ki niſo dovelj globoki, ſe rasgrejejo, in vina v njih ne obſtanejo.

3) Mora biti nekoliko mokròten; ne prevezh, de fódi ne fpleſnujejo, ne premalo, de ſe prevezh ne isſufhijo. Mokrotnoſt je tudi potrebna ſató, kér ſe ſprijemle s obzhutljivo gorkoto v hramu in beshí s njo vùn v podóbi puha, de je hram zhedalje hladneji; ko bi bil preſuh, bi ne mogla gorkota s mokroto sdrushiti ſe, in vùn leteti; bi bil tedaj hram manj hladan.

4) Mora tudi ſvetlobe kar je pràv imeti; prevezh ſvetlobe, pravi Ṣháptal, hram ſuſhí, premalo pa trohnenje in gnjijenje v njem podpira. Goſp. Heintel *) hozhe imeti popolnama tàmen hram, goſp. Helental je pa zhes tó hud, in ga savolj tega hudo obdeluje. Nar bolj pràv je, ko ſe hramijſke dela opravijo, kar jih gre opraviti, bres de bi h temu treba bilo luzh shgati.

5) Mora biti daljezh od kake kovazhije, velke zeſte, shivinſkiga ali ſvinjſkiga hleva, gnojiſha, ſtraniſha i. t. d.

6) Ṣe mora ſrov ali selen leſ, jeſih in vſe, kar bi kakimu kipenju podversheno bilo, is njega ſpraviti.

Nemſhki vinohranitelji priporozhujejo, de mora hram gèrlo imeti, tó je, de nima ſvetloba na njegove vrata biti, ali jih sadevati, ampak naj ſe mu kaj dosida ali dodela, pa takó, de ſe mu dvojne vrata sa poredama lahko naredé, in med njimi proſtor eniga do dveh ſeshnjev, de bo hlad pred hramam in med dvema vratama, hlad v hramu podpiral. S tazim gèrlam previdéniga imamo tudi mi.

V mnogih deshelah ſi vinohráme na mnoge vishe narejajo; v nekih ſi jih naredé obokane, tó je, velbane pod semljo; obók sagernejo viſoko s semljo, in sadnjizh vſe s pràv slosheno ledino pokrijejo; v drusih ſi jih naredé take vèrh semlje, ker jih okoli in od sgorej mozhno s semljo saloshé in ſhe s ledino pokrijejo; ti le ſo malim grizhkam podobni, pri obedveh jim kar lahko tudi gerlo naredijo.

Ko bi ſi kdo v naſhih krajih nov in bolji vinohram napraviti hotel, mu damo rasun she tukaj osnanjenih ſvetov ſhe te nauke le:

1) Naj ſi napravi nad vinohrámam ſhe bendimſki hram, de bo is badnjev po meſhizhu s nar manjſhi delam, bres moſhta veſhiti, fóde nalil.

2) Naj poſkerbí, kar ſe koli da, de bo mozhno in terdo kamnje sa sidove, in ravno take ſhpalete sa obók ali velb napravil, tudi tlà naj da narediti is debelih in prav terdih ploſh ali ſhkrilij;

*) Weinbau des österreichischen Kaiserstaates.

goſt in terd kamen veliko vezh gorkote is hrama na-ſe potegne od mehkiga ali redkiga. Kamnje, kakor ga pri naſ imenujejo: selénz, in druge bashe: krêmen, ki ſe jih kamnarji savoljo njih terdobe ogiblejo in jih nozhejo obdelovati, taki ſo koriſtni sa vinohram, kér ga, gorkoto mozhno ſerkaje, smiraj hladé. Poſhlataj pri hudim mrasu kako ſlamo, ali pa gladek kamen, hitro boſh rekel, de kamen je veliko bolj mèrsel od ſlame, tó je, kamen ti je veliko vezh gorkote is tvoje roke potegnil kakor ſlama, obzhutiſh tedaj veliko pomanjkanje gorkote, te bolj mrasi, satorej narêdi tudi tla is debelih in tèrdih ſhkrilij; satorej ni treba ne sidóv ne obóka ovrezhi, ampak golo kamnje puſti, de ti bo vezh gorkote poſerkalo, in hram bolj hladilo. Ko bi bilo kamnje vglajeno, ſhe bolj bi gorkoto ſerkalo; torej daj ſi tudi gléde ali legnarje (Lagerbäume) is kamnja narediti; she pred vezh letmi ſmo ſi bili take omiſlili, de leshé ſodje na njih ki po 4 pednje od tal, taki ne trohnijo in veliko gorkote poſerkajo. Pod vſazim ſódam imamo ſpredaj blanjo po tri pednje dolgo in en pedanj viſoko, de, kadar je potreba ſód doli djati, ſe ga s vinto, kakor jih imajo velki vosniki po zeſtah, nekoliko vsdigne, blanja ſpodvsame, in s vinto ſód kar s lahkama doli dene, de edin zhlovek lahko ſam is nar vezhjiga ſóda vino do kanzhika in bres sbloditi ga kaj, potozhi.

3) Naj sa zhaſa previdi in poſkerbi sa vodnák, de bi ſe mu kaka deshevna vóda v hram ne ſtékala, in de ſe vſa vóda, ktere ſe je pri pranju poſóde poſlushil, va-nj sliva.

4) Naj ne posabi vinohrámu dovelj oduſhnikov narediti; vino v ſódih, vezhkrat tudi v guſhtarah hranjeno, potrebuje sdraviga sraka. Srak gré ſkosi dóge in ſhe zló kadaj ſkosi samaſhke do vina; ko je pa sadahnjen, ſpriden, ali s puham gnjilih rezhí navdán, ne more pri vinu dobriga ſtoriti, torej nimaſh v vinohramu ſvoje shive dni nizh drusiga — ſhe enkrat rezhemo — zló nizh drusiga, rasun vina, hraniti, in okoli leta ima biti oſtergan, takó zhiſto pometen in ſnashen kot tvoja isba, zhe imaſh kaj pridne in ſprávne shenſke pri hiſhi; pa tudi tale, in zhe je ſhe takó pridna in ſkerbna, ti nima vinohráma pometati, tó, in vſe kar je hramſkiga dela, imajo vſelej moſhki ſtoriti, shenſka pa naj bo v kuhnji, pri zheſkim kolovratu ali pri perilu. —

Kar pa ta ſvèt vtizhe, najde ſe pri vinorédnikih fèm ter tje, veliko vezh ſhe pri kerzhmarjih vſih deshel nedopovedljivo veliko nemarnoſti in predersne sanikarnoſti. Kerzhmar kupi vezhkrat nar

ſlabjiga vina, tozhi ga pa, zhe ſe da, po nar draſhji zeni. — Vina ne ſ-hrani v kaki hram, ampak v neko ſmerdljivo luknjo, kje od ognjiſha; v luknji bi ſe práv lahko naſtergalo 2 ali 3 vosé blata in gnojá; verh gnojá je vſe salosheno s raſtezhim krompirjem, korenjem ali drugo selenjavo; vſa sabéla, ſir, ſuho in ſrovo, vezhkrat ſmerdljivo meſó, zhebula in kruh, urbaſi, lojene ſvezhe in veliko drusiga blaga ſe notri hrani; ko va-nj pogledaſh, komaj boſh sagledal ſódiz vina v kakim kotu zhepeti, sagernjeniga s ſrovo kosho kaziga pred tremi dnemi saklaniga kravſheta! — in tù hozheſh, poſébno ko huda vrozhina naſtopi, ali ſhe zló jushni vetrovi tvoji luknji sakurijo, de ti bo vino obdershalo ſe? — vſe kajenja v bolj ſevernih krajih pri tazih okoliſhinah zlo nizh ne sdajo — vino ſe ſpridi, mora ſe ſpriditi! —

5) Kakor poſkerbijo v merslih krajih ſvoje ſtanize tikama sapirati, de bi jim gorkota ne uhajala, takó poſkerbi tudi tí, de bodo bangarji (Thürſtöcke) in prág pri vratih, kakor tudi vſe ókniza, od kamnarja takó na tanjko sdelane, de ſe bodo vſe sapirala tikama prilegovale, de boſh takó, kadar bi v poletnim zhaſu potrebno bilo, vinohram pred burjo in jugam, tedaj pred gorkoto po mogozhnoſti saperl. Naſhi pozhutki naſ velikokrat ſleparijo; ti praviſh, de tvoj hram je posimi gorák, poletu pa hladan — motiſh ſe; ni ga sdraviga zhloveka, de bi ti poletu golorók v tvojim hladnim hramu ne delal, posimi pa, kadar je svunaj mras in tvoj hram gorák, ga ne najdeſh, de bi ti golorók vina preſnemoval. Ti — ti, prijatel, ſi poletu vrozh in hram ſe ti sdi hladan, posimi ſi pa poln mrasa, in hram ſe ti sdi gorák, deſiravno je v reſnizi veliko bolj mersel, kakor poletu. Nekteri ſtudenez da posimi in poletu enako hladno vôdo, ti ſi pa poletu vrozh, vôda ſe ti sdí mersla, posimi te pa sebe, in vôda ſe ti sdi gorka, pa je ravno taka, kakor poletu. Poletna burja pride is jutrovih gorkih deshel, ni sdrushena kakor posimi s ſeverjem, tebi ſe sdi hladna; reſ je hladna, tudi, ko bi kdó v nar hujſhi vrozhini s meham v tvoj obras pihal, boſh zhutil hlad, ali ſlaba bi ſe ti piſala, ko bi ne bil tvoj hram hladneji od burje. Poletu moraſh tedaj vſe okniza pri hramu, ko je burja ali jug, ſkerbno sapreti, in jih saperte imeti, dokler je vetreno, ſizer jih pa sapiraj po dnevu, kaſno v nozh pa jih odpiraj. Poletu, kadar je nebó dimnato, de je viditi ſolnze belo ali rudezhe, je bolj práv tudi po nozhi okniza saperte imeti; tak srak ni kaj vinam ſlushiven.

To ſo ſlati uki, kterih niſmo ſſie v nobenih vinohranilſkih knjigah naſhli; vinorednikam, hramijſtvovavzam, vſim ofhtirjem in kerzhmarjem jih práv ſerzhno, in k njih pridu priporozhimo.

Niſmo ga ſhe vidili vinohramijſtvovanja, tudi ne ſliſhali od njega okoli po tih krajih, de bi bilo narávopoſtavam takó primerjeno, kakor — kér je reſniza, ſaj nam bo bres samére pripuſheno jo naravnoſt srezhi — kakor je naſhe.

Nemzi imajo v navadi poletu, kadar jim vina prevezh vrejo, ſóde s hladno vodó polivati, ali jih pa s v mersli vôdi namozhenimi plahtami pregrinjajo; tudi v bolj jushnih krajih hladé nekteri ſvoje vinohráme s polivanjem mersle vôde; takim priporozhimo poſkerbeti, de bi s vôdo v hramih ſi blata ne narejali, kar bi tó vinu zló ne téknilo, marvezh de bi vodó na nar tanjſhi kanzhike, in ſizer po vſim hramu, tudi od sgorej, raskropivali, de bi ſe s gorkoto ſprejemala, in jo kakor puh po nozhi ſkosi okniza vùn snaſhala.

Po talijánſkih meſtih ſi kupujejo ledú, de s njim ſvoje vinohráme hladé. V Şizilii, nar bolj gorki talijanſki desheli, je neki ſhkof, ki nima drusih prihodkov, kakor is ſnegá in ledú, ki ſe is gôre Etna imenovane, prodajata; gôra ſizer gorí, je pa takó viſoka, de je na vezhno od sgorej s ſnegam in ledam sakrita. Şeverni Amerikanzi veliko zelih bark s ledam nabaſvajo in ga v daljne, daljne gorke deshele v nar hujih vrozhinah na prodaj vosijo.

Pred tremi letmi ſmo bili vkasali sa ſkuſhnjo trikrat po vôsu ſnega is Nánoſa po ſv. Petru v ſvoj vinohram pripeljati; v 36 do 40 urah ſe je bil rastopil, hram ſe je pa bil sa ſposnanje ras-hladil. Vezhkrat ſmo she po zelo poletje v ſvojim vinohramu, ki je eden nar boljih, Romirjev gorkomér imeli, kasal nam je 12—13 ſtopiniz gorkóte; ravno takó ranjkimu goſp. Dr. Majerju v Lóshah, de ſi ravno Lóshe dobro proti ſeverju leshé.

Enológi ali vinouzheni priporozhujejo take vinohrame imeti, de bi v njih Romirjev gorkomér okoli leta ne veliko zhes 8 ſtopiniz gorkóte kasal. O slati uk! Kje pa neki take vinohrame imajo? Na popirju; pa ſhe taki bi sa nishji vina vſelej ne sdali, kér gnijenje ne potrebuje zhes 5—7 ſtopiniz gorkóte. Ranjki goſp. Bivald, ſlavni uzhenik naravoſlovja v Gradzu, nam je v ſholi povedal, de je v Parisu pod svesdokukalifham nar globokeji hram bil, in de je v njem Romirjev gorkomér okoli leta viſijozh smiraj enako 10 ſtopiniz gorkote kasal. Torej priporozhimo vſim hramijſtvovavzam, ofhtirjem in kerzhmarjem po vſih krajih, tudi v bolj

hladnih, kjer ſe da bres velizih ſtroſhkov denarja, naj ſi poletu sa hude vrozhine kake debele koſe pràv terdiga ledú v ſvoje vinohrame omiſlijo, in ko ſe eni rastopijo, pa druge i. t. d. Ko bi ga nekoliko s ſlamo ali kakim ſuhim liſtjem sagernili, bi ſe jim obilo kaſneji rastopil. Takó bi ſe tihovrenje pri vinu naprejvleklo, in tudi she vsorjeno dalo dalje zhaſa obdershati; s takim hladnim vinam bi pri hudih vrozhinah tudi pivzam bolj vſtregli, kakor s kako pregorko mláko. Uzhenim je dobro snano, de ſe veliko vezhi mras naredi, ko ſe ſnegu ali sdrobljenimu ledú nekoliko ſolí, poſébno ſolnitarja v neki priméri primeſha; ko bi zhlovek s tako na naglim narejeno smeſo hitro zinjaſto — ne ſvinzheno — puſhizo napolnil, saperl in jo v ſred ſóda obeſel, kakó mozhno bi pregorko vino ras-hladil! Ali niſo tó narávne, sdrave, Bogu in ljudem nar bolj vſhezhne ſredſtva vina nar ſtanovitniſhi obdershati? —

Dragim Ṣlovenzam ſmo dali luzh, — ne pa uzhenim — le takim, ki v teh rezheh ſhe po tami tavajo, pokasali ſmo pot vinorédnikam in hramijſtvovavzam, po kteri ſe da, pa le po majhnih drobzah vender veliko saloge ſpraviti; boshjakiz je majhna rezh in zlo niske zene, pa vender vſe romarſke ali boshjopotne zerkve, ſhe zló ſv. Petra v Rimi, — nar draſhji in zhaſtitljiviſhi zeliga ſvetá ſo le po tazih boshjakih ſosidane bile; tó je pri zeli vinoreji nar vezhi ſkrivnoſt — na ktero, Bog daj! de bi jih veliko vezh sa naprej bolj pasilo! — Ṣeme ſmo vſejali, Bog daj, de bi le na dobro semljo padlo! —

XX. Ne vſim vſhezhne, in tudi ne povſod navadne ſredſtva vino-obdershljivoſti.

A. Vino-zhiſtenje.

Vina, ktere ſo pred simo is debeliga svréle, ſe vezhidél hitro in navadno v nekih meſzih, k vezhimu, do konza Velkotravna, ſame od ſebe vzhiſtijo; na Rajnu jih pa v pervim letu njih ſtároſti po trikrat preſnemvajo, de bi jim ſhe bolj tanjke poſtajale. Ṣtári Ariſtótelj je she uzhil, vina po vezhkrat preſneti, de bi pri polétni vrozhini droshje ſe ne vsdigovale, in vina ne ſkiſovale, rekozh: Quoniam ſuperveniente aeſtatis calore ſolent faeces ſubverti, ac ita vina aceſcere. Po Franzoskim in mnogih bolj ſevernih deshelah niſo sadovoljni s tem, de ſe vino ſamo

vzhifti, in ko bi fhe takó tanjko bilo, ampak ga fhe perfiljeno zhiftijo. Franzosje vezhidél vina v prodaj ne dajo, fhe manj ga v gufhtare nalijejo, de bi ga popred ne zhiftili; takó fe najdejo tudi po vfih velkih ofhtarijah nemfhkih deshel vina is kraja vzhiftene. Kakor fe pri naf fázhniza od vfaziga drusiga, tudi nar tanjfhiga vina fhe vender raslozhi, takó tudi dobro vzhiftene od vfaziga drusiga ne vzhifteniga vina.

Shaptal pravi: de vino, ktero fe je s ftáranjem famo in popolnoma vzhiftilo, tó je, vfe gnjilzhne rezhí is febe pahnilo, ali is kteriga fo bile po fili pahnjene, fe ne da vezh fkifati; de je she po 40 dni tako vino pri nar hujfhi vrozhini v odperti gufhtari na sraku puftil, in de fe mu ni fkifalo; jo nima vezh shlese v febi, bres ktere ga pa ni nobeniga kifanja. Ali fe pa v bolj fevernih deshelah kake take navadne vina najdejo, de bi v fódih fame in bres nobeniga prifiljenja, tó je, zhiftenja, vfo napotrebno shleso ali gnjilzhne rezhí fame is febe na dnò pahnile? — tega ne vémo; nar bershe ne, kér baron Babo pravi, de Rajnfke vina fe v dveh in k vezhimu v treh letih vsorijo; v takó kratkim zhafu fe pa fame v tukajfhnjim sapopodku ne vzhiftijo.

Po raslozhku krajev in vremén fe sna tako pofébno léto nameriti, de vino, ali tudi vezh fódov vina v kakim kraji fe nikakor fame ne vzhiftijo; tù fila kóla lomi, zhe ga hozhe kdo prodati v kraje, v kterih zhifte vina fhpogajo, kar vzhiftiti ga mora.

Rezheno je she bilo, de frednje in vfe nishji vina imajo v febi prevezh shlesofladine; zhe jo ravno nekoliko po pénah smezhejo, in nekoliko v fpodnje droshje páhnejo, jo vender fhe vfelej v njih vezh oftane, kakor bi jo bilo v priméri prizhijozhim zukru sa tihovrenje potrebno. Ko fe take vina pred nevarnim zhafam popijejo, tó nizh ne dé; gnjilzhne rezhí, is kterih med drusim shlesofladina obftoji, zhloveka nekoliko redé, *) ko bi pa take vina

*) Radovédnim in ukashéljnim bravzam hozhemo tukaj fhe nekaj is organfke kemije rasodeti. Is Kine — fheft mefzov daljezh po morju — ispeljejo na léto 71 milijonov funtov zhaja (teja), ki mu po vfakdanje Holandefhki zhaj pravijo. Angleshje ga povshijejo 50 milijonov, feverni Amerikanzi 8 milijonov, in vfi drugi Evropejzi 13 milijonov funtov; na Angleshkim jih fhtejejo okoli 120,000, kteri s tazim zhajam kupzhujejo. Kofèta pa ispeljejo na leto okoli 346 milijonov funtov; v priméri nar vezh Franzosje in feverni Amerikanzi. Zhuden prikasik, de zeli naródi takó mozhno hrepené po kofétu in po zhaju! Kaka kalamita (magnet) fta kofé in zhaj, de ljudí vfih ftanov takó mozhno na-fe vlezheta? Ali je tó kako sazopranje? Kratko nikar, organfka kemija da tukaj odgovor, kér pravi: de slézhik kofèta, ki mu pravijo kofejín, in od teja, ki mu rezhejo:

tihovrenje dokonzhale, in ſe prevezh v gorkim hranile, bi vtegnila taka shlesofladina pri priſtopku kiſlogása, pri vezh alkoholu, kiſanje, ko bi pa zló malo alkohóla v vinu bilo, njegovo gnjijenje ſpodbofti. Satorej priporozhujejo take vina pred mofhtovrenjem odshlesiti, kakor ſmo she povedali, in ko bi ne bile popred odshlesane, jih po vinovrenju, kadar ſo ſe she vlegle in zhiſte poſtale, preſneti, in po ſili ſhe bolj vzhiſtiti, de bi ſe prevezhna shlesofladina is njih na dnò pahnila.

Baron Babo piſhe: de ljudje ſo zhes in zhes soperni vinozhiſtenju in pravijo, de po takim delu vino sgubí; on pa miſli, de ſe motijo, in de, kadar ſe rezhí, s kterimi je vino zhiſteno bilo, popolnama vleshejo, je vino tako ko popred. On ſhe zló ſvétuje, dobriga vina nikar ob enim mozhno vzhiſtiti, de bi ſe ki prevezh dobriga in vinu ſlushivniga na dnò is njega ne pahnilo, marvezh ga raji vezhkrat, pa po malim zhiſtiti. Saméra gori, saméra doli, ta je ozhitno prasna! de vino pride kaſneji po tihim vrenju, zhe je ſhe kaj zukra v njemu, nasaj k ſebi, jo hozhemo verjeti; kar je pa nad alkohólam po vezhkratnim pretepanju in pretakvanju sgube in ſhkode terpelo, de tega vezh ni — bodo gosp. baron ſami poterdili. Ko ga imaſh she zhiſtiti, vzhiſti ga ob enim in popolnama, ſhe tako bo pri nishjih vinih malo, tó je sa malo zhaſa sdalo.

Franzosje pravijo tazim delu: vinu shivesha dati, ali ga limati (collage); Nemzi: ga lepſhati; Slovenzi pa, kar nam je snáno: ga vdariti, in fèm tertje tudi: urihtati ga.

Po vſih bolj ſevernih deshelah priporozhujejo k tem ribji mehur, ali ribji lim (Hausenblase), v bolj gorkih ſe pa tega ogiblejo in raji s mladimi jajzhnimi beljaki tó opravijo; Franzosko meſto Bordó potrebuje k tem na leto zhes milijon jajiz. V vinohramijſkih bukvah ſe najde ſhe priporozheno k temu: mléko, goveja krí, arabſka ſmola (gumi) i. t. d. tudi mnoge prilage od pezhene ſolí, pràv drobniga kreſivniga peſka, na moko rastolzhene nove lonzhene, pa ne pozinjaſte poſóde i. t. d. Ozhitno je, de mleko da vinu nekaj

---

tejin ima v ſebi 29 ſtotin gnjilza. Kofé, zhaj in kákao, de ſi ravno raſtljinſki ſad, ſo tedaj bolj shivaljſke natóre, kér tolikanj gnjilza v ſebi imajo; gnjiliz je pa, kakor ſmo na 165. ſtrani povedali, nar tezhniſhi shivesh zhloveku. Kofé in zhaj niſta tedaj, ſploh govoriti, takó mozhno zhloveku ſhkodljiva, kakor ſe je doſihmal tèrdilo. Poglej: D. Dinglers polytechnisches Journal, I. Januar-Heft 1845 vom Herrn Dr. Ure.

shure, in kri nekaj ſokrovze, in de s takim zhiſtene vina bi bile hitro sa popiti.

Po vſih deshelah, poſébno v meſtih, kjer je vinozhiſtenje bolj navadno, ſe najdejo taki ljudje, ki poſtanejo po vezh ſkuſhnjah v temle bolj rozhni in umetni, in bolj vedó kolikanj in kakſhnih rezhí gré k temu vseti, in kakó to narediti.

Prav mozhno naſ je veſelilo, sadnjizh is uſt zhaſtitiga goſpoda grofa Barbota *) saſliſhati, de tudi na Dolenſkim navadno vin ne zhiſtijo. Takó ſe tedaj v Ilirii v priméri s franzosko in s vſimi bolj ſevernimi deshelami ſhe narvezh narávnih vin popije, tó je, tazih, ki ſo ſe, in kakor ſo ſe ſame vzhiſtile.

B. Vino-oshvepljenje.

Ślednje vino je na poti raspadanja; od nekdaj ſo ſi pa ljudje kar veliko persadevali, de bi ga na ti poti po premoshnoſti perſtavljali, de bi ſhe vino oſtalo, in de bi jim ki v kako drugo nevſhezhno raspadanje, kakor je kiſanje ali gnjijenje, ne preſkozhilo. Vzhiſtenje je neka pripomozh k temu, pa vſelej in sadoſti in sa dolgo

*) Po viſoko veljavnim grofu goſpodu Otonu Barbotu, enimu nar umetniſhih kmetijſtvovavzov na Dolenſkim, bo ſzhaſama ſhe veliko ofrezhenje Dolenzam doſhlo. Ob zhaſu prihoda preſvítliga Zeſarja v Ljubljano ſo imenovani grof nam, naſ viſoko vſposnovavſhi, ſvojiga ediniga ſina prijasno predſtavili, kteriga ſo bili namenili malo zhaſa potem v Hohenhajm na Virtenbergerſhkim v viſoko kmetijſko ſholo ali uzhiliſhe poſlati, kjer ſo uzhenzi s primerjenim shivesham in prebivaliſham sa dobro plazhilo ofkerbljeni, in kjer je ſhola s práv práv velikim, in vſe poglavne kmetijſke veje — tóje, shito — vino — ſadjo — in ako ſe ne motimo tudi shidorejo obſeshejozhim kmetijſtvam sdrusheno, takó, de, kar ſe koli v ſholi goſpodizham raslaga, ſe jim potem na polji ali v nógradih v djanju pokashe. Vſe nove snajdbe, ki kmetijſtvo vtizhejo, ſe tam koj ſkuſhajo, in ko ſo ſlushivne, prezej v kmetijſtvo vverſtijo in vpeljejo. De ſe goſpodizham v ſholi tudi vſe druge uzhenoſti, ki ſo s kmetijſtvam v svesi, ali ga podpirajo, kakor naravoſlovje, kemija, razhunſtvo i. t. d. raslagajo, tó ſe takó vé.

V zelim naſhim zeſarſtvi, ſe ſizer na vſih viſhjih uzheliſhih kmetijſtvo s beſedo raslaga, pa take ſhole je ſhe ni, de bi bila s velikim kmetijſtvam sdrushena, in de bi ſe kar vſe v ſholi rasloshenо potem v djanju pred ozhmi uzhenzov ſpeljevalo. Goſpod grof Barbo ſo nar bershe pervi od vſe viſoke goſpôde zeliga zeſarſtva, ſvojiga ſina v tako ſholo poſlali. O ſlava, velika ſlava Njemu! Ṣpodobi ſe, de viſoki goſpodje práv isobrasheni perve dershavne in vojaſhke ſtopinje v Zeſarſtvu poſedejo, — njim gredó, ki ſo sa tó; kér jih pa ni dershavnih ſlushb dovelj sa-nje, in kér vezhidel vſi od ſvojih velizih semeljſkih laſtín shivé, je práv, de ſo tudi pri kmetijſtovanju perve luzhi po deshelah. O de bi vender draga Ṣlovenja med viſoko in nishji goſpôdo veliko tazih ſinov rodila, kakor ſo verli goſpod grof Barbo! Tudi ſvojiga naroda in narodniga jesika ſe ne ſramujejo; de ſi ravno ſtare, in ſlavne kriví, kakor she njih primik ſprizhuje, Jim gré ſlovenſhina vender takó gladko od uſt, de mnogi, ki ſo ſe ſlovenſkiga jesikoſlovje v ſholah uzhili, bi vtegnili pred Njimi omolkniti. —

ne sdá; drugo fredſtvo je prednamſtvo she v slo ſtarih zhaſih snajdlo nad shveplam; ko ga s shveplenim puham omamifh, Franzosje pravijo: zhe ga mutaſtiga naredifh, oſtane nekaj dalje zhaſa pri pokóju, de ſe ne sazhne takó hitro ne kiſati, ne gnjiti.

Ko shveplo gorí, ſe proti ſprijemlje s kiſlizam in poſtane shveplenokifli gás; tó je neka kiſlôba; fabrike ſo, de jo v njih narejajo, pravijo ji: hudizhevo olje (Schwefelsäure); takó mozhna kiſlôba je, de kanzhik od nje ti kosho na roki prejé. Zhe tedaj fód, predenj ga s vinam nalijefh, shveplo v njemu shgaje, s shveplenim, ali shveplenokiſlim gasam napolnifh, ga ni vezh kiſlogasa v fódu, de bi ſe ti pri nalivanju s vinam sdrushil in mu fhkodoval, sakaj ſprijel ſe je s shveplam in je poſtal shveplenokifli gás; ta shveplenokifli gás pa, kakor huda kiſlôba vino nekoliko svéshe, de ne more takó hitro raspaſti, in ſe po beſédah baróna Babota s zhaſam s shlesofladino ali s gnjilzhnimi rezhmi, ki ſo v vinu, ſprime, jih sgrábi in na dnò v droshje potlazhi; on jo shivo terdi, de pride sadnjizh vſe shveplo v droshje. —

Nam ſe posdeva, de pri ti rezhi je nekaj pomóte, na ktero, kar je nam snano, ni fhe noben kemikar miſlil. Kadar shveplo gorí, dela ſe shveplenokifli gás, — ta je práv; ali ſe ne dela tudi pri ognjeni gorkoti shvepleni puh? — v shveplokiſlôbi je shveplo ſvoje laſtnoſti popolnama sgubilo, je poſtalo nekaj drusiga, zhiſto noviga, ki ima vſe nove laſtnoſti, je poſtalo shveplokiſloba; — v shveplenim puhu oſtane pa shveplo ſhe shveplo, kakor v vodenim puhu vôda, ali v ſlatim ſlató, zhe ſlatopuh ohladifh, imaſh ſlató. Ko tedaj fód s shveplam nakadifh, samore shveplokiſlôba vino svesati in k njegovi obdershljivoſti kaj pripomozhi; shvepleni puh ga pa navdá s shveplenim ſmrádam, in tó bi ſe samoglo takó dolgo posnati, dokler v nar manjſhih drobzah, v ktere je bilo v puhu rasdéljeno — v droshje ne pade, in to shveplo je, od kteriga baron Babo terdi, de ſe kaſneji v droshjah najde, in de vino potem vezh po njem ne ſmerdí. Od shveplokiſlôbe pa ne verjamemo, de bi v droshje priſhla in sopet shvepleno laſtnoſt dobila. Kaka mozh je neki v vinu, de bi jo samogla raskrojiti?

Preprizhana reſniza je pa, de oshvepljenjeno vino je ljudem, peſébno bolj ſlabotnim, ſhkodljivo. Vi goſpodje dohtarji sdravniki! ki ſte kemikarji, in kterih vednoſtim in ſkerbi je sdravje ljudſtva isrozheno, odgovorite nam, zhe pri poletni hudi vrozhini na kosarzu hladne vôde kanzhik shveplokiſlôbe (Schwefelsäure) ſpijemo,

ali nam bo tó kaj ſhkodvalo? — ali je taka vôda bolj ali manj sdrava? — zhe je shveplo v vinu ſmerdljivo in ſhkodljivo, shveplokiſlôba pa — de ſi ravno ſama na ſebi hud ſtrup — v pravi majhni priméri morde ſhe zlo sdrava; ali bi ne bilo tedaj bolj práv, namesti vino s shveplam kaditi, ko bi ſe dovolilo shveplokiſlôbe v pravi primeri pod ozhmi prifeshniga moshá kupiti, in pod ozhmi taziga s njo fód, pred ko ga s vinam naliti, od snotrej pokropiti — ali jo med nalivanjem fóda s vinam, po kanzhikih prilivati? —

Ṣóde ali vina pokaditi, pomozhijo v raſtoplenim shvepli kófze kake práv tanjke rute ali popirja, in jih sa rabo ſ-hranijo; dokler je ſhe shveplo mehko, jih s kakimi ſhtupami ali diſhavami natroſiti, je prasna rezh, kér gorezhe ſhtupe in diſhavne vezhidél ſmerdé. V Ṣhtrasburgu jih natroſvajo sa Franzose s vijolzhnimi perefzami, kar je ravno takó prasno; tudi takó prasno je fóde sa terane po uku barona Babota s orefhkam (Muskatnuss) nakaditi.

Pokadijo nekoliko vezh ali manj, kakor hozhejo, de bi jim vezh ali manj sdalo; vezh ko pokadé, bolj in dalje zhaſa vino ſmerdí; pravijo tudi, de nakajen fód je treba kar hitro naliti, de bi ſe shvepljeni puh ki prevezh fóda ne prijèl, in vino prevezh ne ſmerdelo; naliti fód ſvetujejo nekoliko zhaſa odpertiga dershati, de bi ſe is njega, kar je prevezh shvepljeniga puha, ſkadilo.

Ṣhaptal jo terdi, de ſe morajo Franzosje vezhkratnim zhiſtenju in oshvepljenjenju sahvaliti, de ſe dajo njih vina v vſakim zhaſu in pri vſakim vremenu v vunanje deshele, tudi po morju, bres vſe nevarnoſti ſkiſanja, ſpeljevati; pa on ſam in vſi drugi franzoski in nemſhki vinouzheni jo vender sedinjeni terdijo: de pri vſih nishjih vinih, ki ſo ſe is prevezh vodéniga, shlesaſtiga ali seleniga grosdja naredile, vſe zhiſtenja in kadila malo sdajo, in de take vina pri priſtopku kiſlogása in gorkote, kér imajo slo malo alkohóla, ne v kiſanje, ampak v gnjijenje ſe kar hitro prevershejo.

Goſp. dohtar Liebig ſposná ozhitno goſp. baróna Babota perviga vinorednika in hramijſtvovavza rajnſkih deshel; baron Babo pa tudi ozhitno v ſvoji vinoreji terdi, de ljudje ſo vinozhiſtenju in oshvepljenjenju zhes in zhes soperni, in vender on ſam priporozhuje vina ſhe raji po vezhkrat zhiſtiti; uzhí: fód pokaditi, pred ko ſe s moſhtam nalije; pravi, de gré vino v pervim letu po trikrat preſneti, in fód, v kteriga ſe preſneme, vſelej s shveplam sa práv nakaditi, in te uke da le s tem raslozhkam, de ſtarih vin ne gré vezh takó po goſtim kaditi.

S teshkim ſerzam jo rezhemo, pa vender samolzhati je ne moremo, de tó bravſhi, in is uſt taziga moshaka jo flifhavſhi, vſe franzoske in druge bolj ſeverne vina v naſhih ozheh kar veliko od ſvoje shlahtnoſti in zene sgubé! Práv imajo Rajnzhanje, de ſe na mlade vina uzhé! — Vi pa bolj jushni vinorédniki! ko bi vaſ kdó dráshil, de ſe v vaſhih krajih ne dajo vina kakor v bolj ſevernih obdershati, in sakaj bi jih tedaj po bolj ſevernih ſhegah ne ravnali? odgovorite mu, de navadno raji pri sdravi grenkosagoltnoſti, ko pri ſmerdljivim in ſhkodljivim shvepli pomozhi iſhete, in de niſte kaj prijatli taziga klobuſhtranja in kadil. Zhlovek, ki ni ſhe nikoli oshvepljenjeniga vina pil, ko ſe na-nj naméri, mu pervikrat kar teshko doli gré! —

XXI. Neprijetni prikasiki pri vinih.

Vinohramijſke bukve vunanjih deshel in jesikov veliko govorè od vinſkih bolesen; kér ga pa vino shivljenja v ſebi nima, marvezh mertvina je, in tedaj na poti raspadanja; rezhemo raji temu, kar drugi vinſke bolesni imenujejo, neprijetni prikasiki. Poglavitniſhi ſo pa ti le:

A. Polétno vinovrenje.

Kadar moſht, premèrslo dershan, ni pred simo is debeliga svrèl, mora poletu svrèti; tó je pa v pregorkih vinohramih nevarno sató, kér bi novo vino vtegnilo ob enim v kiſanje, in ko ima premalo alkohola v ſebi, ſhe zló v gnijenje preſkozhiti. Nemzi hladijo take ſóde, v kterih vino poletu prevezh vrè, s merslo vôdo; nar bolji je pa poſkerbeti, de ſe v premerslim ne tershe, ali pa grosdje in moſht kam v bolj gorko ſpravi, de is debeliga pred simo svrè.

B. Huda mègla (Schmeer).

Primeri ſe vzhaſih, de kak ſód vina ſe nikakor ſam od ſebe dobro ne vzhiſti; taziga gré, ko ſe ga sa dom ne oberne, po ſili vzhiſtiti. Baron Babo pravi: najdejo ſe pa ſhe take vina, de ſe ne dajo s navadnimi ſredſtvi vzhiſtiti, in vſa mègla is njih ſpraviti.

C. Mozhno nategnenje ali rujavoſt.

Kadar grosdje sreja, narvezh shivesha potrebuje in ga tudi na vſo mozh vlezhe; zhe pa ravno v enakim zhaſu hudó deshuje, ga potegne shivesha zhes vſo méro takó, de mnogoverſtne grosdne plemena pokajo in gnjijejo; zhe pa ljudje nezhejo ali ne morejo pozhakati, de bi tak shivesh v grosdji pri gorkim ſolnzhnim vremeni ſe ſkuhal in sgotovil, in zhe tako grosdje potershejo, jim bo tak ne sgotovljen shivesh kaſneje v vinu kar hudo nadlegoval in sabavljal. Naj ſe vino is taziga grosdja ſamó ſhe takó lepó vzhifti, vender kaſneji, ko ſe pri pretakvanju ali preſnemovanju s kiſlogasam smeſha, mozhno nategne, in ko ima kiſlogas v vezhi méri, kakor poſtavimo v nadertih ſódih, prihod do njega, samore rujavo poſtati, ali ſhe zló sgoſtiti ſe. Tak v grosdji po njegovi laſtnoſti ne sgotovljen shivesh, je veliko huji sa vino od druge navadne shlesoſladine. V bolj ſevernih vinſkih deshelah bi jim v 10 letih ſaj ſedemkrat vína takó sabavljale, sakaj s srejanjem grosdja pridejo ſkorej vſako leto in vezhidél v premokro jeſen; torej ſo she od ſtarih zhaſov primorani bili, vſe ſvoje vina zhiſtiti in jih po goſtama s shveplam kaditi, kér tako kadilo je ſhe dan danaſhenj edino ſredſtvo vina pred takim kar sopernim ſpremenovanjem obvarvati.

Franzoske vina, ki jih vezhkrat pod ſlavnimi imeni prodajajo, in od kterih Dr. Ritter pravi, de ſe v nazhetih guſhtarah do drusiga dneva vezhkrat takó ſpremenijó in rujave poſtanejo, de niſo vezh sa rabo, ſo is tazih premokrih leten, v kterih je grosdje pred potergano bilo, kakor preobilno na ſe potegnjeni shivesh v ſebi prekuhalo. Gladovnoſt tudi Franzóse sapeljuje, de ſi s tazimi vini ſami ſebi kupzhijo kaſé. Zhe je na mehko grosdje mozhno deshevalo, in zhe ni grosdje takiga preobilniga shivesha na ſolnzi dobro prekuhalo, kar nikoli ne bo poſébno dobrih in shlahtnih vin dalo, tudi eſenzi is njega ſi ne bodo nobene poſebne hvale pridobili.

Srelo grosdje pa ne potrebuje vezh tolikanj shivesha, in ga tudi v taki meri na ſe ne vlezhe. Zhe na-nj tudi mozhno deshuje, ne bo ne takó pokalo, tudi ne takó mozhno gnjilo. Kér pa v bolj gorkih deshelah grosdje loshej ſosreja, in ga vezhidel tudi ſosrejeno tershejo, ſe v tazih krajih zlo malokrat vina na to visho ſpremenujejo. Takó ſe vé, de v naſhi ipávſki dolini je pred 20 letmi bilo 38 lét preteklo, de niſo vina v tem tukaj imenovanim sapo-

padku nategovale. Pred 20 letmi ſmo pa imeli tako vino; ljudem ſe je kar zhudno sdelo, in sa tolikanj vezh, ki niſo bili navajeni, in tudi ne rasumeli, kako jih kaditi; pa tudi 1835. leta je bilo grosdja zhes méro, — tako grosdje veliko tesheji sorí — in deshja je bilo pred in ob terganju tudi zhes vſo méro; vina ſo ob preſnemovanju, poſébno pa naderte, mozhno nategovale, in vender taka obilnoſt vina, ſe je do prihodne bendime zhiſto poprodala, bres de bi ga bilo ſam kosarez pod slo priſhlo. Ko bi ſe bal, de bi vina savolj prevelizih deshjev pred bendimo ſtanovitne ne bile, vtozhi ga is vſakiga ſóda, potem kadar ſo ſe she vzhiſtile, ki po pol kosarza, in ga sa 14 dni kam na srak, ali v vinohram, ali v kako ſtanizo poſtavi; zhe vina lepe in zhiſte oſtanejo, je pràv, ſizer bi jih mogel ob preſnemovanji nekoliko pokaditi. Take vina vzhaſi tudi ſame od ſebe táko laſtnoſt sgubijo; 1835. leta niſmo nobeniga ſvojih vin kadili, vender ſmo jih bili kaſno pràv lahko prodali, in nihzhe teh, ki ſo jih bili kupili, ſe ni pritoshil, de bi bile kaj nategnile, ali ſe kaj sgoſtile. Nar bolji bi pa bilo — ko bi ſe vedilo — de bi ſe po dolsih in mozhnih deshjih kake 4 do 6 dni pràv gorkiga vremena pred terganjem prizhakovalo, de bi tako grosdje preobilen shivesh prekuhalo, in bolj dobre in ſtanovitne vina dalo.

D. Vlezhljivoſt (zäher, schwerer Wein).

Po vſih bolj ſevernih deshelah jim poſtajajo bele vina vezhkrat poleti v premalo hladnih vinohramih vlezhljive, de vezh ne rovſhtajo, ampak nekoliko ſe goſtó in tiho kakor olje v niti vlezhejo; Franzósje pravijo: de predejo; ſhe zló vino is Traminarja, eniga nar shlahtnejih rajnſkih tertnih plemen, pravi baron Babo, je nagnjeno k vlezhljivoſti. Vſi vinouzheni terdijo, de pomanjkanje alkohóla in grenkosagoltnoſti tó nanese, de ſhe zlo vina is obranih jágod take poſtajajo; tudi Şhampanjar, kakor ſmo she povédali, vezhkrat prede. Kakſhenkrat ſe prigodí, de ſe take vina ſame in sa vezh lét popravijo, nar vezhkrat jih pa s ribjim mehurjem, in kakor pravi Şhaptal, tudi s jajzhnimi beljaki zhiſtijo, in kar dobro pretepajo. Nam ſe posdéva, de v bolj gorkih vinſkih krajih je tak prikasik nesnan, niſmo ſhe ſliſhali po vſih tih krajih od taziga vina.

E. Kanj.

Kanj je neki raſtljinſki ſpazhik kakor pléſinj; shlahtni efenzi,

zhe ſhe toliko ſladine v ſebi imajo, in ſtare vina, ki ſo zhiſto bres vſe shlesoſladine, ne delajo kanja; vſe druge vſakdanje vina pa po primeri, kakor manj alkohóla in vezh shlesoſladine v ſebi imajo, in kakor ſe bolj v gorkim hranijo, poſtanejo pri priſtopku kiſlogasa toliko bolj kanjaſte.

Kér je kanj neka mreniza, ki vino od sgorej sakriva, ne gré nadertiga ſóda, v kterim je kanjaſto vino, obgugati; pa tudi, ko ſe mu kaj vina dolije, ga gré po kaki ſlámi ali zevi, ki v vino ſeshe, priliti, de ſe kanj po vinu ne pomeſha; zhe bi ſe pa tudi kaj pomeſhal, pozhaſi ſam na vèrh ſplava, ali v droshje pade. Zhe ſe tak ſód isprasne, ga je treba s kako verigo (ketino) pràv dobro in vezhkrat oprati, de ſe perſuſhen kanj dobro oddergne in vùn ispravi. Kolikor bolj pogoſtama boſh ſóde salival, in bolj saveſhoval, tolikanj manj kanjaſte vina boſh imel. Po bolj ſevernih krajih naderte in naſtavljene vina kadé, mende jih pa vender s kajenjem popolnama pred kanjem ne obvarjejo; kanj je ena zlo nedolshna rezh.

F. Poteglej na drénj (stichig werden).

Shaptal in baron Babo pravita, de na Franzóskim in na Rajnu vzhaſi zeli ſódi in ſizer boljih belih vin in teránov na drénj potegnejo; ali je pa tó jeſiho - ali kaka druga kiſloba? Tega pa ne rasodeneta. De bi v naſhih krajih zeli ſodi na drénj potegnili, tega niſmo ſhe ſliſhali, de pa pri hudih vrozhinah in v gorkih hramih bolji vina v nadertih ſódih, poſébno h konzu, kader je malo vezh v njih, na drénj potegnejo, tó ſe pa vezhkrat primeri; torej ſe imajo vſelej pri hudih vrozhinah raji manji ſodzi vina sa dom in oſhtarije naſtaviti, kakor vezhi, in kar dobro samaſheni dershati, de kiſlogas toliko manj in v manji méri do vina pride. Takó, kadar is ſóda vino popolniſh, de ti ga oſtane v njem 10—50 bokalov, nikar ne pij, kakor praviſh nángo is ſóda, ampak nango ali oſtanik potozhi v primerjen ſodez, de ti na drénj ne potegne. Kiſljate vina ſe ne dajo vezh nikakor poſhteno in popolnama popraviti, torej raji popred ſkerbi, de ti kiſlaſte ne poſtanejo. V bolj ſevernih krajih oshveplenijo naderte vina, de kiſlogas nima prihoda do njih.

G. Sveſhenje.

Pràv ſtare vina in ſploh vſe, ktere je nimajo vezh zlo nizh shlesoſladine v ſebi, in ko ſe v ſódih hranijo, ſe ne morejo nizh

vezh sboljſhati, ampak ſame od ſebe ſlabé; alkohol ſe nima vezh v njih is zheſar mnoshiti; kar ga je, ſe pozhaſi ſkosi ſód, is njih kadi, de ſe vina smirej veſhijo in tedaj ſlabji poſtajajo; sadnjizh vezh ne rovſhtajo, ampak, oljnate, tiho tezhejo in niſo vezh pijanzhljive. Take vina, pravi baron Babo, gré popraviti s prilijenjem mlajſhih pa krepkih vin.

H. Savrenje. (umschlagen.)

Malo je okoli po ſvetu tazih vin v ſódih, de bi zlo nizh vezh shlesofladine, ali gnjilzhnih rezhí v ſebi ne imele, torej ſo, ſlabo hranjene, pri hudih vrozhinah v nevarnoſti, de bi ne savrele. Ṣhe zlo Hohajmarſko, neko rajnſko vino, ki ga nekteri viſhji od Janshevíza zenijo, in ki ſo ga Bavarzi ſeboj sa mladiga kralja Otona na Gerſhko vseli, je tam v gorkejih hramih, kakor ſo na Rajnu, hitro savrelo; deſiravno zhiſteno kakor vſe rajnſke vina, je vender ſhe shlesofladino v ſebi imelo, sakaj ſizer bi ne bilo savrelo — bres shlese ga ni savrenja.

Lavoisier, Ṣhaptál, Berzeli in vſi drugi kemikarji ſposnajo, kar tudi vſakdanje ſkuſhnje uzhé, trojno ſtopnjo vinokipenja, namrezh: vinovrenje, jeſihokiſanje in gnjijenje. Ko je ozhitno in tiho vinovrenje dokonzhano, ali vino dognano, in ko ſe, kadar je ſhe kaj shlesofladine v njem, v pregorkim kraju hrani, preſkozhi v jeſihokiſanje, in tó je, kar ſe savrenje, in tako vino savrelza imenuje. Ko je pa tudi jeſih she dognán, tó je, ko ſo ſe she vſe drobze alkohóla ſkiſale, jeſih ſe prekuzne v gnjijenje; gnjijenje je pa poſlednjo raspadenje nekdanjiga moſhta.

Ṣkuſhnje vezh vinſkih deshel pa ſprizhujejo, de slo niske vina, ki imajo veliko shlesofladine ali gnjilzhnih rezhí v ſebi, in zlo malo alkohóla, nameſti de bi ſe v jeſihokiſanje, ſe ob enim v gnjijenje prevershejo; ni ga námrezh v njih alkohóla, de bi jeſihokiſloba poſtal. Take savrelze niſo sa drugo kakor sa kje sliti, in ſizer bèrsh, de bi ſe ſódi ne ſkasili; v ſódih, v kterih ſe je dalje zhaſa gnjilo vino hranilo, samorejo drugikrat tudi bolji vina hitreji savreti, ali ſaj vender ſvojo lepoto in zhiſtoſt sgubiti, kakor ſe po ſprizhevanju goſp. Majerſija vezhkrat in v obilni méri na Ogerſkim primeri.

Nam ſe posdeva, de v bolj gorkih vinſkih deshelah jih ni takó niskih vin, de bi ſe ob enim, nameſti ſkiſati ſe, v gnjijenje prevergle; sakaj, ko ravno kako nishji savrè, ſe da is take sa-

vrelize ali pràv dober jeſih narediti, ali pa alkohol is njega isvlezhi; is gnjiliga vina pa ne boſh ne jeſiha, ne shganja naredil.

Raslozhi ſe lahko tudi vezh ſtopinj savrelize; ko ſe pri hudih vrozhinah v hiſhah ali oſhtarijah kako nishji vino is gorkiga hrama tózhi, ſe primeri, de zlo pozhaſi shaloſtne ſarbe poſtaja, in de ni vezh takó biſtro, tudi neki poſébni duſhez dobí. Domazhi ſe pozhaſi na tako ſpremenenje privadijo, in zlo nizh ne vedó, de je savreliza; vunanji pa, ki ni na tó navajen, jo raslozhi. Takó ſmo, pa she pred veliko letmi, pri nekim goſpodu na Katinari nad Terſtam belo savrelizo pili, s ktero ſe je pràv hvalil, de ſe dajo tudi v njegovim kraju bele, ne na tropinah kuhane vina dobro obdershati, in de nalaſh ni ſód vina prodal, ſe od tega previshati. Shaloſtna je bila viditi, duſhez je imela, in goſpod, fizer ſlavni kmetovavez, ni rasumel, de bi tó savreliza bila.

Tudi zeli, pregorko hranjeni ſódi vina samorejo v hudih vrozhinah savreti, in fizer ali ſkrivaj in pràv naglo, de ſe ne vé, kdaj ſe je to sgodilo, ali pa po ozhitnim in vidljivim vrenju. Take vina niſo vezh takó biſtre, kot popred, bolj tiho tezhejo, in imajo vezhi ali manjſhi duh po savrelizi (Hitzegeruch). F. Jullien pravi: kakor hitro ſe kaj taziga sapasi, gré vino kar hitro v drugi pokajeni ſód pretozhiti, in ga vzhiſtiti.

Savrenje je osnanilo, de vino je na poti, jeſih poſtati; ko ſe ga na gorko poſtavi (poglej 177. in 178. ſtran), in mu velik prihod kiſlogása nakloni, ſe tudi v reſnizi ſkiſa, fizer oſtane v ſtanu savrelize; vidili ſmo jo, pa she pred 25. letmi, 8 meſzov potem, ko je savrela, po 3 gold. zheber plazhati; kupez je is nje kar hud jeſih naredil. Doli po Kneshii ſo jo v pretezhenih zhaſih vezhkrat v Goriſhke shganjarije na pol vinſke zene prodajali. Tudi jih ſèm ter tje, ker dobro vedó, de niſo nizh ſhkodljiviga va-nje djali, bres nar manjſhi ſhkode pijejo.

Ali bi ſe dale take savrelize popraviti? Neki kemikar is Turina je pred vezh letmi v nekim zhaſopiſu osnanil, de jim zukra, grampe in grampokiſlobe (Weinsteinsäuere) — sgol vinſke sloshne dele — pridjati, in jih kam poſtaviti, de bi snovizh vinovrenje naſtavile, dokonzhale, duh po savrelizi sgubile in sopet dobre vina poſtale. Zhe kogar tó veſelí, naj pri kaki priloshnoſti poſkuſha. F. Jullien uzhí take savrelize na ſrove, to je, ne ſhe kuhane in mozhno mokre tropine v taki primeri sliti, de ſe vſe ſkup, kakor drugi moſht, dobro pokuha in svrè. Vino-

rednikam, ki doli prek vſe Ipáve premehke vina pridelujejo, damo ſvèt, ko bi jih do konza Velkitravna ne poprodali, naj raji preobilno shleso is njih pahnejo, in jim s kakim dobrim in zhiſtim teránam nekoliko grenkosagoltnoſti dajo, kakor de bi jih v nevarnoſti kakiga savrenja puſtili.

V poprejſhnih ſtarih zhaſih ſe je prek Ipáve, poſébno pa doli po goriſhki kneshii vezh od savreliz ſliſhalo; v ſedajnoſti pa ſo vinoredniki umniſhi in ſkerbniſhi vinohramijſtvovavzi poſtali, de ſe smiraj manj od savreliz ſliſhi; v naſhim kantonu pretezhe she v zhaſih po vezh let, de ſe od taziga prikasika nizh ne své.

Ako bi vinorednikam mar bilo, ſe poſébno dobro s uki naſhe vinoreje ſosnaniti, in po njih ravnati, bi veliko bolji, mozhneji in ſtanovitniſhi vina pridelovali; ravno takó tudi, ako bi njih hramijſtvovanje bolj naſhim hramijſkim ukam primerjeno bilo, bi ſhe veliko manj sabav v ſvojih vinohramih imeli.

XXII. Vino-oſtrupenje.

Od pràv pràv ſtarih zhaſov ſo nekteri ſhpogali — she **Rimzi** in **Greki** ſo take navade imeli — vinam kaj prilagati, ali jih prijetniſhi sa pokuſ, ali pa mozhneji in ſtanovitniſhi naredili. Ko ſe jim kaj zlo nedolshniga ali taziga priklada, kar je obſtojnſkim délam vina enako, tó veliko ne dé; kar ſo pa **Rimzi** in **Greki** v vina ſtavili, bi ne bilo tvojim uſtam kratkonikar primerjeno! Zhe moſhtu, poſtavimo, pred vrenjem shganja prilijeſh, ali zukra dodaſh, more tako vino mozhneji in ſtanovitniſhi poſtati; pri niskih zenah vin po vſih naſhih deshelah bi ſe pa tó teshko poplazhevalo, bolji je tedaj po umni reji na tertizi bolj zukreniga grosdja iſkati. V **Parisu** prilivajo vinam po ſprizhevanju F. **Julliena** mnogi oſhtirji in vinoprekupzi vezhkrat vôde — ali drugej ne? — tudi hruſhkoviga vina; take goljufne vina meſtna goſpoſka navadno isliva, in goljufivze pokorí. Preprizhana reſniza je pa tudi, de ſo she od nekadaj ſèm ter tje marſikaj v vina ſtavili, kar je sa zhloveſhko sdravje ſhkodljivo bilo, in temu ſe pravi: **vina oſtrupeniti.**

Lakomnoſt ali velike shelje nishji vina po dragi zeni prodajati; redki vinokupzi pri bogatih vinſkih letinah; nevednoſt naravopoſtav, po kterih ſe dajo vina dalje zhaſa sa zhloveka sdrave

obdershati; pomanjkanje dobrih vinohramov, ſtrah pred savrenjem i. t. d. je ljudí od nekdaj ſpodbadalo, mnoge fredſtva pri vinih poſkuſhati, jih dlje zhaſa obdershati; takó ſo priſhli tudi do ſhkodljivih fredſtev, po kterih ſe vina, zhe ſe s tazimi navdajo, oſtrupenijo. Shaloſtna je, zhe zhlovek, kteri ga sashelí in potrebuje kosarez vina, ſe oshiviti in ſvojo mozh ponoviti, pri kerzhmarju nameſti poſhteniga in sdraviga vina sa drage, vezhkrat teshko saſlushene denarje ſi oſtrupenjene mlake kupi, ktera ga oſlabí, mu hudo bolesen nakloni, ali ſhe zló v grob ſpravi. Kdorkoli bi vedama kaj ſhkodljiviga ali ſtrupeniga v vino djal, poſtane kriv bolesni in vſe ſhkóde, ki is bolesni isvira, ali tudi ſmerti tega, ki bi bil od taziga vina umerl; taki bi bili umorivzi ſvojih sravenbratov; njih dobizhki bi jim hiſhe raskopali, in njih premoshenje bi ſe rasneſlo, kakor pleve na vetru. Svoje shive dni nimaſh nizh v vino djati, zhe niſi popolnama previshan, de je nedolshno, pa tudi nedolshniga ne ſtavi, vino je nar bolji tako, kakorſhniga je Bóg dal. Zhe bi ti kdó kake fredſtva vinoobdershljivoſti ponujal, ali sa denarje ſilil, nikar ſe s takim ne pezhaj, goljuf je! —

Naſhe viſoko dershavovladarſtvo, ſkerbno sa sdravje ljudſtva, je vſim z. k. kraſijſkim in kantonſkim sdravnikam poſébno dolshnoſt naloshilo, zhuti, in vedno ſkerbeti, de bi ſe nobeno oſtrupenjeno vino ne na debelo prodajalo, ne v oſhtarijah tozhilo. Taki sdravniki, ko bi ſe jim sdelo, de bi kako vino nesdravo bilo, imajo pravizo veleti, de jim vſak kerzhmar ſvoj vinohram odprè, in vſako vino pokashe; kteri ſo kemikarji, jim je zló majhna rezh, ſhkodljiviga, kar ſe je v vino djalo, ozhitno pokasati. Zhe bi bil ti, poſtavimo, vino s golunam (Alaun) navdal, je golun v vinu popolnama rastópljen, de ga ni viditi; kemikar pa vsame kosarez taziga vina, vlije va-nj nektere kanzhike ſalmijakoviga olja; golun je ſizer v vinu rastopljen, ſe pa vender s tazim oljem ſhe bolj shlahta ko s vinam, popuſtí vino, ſe ſprime s tazim oljem, naredí hitro oblazhik v kosarzu, pade na dnò, in tu ti pokashe kemikar golun, ki ſi ga bil v vino djal. Po tazih ſhegah ti samorejo vſako drugo ſhkodljivo ali ſtrupeno rezh pokasati, s ktero bi bil vino navdal. Po raslozhku bolj ali manj ſhkodljivih ali ſtrupenih rezhí, ki bi jih z. k. sdravnik, ali drugi priſeshni kemikar v vinu naſhel, bi bil, kdor je vino s tazim navdal po zeſarſkih poſtavah ojſtro pokorjen, ali poſhtrafan. *) Nihzhe je nima,

*) Poglej: k. k. medizinische Polizey.

in je ne more imeti pravize s ſhkodljivim vinam ſvojiga blishnjiga in brata savdati.

Zhe je od ene ſtraní po zeſarſkih poſtavah dovoljeno v ſili in potrébi vino nekoliko in sapràv s shveplam pokaditi, je pa od druge ſtraní ojſtro prepovedano ga mozhno ali prevezh oshvepleniti; take vina ſo ozhitno, poſébno bolj ſlabotnim ljudem ſhkodljive. Kér Dr. Ritter terdi, de bolehnim in prebolehnikam teráni bolj teknejo od belih vin, ne pride tó ſamo od grenkosagoltnoſti, ki jo je obilo v teránih, ampak tudi od tega — na kar pa Dr. Ritter ni miſlil — de teránov ne ſhpogajo nikjer takó oshveplenovati, kakor bele vina, torej ſo veliko bolj sdravi od belih oshvepljenjenih vín.

Takó je tudi pripuſheno moſhtu pred vrenjem, ne pa vezh kaſneji vinu kaj shganja priliti. Miſlimo, de bi tó ne verglo, tudi bi ga tanjki noſi v vinu ſposnali; zhe bi pa kdó predersnjeno kakiga opijaniti, nalaſh shganja vinu prilil, bi bil, ko bi ſe to ſprizhalo, od goſpoſke ojſtro pokorjen.

Vina krepkejſhi in ſtanovitniſhi narediti, ſe je she v ſtarih zhaſih is Franzoskiga ſèm ter tje ſhega sanesla, jih s golunam navdati. Tó je tudi ojſtro prepovedano, kér ſo take vina slo ſhkodljive; ko ga pijeſh, ti bo uſta ſtiſnilo, po gerlu te praſkalo in ti ga sadergnilo, na perſih te bo tiſhalo in is shelodza ſe ti bo rigalo; ko ſe na tako nameriſh, raji ga puſtiti, ko de bi ga pil.

Kotlovna rija (Grünſpan) je hud ſtrup kot miſhniza; nobenimu ni pripuſheno, de bi kaj od kotlovine ali nje rije v terán djal, ga bolj zherniga narediti. Lahi, ki radi pràv zherne in goſte teráne imajo, in is tega namena mnogo drugo grojsdizhe va-nje ſtavijo; ſo ſe v poſlednih zhaſih s nekim tertnim plemenam ſosnanili, ki jim bo teráne kar mozhno ſarbane in zherne narejalo.

V ſtarih zhaſih ſo ſèm ter tje, morde tudi vezhkrat po nevednoſti, vina s ſvinzhenimi ſredſtvi oſtrupenovali. Svinez in ſvinzhena rija je kar hud in ſtraſhen ſtrup. S tazimi ſredſtvi ſo hotli vina ljubſhi, prijetniſhi in ſtanovitniſhi narejati. Kdor je tako vino pil, je hitro svedil, de je ſhkodljivo; zhe ga je ſamó od ſebe svilo, ali zhe je kako sdravilo vsel, de ga je is ſebe vèrgel, je bilo ſhe dobro; ſizer ga je po zhevih klalo, sazhel je otekati, bolesen ſe je vlekla, dokler je sadnjizh zhes vezh meſzov ſ-hiral in poginil; sakaj tudi sdravniki, ki niſo bili kemikarji, niſo tega ne rasumeli in ne snali tazih bolnikov vſelej sdraviti. Od léta 1800 ga ni bilo v Parisu po ti ſhegi oſtru-

penjeniga vina, od tega pravi F. Jullien, de ſe je popolnama preprizhal; ravno takó jo tudi terdi, de po mnogoverſtnih, od njega s poſébno natanjkoſtjo ſpeljanih ſkuſhnjah je popolnama preprizhan, de ſvinzhene fredſtva ne naredé ne prijetniſhiga vina, ne ſtanovitniſhiga.

Tako oſtrupnjeno vino ſe je v ſtarih zhaſih kakſhenkrat tudi v teh krajih, pa vender slo po redkama naſhlo, ki ſo ga birſa imenovali; na ozhí je bila lepa, uſtam prijetna; gorje pa zhloveku, kteri jo je pil; véra je pa tudi bila v desheli, de birſa je vzhiſhtena savreliza, torej ſo vſako savrelizo tudi ſhkodljivo dershali, in v tiſtih zhaſih, v kterih je bil Lovoisier, pervi kemikar, po franzoskim puntu ob glavo djan, ſo jih meſtne in kantonſke goſpoſke k veliki ſhkodi vlaſtnikam islivale. Kerzhmarjev, od kterih vina jih je vezh obolelo, ſo ſe ljudje vedno ogibali; temu, in poſébno pa ſhe kemijſkim rasjaſnenju, po kterim ſe samorejo take goljuſije in oſtrupenjenja na dan potegniti in ozhitno ſprizhati, gré ſe sahvaliti, de je she zhes 40 lét preteklo, odkar ſe ni vezh v vſih tih krajih ſliſhalo, de bi bil kdó od ſhkodljiviga vina obolil; tudi kake savrelize nobenimu vezh ne istozhijo, ampak ſvetvajo, ali jeſih ali shganje is nje narediti.

Ozhitni zhaſopiſi ſhe vzhaſih v miſli vsamejo, de v nekih vunanjih in slo daljnih deshelah ſe kakſhenkrat ſhe goljufne in ſhkodljive vina najdejo; Bog daj! de bi povſod vinokupzi veſtni bili in de bi vezh nobeden take pregrehe ne ſtoril! Zhloveku bolesen nakloniti, ali ga ſhe zlo savdati, je kar velika hudobija! —

K a s a l o.

Stran.

I. Od mnogoterofli vinfkih tert 3
II. Od operha. Abtröpfeln der Traubenblüthen 10
III. Kakfhne tertne pleména gré faditi? 13
IV. Zhiflanje tertnih plemen, ki jih Ipávzi doli do Sozhe, Breshani in Brizi redé 20
A. Bele bolj shlahtne plemena ali forte 21
B. Bele manj shlahtne 26
C. Rudezhe 28
D. Zherne ali zhernovifhnjeve 29
V. Od tertniga fajenja 31
VI. Od tertne reje 36
VII. Kakó gré saród pred flánami obvarovati? 43
VIII. Od tertijonov in drusih kebrov 45
IX. Od nografhkiga okopovanja 47
X. Kakó gré fhe dalje terte isrézhiti? 55
XI. Od gnojenja nógradov 91
XII. Od zeplenja tert 114
XIII. Od tertniga grobénzhanja 122
XIV. Od tertniga famolaftniga sablatenja 128
XV. Od terganja ali bendime 139
XVI. Kako gré is grosdja mofht narejati? 147
XVII. Od vinovrenja 151
A. Obzhinfki sapopadki raspadenja in trohnenja shivalfkih in rafliljinfkih rezhí 151
B. Vinfka mozh ali alkohol 155
C. Potrebni pogoji ali okoljftave k vinovrenju 156
D. Prikasiki vínovrenja 158
E. Isidi in naflediki vínovrenja 159
F. Tiho vinovrenje 163

XVIII. Kako gré vina narejati? 165
A. Pripomozhljivoſt alkohola k zhlovefhkim shivljenju . . 165
B. Bolj feverna ali nemſhka ſhega vina narejati 167
C. Odshlesovanje frednjih in niskih moſhtov 169
D. Franzoska ali jushna ſhega vina narejati 171
E. Ipávſko vinonarejanje 173
F. Kakó tropine v korift oberniti? shganje, kif i. t. d. . . 176
G. Nova od g. Liebiga slo priporozhena ſhega vina narejati 180
H. Rasne pofebne ſhege vina narejati 183
XIX. Kletijſtvo ali vinohramijſtvo 195
A. Od fódov, salivanja in prefnemovanja 198
B. Naravopoſtave, ki ſe veshejo s vinoobdershljivoſtjo . . 210
C. Od vinohramov 233
XX. Ne vſim vſhezhne in tudi ne povſod navadne fredſtva vino-
obdershljivoſti 238
A. Vinozhiſtenje 238
B. Vino-oshvepljenje 241
XXI. Neprijetni prikasiki pri vinih 244
A. Polétno vinovrenje 244
B. Huda mègla (Schmeer) 244
C. Mozhno nategnenje ali rujavoſt 245
D. Vlezhljivoſt (zäher, schwerer Wein) 246
E. Kanj 246
F. Poteglej na drénj (stichig werden) 247
G. Sverhenje 247
H. Savrenje (umschlagen) 248
XXII. Vino-oſtrupenje 250

Priſtavik
k Vinoreji sa Slovenze.

I.
Popiſ tertnih plemén po Dolenſkim saſajenih.*)

Belina debela, drobna.
Javor beli, primorſki, piſani, seleni, sasheti.
Ipavſhina, Lipavſhina, Vipavſhina (spanische Rebe).
Kavzhnja.
Kershatna.
Kershovatna.
Kraljevina rudezha, zherna.
Kratkopezel.
Kosi feſ.
Lipez, Podlipez.
Lipina rumena, selena, zherna.
Moslevina.
Muſhkatelj beli, zherni.
Peleſ, Peleſovna selena, zherna.
Podbelez.
Primorſhina.
Rumenija
Selenika, debela, drobna.
Shelodna.
Shipnja.
Shpatna.
Skljina.
Tizhina bela, rumena, selena, zherna.
Zhernina fladka, kifla, volovna.
Zhefhplevna.

*) Temu od zhaſtitljiviga goſpoda S. sa Novize napravljenimu popiſu priſtavimo vverſtenje na Dolenſkim rejenih tertnih plemén, ktero je nekdajſhni uzhenik kmetijstva v Ljubljani, ſlavni Dr. Hlubek, v nemſhkim letopiſu z. k. kmetijſke drushbe leta 1836 na ſvitlo dal:

Imena na Dolenſkim rejenih tertnih plémen

1. po njih shlahtnoſti	2. po rodovitnoſti	3. po ſponaſhanju
Permórſhzhina. Tízhina. Muſhkatélj: 1) béli, 2) zherni (rumèni?),	Javor sashéti. Lipina. Belína.	Javor sashéti. Lipina. Javor beli.

Belina. Shene rada mozhne mladike, lift okrogel in velik, prezej mefnat, samokloselen, na jefen na rumenakafto vlezhe, malo sobat, na vfaki ftrani enkrat malo vresan; lef samoklorumenkaft; grojsdje veliko, jagode okrogle, rumene, nekoliko mefnate. Drobna rada sasheta, debela ima lef

---

1. po njih shlahtnofti	2. po rodovitnofti	3. po fponafhanju
Kraljevína.	Selenika.	Kosji fifek.
Lipez.	Permorfhzhina.	Shopotna.
Moslevína.	Kraljevina.	Permorfhzhina.
Ṣhipovna.	Zherna pelefovna.	Moslovina.
Kavzhnja.	Javor béli.	Ṣhipovna.
Belína.	Zherna volovna.	Kavzhnja.
Javor:	Javor pifan.	Kraljevina.
1) sashéti (seleni),		
2) béli (primorfki),		
3) pifan.		
Selenika:	Zhernina fladka.	Zhernina pelefovna.
1) mala,		
2) velka.		
Zhernína:	Zhernina kifla.	Tizhina.
1) fladka,		
2) volovna,		
3) pelefovna,		
4) kifla.		
Shelodna (Ṣifovna).	Moslovina.	Mufhkatélj.
Ṣkljina.	Kavzhnja.	Zhernina volovna.
Kosji fifek — kosifek — ali Shepelina.	Ṣhipovna.	Javor pifan.
Podbélez ali Podbél?	Tizhina.	Shelodina.
Shopatna.	Mufhkatélj.	Zhernina fladka.
Lipina, Lipovfhina ali Tantona:	Shelodina.	Zhernina kifla.
1) zherna (rudezha)		
2) rumêna,		
3) selêna.		
	Kosji fifek.	Belina.
	Lipez.	Selenika.

C. e. R.

Zhaftitljivi gofp. P. H. fo nam poflali popif pofebno pri Mokronogu rejenih tert, kteriga tudi tukaj priftavimo.

I. Béle bolj shlahtne pleména.

1. Belina; tukej med shlahtnimi nar obilnifhi fajéna, morebiti êna s to, ki je v Vinoréji ftr. 23, pod fhtevilko 6 imenovana. — Peró

in liſt debeliſhi, in nekaj jagod prav debelih, druge vezhidel drobne ko brin. Drobna poſebno rada rodí, pa tudi rada gnije, poſebno sasheti grojsdi; kmalo sorí in da mozhno in dobro vino. Jo per naſ slo ſadé, poſebno drobno.

---

imá bolj ſvitlóselêno, ſpod zeló malo belokoſmato, in ſkorej nizh naresano, rasun kar imá sobz okrog. Grôsdi ſo ſprednji, podolgovati; jagode, ko ſo sréle, ſo rumene in sagorele (ſájove), mehke koshe in ſladke. Raslozhi ſe dvojna:

a) drobna belina s enako debelimi jagodami, prezej rodovitna; da mozhno vino; in

b) debela belina, ki imá le nékaj debelih, druge práv drobne jagode (operhljivka).

2. Muſhkateljovna béla s ſvojim snanim duham, bolj po ſamim ſajêna. Peró imá naresano, bolj temnoselêno in na lizi ſvitlogladko; grôsdi ſo nekteri prezej dolgi, in sashéti, (to je: jagode ſtiſnjene) ali tudi bolj redki: jagode prezej debéle; sagorele (ſajove) rade gnjijo. (Vinorej. ſtr. 22, ſht. 3.)

3. Selenika (nishej na Dolenſkim néki tudi krishatina imenovana) tukej bolj poſamim, ſpodej tudi bolj obilno ſajêna, takó de nekteri is ſame vino naredé. Peró je naresano, ſpod nekaj koſmato, temnoseleno. Léſ déla dolge kolénza. Grosdi ſo na dolgih pêzljih, vezhidel práv veliki in s vezhi odraſtliki; jagode selene, ne slo debéle, in ſe pezlja slo dershé, in dajo shlahtno vino; ſo bolj grenkosagoltne.

Tukej ne dosorí vſelej práv. Ne vém, s ktero v Vinoreji imenovano bi vkup ſhla, morebiti s ſht. 14. ali 19. na ſtrani 25.

4. Javor je bolj po ſamim najti. Peró ſvitlo seleno, na lizi gladko, narésano. Grosd ſredinj, jagode prezej debele, méſnate, selenkaſte in nekoliko rijavkaſte, ſladke, kosha tèrda. Ne vém, kteri v Vinoreji imenovani bi bila enaka.

5. Tizhina med poſebno shlahtne ſhtéta, tukej bolj poſamim, nishej bolj obilno ſajena, de nekteri tudi is ſame vino delajo. Peró imá narésano ſvitlóselêno, gladko, ſpodej nekoliko belo koſmato. Grósdi ſo bolj veliki; jagode slo sagoréle (ſajove), slo ſladke, in vſaka imá vezherno pizhizo na kônzu; koshiza je slo mêhka. Morebiti de je s Rujavko (Vinoreja ſtr. 25) enaka.

6. Kosji ſif - nishej tudi Şkljina, bolj po ſamim najti. Peró imá globôko nareso, je ſvitlóselêno. Grôsdi ſo prezéj veliki, jagode podolgovate (jajzhkaſte), meſnate, bolj selêne, ſladke. Morebiti je ta, ki je v Vinoreji ſtr. 15, kosji ſifek imenovana; druge ne najdem take tam piſane.

7. Rebulja ali ipavſka terta, po ſamim najti. Peró imá práv mozhno naresano, takó de konzi na ſamih pezljih viſijo; leſá malo, kér dela kolénza kratke. Grosdi ſo mali, redki; jagode ru-

Je tudi belinſka zhernina, ki ſe od bele raslozhi po leſu in liſtu ſhe bolj samoklo rumenim, in po zhernim grosdji.

Javor. Ne shene debelih mladik, ampak ſrednje, liſt sa ipavſhino nar bolj sresljan, ne velik, gladek, selen, malo podolgovat; leſ na belo vlezhe; grojsdi ſredni, jagode okrogle, ne debele, mehke, ſladke, polne

---

menkaſte, in ſajove, meſnate, ſladke. Malo rodí. Morebiti ena s Rebolo imenovani v Vinoreji ſtr. 21, ſht. 1.

8. Zvebovna je zeló po ſamim najti. Peró je naresano, ſpôdej malo belokoſmato, temnóselêno; grósd podolgaſt, jagode podolgaſte na obá konza ſhtruzaſte, kakor zhesſhplje, selêne, meſnate, ſladke. Morebiti gre vkup s Muſhkateljſko zibebo (ſtr. 22, pod ſht. 3).

II. Béle neshlahtne pleména.

Takih je tukej le êno snano, ki vſe druge nameſtí, namrezh:

Lípina, med vſimi tertami tukej nar bolj ſajêna, in nar bolj rodovitna. Veljá od nje, kar v Vipavi od Gljere; lípina nar vezh vina da, pa ſlabiga. Peró je bolj gerbaſto, naresano, temnoselêno, ſpodej pràv belokoſmato. Leſ bolj kratik, déla kratke kolénza. Grosdi bolj podolgaſti, vezh ali manj sashéti; jagode rumenkaſte slo vodéne, koshiza mehka, kmalo gnjijó, ſod nar bolj polnijo. (Morebiti je s Gljero (ſtr. 26, ſht. 1) ena?)

III. Rudézhe pleména.

Le êno je tukaj snano:

1. Kraljevína shlahtna terta, bolj po ſamim ſajêna. Peró je zelo malo naresano, ſvitloselêno; pezlji rudezhkaſti; grôsdi podolgovati; jagode rudézhkaſte (kar ni rudezhkaſto, vezh na selêno, kakor na rumêno gré) bolj meſnate, grenkosagoltne, imajo nekoliko shlahten pokúſ. — Nevém, de bi ſhlà s Rumenijo (ſtr. 28) vkùp.

IV. Zherne pleména.

1. Dróbna zhernina, bolj shlahtna, med zhernimi nar bolj ſajêna. Peró pràv malo naresano lepo selêno; grosdi podolgaſti ne slo ſtiſnjeni; jagode zherne (zhernoplave) bolj drobne, ſladke, koshiza mêhka. (Morebiti ſladkozhern ſtr. 29, ſht. 6.)

2. Debéla zhernina, tudi blesó lipenſka zhernina imenovana, tudi prezej ſajena in rodovitna terta; ima peró temnóselêno, naresano, ſpodej belokoſmato (temu béle lipine podóbno), grosdi ſo vezhidel dolgi na daljſhih pezljih bolj rasſtreſeni; jagode bolj debéle, vodéne — zhernoplave. Lipenſka zhernina da zherno vino. Morebiti Refoſhkat (ſtr. 29, ſht. 3) ali debéla Gnjét (ſtr. 30).

3. Volóvna zherna (béle ne vém tukej). Po ſamim bolj najti; ne shlahtna; peró gerbaſto, veliko, temnóselêno, ne poſebno narésano; grosd sashet (ſtiſnjen) jagode debéle meſnate, bolj kiſle.

4. Zherna Muſhkateljevna, je béli podobna, pa ſamim najti; jagoda bolj rudezhkaſta; ne diſhi toliko, kakor béla, kaſno sorí.

vina; primorſkiga sagorelorumene, beliga vodéne, seleniga selene farbe, pisani ima rishe ali pa pike belkaſte. Malo sashet, ne rodi rad, rad gnije, s'tizhno sorí, in da mozhno, dobro, ſtanovitno vino prijetniga in shlahtniga laſtniga duha in ſlaja. Ga per naſ savoljo nerodovitnoſti manj ſadé, kakor belino.

Ipavſhina. She od deljezh ſe lahko ſposna od vſih drusih tert po liſtu in leſu. Liſt ſrednji, bolj majhin, okrogel, veſ sresljan, slo belkaſt, leſ samoklorumen. Grojsdi ne veliki vezhidel redkih jagod, okroglih, vodene podobe in ſladkih. Nar prej sorí, in da dobro vino, poſebno do vveloſti srel, pa ga je malo, ga vezhidel pojedó. V brajdi pod ſtreho rad, na planim nerad rodí.

Kershatna in Kershovatna. Podolgovat liſt, spodej voshji, malo naresan, malo sobat, selen, léſ belkaſt, bolj redkih ozhéſ, grojsd dolg, velik, sashet, jagode bele, okrogle ne debele, kershatne bolj selene, kershovatne bolj rumene. Vino belo, lepiga duha, ſtanovitno, v jeſeni malo terdo, potlej vlesheno pa shlahtno. Rada rodí in jo v velizih gorah slo ſadé.

Kraljevina. Liſt majhin, okrogel, selen, v jeſeni rudezh, tenak, seleniki podoben. Leſ sagorelo rumen, gladek, ozhéſa goſte. Grojsdi veliki kakor seleniſhki, sasheti, rudezhoroshnati; rudezhih, vmeſ nekaj selenih, malo meſnatih, ſladkih jagod; ſlaj shlahten, vlezhe malo na muſhkatelj; zhern liſt in leſ bolj samokel, grojsd velik, podolgovat kakor seleniſhki, sashet; jagode okrogle, slo zherne. Oboja slo rodovitna, in da dobro in ſtanovitno vino. Jo v velizih gorah slo ſadé.

Kratkopezel. Ima kratke pezle. Liſt lipini podoben, ne velik, malo saresan, rumenkaſtoselen, snotrej bolj koſmat; leſ belkaſt, jagode okrogle, vodene podobe, filno mehke in ſladke; grojsd majhin in redik; rad gnije, in ſe rad oſiplje. Ga malo ſadé.

Kosji ſeſ. Liſt slo rasresan, sobat, podolgovat, selen, gladek; leſ belkaſt, grojsd redik, dolg; jagode podolgovate, redke, slo meſnate

---

5. Shilarſka zhernína; rodovitna terta, ki ima shlahten pokuſ in dobro vino da.**)
6. Belinſka zhernína, } belim ravnofortam
7. Seleniſhka zhernina, } podobne.

**) V vinoreji in v kmetijſtvu ſploh ſkuſhen Goſpod, viſokorodni Oton Barbo grof Vakſenſhteinſki ſo, rejo zhernih tertnih plemen priporozhaje, nam pri neki priliki tole rekli: »Ni práv ne, de ſe vinoredniki na Dolenſkim s pridelovanjem zhernih vin bolj ne pezhajo, ki bi nam lahko veliko dobizhka vèrgle, sakaj zherne vina ſe lahko po viſhi zeni prodajó ko rudezhe, in naſhe vina bi ſe v práv dobre in prijetne popraviti dale po grenjkosagoltnoſti, ki jo zherne jagode v ſebi imajo. Vredniſhtvo.

in terdoklaſte de hruſtajo, in ſladke. S belino sorí, da dobro vino, pa malo in ga vezhidel pojedó.

Lipez, Podlipez. Liſt kakor lipina, majhin, okrogel, na vſaki ſtrani enkrat saresan, selen, snotrej belokoſmat; leſ tanjſhi od drusih tert, belkaſt; grojsdi majhni, vodene podobe, goſti, malo sasheti, jagode okrogle, plehke, ſladke ko med. Nerad rodí in ga malo ſadé.

Lipina. Liſt okrogel, majhin; na vſaki ſtrani enkrat saresan, malo sobat, rumenkaſtoselen, meſnat, snotrej belokoſmat; leſ od bele belkaſt, od zherne bolj samokel, goſtih ozhéſ; grojsd ne velik, sashet poſebno zherne; bele bele, selene selene, rumene rumenkaſte podobe; jagode okrogle, mehke driſne laſtnoſti. Da per naſ od vſih tert nar vezh vina, pa slo vodeniga; zhe ni do vveloſti srela, ſe tako vino ne da dolgo dershati, mozh sgubí in ſe rado ſkasí. Jo slo ſadé, ki je rodovitna in nar raji polna, pa rada tudi posébe, mende savoljo vodene laſtnoſti, ki je je polna.

Moslevina. Liſt malo podolgovat, na vſaki ſtrani dvakrat rasresan, doli voshji, drobnosobat, selen, sunej in snotrej gladek, malo ſvetal; leſ belkaſtorumen; grojsdi okrogli, jagode okrogle, vodene podobe in ſladke. Še najde tudi zherna. Dobro vino da.

Muſhkatelj. Liſt malo podolgovat, slo selen, na vſaki ſtrani enkrat malo vresan, ter ſpodej, ne sgorej, naſproti vezhidel drugim tertam; ne enako sobat, malo meſnat in nizh koſmat, ampak sunaj malo ſvetal; léſ sagorelorumen, redkih ozhéſ. Grojsd sashet, ſrednjih okroglih terdih jagod, per naſ selenih, meſnatih, de hruſtajo; ſlaj laſten po ſtenizah, in tudi vino takó. Zherni zhernih jagod enazih laſtnoſt. Posno sorí, ga malo ſadé in ga vezhidel pojedó.

Peleſ, Peleſovna. Liſt kakor lipina, majhin, okrogel, nizh rasresan, drobno sobat; leſ proti ſolnzu rumenkaſt, sadej belkaſt ſrednje debeloſti, goſtih ozhéſ; grojsd okrogel, jagode okrogle, selene, mehke, ne slo ſladke. Ga je malo, je nerodoviten, posno sorí, vino ni slo dobro. Zherni ima liſt, leſ bolj samokel, in zherno grojsdje.

Podbeliz. Liſt in leſ kakor lipina in grojsdi in jagode takó, ſlaj pa shlahten, malo na muſhkatelj vlezhe; da dobro vino, pa ga malo ſadé, kér ni slo rodoviten.

Primorſhina. Liſt okrogel, dvakrat na vſaki ſtrani enako vresan, okoli in okoli enako debelo sobat, belkaſto selen, sunej gladek, snotrej malo belkaſto koſmat; leſ belkaſt, prezej goſtih ozhéſ. Grojsd podolgovat, debelih malo terdih meſnatih jagod, de hruſtljajo, ſladkih, vodene podobe. Je sa jed in sa vino ſilno dobra, in tudi rodovitna. Škoda, de jo premalo ſadé.

Rumenija. Liſt majhin, okrogel, malo saresan in drobno sobat, slo rumenkaſt; leſ tudi rumen, tenkih mladik. Grojsd majhin, malo podolgovat, bolj okrogel; jagode slo rumene in na rijavo rishaſte, mehke in ſladke. Je je per naſ malo, nerada rodí.

Selenika. Liſt viniki enak, slo naresan, tenák, gladek, in puſt in okrogel. Leſ belkaſt, shene rad mozhne mladike redkih ozhéſ. Grojsd dolg, velik, sgorej ſhirji, kakor po trije vkup, okroglih, selenih bolj drobnih jagod, slo sasheti. Kader je selenika dobro srela, jagode na sagorelo sarumené, in ſo ſladke. Slo posno sorí in malokdej dosorí, in da takrat dobro, ſtanovitno shlahtno vino, laſtniga prijetniga ſlaja. Jo slo ſadé, ki da veliko dobriga vina.

Je tudi seleniſhka zhernina.

Shelodna. Liſt podolgovat, slo sobat goſtih sob, na vſaki ſtrani enkrat saresan, selen; leſ belkaſt, tenak, goſtih ozhéſ. Grojsd bel, sgorej ſhirji, ſpodej voshji, shelodu nekoliko podoben, drobnih ſladkih jagod. Nerodoviten, in ga sató malo ſadé.

Şkljina. Liſt ſhirok, zhernikaſto selen, kakor debele beline, ne meſnat; leſ debel, belini podoben, manj rumen. Grojsdje dolgo, ravno frednih jagod, belih nizh meſnatih in ſladkih. Je pri naſ rodovitna, in da dobro vino, ſlaja kakor kraljevina. Şhkoda, de je malo ſadé.

Şhpatna. Liſt seleniki podoben, liſt tudi kakor seleniſhki pa bolj goſtih ozhéſ. Grojsd bel okrogel, kakor drobna belina, ſladkih pa redkih jagod. Da dobro vino, pa je per naſ nerodovitna.

Tizhina. Liſt majhin, okrogel, na vſaki ſtrani dvakrat, sgorej in ſpodej, rasresan, ſpodej bolj globoko, gori, de je kakor 5 liſtov vkup, sunej selen, gladek, snotrej malo belkaſtokoſmat. Leſ belkaſt. Grojsd dolg, enako debel, bele belih, kakor voda, selene selenih, zherne zhernih, rumene na sagorelo rumenih, drobnih, ſladkih in mehkih jagod. Rada rodí in da slo dobro in shlahtno vino. Jo pogoſtim ſadé.

Zhernina. To ime gre vezhidel h drugim plemenam she popiſanim; takó, poſtavim, je lipniſhka zhernina, na vſim lipini podobna, ſamo leſ in liſt bolj samokel, zhernih jagod, ne slo ſladkih, vodena, rodovitna, rada gnije, in ne da nizh poſebno dobriga vina. Belinſka zhernina v vſim belini podobna, ima ſamo leſ in liſt bolj samokel in zhernih sashetih jagod, ki rade gnijó. Şladka zhernina je zherna tizhina, v vſim tizhini podobna, drobnih, ſladkih jagod, leſá bolj samokliga. Seleniſhka zhernina, seleniki enaka, liſt per konzu rudezh, grojsdi manjſhi; i. t. d.

Vender pa je tudi zhernina, ki ne gre h nobeni dosdej popiſanih tert: ſladka, ki ima sagorelorudezho, ſkorej zherno krí, kar poprejſhnih

nobena nima, filno fladka, fizer pa na liftu in lefu seleniki slo podobna. Kifla, ki ima, defi zherne prezej drobne jagode, belo, prijetno kiflikafto kri, lift in lef tizhini podobna. Volovna, debelih, samoklorudezhih mladik, lift velik, enkrat na vfaki ftrani vresan, slo mefnat. Grojsdi podolgovati, enako debeli; jagode zherne, mefnate, slo debele, fhe bolj kakor debela belina, prijetno kiflikafte kervi. Slo rada gnije, in med drugim vinam dobro ftori.

Zhefhplevna. Lift kakor kraljevinfki, na rumeno vlezhe, velik, okrogel, malo sobat, malo vresan; lef rumen: grojsd redkih, belih, rasftrefenih, mefnatih, podolgovatih, debelih, na konzu fpodej s piko vdertih, fladkih jagod. To je, mende, nemfhka terta Zwetschkenweisse.

Kavzhnje in *Shipnje* per naf ni, je torej ne vemo popifati.

Te terte fo na Dolenfkim (Krajnfkim) snane; pa femtertje imajo she, de fi malo, tudi nekaj tert is drusih krajev. Dobro bi bilo tudi okoli Semizha in Metlike terte popifati, in dobro bi bilo shlahtne terte tudi is drusih krajev per naf fhe bolj pofkufiti, pofebno nemfhke in ogerfke, de, ktere bi per naf dobro ftorile, bi jih ohranili in pomnoshili; ktere pa nè, bi jih fpet opuftili. Ne ftorí vfaka terta v vfaki semlji dobro, tudi domazhe ne. Pa ni dvomiti, de nektere, poftavimo od Rajna, bi fe nafhiga kraja kmalo navadile, in bi, upati je, tudi per naf, kakor ob Rajni, femtertje dobro, shlahtno vino dajale. Zhe bi nafha kmetjifka drushba, ali pa kaka druga nalafh v to isbrana, kakor na nemfhkim, to hotla ofkerbeti, bi morebiti nafhe vina kmalo vezh vrednofti in zene bile. Sej nekdaj tudi maflenz (Butterbirnen) in drusiga shlahtniga fadja tukej ni bilo, sdej pa je. Ali ni maflenza boljfhi od tepke in drobnize (hoftne hrufhize)? Zhe bi lipino tolikanj vodeno, ki flabo vinze daje, in ki jo sato, ki je nar bolj rodovitna, nar bolj fadé, druge boljfhi, ravno takó ali pa fhe bolj rodovitne shlahtne ptuje terte fpodrinile, ali bi ne bilo boljfhi? Grajfhine in pa kmetje, kteri fo udje drushbe, bi mogli isgled dajati.

Imena nekterih ptujih tert.

Ptujih tert hozhem tudi nekaj nar shlahtnifhih imenovati sa tifte, kteri jih shelé iméti, ki jih lahko na Dunaji per erbih r. g. Gereka, dvorniga fvetnika dobé, ki jih imajo fkorej vfe is vfih krajev fvetá.

a). Franzoske terte s zhernim in rudezhim grojsdjem.

Almandis.
Amarot.
Aspirant.
Baclan.
Berarde.
Biron.
Bontaillant.
Bordelais.
Brumer.
Brun.
Caillabe.
Caraman rouge.
Carignan.
Cargu bas.
Carmend.
Cendre à odeur de genievre.
Clairette de Dieu
Claverie.
Chaliane.
Chailove.
Cornent.
Courbu.
Epilier.
Espar.
Espicier petit.
Fleuvron.
Gamet noir.
Gandie.
Groslean.
Groslien.
Grosnoir.
Groselle.
Guiselle.
Liverdun.
Madeleine noire.
Maroquin.
Marsanne.
Melon.
Merle d'Espagne.
Mervellat.
Morillon.
Muscat noir.
Navarre.
Negret.
Negron.
Nerre.
Noirien.
Pernan.
Petite rougeanne.
Pied de perdrix noir.
Pique poule noir.
Pique poule sorbier.
Plant droit.
Plant de malin,
Plant sauvage.
Provereau.
Pulsare.
Raisin rouge.
Raisin noir.
Rusine.
Sanmoireau.
Servent noir.
Serine.
Tripier.
Trisot.
Tolle noire.
Ugne.
Ulliade.
Verdine.

b). Franzoske terte s belim, rumenim in selenim grojsdjem.

Aenant blanc.
Alligotte.
Amadon.
Aerbasque.
Arbois.
Arbone,
Auvernat.
Blanc, Madame.
Boubonlengue.
Bourret.
Cecan.
Civutut.
Clairette de Limov.
Clairette.
Claverie bl.
Chacelar doré.
Chenein.
Courtanet.
Damery blanc.
Doucet.
Fic jaune.
Fic verte.
Fourmente.
Gamave.
Gamet blanc.
Grand blanc.
Grance.
Grosblanc.
Grosplant.
Gouais.
Gulard.
Guidandov.
Guillemot blanc.
Jacobin.
Jalague.
Latrut.
Mauzac blanc.
Melier blanc.
Melon blanc.
Merle blanc.
Moutardier.
Muscat blanc.
Noirette.
Olivette.
Plant de Languedoc.
Plant de demoiselle.
Plant pascal.
Plant verd.
Prunijeral,
Qualitor.
Raisin grec.
Raisin pertu.
Raisin verd.
Rajolin.
Rocelle.
Rougeasse.
Sainte Jaume.
Saint Germain.
Saint Pierre.
Savignon blanc.
Servinien cendre.
Vacan.
Valentin blanc.
Verdin.
Viognier,

c). Nékaj laſhkih tert.

Augustana.
Balavasi.
Barbero nero.
Berardi.
Cibebe.
Corovino.
Coda di volpe.
Cortese nera.
Cascarolo bianco.
Dolcetto nero.
Grignoli.
S. Giacomo.
Lambroscato di Marengo.
Moscato nero.
„ bianco.
Muscadellone nero.
Nibielo commune.
Parpervi nero.
Rifosco.
Sirodino.

Uva di piccolito in druge, ki jih zhaſtitljivi G. fajmoſhter Vertovz v ſvoji „Vinoreji“ imenujejo.

d). Nekaj nemſhkih tert.

Büffelochs, (bela volovna?).
Burgunder.
Carlsruher.
Dreissiger.
Feldlinger.
Fleischtraube.
Frangel, beli
rudezhi.
Frankenthaler, zhern.
Geissdute, kosji ſef.
Hönigler.
Lagler, Grünlagl.
Lambert, beli
Lambert, rudezh.
Langstingler.
Linderblätteruhe (Harslevely na Ogerſkim.)
Morillon, per Rajno.
Muscateller, beli,
zherni,
rudezhi,
rumeni,
seleni.
Perlentraube.
Reifler, selen.
Riesler, bel, debel.
Riesling, debeli.
Risling, drobni,
rumeni.
Rotheimer.
Serafel, redezh.
Schintauer.
Schwarzgruber.
Silberweisse, debela,
drobna.
Traminer, rumen,
rudezh.
Van der Laan, beli.
Zapfner, beli.
Zirifandel, zhern.
Zwetschkenweisse.

Imajo Nemzi tudi veliko franzoskih tert, poſebno per Rajni, in Ogerſkih poſebno v Eſtrajhu.

e). Ogerſke terte ſ zhernim in rudezhim grojsdjem.

Ágas farku fekete.
Apró fekete szemü.
Bakator veres,
fekete,
rózsás.
Bajor veres,
rózsás.
Balatoni fekete.
Bihari szölö.
Bodonyi fekete.
Boros veres.
Budai szölö.
Dinka piros.
veres.
Erdélyi szölö.
Erdödi veres.
Gerzselyi.
Gyöngyszölö.
Hajnos fekete.
Járdován fekete.
Kadarka fekete.
Kecskecsecsü fekete.
Moslavina fekete.
Muscát fekete.
Ökörszem fekete.
Romlia fekete.
Ruszti.
Rózsa szölö.
veres.
Rózsás fekete.

Sár-fekete.
Sombajor fekete.
Somogyi.
Szegszárdi veres.
Szeredi veres.
Szigeti fekete.
Tök-szölö.
fekete.
Török szölö.
fekete.

f). Ogerfke terte s belim, rumenim, selenim grojsdjem.

Alanttermö fejér.
Arany-szin.
Bajor.
Bakator fejér.
megyszin.
római.
Balafant fejér.
Bátai fejér.
Boros bival-fejér.
Boros fejér.
Fosóka.
Demjén.
Dinka fejér v Karloviczi.
Erdélyi.
Fejér.
Fejér szölö.
Formint fejér.
aranyka.
Függér.
Génuai.
Gohér fejér.
hofszukás.
jókori.
malozsa.
ritkás.
Göriny jóféle.
Hárslevelü fejér.
Budai mézes fejér.
Kadarka atyjafia.
fejér.
Kákanyelü fejér.
Kozma szölö fejér.
Kristaly szölö.
Lapu-levelü fejér.
Leanyszölö fejér.
Legyes fejér.
Lisztes fejér.
Malozsa gohér szölö fejér.
Muscat.
Nyárhéju.
Ökörszem fejér.
Ólom-szinü.
Pataki fejér.
Polyhos fejér.
Posongi szölö fejér.
Rakszölö fejér.
Rumonya sárga.
Sárfejé.
Sombajor fejér.
Tarjai szölö.
Tökzölö fejér.
Zalai fejér.
Zöld teremi.

Tudi je na Ogerfkim veliko shlahtnih nemfhkih tert, Hönigler, kakor je she imenovan med ogerfkimi, Lagler, Lampert, Reifler, Riesler, Risling, Burgunder, Rotheimer, Schintauer, Schwarzgruber, Traminer, Zirifandel, Van der Laan, Zapfner, Zwetschkenweisse, Dreissiger, Morillon, Frangel, Frankenthaler, Feldlinger i. t. d.

Kterih tert grojsdje je nar bolje sa vino, in kterih sa jed?

Med domazhimi tertami fo tele sa vino dobre:

Belina, debela in drobna, da prijetno sdravo vino, ki fe prezej lahko pije.

Javor, da shlahtno, ſtanovitno vino.

Selenika ni od sazhetka nizh pitna, ampak puſta in frova, vleshena pa da, zhe je srela, ſilno dobro, ſtanovitno seleniſhko vino, ki ima laſten

ſlaj in duh, in seleniſhko vino s drugim smeſhano tudi drusih plemén vino dalje ohrani.

Tizhina da ſladko, prijetno pijazho, in veliko let dobra in mozhna oſtane. Ni ga grojsdja sa shlahtno vino boljſhiga od tizhine.

Druge terte: Ipavſhina, Kershatna, Kosji ſef, Kraljevina, Lipez, Pelef, Podbeliz, Rumenija, Ṣhpatna i. t. d. nikoli per naſ poſamesniga vina ne dajo, ampak ſe s drusimi smeſhajo; jih premalo ſadé, ker niſo slo rodovitne. Vender kjer jih je dovelj, dajo s drusimi tudi dobre vina, rasun lipine, ki je nar ſlabeji, slo vodena, poſebno dokler ni bolj kot vſe druge srela, in nje vino ſe ne da dolgo hraniti. Shlahtne terte perviga reda sa vino per naſ ſo: selenika, tizhina, belina, javor, kraljevina; druge ſo rasun lipine drusiga reda.

Sa jed grojsdje per naſ je: belina, tizhina, kosji ſef, ipavſhina, primorſhina, ſhpatna, muſhkotelj, javor in koshatna.

Shlahtne terte imenujemo per naſ rasun lipine vſe, ktere dobro, shlahtno, mozhno in ſtanovitno vino dajo, poſebno javor, belino, seleniko, tizhino, kraljevino. Upati je pa, de bi tudi ptuje shlahtne terte per naſ nektere dobro ſtorile, in morebiti nektere boljſhi, kakor domazhe, in zhe per naſ she shlahtne terte shlahtneji vino dajo, bi ptuje shlahtne, ki v ſvojim kraji toliko shlahtne, ſlovezhe in drage vina naredé, ga morebiti tudi per naſ naredile, in sakej ne? Ṣej tudi per naſ na Krajnſkim terte rade raſtejo in dosorijo, in naſh ſvet ni bolj mersel, kakor poſtavim na Nemſhkim per Rajni, ali na Eſtrajſkim ali na Ogerſkim, in tudi naſhi kraji imajo tako perſt, in veliko gôr lépo lego. Pa ſej tudi naſhe vina ne ſmejo sanizhovane biti, v dobrih letih ſo tudi shlahtne in mozhne, in imajo poſebno laſtnoſt, de zhe tudi mozhne, ſo sdrave, ne glavobolne, in per misi slo dobre, ki ne naſitijo, kakor nektere druge, ampak shelodez bersh isprasnijo.

Med ptujimi tertami ſo v vſih krajih nektere, ki poſebno shlahtno in dobro vino naredé. Shlahtno, dobro in drago vino je poſtavim na Franzoſkim belo vino del' Eremitage, Ṣhampanſko, zherni Bordó. Na nemſhkim Rajnſko, Eſtrajſko; na Zheſkim Melniſhko; na Ogerſkim Tokajſko, Ṣhenzhurſko, Budniſko, Karlovſhko; vſe to ſlovezhe in drago savolj shlahtnih tert, savolj lege ſvetá in savoljo ravnanja s vinam. Na Ṣhtajerſkim je Lutenbergarſko, Ṣhmizbergarſko, Biselſko i. t. d. Na Krajnſkim Ṣemiſhko, Metliſhko, Drenovſhko, Viniverſhko, Bojuſhko i. t. d., dobro in shlahtno. Per morji je ſlovezh Profekar, Bershanka, Terán i. t. d.

Na Ogerſkim Formint (na Ṣhtajerſkim Mosler imenovan) je nar poglavitniſhi belo grojsdje. Formint in pa Harslevelü, Fejér szölö da poſuſheno imenitno Tokajſko vino (Tokayer-Ausbruch.) Tudi Balafant, Pa-

taki, Demjén, Erdélyi, Gyöngy szölö, Rosza szölö dajo ſilno dobro in ſhlahtno vino v Tokaji. Veliko, pa manj dobriga dajo: Alant termö (pertlizhen, ima per tleh veliko grojsdja,) Bátai, Boros bival, Polihos i. t. d. Shenzhurſko, sa Tokajſkim nar bolj ſlovezhe (St. Georger Ausbruch), delajo is poſuſheniga grojsdja Laglerja ali Grünlaglerja. Bakator da dobro belo bakatorſko vino, ki na rijavo vlezhe. V Edinburgu da Rakszölö, Reifler ſilno dobro vino. V Shamlavi dajo Zalai fejér, Göriny jöféle, Fejér szölö, Sár fejér dobro in ſhlahtno vino. Kekeyölii s viſhnjevim pezljam da tudi slo dobro vino na ſolnzhni ſtrani gori per Platniſkim jeseru, in takó Bakor szvósas, rudezhiga. Per Budi (Ofen) da Hönigler, bela Kadarka in pa Langstingler imenitno Budniſhko vino. Sa rudezhe vina na Ogerſkim je nar imenitniſhi zherna Kadarka; is nje delajo imenitne in ſhlahtne vina, ki jim je imé: Meneshar, Ofnar, Karlovizar, Vilanar, Sikloſhar, Szekszardar, Viſhontajar, Apzar i. t. d. V Karlovizu delajo vino, ki mu je ime Shiler is Dinka piros in veres. Na Hrovaſhkim je rudezhe vino Moslovina dobro in ſhlahtno is Traminerja in drusih.

Na Némſhkim da Zapfner (Formintu podoben) imenitno vino, ki ga imenujejo Ruster. Zirifandel in pa Nyárhéju daſta imenitno vino, ki ga imenujejo Shkalizar. Dobro vino dajo na Nemſhkim tudi beli Frangel, Dreissiger, Silberweisse debela in drobna.

Sa jéd imajo na Ogerſkim: Gohér fejér, Sombajor fejér, Molozsa gohér, Kristály szölö, Boros fejér, Rumonya sárga, Sombajor fekete i. t. d. Na Némſhkim Carlsruher rudezh, Frankenthaler zhern, Morillon zhern, Muscadellone zhern, Perlentraube in druge, poſebno ktere imajo meſnate, ſladke, lepodiſhezhe jagode, ki ſo tudi sa ſhlahtno vino dobre.

Imena po Krajnſkim na hrovaſhki meji, in na Hrovaſhkim rejenih tertnih plemén.

Krajnſko imé	Hrovaſhko imé
Belina	Belina in belica.
„ selena	Lipovina debela.
Beliza debela	Belica debela.
„ shuta, mala	Belina.
Bobek	Volovac.

Krajnfko imé	Hrovafhko imé
Dolgopetka shuta	Dolgopetka žuta.
Imbrina	Imbrina.
Javor peguzhivi	Javor beli, pikasti.
„ seleni	„ slatki.
„ shuti	„ žuti.
„ velki	Valovac černi.
Kavzhina debela	Černina ražninska.
„ drobna‘ zherna . .	Lipovina černa.
Kraljevina rudezha	Kraljevina.
„ fiva	Plavina.
Lipez debeli	Lipec.
„ seleni	Lipovina zelena.
„ shuti	Lipec žuti.
Lipovina mala	Lipovina drobna.
„ selena	„ zelena.
Mafniza zherna	Kozovina černa.
Mufhkatelj beli	Muškatelj beli.
„ zherni	„ černi.
Muzhnik	Mukovatka.
Okroglina debela	Kratkopetka.
„ mala	Je ni na Hrovaškim.
Pelef rudezhi	Peles černi.
„ velki, zherni	„ černina.
Podbel	Podbelj.
Ranina debela	Ranina.
Raninez mali	Lipovina mala rana.
Rafha	Perla.
Ṣmetnika	Je ni na Hrovaškim.
Ṣhipulina	Divičina in Šiprina.
Selenika mala, drobna, bela .	Javor zeleni.
„ zherna	Zelenika černa.
„ shuta	„ žuta.
Shepelina shuta, mala . . .	Žipulina žuta, mala.
Shlahtnina	Žlahtnina.
Tepenka	Lipovina debela, prigorska.

Krajnſko imé	Hrovaſhko imé
Tepka	Slastičina.
Volovna zherna, debela . .	Volovina.
Zhernina frednja	Černina sredna.
	Razun imenovanih tert se na Hrovaškim še nasledne dobé:
	Sesec kozji.
	Rusa.
	Malvazija.
	Jakobšica.

Popiſ tertnih plemén po Shtajarſkim saſajenih ali ſaj snanih.

(Soſtavljen po bukvah: „Systematische Classification und Beschreibung der in Steiermark vorkommenden Rebensorten von Franz Trummer, Obergärtner des ständ. Musterhofes i. t. d. Gratz 1841:)

I. Tertne plemena s grojsdjem okroglih debélih jágod.

(Dolgoſt in ſhirokoſt 8 lin. *)

I. Volovna (Urbanitraube).

Druge imena: okoli Radgovne in Ormusha velika modrina; per ſv. Ani v Krempergi (Kriechenberg) in Hraſtovzu (Gutenhag), v Kapelih, ſv. Antonu na Dolanſkim: velik Verbanjſhak ali Urbanjſhiz; na Biselſkim, v Breshzah, v Lutmerki, v Halosih, per Ševnizi, v Shmarji, v Sremizhu (Rajhenberſhke komisije), na Gaberniku poleg Laſhkiga, per ſv. Miklavshu nad Zeljam, v Skalski gorizi per Konjizah, v Savinſkim dolu: volovna, volovína; per Savrazhu (Sauritsch), Borlu (Ankenstein), Veliki nedeli: zherna morſhína, volovina. — Nerada doſorí, torej je narboljſhe, jo is nogradov ſpraviti.

II. Morſhina (Ochsenaug).

Sorte. *1. Siva morſhina.* Imenovana: v Drenovzu (na Bi-

*) En palz (zol) ima 12 lin.

selfkim) Captraube, per fv. Ani nad Bifterzo Burgunder, okoli Gradza blauer Amerikaner, per Hraſtovzu vovoko. — Sa sobati filno dobra, sa vino ni. 2. *Bela morfhina.* Imenovana: per Borli, v Gradifhki gorizi (v ſpodnih Halofih), v Paradishki gorizi (v fari fv. Barbare) in v Drenovzu béla volovína; v Ṣremizhu, v Ṣkalfki gorizi béla volovna, v Savrazhu bela morfhina. — Le proti ſonzu v brajdah dosorí, in je famo sa sobati.

V to verſto ſhe ſhtejejo pleme, imenovano Trollinger, ki je 4 ſort, bel, rudézh, ſiv in zhern. Pa le ſiv in zhern saflushita ſajenja. Ṣiv, ki ima grojsdje po 4—5 funtov, per Ṣevnizi egiptovſki Trollinger ali veliki Burgunder imenovan, naredí verlo brajdo; grojsdje je dobro sa sobanje, sa v préſho pa ni; zhern na Ṣternizi (per Erenhausu) pod imenam ſiv egiptovſki Tróllinger da pa dobro rudezhino.

Zeſarfki pènj (Imperial-Rebe) in Kraljév grojsd (Königstraube) v Janshovi gorizi sunaj Marburga ſta famo sa sobati, tode prav dobra.

II. Tertne pleména s grojsdjem okroglih fredno debélih jagod.

(Dolgoſt in fhirokoſt 6—8 lin.)

I. Goſjonog (Gänsfüssler),

s ſivim grojsdjem v Ṣremizhu in per ſtarim Shuneku bres imena, da veliko vina, pa ne predobriga.

II. Rabulína (Köllner).

Ṣorte: *1. Ṣiva Rabulina,* imenovana: v Posruku (per Ṣhmarji), na Ptujim ino v Ṣkalfki gorizi blauer Köllner, na Biselfkim, v Breshzah, v Rajhenbergu, v Savrazhu, v Halofih in Veliki nedéli Kavzhna, Kavzhina, Kapzhina, v Kofhaku in Pekarfkih gorizah (per Marpurgi) zherni selenják, v Jaringu (per Marpurgu) in v Janini (per Rogatzu) vranik, zhernila, selenjak, urnik, per fv. Ani na Krempergi windische Kavka, v Zhrefhnovzah velika modrina, na Ptujfkim kumi zhernina, v Prantnerji zherna lafhka, v Riterſhpergu zherni fhpanjer, v Gabrijaku nad Pelfkavo zherna fhpanja, per Lafhkim velika ſipa. — Ima terpejozhe grojsdje, fredno vino, lepe brajde, ſofebno sa vertne fhotore.

2. Rudezha Rabulina, imenovana: okolj fv. Barbare (v Halofih) ranful, v Janshovi gorizi per Marpurgu aranka formint, v

Grishah in Hekenpergu per Vranſkim rabulina. — Dobro sa sobati, flabo sa preſhati.

2. *Béla Rabulina*, imenovana v Gradiſhki gorizi béla ranfolina, v frednjih Halofih béli javor, v Drenovzu bres imena. — Da obilno flabiga vina.

III. Seleníka (Hainer).

Ṣorte: *1. Debéla Seleníka*, imenovana: v Posruku, Marpurgu, Kapelih, Lutmerku, Savrazhu, Vurbergu (Wurmberg) debéli selenjak, v Radgoni, Mureku, Krempergi, per Hraſtovzu krishovatina; na Ptujſkim Kumi, per Veliki nedeli, v Gradiſhki, v frednjih Halofih, v Janíni, v Janesovi gorizi (na Biselſkim), v Drenovzu, v Mersljazhki gorizi (per Breshzah), v Ṣremizhu, per Ṣevnizi, v Gaberniku, v Vinarjih (per Konjizah), v Prantnerji, v Riterſhpergu, v Janshovi gorizi, Pekarjih, per Borli, v Paradishu seleníka; per ſv. Miklavshu nad Zeljam seleníka, krajzer, brenk; v Ṣkalſki gorizi seleníka, krishon; v Ṣavinſkim doli brenk.

2. *Drobna Seleníka*, v Posruku, Marpurgu, Jaringu, Savrazhu, v frednjih Halofih, v Drenovzu drobni selenjak, per Radgoni in v Kapelih mala krishovatina. — Obé ti ſorti malokdaj dosorite, in ſhe tazhaſ filno prasno kiſlo vino daſte; satorej bi bilo narbolje, jih ob tergatvi sasnamvati, po tem popolnama is nogradov istrebiti, in njih ſela s boljſhimi plemeni poſaditi.

IV. Peléſovna (Blank).

Ima ſivo grojsdje. Imena: per Radgoni in Veliki nedeli ſhilher, modrína; per Lutmerki in Savrazhu modrína, volovína; per Ternovzi in Vurbergi velika modrína; per Blagovni rudezha seleníka; per Hraſtovzu blank, modrína, ſhilher, okoli Ptuja modrína; per Laſhkim bleda zherna; per Ṣhmarji moderſhina, rudezha seleníka; per ſv. Antonu (nad Ptujim) jalovna modrína; v Riterſhpergi in per Konjizah zherni ramfulak, na Biselſkim in v Ṣavinſki dolini peléſovna, per Ṣévnizi krishatna. Da veliko dela, pa flab perdélek. Pròzh s njo!

V. Brenkova rudezhína (Bettlertraube).

S ſivim grosdjem. Pravijo ji: v Mureku Grossblau, v Ṣusilah Köllner, per Vurbergi plavo grojsdje, v Marpurgi, Ṣternizi in Savrazhu vranek, v Hraſtovzu velika zhernína. — Ima verlo grojsdje, tode vodeno, prasno.

VI. Javor.

Ṣorte: *1. Veliki béli javor.* Imena: v Kapelih in per Savrazhu veliki javor, v Ṣremizhu in per ſv. Miklavshu nad Zeljam javor, v Paradishu morſhina, per Veliki nedeli vogerſki poſhipon, na Ptujſkim Kumi veliki javor, v Janíni javſhovez, v Ṣavinſkim dóli brajdovſhina. — Rodovitna terta, ob zvetu obſtojézha.

2. Mokobéli javor, imenovan v Janesovi gorizi in Gaberniku javor, v Mersljazhki gorizi béla seleníka. Posno dosorí, in da kiſlo pijazho.

VII. Belína (Heunisch).

Ṣorte: *1. Béla belína:* per Lutmerki ſhilher, na Ṣternizi, Krempergi, per ſv. Antonu belína, v Mersljazhki gorizi debéla belína v Hraſtovzu velika belína. — O ſuhi ſpomladi in jeſéni da dobro vino, drugazhi ne.

2. Rumena belína, per Veliki nedeli ſhuta belína, v ſrednjih Haloſih, v Drenovzu, v Mersljazhki gorizi, v Ṣremizhu, per ſv. Ani nad Biſtrizo drobna belína. — Nekaj bolji ko béla.

3. Ṣmodíka, po nemſhkim Ṣhtajarſkim Abſenger, per Radgoni in v Haloſih miſhnjak, ſmodíka, rastroſína, v Ṣlovenjih gorizah, na Biselſkim, v Ṣhmiz- in Riterſhpergu belína, ſmodika, okolj Zelja ſhtrigler, ſmodíka. — Sa nizh.

4. Rudezho-rishaſta belína v Drenovzu, rothgeſtreifter Heunisch po Nemſhkim. Vrednoſti ko béla.

5. Rudezha belína, v Posruku, Koſhaku, Krempergu, v Kapelih, ſrednjih Haloſih, Janíni ranfolíza; per Marpurgi sarána ranfolíza, v Savrazhu ranfolna, ranfolína; na Ptujſkim Kumi, per Borli, v Gradiſhki in Paradishu ranfolína, v Ṣhmarji ranfèl, per ſv. Miklavshu nad Zeljam rambolína, ranfolíza, na Laſhkim rudezha lipovſhina; v Drenovzu in Ṣremizhu bres imena. Da dobro, pa ne obſtojezhe vino.

6. Trojefarbna belína, v Ṣternizi Vexirtraube, v Kapelih in per Borli bres imena. — Malo prida.

7. Zherna belína, v Ṣvizhini (Witschein) pijazhnik, pijazha, per Hraſtovzu Grosse Kavka, v Haloſih bres imena. — Posno sorí, je sa pokonzhati.

VIII. Plavez.

V Janesovi gorizi rumeni plavez, takó tudi v Drenovzu, Mersljazhki gorizi in v Janshovi gorizi; per Borli pa debeli kléſhiz, in v Ṣre-

mizhu plavez. — Terta vrédna, de bi jo povſod naſadili; da ſilno dobro grojsdje in pa vino sdravo in obſtojezhe, rumeno ko zhiſto slató. Tudi rodovitna je môzhno.

IX. Tokajoviz.

Ṣorte: *1. Béli Tokajoviz*, v Janesovi gorizi in Drenovzu peléſovna, v Ṣremizhu béla seleníka — ſlaba rézh, narbolji sa pokonzhati. *2. Ṣivi Tokajoviz* — rodovit, pa ſlabo blago da.

X. Ṣhpanjól (Gutedel). *)

Ṣorte: *1. Béli ſhpanjól*, tako imenovan v Posruku in na Biselſkim; v Marpurgi pa in v ſrednjih Haloſih veliki ſhpanjſki, v Ṣkaljſkih gorizah veliki ſhpaninger, v Savrazhu beli Burgunder. Ni boljiga ne sa sobati, ne sa v ſod.

2. Rumeni ſhpanjól. — *3. Naresljáni ſhpanjól* pri Marpurgi, v Posruku, na Ptujim, per Veliki nedeli, Borli, v Janíni, v Prantnerji, Ṣhmizpergi, ſrednjih Haloſih ſhpanjſki, laſhki ali peterſhilſki grojsd, v Drenovzu Lotterwein, per Ṣevnizi, v Janshovi gorizi, v Pokarjih ſhpanjer, v Ṣkaljſki gorizi, Riterſhpergi, Gabrijaku ſhpaniger, v Ṣavinſkim doli ſhpanjól; — da prav dobro vino, tode terpézhe ni.

4. Goſivni ſhpanjól (Halbgeschlitztblätteriger Gutedel), v Marpurgi Dopel-ſhpaniſh; v Radgoni, Gradzi, na Ṣternizi, na Posruku, v Drenovzu Veliki ſhpanjſki; v ſrednjih Haloſih, v Prantnerji in Ṣhmizpergi ſhpaniſh; v Ṣkaljſki gorizi, Riterſhpergi, Gabrijaku ſhpaniger; per ſv. Ani nad Biſtrizo in v Janshovi gorizi ſhpanjer, v Hraſtniku na Pekarjih veliki ſhpanjer; per ſv. Barbari poleg Vurberga laſhko. — Zhedna terta sa brajde in vertne ſhotore, grojsdje le bolj sa sobati ko preſhati.

5. Veliki ſhpanjól okoli Marpurga Dopel-ſhpaniſh, per Radgoni in Drenovzu veliki ſhpaniſh, v Ṣkaljſki gorizi ſhpaniger, v Riterſhpergi veliki ſhpaniger. — Dober ko goſivni.

6. Rudezhi ſhpanjól per Radgoni in v Drenovzu, rudezhi Tokajoviz per Marpurgi. — Sa sobanje mu ga ni para; sarano dosorí, in da veliko, prezej dobre rudezhine. Prav dober sa mersle kraje.

7. Kraljevi ſhpanjól (Königs-Gutedel). Grojsd ſe rudezhí kmalo po zvetu; rad plenjá povſod, in da prezej dobro blago.

XI. Javſhovez (Barthainer).

Ṣorte: *1. Béli javſhovez*, per Veliki nedeli beli javor, miſh-

*) To pleme ſe ſpomladi is rujavo-rudezhkaſtiga perjizha lahko ſposna.

njak, per Ormushi, Borli in v Gabrijaku javor, v Janíni, Janshovi gorizi javſhovez; v Şhmarji Lutenberſhina, per Hraſtovzu debeli javor. Posno dosorí in da malo revniga zhvizhka.

2. *Sèleni javſhovez*, per Savrazhu kerhkoſédez, po Hrovaſhkih mejah kerhkopadna, lehkopadna. Je she slo istrebljen, kakor mu gré.

XII. Tizhina (Räuschling).

Tudi béla tizhina; v Şhmarji in per ſv. Miklavshu nad Zeljam lutenberſhina, v Mersljaku divizhina; v Şremizhu rujava tizhina; v Drenovzu, nad Biſtrizo per ſv. Ani, v Rantnerji in Şhmizpergi bres imena. — Ima prav dobro grojsdje, da veliko vina, to de terpézhe ni.

XIII. Lutenberſhina (Elben).

Şorte: 1. *Bela Lutenberſhina*, v Şternizi, Jaringu, Krempergi Kurzstingel, v Şusilah zäher Nirenberger; okoli Şhmarja, Laſhkiga, Zelja in Konjiz, v Prantnerji in Şhmizpergi pezhek, blesez, v Şevnizi, per ſv. Miklavshu nad Zeljam, v Şavinſkim doli Lutenberſhina. Da veliko vina, tode ne obſtoji rado.

2. *Zherna Lutenberſhina*, na Şternizi, per Marpurgi, na Krempergi, v Janíni zherna belína, pijazhnik, v Janesovi gorizi zherna, velika lipovſhina, v Drenovzu velika rudézha lipovſhina, v Janshovi gorizi, v Lembahi velika Kavka, v Mersljaku rujava lipovſhina, v Vinarjih velika zhernína, v Prantnerji, v Şhmizpergi, Riterſhpergi, Borli: zhernína; per ſv. Antonu poleg Ternovza mala modrína. — Şe ſhteje med narboljſhi vina, in obilno rodí, de le ſpomladanſki zhaſ preſtojí.

XIV. Kadárka.

Şiva; v Drenovzu ſiva Kadárka, per ſv. Ani nad Biſtrizo ſiva vogerſka Kadárka, per Savrazhu zherni ſhipon; v Pekarjih bazhkoton ſhélé. V toplih krajih da ſilno dobro rudezhíno; v hladnih ne ſtorí.

XV. Muſhkát.

Şorte: 1. *Rumeni muſhkat*, povſod takó imenovan, da s rudezho belíno dobro pijazho, ſam pa ne veljá veliko.

2. *Béli muſhkat* v Drenovzu in Posroku, nekaj ſlabeji ko rumen.

3. *Seleni muſhkat* malokdej dosorí; ſe najde le v Gradzi.

4. Pepelnati muſhkat, } ſta ſhe bolja ko rumeni; paſhe red-
5. Rudezhi muſhkat, } ko kje najti. Sadite ju!

6. Vifhnjati muſhkat, narſlabeji ſorta.

7. Zherni muſhkat v Drenovzu, Sremizhu in Radgoni; rad posébe, in da le grosdje sa sobati.

8. Sivi muſhkat, v Šternizi zherni muſhkat, v Švizhini, Posruku, Drenovzu, Ševnizi, frednjih Haloših ſivi muſhkat, per Veliki nedeli in Ormushu zherni muſhkat.

XVI. Hapſhovína (Fischtraube) bela.

V Krempergi, pri ſv. Antonu, v Lutmerki, na Ptujſkim Kumi, v Hraſtovzu in per Veliki nedeli pohapſhovina, v Sremizhu rujava tizhina, per ſv. Lorenzu nad Ptujim bela hapſhovina; da fladko palahko vino.

XVII. Goſpínſhiza (Pineau beri Pinó).

Šorte: *1. Šiva goſpínſhiza* da ſilno dobro grojsdje.

2. Vifhnjata goſpínſhiza, v Šhmarji velika rudezha muſhiza, v Janesovi gorizi in Drenovzn majhina rudezha lipovſhina; v Mersljaku, Šremizhu, Ševnizi, Gaberniku per Laſhkim zherna lipovſhina, v Prantnerji in Šhmizpergi zherna muſhiza; v Vinarjih velika kavka; da prav dobro vino, ſoſebno s lipovſhino smeſhana.

XVIII. Vranek.

Šivi v Posruku, je obſtojezh ob zvetenji, da dobro rudezhíno, in sarano dosorí.

XIX. Šipa (Zimmettraube).

Šorte: *1. Šiva ſipa*, v Marpurgi, Jaringi in Krempergi zherníla, per Veliki nedeli in ſv. Antonu mala modrína, v Zhreſhnovzah, Kapélih, Savrazhu, frednjih Haloših in Pekarjih vranek; per Borli zherna morſhína; v Gradiſhki in Paradishi velika kavka; okolj Laſhkiga drobna ſípa; per Zelji posna zhernína, v Vinarjih rastreſhena zhernína; v Gabrijaku drobna zhernína.

2. Dimnata ſipa, v Drenovzu Rauchler; okolj Švizhine ſivez; per Jaringu kerhljikovez, per Marpurgi in Hraſtovzu dímnik. Moſht te terte veliko ſloví; tudi vino je ſilno fladko; tode ne doſeshe daljſhi ſtaroſti, ko k vezhimu tri leta.

XX. Kerhljikovez (Kracher).

Šorte: *1. Rumeni kerhljikovez*, v Šusilah in per Lipnizi flajgler, v Savrazhu, frednjih Haloših in Šremizhu bela morſhína, drobni javor, v Koſhaku kerhljikovez; v Kapelih volovina, per Zelji javor,

v Riterſhpergi béli ramſulak ali ramulak. Nerodoviten; da fladko pa prasno vino; grojsdja pred ſerſheni, oſami in ptizami ni vbraniti.

2. *Béli kerhljikovez*, v Drenovzu bela kavka, tudi selena lipovſhina; per ſv. Lorenzu na Biselſkim drobni plavez. — Nekaj ſlabeji ko rumen kerhljikovez.

XXI. Drobni Refôſhk.

Şorte: 1. *Béli refôſhk*, prezhudno fladek, sarano srèl.

2. *Şivi refôſhk*, v Vurbergi in Mersljaku kakor okoli Terſta refoſhko; per Ipavi in na Goriſhkim drobni refôſhk; v Janesovi gorizi refôſhk, ôna. Poln fladzhíze in duha.

XXII. Debéli Refôſhk (Dolcedo).

V Janesovi gorizi refôſhk, ôn; v Krempergi dalmatinſki dolzhedo; v Vipavi débeli refôſhk; per Veliki nedeli, v Drenovzu, per ſv. Ani nad Biſtrizo, v Pekarjih refôſhko. Terti huda síma nizh ne dé, vino polno duha in fladzhize; tudi rodoviten je.

XXIII. Lipovſhina (Wipbacher).

Şorte: 1. *Béla lipovſhina*, v Drenovzu in Janesovi gorizi lipina ali shuta lipovſhina; v Krempergi, Kapelih, Lutmerki, Savrazhu, Breshzah, Şremizhu Schrecker, tudi lipovſhina; v Kapelih tudi rozhovina; v Braneki (Maleck) belína; per Borli, Gradiſhi, v ſpodnjih Halofih, v Libni (per Breshzah), per Laſhkim, v Riterſhpergi, Pekarjih, Şhmizpergi v ſrednjih Halofih, v Şavinſkim dolu lipovſhina; v Janíni, Şhmarji, Prantnerji tantovina; per ſv. Miklavshu nad Zeljam tantovna, brajda, ſipa, lipovſhina. Je povſod snana terta; njeno vino ſe ne ſhteje med dobre; ker je pa terta ſilno terpézha, povſod in vſako leto rada rodí, jo obrajtajo.

2. *Selena lipovſhina* v Drenovzu.

3. *Javorjeva lipovſhina;* v Krempergi, Şhmarji, per ſv. Miklavshu nad Zeljam laſhka belína; v Mersljaku in Şremizhu podbevz, podvevz. Da dobro grojsdje in dobro vino; le ſhkoda, de vſako léto ne rodí.

4. *Seleniſhka lipovſhina*, per Mureku in Radgoni Mehlweinbeer, nerodovitna in ſlabiga ſadja.

XXIV. Mavrovna (Portugieser).

Şorte: 1. *Saràna ſiva Mavrovna*, v Kapelih laſhka modrína; v Pekarjih in Lempahi vranik ali laſhka, blauer Burgunder; per Vipavi Oberfelder. Ima ſilno fladko in dobro grojsdje, in ker

sarano dosorí, je tudi sa take kraje, ki so sa druge plemena prehladni; in da she tam sladko obstojezho rudezhino.

2. *Rudezha mavrovna;* v Škaljski gorizi in per sv. Ani nad Bistrizo rujovína; v Prantnerji in Shmizpergi rujovína, ôna; per Borli sarjavina, sabnina; per Ševnizi in po Hrovashkim kraljevína; v Janesovi gorizi in Drenovzu mavrovna. Ni veliko vredna, in ji je sploh povsod prehladno, de ne dosorí.

3. *Béla mavrovna*, per Veliki nedeli, Borli in Braneki beli vranik; v srednjih Halosih in per Zelji hrustez; v Drenovzu rumeni shpanjól (Gelber Gutedel).

XXV. Mushiza (Sylvaner).

Sorte: 1. *Selena Mushiza*, per Marpurgu, v Posruku, Pekarjih, Lempahi, Hrastovzu, per sv. Antonu selenzhizh; v Savrazhi seleni klésshez, v Shmarji in na Lashkim mishka, mushka, mushíza; v Drenovzu in Janíni mushiza, lipava; v Sremizhu, per sv. Miklavshu nad Zeljam, Škaljski gorizi, Vinarjih, per sv. Ani nad Bistrizo, v Prantnerji in Shmizpergi, Ritershpergi, Gaberjaku, in Savinskim dolu mushiza. Da prav dobro sladko grojsdje, ki se pa sa presho s drugimi plemeni smeshati mora, drugazhi vino leta ne dostojí. Hitro dosorí.

2. *Siva mushiza*, v Gaberjaku debela zhernína.

XXVI. Samurzhek (Mohrenkönig).

V Gaberniku per Lashkim Bistrishka zhernína. Prestojí hude sime, in da dobro sladko rudezhíno.

XXVII. Lashka moder (Wälscher).

V Posruku, Gradishki, Paradishi, Janíni, per sv. Ani nad Bistrizo, Pekarjih, Lempahi lashka moder, v srednjih Halosih plava seleníka; v Drenovzu in Janesovi gorizi plavi burgunder. — Ima silno dobro grojsdje, in da posebno dobro zherníno; ne gnije o mokri jesení; ji ni sakar bodi premerslo. Ishimo jo; po temno-selenim lishezhim perji in beli dishavi, s ktero so jagode prevlezhene, se v jesení lehko sposná.

Je she vezh plemén te verste, od kterih se pa she dosdaj premalo vé, kaj de veljajo.

III. Tertne pleména s grojsdjem okroglih drobnih jagod.

(Dolgost in shirokost k vezhimu pol palza.)

I. Zigan (Kleinungar).

Per Biseli kleinschwarzer Ungar; po Ogerskim zhóka, osa-

vizhiza, Zigan ſhélé; per ſv. Ani nad Biſtrizo bres imena. Da ſilno dobro grojsdje in pa shlahtno rudezhíno; tode v toplim kraji, drugazhi ne.

II. Pikolít.

Per Biſtrizi weisser Blaustingel; per ſv. Miklavshu nad Zeljam béla Biselſhina; v Paradishi in Gradiſhki beli ranful; v Vipavi, okoli Terſta in na Goriſhkim Pikolít; v Mersljaku in Janesovi gorizi bres iména. Ṣladko grojsdje, tudi vino, pa ne môzhno.

III. Kavka.

V Posruku velika Kavka; v Hraſtovzu per Savrazhu zherni selenjak; per Borli, v ſrednjih Halosih, v Janíni, v Drenovzu, per ſv. Ani nad Biſtrizo, v Prantnerji, Ṣhmizpergi, Pekarjih kavka, v Ṣkaljſki gorizi rastreſhena kavka; v Vinarjih mala kavka; v Riterſhpergi drobna kavka, zherna. Is te terte je imenitna Konjiſhka rudezhína, ki daljezh ſloví.

IV. Rivzhek (Wälschriessling).

Ṣorte: *1. Béli rivzhek.* Povſod dobro ſtorí, in da dobro vino.

2. Rumeni rivzhek, per Veliki nedeli gelber Zierfahnler — je malo vreden.

3. Ṣivi rivzhek, v Jaringu zherni selenjak — tudi ne veljá veliko.

V. Burgunder.

Je ſhe le po vertih, pa ſilno imeniten, in rad rodí. Grojsd je rujav s zhernimi pikami.

VI. Ṣhampanjer.

Per Radgoni tizhnjak imenovan; ſivi grojsd, ki da nekoliko ogrenélo, sraven pa prijetno, sdravo in terpézho rudezhino (ſhilherja).

VII. Ṣhilher (Wildbacher).

Ṣorte: *1. Ṣivi ſhilher*, per Hraſtovzu mali zherni tudi tizhnik; po nemſhkih krajih Ṣhtajarſkiga: Wildbacher, grosses Mauserl, blauer Kracher. Kakor Ṣhampanjer.

2. Ternúlosivi ſhilher, per Radgoni in Marpurgi tizhina, v Zhreſhnovzah mala modrína. Dober.

VIII. Kléſhiz (Ortlieber).

Ṣorte: *1. Rumeni Kléſhiz*, v Janíni béla kavka. Ṣe ſhteje med nar rodovitniſhi terte, in vino med nar boljſhi.

2. Béli kléſhiz, na Ptujſkim Kumi, per Veliki nedeli mali javor

tudi ſibiza; v Gradiſhki, Savrazhu, v ſpodnjih Haloſih, v Paradishi beli kléſhiz; v ſrednjih Haloſih kléſhiz; per Borli drobni kléſhiz; v Janíni, v Šremizhu, v Škaljſki gorizi, per ſv. Ani nad Biſtrizo bres iména. Vino hvalijo.

2. *Šivi kléſhiz*, v Šternizi, Posruku in Marpurgi drobna kavka; v Riterſhpergi debela kavka, v Janíni kavka, po nemſhk. Shtaj. Reiserl, Mehlberl, Mauserl. Da ſilno dobro, mozhno rudezhino.

IX. Hruſtez (Kanigl).

Sêleni hruſtez, v Posruku, Marpurgu, na Krempergi, v Hraſtovzu kerhljikovez, v Koſhaku mali kerhljikovez, per ſv. Volbingu poleg Lutmerka in v Savrazhu beli vranik, v Gradiſhki ribôla, v Drenovzu in per ſv. Miklavshu nad Zeljam maſlovina; v Škaljſki gorizi verbika; v Vinarjih, v Prantnerji, Šhmizpergi, Gabrijaku hruſtez, v Janshovi gorizi, v Pekarjih movhavez, javſhovez; per ſv. Lorenzu, v Šlov. gorizah ſiviza. Malo veljá.

X. Muhovnik (Vogeltraube).

Béli muhovnik, v Drenovzu muhovnik, tizhnik; v Mersljaku tizhina, fladzhina; v Šremizhu béla tizhina, v Gaberniku per Laſhkim, v Prantnerji, in Šhmizpergi tizhnjak. Dobro fladko drobzhkino grojsdizhe je sarano srélo.

IV. Tertne plemena s grojsdjem nekoliko podolgovatih debélih jagod.

(Dolgoſt 8, ſhirokoſt 7 lin.)

I. Tantovina.

Šorte: *1. Béla tantovina*, per Marpurgi javſhovez, v Janíni, Pekarjih vervovſhek, v Šhmarji, v Gaberniku verbovez tudi vervovſhek; per ſv. Miklavshu nad Zeljam javor, tantovina, vervovez; per Konjizah tantovina, vervovſhek; v Riterſhpergi debeli vervovſhek, v Lutmerki velika topolína, v Gabrijaku veliki vervovſhek, v Šavinſkim dolu Gorogranjſhiza. Da veliko ſrednjiga blagá.

2. *Šiva tantovina*, v Krempergi mali vervovſhek tudi mali verbanjſhak; per ſv. Antonu mali verbanjſhak; v Kapelih mali urbanſhiz; v ſrednjih Haloſih rudezho-rezeljnaſti vranek. Rodovitna flabiga blagá.

II. Šhopatna.

Šorte: *1. Béla ſhopatna*, v Marpurgi, Posruku, Janíni, Pekarjih, Vurbergi beli blank, per Savrazhu in v Paradishi ſagorſki

ſhipón; v Biseli, Drenovzu, Mersljaku, Ṣremizhu, Ṣevnizi ſhopatna; v Ṣhmarji javor, v Riterſhpergi beli ramfulak tudi ramulak, v Ṣkaljſki gorizi, per ſv. Ani nad Biſtrizo, v Prantnerji in Ṣhmizpergi beli ramulak; per ſv. Miklavshu nad Zeljam gorogranjſhiza. Raſte, kjer in kakor kdo hozhe; mu tudi huda sima ne ſhkodje; vino je fredno, tode obſtojézhe.

2. *Ṣiva ſhopatna*, — flaba rezh.

III. Kosji feſèz (Ritscheiner).

Ṣivi, per ſv. Ani v Krempergi in v Drenovzu blauer Augster, per Marpurgi zherni moflavez, per Ormushi modrína, kosji zezi; per Veliki nedeli, v frednjih Haloſih blaue Fingerhuttraube, v Riterſhpergi kosjak; v Ṣavinſkim dolu kosji feſèz. Da ſilno dobro grojsdje, tode sa preſho ne veljá veliko.

IV. Ṣhipon (Mosler).

Béli, v Ṣusilah, Ṣternizi, Ṣvizhini mosler, lutenperger; per Savrazhu in Borli veliki mosler; v Posruku, Vurbergi, v Gaberniku per Laſhkim, v Pekarjih moslovez; okoli Radgona, v Kapelih, v Haloſih, Janíni, Ṣhmarji, Janesovi gorizi, na Ptujſkim Kumi, v Drenovzu ſhipon; v Lutmerki, per Ormushi, v Vinarjih, per Veliki nedeli poſhipon, v Ṣhmizpergu, Prantnerji, Gabernjaku, Riterſhpergu maljak, majnak, malnik. Ṣrezhen kraj, ki je sa-nj! is njegove terte je nar ſhlahtniſhi Ṣhtajerſka belína. Pa redek ſvet, ki mu je práv; tudi toplo mu je malo kje sadoſti.

V. Horvatovſhak (Augster).

Béli, per ſv. Ani na Krempergi horvatovſhak ali Lutenberger Stock; v Hraſtovzu sa Borlam oſipani ſhipon, v Biseli, na Laſhkim weisser Augster; v Gradiſhki podsabrovſki ſhipon. Sa preſho ni, sa sobati, in sa brajde in ſhotore pa nizh boljſhiga!

V. Tertne plemena s grojsdjem nekoliko podolgovatih jagod frednje debeloſti.

(Dolgoſt 7 — 8, ſhirokoſt 6 — 7 lin).

I. Moslovina (Veltliner).

Ṣorte: *1. Rudezha moslovina*, v Kapelih posna ranfoliza, v Ṣremizhu rudezha ſhopatna; per Ṣhmarji ranfolina, ranfoliza; per Laſhkim in Zelji rabulina; v Prantnerji, Ṣhmizpergi in Riterſhpergi rujovina, ôn; v Ṣevnizi moslovina, rudezha rabulina; v Janshovi gorizi (per Marpurgi) rother Veltliner.

2. *Béla moslovina*, obé daſte ſladko, pa neobſtojezhe vino.

II. Topolovína (Mehlweiss).

Béla, per Marpurgi javor, v Radgoni, Kapelih, Veliki nedeli, Lutmerki, Ormushi, Savrazhi topolovína; v Marpurgi tudi, potem v Vurbergi, ſrednjih Haloſih, Pekarjih, Lempahi, na Ptujſkim Kumiſhiflovína, ſhiflovez; per ſv. Miklavshu nad Zeljam javor; v Janshovi gorizi shlahtni javor. — V dobrih letih da ſladko vino, ki je sa driſko bolji, ko vſaka druga rezh.

VI. Tertne plemena s grojsdjem nekoliko podolgovatih drobnih jagod.

(Dolgoſt k vezhimu 7, ſhirokoſt k vezhimu 6 lin.)

I. Poſtizh (Müllerrebe).

Şivi, per Radgoni Müllertraube; per ſv. Ani v Krempergi blaue Poſtizh-Traube. Ima ſilno ſladko grojsdje.

II. Traminez (Traminer).

Şorte: *1. Rudezhi traminez* po Biselſkim in per Radgoni; v Şusilah rother Nirenberger imenovan. Ima ſilno shlahtno vino, in povſod rad ſtorí, tudi mokra jeſen mu ne ſhkodje.

2. Béli traminez per ſv. Ani, v Krempergi in Pekarjih, ima obſtojezhe grojsdje, in da slatofarbno, ſilno mozhno, dobro in terpézhe vino.

III. Shlahtna muſhiza (Klevner).

Şorte: *1. Rudezha*, na Kogelni per Veliki nedeli Rheintraube imenovana. Şe nizh kaj Traminzu ne vkloni, in ſkorej povſod ſtorí.

2. Şiva, v Şusilah blauer Nirenberger, v Şkaljſki gorizi per Konjizah blauer Burgunder. To je kraljiza rudezhín, ji nima para; tudi ni sbirljiva, in rada raſte ſkorej kjer de je; le ptizhi ji ſhkodjejo.

3. Şiva druga (blauer Arbst) — ſhe mozhneji vino da.

4. Şiva sarana shlahtna muſhiza, v ſrednjih Haloſih in Janshovi gorizi burgunder, per Zelji, Laſhkim in Biſtrizi goſpinjſhiza, v Gabrijaku zherna muſhiza; ni veliko vredna; in jo le sató obrajtajo, ker je narpoprej srela.

5. Béla shlahtna muſhiza (weisser Klevner) per Marpurgi in po Biselſkim; da dobro, ſladko, mozhno vino; sarano dosorí.

VII. Tertne plemena s grojsdjem mozhno podolgovatih debelih jagod.

(Dolgoſt zhes 9, ſhirokoſt zhes 7 lin.)

I. Damaſzén.

Ṣorte: *1. Sarani béli Damaſzén* v ſrednjih Haloſih; Laſhka v Hraſtovzu sa Borlam; bres imena v Libnim per Breshzah; potrebuje ſuhiga vremena in topljiga kraja, drugazhi ne ſtorí. Grojsdje je ſilno fladko.

2. Ṣivi Damaſzén, v Ṣusilah in per ſv. Ani nad Biſtrizo bres imena. Malo veljá.

3. Posni ſivi Damaſzén; per Marpurgi zherni kosjak. Malo vréden.

II. Kosjak (Geissdutte).

Ṣorte: *1. Béli kosjak.* Per Marpurgi, Lutmerki, Savrazhu, Hraſtovzu, Veliki nedeli béli kosjak; v Radgoni in Kapelih beli kosji zezi; v ſrednjih Haloſih beli zezek, v Ṣhmarji kosji zisek, po Biselſkim in Rajhenbergu béli kosji ſifek.

2. Ṣivi kosjak, v Radgoni, Savrazhu, na Ptujim in per Veliki nedeli zherni kosjak; v Lutmerki plavi kosjak; v Vurbergi kosji zis rudezhi; v Hraſtovzu kosji zisek zherni; v ſrednjih Haloſih zherni zezek (zizek). Rad posébe, posno dosorí, ali pa zlo ne. Sa preſhati ni, le sa sobati.

III. Ziprón (Cyperntraube).

Ṣivi, per Veliki nedeli blaue Cyperntraube, v Drenovzu schwarzer Malvasier. Sa brajde, kjer mras bliso ne more, sa sobanje, sa drujiga ni.

IV. Riſaga.

Ṣiva, nekaj manji, ko une tri pleména, je le sa brajdo proti ſonzu, in kjer mras do nje ne more. Rodí obilno; grojsdje je práv fladko.

Priſtavek vredniſhtva.

Od vezh ſtraní ſmo ſlíſhali, in prizhijozhi popiſi na Ṣlovenſkim rejenih tert ſprizhujejo, de imajo mnoge tertne plemena v rasnih krajih tudi rasne imena, kar lahko pomote v ti rezhi naredí. Pri tazih okoliſhinah je tedej vodſtvo z. k. kmetijſke drushbe ſklenilo, vſe poſlane popiſe Dolenſkih tert v ti Vinoreji natiſniti, in svedene vinorednike poprositi, de bi ſe prisadevali, is vſih na Dolenſkim in Hrovaſhkim navadnih imen sa vſako ſorto eniga famiga nar bolj veljavniga isvoliti, in ga sa naprej sa obzhinſko rabo vpeljati. Ṣhe boljſhi pa bi bilo, ko bi ſe k temu delu tudi vinoredniki is Ipave in ſlovenſkiga Gorifhkiga in Ṣhtajarſkiga pridrushili, de bi enake tertne plemena tudi enake imena po zelim Ṣlovenſkim dobíle. — Ṣ tem pa ne rezhemo, de bi ſe mogle mnoge druge imena satirati ali zlo posabiti; naſha miſel je le ta, de bi ſe eno poglavitno imé is vſih navadnih isbrálo, kterimu bi ſe druge manj veljavne imena priſtavile. Takó ravnajo tudi seliſharji s imeni drusih raſtljin. H temu delu je pa natanjzhno posnanje tertnih plemen po léſu, liſtu in po grojsdju potreba, in ſe bode tolikanj lasheji dognálo, zhe bodo pervi vinoredniki rasnih krajev po Ṣlovenſkim sdrushéni to obzhnokoriſtno delo dokonzhali.

Popravki
vashnifhih pogrefhkov pri natifu.

Stran	Verfta					
4	8	od sgorej	beri:	mehko	namefti:	lahko.
»	10	od fpodej	»	le eniga nafhih tertnih plemen	»	li ene nafhih tertnih plemenov.
5	3	»	»	snanimu kraljevimu	»	snaminju kraljeviga.
11	14	»	»	kapiza	»	kúpiza.
23	10	od sgorej	»	na konje	»	na kolje.
33	2	»	»	fosrejejo	»	fosrejé.
25	5	»	»	réshejo	»	fekajo.
38	16	»	»	od pritlizhne reje	»	pritlizhna reja.
39	7	od fpodej	»	na 8 do 10	»	ali 8 do 10.
40	12	»	»	mladik s 5,	»	mladik 5.
48	18	»	»	je v sgorni	»	v sgorni.
50	18	od sgorej	»	takó fe dela desh od fpodaj	»	dela désh; kapljize.
52	16	od fpodej	»	práv sloshenih	»	práv flushenih.
53	8	»	»	fe bodo	»	fe ga bodo.
»	11	»	»	fkorej ½ palza debele	»	4 palze debele.
56	8	od sgorej	»	fpominu? — vfe	»	fpominu vfe.
65	»	»	»	glave dveh ali treh ozhef	»	glave ali ozhefa.
79	9	od fpodej	»	fhtréze	»	fhtraze.
80	16	»	»	kolze	»	konze.
82	16	»	»	de drugi	»	in drugi.
93	14	»	»	nekaj	»	nasaj.
95	17	»	»	sakopovati!	»	sakopavajte!
100	11	od sgorej	»	gnojni fók	»	fnegov fók.
102	21	od fpodej	»	ki je is gnjilza in vodenza	»	s gnjilzam in vodenzam.
111	12	od sgorej	»	kemijfke	»	kmetijfke.
»	22	»	»	shivali, in raftljine ga	»	shivali in raftjine, in ga.
120	5	»	»	de bi zepizhi laftnih koreninz ne poganjali	»	de bi ftari lef drusih koreninz ne poganjal.
»	7	»	»	ferkali	»	ferkale.
133	11	»	»	terte ne v veliko letih takó sablatajo	»	v veliko letih takó ne.
142	19	od fpodej	»	prefneti ga	»	prasniti ga.
157	13	»	»	svrè	»	savrè.
159	7	od sgorej	»	prederejo	»	predirjajo.
»	18	od fpodej	»	svrè	»	savrè.
»	17	»	»	svrenju	»	savrenju.
161	3	od sgorej	»	hmeljniga islezhka	»	hmeljniga: is lezhka.
162	7	od fpodej	»	deshelne	»	deshevne.
170	12	»	»	potozhi	»	pertozhi.
»	1	»	»	svrèl	»	savrél.
172	16	»	»	kifanje, nova podoba	»	kifanje, podoba.
173	12	od sgorej	»	svrèle	»	savrèle.
»	7	od fpodej	»	grojsdji	»	grojsdjem.
175	19	od sgorej	»	vifhe	»	vifhjih.
189	10	»	»	fe, v kosárz ga nalivaje	»	fe v kosarz nalivaje.

Štran	Verſta						
190	18	od sgorej	beri:	odveshe	nameſti:	odvershe.
191	4	»	»	v Terſt	»	v Terſti.
202	17	od ſpodej	»	vezh ſeshnjev dolgo, v potrebni primeri tudi sadoſti ſhiroko plosho, jo terdno vsidavſhi sa ſpodnje dno, na-njo pa druge v podobi i. t. d.	»	dolgo plosho i. t. d.
203	4	od sgorej	»	drugej	»	drugi.
205	1	od ſpodej	»	svrèl	»	savrèl.
206	15	»	»	sa salivanje imeti	»	salivanje imeti sa.
207	1	»	»	ín freda konez	»	in na fredo konez.
214	17	»	»	po beſedi ſvetovati, priſtavi: marvezh poſkerbi, de bosh, kar ſe po pameti da, smiraj njih méro vmanjſhavſhi, in nikolj mnoshivſhi, ob-nje pred nevarnim zhaſam pripravil.		
220	7	od sgorej	»	dokler jih	»	dokler jo.
224	2	od ſpodej	»	v vôdi raſtopivſhi piti.	»	pivſhi v vôdi rastopili.
236	9	od sgorej	»	kakiga	»	kaziga.
237	12	»	»	kér bi to	»	kar bi tó.
238	16	»	»	tapajo	»	tavajo.
241	8	od ſpodej	»	ko ſo sa tó	»	ki ſo sa tó.
244	10	od sgorej	»	zhloveku	»	zhlovek.

Popravki v predgovoru.

Štran	VI	verſta	13	od ſpodej	beri:	od poſvetnih	nameſt:	ſvetih.
»	VII	»	23	»	»	ſlednjiga	»	poſlednjiga.
»	VIII	»	13	od sgorej	»	Snevidljivim zhluſnikam	»	S nevidljivimi zheljuſtniki.



Kasalo

tertnih plemén po grójsdji in pérji.

Tertno pleme in podoba jagod	Grójsd: velizhanſk	velik	ſrédenj	majhin	gójt	rédek	véjaſt	rézelj: dolg	rézelj: ſrédenj	rézelj: kratek	Pérje: ima ſkrizov	globoko sarsano	malo sarsano	gladko	ovnato	kofmato	na dolge sobze	nagerbanzhano	Soſébne snamnja
I. Okroglih debelih jagod.																			
1. Volovna	1				1		1			1	5			1					grojsd ſpizhaſt
2. Morſhina		1				1	1			1	3		1			1		1	
II. Okrog. ſrednjo debel. jagod.																			
1. Goſjenog	1				1		1	1			5	1		1			1		
2. Rabulina	1				1		1			1	5	1			1				
3. Selenika	1				1		1		1		5					1		1	
4. Peléſovna	1					1	1			1	5				1				
5. Brenk. rud.	1					1	1			1	3			1					
6. Javor		1			1		1			1	3		1			1		1	
7. Belina		1			1		1			1	3		1		1			1	tudi bres vejiz.
8. Plavez		1				1	1	1			3			1	1				
9. Tokajoviz		1				1	1		1		3					1			
10. Shpanjol		1				1	1	1			5			1					} vzhaſi prezepljeno pérje.
11. Javſhovez		1				1	1			1	5					1		1	
12. Tizhina		1				1	1			1	5				1			1	
13. Lutenberſh.		1			1					1	3				1			1	pérje mehirzhaſto.
14. Kadarka		1			1					1	3					1			
15. Muſhkat		1			1					1	3/5			1	1				
16. Hapſhovina		1			1					1	5					1			dolg grojsd.
17. Goſpinſhiza			1		1						3		1		1				
18. Vranek			1		1		1				3/5				1				
19. Sipa			1		1		1	1			5					1			grojsd slo vejaſt.
20. Kerhljikovz			1			1	1			1	3			1					
21. Reſóſhk			1			1	1		1		3		1			1			
22. Debel reſóſhk				1		1	1		1		5				1				rudezhkaſto pérje.
23. Lipovſhina			1			1	1			1	5					1			
24. Mavrovna			1		1		1			1	5			1					
25. Muſhiza			1		1					1	3			1					okroglo peró.
26. Samurzhek			1			1			1		3		1			1			
27. Laſhka mod.				1	1		1			1	3		1			1			slo kofmato pérje.
III. Okroglih drobnih jagod.																			
1. Zigan			1		1		1			1	5/5		1		1				rudezh rézelj.
2. Pikolit			1			1	1			1	5				1				
3. Ka ka			1			1	1			1	3					1		1	
4. Rivzhek			1		1/1		1	1			5				1		1		
5. Burgunder				1	1		1			1	3/5		1			1			
6. Shampanjer				1	1		1		1		5				1				
7. Shilher				1		1	1		1		3			1					ali mehko dlakaſto pérje.
8. Kléſhiz				1	1					1	3				1				
9. Hruſez				1	1/1					1	5			1					leſhézhe pérje.
10. Muhovnik.				1		1				1	3			1					leſhézhe pérje.
IV. Podolgovatih debelih jagod.																			
1. Tantovina		1			1		1		1		3/5			1					
2. Shopatna		1	1			1	1			1	5	1			1				
3. Kosji ſefez		1				1	1		1		5					1			
4. Shipon		1			1					1	3		1			1			
5. Horvatovſh.						1			1		3		1			1			
V. Podolgovatih ſrednjih jagod.																			
1. Moslovina		1			1	1				1	5				1				ojſtro sobzhaſto pérje.
2. Topolovina.			1			1			1		5					1			vzhaſi vejaſt s ſivkaſtim pérjem.
VI. Podolgovatih drobnih jagod.																			
1. Poſtizh			1		1		1		1		3			1		1			pérje vezhidel ſkrito.
2. Traminz				1	1		1			1	3				1			1	
3. Shlahtna muſhiza.				1	1					1	3/5			1					po robéh volnato.
VII. Dolgih debelih jagod.																			
1. Damaſzén	1					1	1	1			5			1					ojſtro sobzhaſto pérje.
2. Kosjak	1					1	1	1			5					1		1	pérje ſkrito.
3. Ziprón		1				1				1	3/5			1					
4. Riſaga.		1				1	1	1			5		1	1					

