

III
M, 41027
h



41. 027. U.M.L.

2

VINOBRÉJA.

700. 14

SA SLOVENZE

spisal

MATIJA VERTOVZ,

Fajmofhter v Šhent-Vidu nad Ipavo in tovarfh z. k. kmetijfke
drushbe v Ljubljani.

Perlogni list h „kmetijfkim in rokodélfkim Novizam“ leta 1844.

V LJUBLJANI,

natifnil Joshef Blasnik.

41.027



450
—
19

mar. 030009596

P r e d g o v o r.

Slovenja, gospa 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 obla-zhila flezhi in ſhlahtnejſi po iſgledu njenih ſoſedinj oblezhi; njeni pervozhiſlani ſinóvi ſo po talijanſkih in franzoſkih, kaſnejſi tudi po nemſhkih vertih is nar ſhlatnejſih zvetliz lepe ſhópe, 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 ſhópe v olepotizhenje ſvoje laſtne matere obrazhali, ne, na tó niſo zlo miſlili! V ſredi nar zvetejih vertov puſtili ſo jo, na-njo poſabljiſhi, 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. —

Tú ſo ſe je ranjki preſvetli Zefar Franz, nevmerjozhiga ſpomina, uſmilili; v ſvojim nevtrudljivim in pravizhnim priſadevanju vſe ſvojimu obſrežhljivimu venzu podverſhene naróde in ljudſtva k enaki zhaſtitljiſi 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 go-vorezho, nje ſeſtre in ſoſednje ſebi enako goſpó ſpoſnale in zhiſlale.

Od nekđaj pobošna Šlovenja ſe je hitro ſavedila, in hvaleſhno jela v zhiſtejim in gladkejim jeſiku Bogu zhaſt in hvalo prepevati, verne in djanſke reſnize raſlagati in ſvoje otróke práv ferzhno k pobošnoſti 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 vabljiſvih bukev ſpiſalo in poprodalo, kakor Šlovenzam! —

Moshaki pevſkiga duha ji nabirajo ſèm ter tje ſhópke ſpomla-danjſkih vijoliz, upati je pa, de ji bodo is vezhih, veliko ſhlahtnejſih in ſhe lepſhi diſhezhkih zvetliz kar ſali venez ſplèli takó, de ſe bodo nje ſeſtre s nekoliko nevoſhljivim veſeljem na-njo oſirale.

Sdelanje in vglajenje zerkveniga in pevſkiga jeſika ſhe ve-liko sdá, obilo je pa ſhe drusiſh vednoſt, s kterimi ſe morajo

nje otrózi fosnaniti, sa ktere je pa flovenfhina fhe prepomanjkljiva. Kje fte vi marljivi in nevtrudljivi nabiravzi flovenfskih besed? vi flovenfski jesikoflovzi? 30 lét je preteklo, kar fmo fe bili s denaram na Vodnikov besednik pri Kornu, bukvarju v Ljubljani, narozhili; kje je ta besednik, kdaj bo prifhel na dan? Vam, ki fte na poti ranjkiga Vodnika, jo rezhemo, de, kar bi ne bilo more biti posamesnimu mogozhe, samorete sdrusheni dofezhi; popolnoma pa ni nobeno zhlovefhko delo! Zhe 20 — 30 lét besed nabirate, potem pa vmerjete in besede s vami, kaj bo neki vafh trud fvetu pomagal? — Osnanite, kar imate, ali pod imenam Vodnika ali pod imeni vfih sdrushnikov. Sa 40 — 60 lét bodo prifhli drugi in — bres samere — bodo vafhe delo popravili, ga pomnoshili — drevo bo nove odraske poganjalo — in na od vaf postavljeni vogelni kamen kar fhe lepfi hiſho ſidali. Ali ni dovelj velike zhaſti vogelni kamen, in práv ga postaviti? Kakſhna bi fe nam pela, ko bi fe bili viſoke zhaſti vreden goſp. A. J. Murko ravno tako obotavljali, ko vi. She sdaj bi ga ne bili imeli besednika flovenfkiga. Ali ni sdaj nad vami, de bi ga fhe bolj obdelali in jeli na-nj ſidati? De fte pa vi vogelni kamen postavili, ne, na to ne bodo hvaleſhni naſledniki nikoli poſabili. Ko fte sa dobro domovine vneti, ko vam je olepfhanje vafhe laſtne matere, isobrashenje ſvojih bratov in zeliga naróda pri ferzu, sa reſnizhno, tega nimate vezh odlafhati; is uſt Šlovenje otrók vaf sarotimo, vafhlih jeſikosaklad jim dalje ne pridreſhevati!

Vſi naródi okoli in okoli naſ nenavádno gibljejo: odkar ſvet ſtoji, fe fhe ne vé, de bi takó kakor v ſedajnoſti narod zhes narod, kakor sa ſtavo, fe gual, nar viſokeji ſtopnjo zhaſniga ofrezhenja dofezhi. V vfih vednoſtih, ſnanoſtih in umetavnoſtih, po kterih fe dajo dela ſkrajſhati, ſlaſjhati, lepfi narediti, ali fladkeji in prijetniſhi ſhiviljenje ſi nakloniti, hozhejo kar eden drusiga uſhugati in prehiteti; ali bo Šlovenja takó borenje le od ſtrane gledala? ali pa fhe veliko kaſneji sa njimi fe vlekla? —

Nje ſestre ſo fe ſhe sdramile in ſvedile; ſami ſmo s laſtnimi ozhmi v Pragi vidili, kolikanj ſi Zhehi sa ſbruſhenje ali isobrashenje ſvojga naróda priſadevajo, zhaſopſi nam pogofſtama osnanujejo, kakó podviſajo Slovaki na Ogerſkim, naſhi bliſhni bratje na Horvafhkim, in Polaki, ki ſe v poſlednjih dneih, poſebno priſadevajo s vpelovanjem drushtva tresnoſti, ſvojimu naródu divjazhnoſt flezhi in jih na viſokeji ſtopnjo omikanja povſdigniti.

Ne, tudi Šlovenija 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 fuſhnoſt odpeljane ſinove objokovala; ona ima sdaj pred Turkam, ki je, premagan, popolnoma obnemogel in v nizh prifhel, mir; torej je oſhivela, 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 frezhe povſdigniti.

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

flednja obertniška rasstava v Ljubljani, s visokim obiskam pohvaljena in možno pohvaljena od famiga presvetliga Zesarja Ferdinanda, in od Njega velavnih spremnikov, poterdi pred zelim svetam resnizo rezheniga. O dragi sinóvi Šlovenje! gorezhi sa flavo svoje matere, ne pustite nikar, de bi tak sbujen duh so-pet sadremal ali ugafnil, marvezh spodbadajte, oshivljajte ga sdrusheni v duhu in ljubesni, de postane velik subelj ali plamen k ogrejenju vsih njenih otrok, de bo ona od veselja nad njimi svojo glavo med sestrami in sosednjami ponosno povs dignila!

Hvala, serzhna hvala presvitlimu nadvojvodu Ivanu, ki so nam v Svoji visoki modrosti Novize priskerbeli! Blagor pa tudi visoko veljavni z. k. kmetijski drushbi na Krajskim, de se je bersh s tako mislijo sprijátlala, in jih na svitlo jela dajati! Tu imate pot, po kateri samorete v daljshih ali krajshih sostavkih sdrave in koristne uke, k povs dignjenju vsih kmetijskih rezhi in rokodelstev, ali sa obzhinsko omikanje, sbrushe in vglajenje zeliga naróda, slednjimu ukashelnimu posebej v hisho poshiljati; po Novizah se jesik vglaja in sedinva, in dobri uki se po zeli desheli rasfejajo. Kdor Noviz po premoshnosti ali s sreliimi spiski, ali s narozhenjem na-nje ne podpira, nevreden je Šlovenje sin!

Blagor pa tudi vam, vi radovedni Šlovenje otrózi, de je prishlo vrednistvo Noviz v fkerb in roke zhashtitiga dohtarja in z. k. uzhenika, gospoda dohtarja Janesa Bleiweisa! Od Boshje previdnosti k temu isvoljeni, imajo in morajo imeti kar gladke ushesa, nedopovedljivo krotkost in shivo gorezho ljubesen, mnogo terdo glavo mezhiti; sakaj, de bi majhna Ilirja, vender podoba velike Evrope, zhisto bres tazih bila, ni prafhati, in bi bilo tudi teshko verjeti. Kakó teshavno Jim mora biti, napotne misli in shelje bres samere spravnovati? Kako posnanje zhloveshkiga ferza, kaka vednost, in kakó rasjafnjen pogled po zeli Šlovenji je k temu potreben? Kakó tanjko sitize morajo imeti, vse presijati, kar jim naprej pride, de se le bolji in sdravo seme po Novizah seje? Kér se morebiti nekterim samerijo, njih prasnih spiskov se ogibaje, morajo po novih prijasnostih drugej po boljim semenu poprafhati ali poprositi, in vedno fkerbeti, de veljava Noviz se ohrani ali pa she po mogozhnosti raste. Oh! de bi vender draga mati Šlovenja vezh tazih sa nje flavo in ofrezhenje takó vnetih sinov rodila, kakor so velavni gospod Dohtar! Naj jih dobrotljivi Bóg she veliko let shivi in ohrani sa dobro domovine! —

Obilo zhes polovizo deleshnikov Noviz domuje v vinskih krajih, prejemale so se pa she fkorej zelo leto, in ni je bilo she v njih kar besedize od vinoreje. Poslali smo bili svoj spisek „od mnogoteroosti tertnih plemen“ zhashtimu odboru z. k. kmetijske drushbe, in smo ponudili she neke sostavke od vinoreje spisati. De bi se pa ne bili prevezh v novizhnih listih pretergovali, smo vdano poprosili, de, ko bi mogozhe bilo, bi se posebej na zhetertne liste natiskovali in novizhnimu listu prilagali. Odgovorili so nam prijasno, de jih hozhejo raji na zele póle natisnjene Novizam prilagati, in so prvi sostavik pod naslovam „Vinoreja sa Šlovenze“ in v podobi bukev bres nashiga vedenja na svitlo dali.

Ta naf je bila nekoliko ogrela; vmakniti se nam ni bilo vezh mogozhe, nam je bilo ali plavati ali vtoniti; dokler pa zhlovek giblje, fhe smiraj raji plava. Šami nismo fhe vedili, koliko fi upamo; sdaj pa namesti, de bi se këfali, se marvezh kmetijfski drushbi fhe prav ferzhno sahvalimo, de nam je tako priloshnost dala, fhe kaj vezh spifati, kakor smo tazhaf miflili.

Prisadevali smo fi dofhmal, svojim isrozhenzam isobrasnik biti; smo tefali, brufili in likali v vfh sapopadkih, kakor smo vedili in snali, sa druge pa nam ni veliko mar bilo; v temle smo se sadershali, kakor vezhidel drugi domorodci do poslednjih zhafov. Ako fo kadaj uzheni Šlovenzi, kar se je fizer vezhkrat sgodilo, svoje posvetne vednosti hotli svetu osnaniti, fo jih, ker niso bili s flovenfsko pifmenofthjo fosnanjeni, v vunanjih jesikih pifarili, takó fo pa bolj mazheham, ko materi vgodili. Shivo in fhumezhe gibanje narodov okoli in okoli naf, gorezhofst sa domovino, in posebno pa nove flovenfke „Novize“ fo naf sdramile in spodbode, de bi tudi mi svoj boshjakiz v maternim jesiku k pridu otrok zeles Šlovenje darovali. Zhe tudi mi jesika po uzheni ne rasumemo, to nize ne de; naj to jesikoflovze spodbode, de bi kaj zhftejhiga in boljiga pifali. Kdor sa pregreho po premoshnosti pokoro ftori, ga ne gre prehudó svariti! —

She mnogi jesikoflovzi fo jo nam terdili, de po Ipávi bolj od mnogih drusih krajev zhifto flovenfhino govore; v takim domazhim, nekoliko bolj mehkim jesiku ali isrezhju smo „Vinorejo“ spifali, in upamo, de jo bodo vsi flovenfski vinoredniki rasumeli. Zhe smo se kake manj navadne befede poslushili, smo poskerbeli je rasloshiti; ozhitno je pa tudi, de smo bili primorani nove kemijfske befede vpeljati; ali bodo lete pred zhiftoflovenfhniki milofst nafhle? —

Vinorejo fo osnanili pod naflovam „sa Šlovenze.“ Šlovenja je pa med talijanfsko in nemfhko deshelo vgojsdena takó, de jo je nekaj bolj gorke, in nekaj bolj hladne, in de se v nji po bolj jushni in tudi po bolj severni shegi terte redé, in vina narejajo; naloshena nam je bila tedaj tudi dolshnost, od obojih sheg govoriti.

Teshko je, takim bravzam pifati, kakor fo nafhi, ki se na nar nishjih stopnjah vednosti, in gori do nar visokejih snajdejo, in pa fhe to, kar se spifhe, proti v natifik dajati, de se ne da vezh nizh kaj popiliti ali pogladiti. Namenili smo Šlovenzam vinorejo spifati, kakorfhne je nimajo fhe v nobenim drugim nam snanim jesiku; to je pa v tem sapopadku rezheni, de smo fi veliko prisadevali naravopofstave, ki fo v posebnih svesah svinorejo in hramijftvovanjem, takó rasjafniti, de bi tudi vsakdanjim vinorednikom in vinohramijftvovavzam rasumljive postale. Ali smo pa v tem, in v kaki meri smo namen dosegli? — to bodo drugi fodili. —

Srahljanja in obrazhanja semlje, srézhjenja tert po vfh sapopadkih, nógrafhkiga gnojenja, sasemljevanja, in posebno famoflastniga tertniga sablateaja, nismo fhe v nobeni vinoreji od teh, ki fo se nam naletéle, s tako natanjknoftjo rasloshenih nafhli; tudi vino-

obdershljivosti ne opirajo drugi takó raslozhno in saftopljivo, kakor mi, na naravne poštave. Glavo smo si belili, in vse shilize poiskali, nam vdane bravze s boljim duham navdati, de bi jih sa umnihi vinorejo in hramijstvovanje k njih koristu po mogozhnosti vneli; bres gorezhnosti se zlo nikjer nizh posébniga ne dofeshe. Špodbodki, kakor jih mi fhpogamo, se tudi v vinorejah drusih jesikov ne najdejo; drugi so pifali bolj sa uzhené, ki ne potrebujejo taziga sdramenja. Veliko smo pifali, ne ravno vselej k posnemovanju, ampak k vezhimu rasjasnjenju in rasumenju nashih bravzov. Škerbeli smo po premoshnosti le zhišto in sdravo seme sejati; kar ga bo pa od tega na dobro semljo padlo, bo fhe le sa veliko let dober sad rodilo. Zhe smo vzhasi zhes vinorejske meje v kako drugo kmetijsko vejo kaj maliga dregnili, sgodilo se je sató, de bi taki, ki se s tertami ne pezhajo, in Novize prejemljejo, tudi kak dober svét v vinoreji sa se nashli, ker Šlovenzi nimajo od kmetijstva fhe skorej nizh pifaniga.

Poiskali smo tedaj v svojem domazhim vertu, obfhli Ogerfko, Nemfhko, Franzósko in Talijanfko, in smo tudi tam pobrali, kar se je nam sdelo, zvetliz v vinorejin fhóp, ter smo ga po kmetovavfko v venez shlahrne Šlovenje pripleli. Ali, dragi domorodzi! kaj vam povémo? vidili smo v njenim venzu fhe mnoge divje rastljine, — poskerbite vender, de jih bote s fhopki pitanih zvetlizhiz, nar hitreji, ko se bo dalo, nadomeštili! —

Šlovenja je she od nekdej veliko verlih in jakih finóv rodila, od baróna Herberfhtajna — de od poprejfhnih zhasov molzhimo — rojeniga v Ipávi 23. Velkiferpana 1486, ki je bil v svojih zhasih sa zefarstvo skorej kar je danes svetli knes Metternih, ki je bil poslan na vse poglavne evropejske dvore, in ki je popisal Moshkovitarfke sgodbine, fhe danashenj dan od uzhenih, kar staro Moshkovitarfko vtizhe, nar vishe zenjene — doli do grofov Kobenzeljnóv, ki so tudi ali Krafhevzi ali Ipávzi bili. Kdo bi jih samogel s imenam zhišlati, ki so s modrostjo v svetu, ali s junakostjo v smagljivih bojih poséбно s Bosnijaki ali Turki Šlovenjo vredno nadomeštovali? Š tazimi finóvi je Šlovenja fhe smiraj rodovitna; ali ni bilo v poslednjih letih 10 Ilirzov na fhkofovfke fedeshe poklizanih? ali nismo nashli pred petimi letmi v Veróni pet dvornih posvetovavzov pri nar visfhjim z. k. dvornim fodnim sboru, ki so bili Ilirzi in nashli deshelani, trije Kneshani in dva Krajnzá? ali ne vidimo na Dunaju ravno sdaj pri visokih dvornih flushbah Krajnzov? ali nista prednika z. k. krivavih fodnih sborov v Venetkah in Milani nashá po rojstvu práv blishnja foseda in prijatla? ravno takó tudi general-konsul v Egiptu? i. t. d. Ne, Šlovenzi se nimate nizh kaj pri-toshiti, de bi dershavno vladarstvo pri podaritvi visfhjih flushb na vas posabilo bilo. —

O ve bítre, od ranjkiga presvetliga Zefarja Franza vezhkrat in ozhitno pohvaljene šlovenfke glavize, ki med rasvedranjem in kratkozhasovanjem po 4 do 5 vunanjih jesikov se nauzhite! sakaj bi vender is vunanjih pismenosti lepih zvetliz is hvaleshnosti do svoje matere, ki vas je rodila, v nje vèrt ne safajali,

ali v nje venez ne pripletali? Štiri do pet vunanjih jesikov rasuméte, s svojim maternim jesikoflovjem se pa ne fosnanite!! Ali niso Mádjerji savolj svojga jesika toliko de ne obnoréli? Ali ne govori vsa gospóda na Zhefkim, Poljskim, Horvafhkim raji v svojih maternih jesikih, ko v ptujih? Najde se med flovenfko visoko gospódo jih veliko, de zhišto flovenfhino govorijo, pa vender grófa posnamo, ki ima 20.000 in fizer edino flovenfskih podloshnih, in vender is pomanjkanja flovenfhine ne samore ne eniga proshnje saflifhati! Šram bodi take ofkerbnike in rednike! — Med nishji gospódo pa, ali med tazimi, ki niso gospóda, se pa le po fili hozhejo k gospódi fhteti, je vezh takó sarobljenih, de se fhe bojé, ko bi se njih otrózi kaj flovenfhine nauzhili; s tazimi, ki tega tudi brali ne bodo, jo ne gré kar befedize sgubiti. Vi pa umni moshaki, zhe se je vam primerilo, de val ni nobeden ob pravim zhafu na tó spomnil, ne samudite pa nikar te dolshnosti pri svojih mlajfhlih!

Kdo bo veseliga dneva prizhakal, ob katerim se bodo zhafiti udje visokovelavne z. k. kmetijske drushbe, v Ljubljanskim mestu v sbor sdrusheni, v svojim maternim jesiku zhes kmetijske rezhi sazheli pogovarjati? — Kadar bo kmetovavez sveske njenih spifkov v svojim jesiku bral, in se is njih od njeniga dobriga duha in gorezhiga prisadevanja sa dobro domóvine preprizhal; tazhaf ga bo fhe le jelo práv mikati, ko pravi ud k ti drushbi pristopiti. Sdaj pa, ker se vse v nemfhkim jesiku natifka, kteriga ne rasumi, fhe praviga sapopadka od te drushbe nima.

Kaj bodemo pa Vam rekli, Vam, ki na prvih stolih uzhenifhtva po Šlovenfskim fedite? — Zhe she 10 ali 20 let enake refnize, pa vsako leto drugim poslufhavzam, raslagate, de Vam gré ta rezh, kakor nit is zhefkiga kolovrata, ali Vam ne oflane fhe kaka prosta ura. de bi tudi po kaki drugi poti k zhiflanju svoje matere kaj pripomogli? Kar je flavnih in veljavnih knjig okoli po svetu, vezhidél spifane so bile v tazih urah od Vam enazih uzhenikov na domazhjih in ptujih velikofholftvih k pridu in osaljshanju njih naródo. Vafha uzhenost in flovenfko jesikoflovje se po Vafhjih uzhenjih okoli po deshelah rasglafuje, in odméva od eniga kraja do drusiga; tudi od Vaf térja Šlovenja daritev hvaleshnosti! Vafhi uzhenzi je prizhakujejo — kakó dolgo je bodo fhe prizhakovali? Zhe she nozhete pifati od svetih rezhi, sloshite faj vender, in dajte na svetlobo, takó potreben in teshko prizhakovan flovenfski befednik! Ali ne véste fhe, de so savoljo tega vsih Šlovenzov ozhi, in she sdavnaj na vaf obernjene? —

G. Hanka, bukvarnizhar zhefkonaródniga muséuma, so nam pokasali fv. pifmo v 30 zhefskih natifkih. Vafhi prehodniki zhafitiga spomina, so bili fv. pifmo v zafhlih ftrafnokrivavih vojfk poslovenfhili, in sdaj po 30 letih ljubiga miru, ali bi ne bil she zhaf, ga zeliga v zhištejim jesiku — faj is milofsti do mlade duhovfhine — vnovizh natifniti? in fizer s tanjkoferbnim nadpifanjem vdárkov (Accente), de se bodo is njega zhište flovenfhine nauzhili. Šej dobro véste, de mladim duhovnim, kader kaj

bolehvajo, ali pregošče previdenja in spovedi imajo, je zlo teshko nahitrana kaj korisniga sa ozhitno govorjenje napraviti; ufmilite se jih tedaj, vi njih duhovni ozhetje! in po prošnih urah spifhite jim kake lahke, ne predolge in shive isglede sa take potrebe; takó bodete svoje brate, poboshnost in flovenfhino ob enim podpirali in mnoshili!

Snanje zhište flovenfhine je sa duhovnike kar potrebna rezh. V Ljubljanski fhkofii ne more nihzhe mafhnifhtva dosezhbi, ki se po pred s jesikoflovjem dobro ne fosnani. Ali bi ne bilo práv, de bi se sa to tudi v fplohni primorški duhovfhnizi poskerbelo? Šaj fo v nji rasun fhtrih, k vezhimu sheftih, sgolj flovenški bogoflovzi. Ko ne more fholfki saklad vsemu kaj, gré poifkati drugo previdnost. Sa dve taki fhkofii, kakor ste Gorifhka in Tershafhka, bi ne imelo to velika rezh biti, pa tudi, kjer jih she 40 ali 60 kof, se she eden lahko k misi vfede. Sa stanifhe in miso bi si vender kak uzhenik, kterimu je prid svoje domovine per ferzu, she to fkerb v glavo vsel. Ne obupajte dragi mladi prijatli, pokrotite se! she od vezh strani se flifhi, de vam bo v temle in fizer v kratkim pomagano. S posebnim veseljem bodo Primorzi novize sprejeli, ki jim bodo dan osnanile, na kterim se bo v obzhinski primorški duhovfhnizi jelo flovenfko jesikoflovje raslagati.

O dragi flovenfki bogoflovzi! bodite v duhovfhnizi, kjer si koli bodi, vsemite si to k ferzu, de ni she sadofti s bogoflovjem in flovenfhino dobro fosnaniti se, spomnite se na besede, ki pravijo: estote sapientes sicut serpentes et simplices sicut columbæ; vednost sgodovine, semljopifov, naravoflovja, kmetijstva i. t. d. fo sa poslednjiga kar potrebne rezhí, kterih se imate na vfo mozh polafiti. Kar se zhlovek le po fili v fholi navadi, hitro posabi; kar se pa is lastne marljivosti in s veseljem v zhasi uzhenitev, in posebno she kasneji nauzhi, to she le veliko sdá; kadar tedaj fhole ali uzhenstva dokonzhate, nastópi sa Vaf she le pravi zhas famolafniga isobrashenja.

Vi pa preferzhni flovenfki mladenzhi, ki se na uzhilifhilih snajdete! vi ste zvet, saljfhik, veselje in up domovine! vse na vaf gleda, tudi Šlovenje, vafhe matere pogled je s posebnim dopadaenjem na vaf obrnjen, prizhakovajozhe, de bo is takó lepiga zvetja veliko shlahtniga sadu srafló! Sbrufite se k leskezhim shlahtnim kamnjam, fkašhite se vredne naslednike svojih prehodnikov, de jih bofte v zerkvi in v fvetu s modrofhjo, v pravizhnim boju pa s ferzhno junakofhjo veljavno nadomeftovali! Kar ni bilo njim pri pomanjkanju jesikouka mogozhe, poskerbite pa vi, de se bote s maternim jesikam popolnoma fosnanili. Ako bote zhes in zhes dobro isobrasheni, flovenfhino po uzhenó rasumeli, in — ker nemfhko is fhól snafte — is lastne marljivosti se she talijansfhine nauzhili; kar fkorej vse zerkvene, dershavne in vojnisfhke flushbe v zefarftvu vam bodo odperte stale! Šlednji smed vaf naj pa v frezhni in veseli prihodnosti svoji materi v nje jesiku dar hvaleshnosti, in lep fhópek zvetliz v nje venez priplevfhi, dopernese! —

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

gré nam foditi. V nekim drugim sapopadku jo pa bres ovinkov rezhemo, de bi vshivo framovali fe, od tega, s zhemur se nam is-rozheni po fhešt dni v tednu pezhajo, nar manj od njih rasumeti. Šlab pastir, kateri ne posná trav, s kterimi se njegova zheda redi. Neke bogoflovze, ki bi nam vtegnili morde to pifanje ozhitati, bi mi poprafhali, sakaj fhkofje shelesne zešte po visoko prasnizhnih fhegah posvezhujejo? sakaj so prelatje, fhkofje in nadfhkofje ne famo udje, ampak vezhkrat fhe zlo predniki kmetijfkih drushb? sakaj neki bogoflovzam v fholah kmetijstvo raslagajo? Ali niso levitje v obljubljeni in dobro obdelovani desheli lepfhi pervine, obilnihhi defetine, in v tempelj sa Gospoda bolj pitane daritve prijemali, kakor v pufhavi?

S nevidljivimi zheljuftniki pa, ki bi vtegnili, od hude bo-lesni omamljeni, naf obrezhi, de rasun vinoreje nizh ne rasumemo ali ne delamo, jesike savesati, povemo: de smo v letu 1810 na Planini nad Ipávo, kjer smo v duhovnim pastirfvi bili, poskerbeli, kar ni bilo fhe nizh priporozheniga, de so ranjki gosp. Dr. Majer v nafhi hifhi 90 mladim ljudem kravje kose vzepili. Ta dan so g. dohtar pred ranjkim Postojnfkim fajmofhtram gosp. Magaj-nam, ki so fami tega prizha bili, nar lepfhiga svojga shivljenja ime-novali. Ker so pa nekaj mefzov kasneje hude kose v dolini se prikasale, smo fhe 30 otrok is enaziga namena k gosp. doh-tarju v Ipávo poslali, de smo imeli med 620 dufhami 120 s kosami zepljenih. Kosé so okoli in okoli otroke kar frafthno mo-rile, in Planino smo v fredi take kuge neomadesheno ohranili, in to fizer popred, kakor so se fhrokoufni Pariski zhafofpi baháli, de so Franzósje v Ilirii zepljenje kos vpeljali. Takó so ravno tifti dohtar po fklenjenim miru tukaj v Šhent-Vidu v letu 1815 kravje kosé 161 mladim ljudem vzepili; spomladi pa v letu 1841 se je dalo na nafhe priporozhenje is nafhe fare (ki ima malo zhes 2000 dufh), 1013 ljudi obadvojniga spola, med njimi veliki in trije mali shupanje vdruzizh kosé zepiti. De marfikaj drusiga, kar ne gré tukaj raslagati, samolzhimo, naj nam bo dovoljeno vender fhe poprafhati: ali na glaf najemnika ovzhize kaj veliko pasijo? Kakor samore pognojena tertiza od vetrov rastepéna, in od tozhe pobita vender v svojih nedrijih fhe lep grojsd srediti, ravno takó samore tudi zhlovek sdraviga in mozhniga duha v vfh, tudi nasprotnih okolifhinah kaj dobriga fforiti, zhe ravno fleti svet tega ne sposná.

Vinorejo pa pripifhemo svoji dragi materi Šlovénji, s pre-ferzhnim privofhenjem, de kakor so Novize Vinorejo, bi tudi ona veliko veliko dobriga k pridu dragih Šlovenzov sarodila!!—

Šhent-Vid nad Ipávo 10. Malitrayna 1845.

Pifatelj.

V i n o r é j a.

I. Od mnogoterosti vinških tèrt.

Prevezh mèrsle, pa tudi prevezh vrózhe deshéle vina ne rodé. Evrópa je nar manjši, komaj sedemnajsti dél svéta, pa vezh vina da, ko zeli drugi svét. Od posébnih vin is Asije in is Amérike se ni fhe flifhalo. Afrika rodi dvóje vino lepiga iména: Madejro, ki raste na enimu otóku proti vézheru, in konštanzijo, ki se perdeluje doli na konzú, bliso nósa dobriga upanja. Ko se ravno v Evrópi nar vezh vina perdeluje, vènder komaj nje tretji dél vino-réji flushi; te druge deshéle ji ne tèknejo, kir so pre mèrsle. Po Franzoskim, Španškim, Lafškim in Némškim vina rástejo; po vsih deshélah nashiga Zesarstva vezh ali manj rasun Polškiga, in nekaj po Turzhii, pa li krístjanam, kir ga Turkam njih vera piti prepoveduje.

Po vsih, tudi nar gorfhih vinških deshélah, se narvezh frednih vin perdeluje; nar shlahtnejši vina rastejo li v posébnih savétjih — na gorízah, ki so proti deveti uri in doli do tréh popoldne obrnjene; poséбно fhe, ko so nekoliko noter udáne ali járzhkaste, de se v járzhkah veliko gorkote vloví. Léga sdá povfód nar vezh sa dobróto 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 fhe, ki dajo grosdje s debelimi mefnatimi jágodami; táko grosdje, namesti, de bi se is njega vino délalo, bi imelo priti po branjárii na gosposke mise, kakor je po vezh drusih deshélah sploh navada.

Vfaki drugi sad, kadar je mehák, je srél, pri grosdji se pa drugazhi godí; kadar méza, de je she fladko sa sobánje, potrebuje v prav gorkih deshélah fhe obilnih fhterih tednov sréjenja, de bi se samoglo is njega dóbro in možno vino sprefhati. Kadar sazhne mézati, se v jágodah kifloba v fladkobo — v sirúp spre-

menuje: firúp fe pa imá po dolgo terpezhím sréjenju pozhasi v zúker spremenovati. Dokler bi tèrta vlekla, in bi perje na nji oftalo, bi se v jagodah smiram fhe firúp v zúker spremenoval. Is grosdja, ki je fízer fladkó, ki imá le firúp in fhe nizh zúkra v febi, se ne puíti nikakor vino narediti; po méri pa, kakor se je firúp vezh ali manj v zúker spremenil, tudi gorfhi ali flabfhi vino da. Velikó fhkodo fami febi floré, kateri pre sgodaj tèrgajo; is grósdja, ki je lahko, ki pa ima le firúp in prav malo zúkra v febi, napravijo vinzhek, ki so ga fami in tudi drugi shaloftni.

Marfiktére tèrtne plemena dajo she po fvojim bitjí ali natóri v nar gorjih vinfkíh deshélah vezh firúpa in manj zúkra; druge pa v perméri vezh zúkra in mànj firúpa. Gofp. Chaptál je bil pod Napoleónam minífter, pa tudi flovezh kmetovavez in nar umnífhi vinoréjiz po vfih njenih rasdélkih. Od vinoréje bukvize je fpífal, ki so bile v létu 1800 v Parísu fhtirikrat natífnjene, in na fvetlo dane!! She dan danafhni ga ozheta vinoréje imenujejo. V tih bukvizah pravi: de ne tífte tèrtne plemena, ki dajo nar fladkeji grósdje, ki je vezhidél vodèno ali blatnofladko, — temozh tífte, katerih grósdje v nar vífokeji ftopnji srélofti je fhe smiram na jesiku rèšno (pikant), dajo tudi nar gorfhi ali mozhnejfhi vina; perve so bolj firúpaste, druge bolj zúkréne; firúp je pa veliko fladkeji od zúkra. Od te rèsnize bi samogel se fledni vinorédnik v fvojim kraju preprizhati.

Šlovezhi rajniki gofp. Šhamf, ki je popífal in na fvetlo dal vfo Ogerfko, Morávsko, Auftriánfko in Šhtájersko vinoréjo, je bil namenil tudi Ilirfko popífatí in na fvetlobo 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 prífhel; s veféljam fmo ga dva dni okoli po nogradih vodili. Defiravno je fam pri Pefhtu vinograde imel, vènder ni li ene nafhíh tèrtnih plemenov posnal, fhe zlo Mufhkatéljke ne!

To léto popred, 1834 fmo bili od z. k. kmetíjfske drushbe v Ljubljani naprófheni, de bi bili tèrtne plemena nafhe Ipavfske komífsje popífali. Popred ko fmo se tega lotili, fmo bili fhli Kimovza v Brég nad Terft in v Prófek; od tam fmo se bili podali v Bèrda, na uni kraj Gorize, kjer Rebóla rafte; sheljeli fmo viditi, kakofhne plemena tèrt tam okoli redé; v blíshnih komífsjah Gorífhke kne-shije, ki se s nafho veshejo, so nam tèrtne plemena she od popred po velikih svesah, ki jih v njih imámo, fploh snane. Nafhli

fmo famo v Proféku eno nam ne snano shlahtno plemo, ktéro „Lafhka“ imenujejo, pokasali fo nam pa li eno famo débło, s zhes vfo méro podolglatimi, kakor pravijo, s zilindraftmi grosdmi, fizer redé povfod tam okoli take tértne plemena, kakor mi, s tém raslozhkam, de jih ne fhpógajo tolkajn plemen, in de fo v nafhi komifii mnogótére plemena, ktére fe v vfih teh imenovanih krajih ne najdejo. Nafhe popifovanje tértnih plemen ni objelo tedaj famo Ipavfko komifijo, temozh vfo flovenfko vinoréjo med gojsdam in morjem rasun Iftrifke. Popifali fmo 40 snanih in imenovanih plemen, od kterih rasun dvéh, raspadejo vse v 2, 3, 4, 6 do 8 ráven plemenov. Imamo poleg teh v nafhi komifii sna biti fhe okoli 100, in pri Tèrtu in po Gorifhkim fhe 100 do 200 nesnanih in ne imenovanih plemenov; kir slednimu vezhimu vinorédniku fe fém tèr tje kakfhna naletí, ktére ne on, ne njegovi delovzi ne posnajo. Take fe vezhidel is mifli pufté.

Zhe v daljne vinfke deshéle gremo, fe nam v tih rèzheh taká, kakor gofp. Šhamfu godí. Pred 20mi létmi fmo pri Marburgu po nekimu vinogradu hodili, in rasun Mufhkatéljke nobene druge terte posnali; tako fe nam je tudi godilo v nekimu nogradu pri Šhénavi, ta kraj Dunaja. Prednika fodnjiniga sbora v Sádru, nafhiga prijatla — ki je v nafhi hifhi po nafhim fvetu in bres telefnih sdravil od prav hude hipohondrije osdravil, — fmo ga Kimovza 1838 na njegovimu dómu sprejeli, in s to pótjo do konza Dalmázije prifhli. Pri Sádru, Šhpálatru in Dobrovniku fmo v neke vinograde ftopili. Kar fmo vidili, je bilo malo belih in malo zhérnoplavih plemen, s napzhno kroglaftmi grosdmi, in vse s debelimi jágodami, fposnali nifmo pa nobene. K sadnjimu Velikiferpana 1840 fmo drusiga prijatla v Miláni na fmertni poftelji objifkali; kar fmo na ti poti doli po Lafhkim tèrt pogledali, nifmo tudi, rasun Mufhkatéljke in Refófhke, nobene posnali. Konz fpomladi 1842 fmo fe bili v Zhefke Toplize podali; pergodilo fe nam je, de fmo s to priloshnoftjo, bres de bi bili na to miflili, kadar fmo od doma fhli, po shelesni zefti do Berlína safhli. Bliso Pótsdama — kjer fmo v foldafhki zerkvi vidili fkrinjo, v kteri nekdej zlo nepokojni Friel vfhtriz fvojiga ozheta, kakor je nam zerkovnik povédal, védno pri miru lefhí, — fmo nafhli o f. Ivanu, v vèrtu pri fploh snanimju kraljeviga gradu Šanfufi, na fheftih tratah prek tréh snotrajnih sidóv sa poredama terte nafajéne. Vse glayize poprejfhniga léta in nove mladike fo bile na tanjki shelesen drat pripéte!

Njih perje je bilo tako sháloftno, tamnoseljeno, od sgoraj in spodaj takó kofmato in koshúhovo, de smo ofterméli, in li na njih zvetezhnih grósdikih, kterih shlahtni duh smo savonjáli, smo jih sa prave vinfke terte, pa nobene po svojim plemenu sposnali. Na poti nasaj so nam pokasali v Vitenbergu klofhter, v kterim je bil sazhel pred vezh fto létmi neki minih hudo rasfájati, pokasali so nam tudi zerkev, v kteri pri miru leshi; vezh je pa na vsef-lilo viditi gori nad Drésdnam vinfke gorize; te so bile perve, ki so se nam naletele, od tázhaf, kar smo bili dom sapuftili; njih sa na kifli fad smo v ravno imenovanim mestu pokufili. Vfaka vezhi vinfka deshela, od drusih vinfkih po vezhi dalji odlozhena, ima vezhi-dél svoje lastne dobre in flabe tertne plemena.

Kakor se sna vse fadje na krish sarájati, tako se tudi pri tertnih plemenih godí; is njih pefhek, ko so bile na krish sara-jane, se rávenforte, ali pa zlo noviga plemena dobivajo. De bi na v tem le bolj rasumili, hozhemo rasgledati se nad Mufhkatélj-ko, ki jo vinorédniki, kteri te novize beró, dobro posnajo. Mifliti je, de spervizh je bila li eniga plemena, sdaj jih je pa she veliko rávenfort. 1. Mufhkat s nekoliko plofhnjatimi jágodami, ali pomoranzhne podóbe, ki nar bolj difhi. 2. — ki hruftlja pod sobmí, de ga je zhutiti, ki pri na takó dosorí, de ga prilétni ljudje ne sóblejo sató, de bi jih po njemu glava ne bolela. 3. — vodén (ufzánz), ki se is nazhete jágode; kakor voda, po uftah raslije. 4. — kifel, ki smo ga v vèrtu g. prednika fodnjiniga sbóra v Shpálatru pokufili, ob zhafu, ki so od vfih stráni na kljusetih in óflih béro snafhali. 5. — s debelimi, jajzhkastimi ali podolgatimi jágodami. 6. — rudezh. 7. — zhérnoplav, ki ga imamo famí v tréh rávenfortah. Ko bi vse mufhkatéljkne plemena is vfih vinf-kih deshél fkup spravili, bi jih bilo mòrde vezh fto rávenfort. Škufhan vinorédnik ne bo li rekel: vinfke terte so, ampak tudi de so Mufhkatéljke, kir nimajo li lastnosti vinfke terte, temozh tudi posébné lastnosti Mufhkatéljke, in fhe sadnjizh mnogo stanovitno lastnost ali snaminje, po kterim se vfaka fhe od vfih drusih ráven-fester raslozhi; so tedaj stanovitne rávenforte. Sgoraj smo she v mifel vseli, de pri na raspadejo sploh snane plemene v manj ali vezh rávenfort. Ko bi se pa ena terta ne dala po svojih posébnih lastnostih nobení snani primeriti, se sa poséбно lastno ali novo ple-me dershi. Kakor v vezh rávenfortah se ena terta najde, mifliti je, de tolikanj starejshi je v deshéli; ko jo pa nima rávenforte,

de je, ne dolgo, ali famofévka gor prifhla, ali pa v deshelo sa-
nefhena.

Zhe bi se pèfhka na materi s làftnim domazhim zvètnim pra-
ham saródila in is pèfhke terta sráfila, ino se kakor mati re-
dila in obdelovála, mifliti bi bilo, de bi mogla biti materi ena-
ka, kakor una, ki se je na nji vrésala in vřadila; zhe bi se pa
ena terta 7, — 15 — 25 ali fhe vezhkrat is pèfhak prerodila,
in zhe bi pèfhka vfelej ne famo s làftnim, ampak vezh ali manj
tudi s làfkim, in pri pomankanju làftniga, zhiřto s làfkim zvètnim
praham sarójena bila; bi terta v' fvojim 2, 4, ali 6 řtim prerójén-
ju mòrde fhe mnoge pořèbne làftnořti fvoje pèrve matere obdershala,
in od nje neka rávenforta bila; v 10, 20 tim prerójénju pa bi po-
řèbne làftnořti pèrve matere sgubila, in pořèbno novo pleme pořta-
la. Ko se ena terta v trèh ali vezh rávenfortah najde, nikoli niřo
vře leté enake zene ali dobrote; ta is med njih, ki je v debeljři
jágođe potegnila, tudi bolj v léř in vezhi perje řhéne, je vezhi-
dél vfelej flabři, nerodovitniři, je operhlívka. Po krishem sa-
rájanju dobivamo gorři ali flabři nové raven — ali nove pořèbne
forte.

Marfikterimu bi snalo dosdevati fe, de je to prasno; faj fi ne
mnoshimo tèrt is pèfhák, bo miflil, ampak na řtarih deblah mladi-
ke reshemo in jih pořadimo, in takó fvoje forte zhiřto ohranimo.
To je vřim snano, pa vónder smiraj naprej, vèdama in nevèdama,
nove plemena dobivamo. Sa neki hiřhni řid nek bránger pozhéne;
zhes nekaj lét hiřhni gořpodar tam mlado tèrto řagleda; ravno práv,
rezhe řam pri febi, tù v řatiřhji in prek řólnzhja bo dobro raftla; jo
obreshe, perveshe in pozhafi nakviřhko řpelje; řhe po perju, potem po
grořdji jo njemu snanim tèrtam primerjava; poklizhe řoféde, in vři
řkup řklenejo, de je ta ali ta, pa ne řposnajo fhe, de je li ena
rávenforta; ali pa řklenejo, kir jo ne morejo po pořèbniř lařtnořtiř
nobení domazhi řnani primeriti, de je novo nesřnano pleme. Po
řivih grájah, v germóvjah i. t. d. fe najdejo řivje tèrte, ali fa-
mofévke. Na marfiktéri řagleda pařtir grořdje, to ga vefelí, s
kratkozhářnořti jo řa naprej obréshe, tèrta mu da lépři grořdje,
ga řrineře ozhetu pokasat, ta mu velí, ali pa řam řín fe řmiřli
neke mladike vřesati in pořkerbi řkrivaje jih pořaditi, de bi se
vènder vidilo, kakó pitana bo pořtala. řami řmo řhe pohvaleno
famofévko is pod góre Nánofa v fvoj nograd řaplodili, in fe tega
ne kařámo. Enako řmo flifřhali, ni řdavnej, od drusiga Ipavza,

ki je ravno tako s drugo famofévko ftóril. Ali niso bile s perviga vse tèrte famofévke? Šhe zlo po vinogradih sraftejo famofévke; se jim naletí, po posébnih frezhah, kakor flepi kokófhi sèrno, de niso bile ob navadnim delu fkopane, in de so sazheli s zhasam jih obresovati, dershali so jih sa kaki fzhimik ali sráfik podsemeljki-ga fhtora. Naj pride v manjšhi vinfki deshéli, kakor je, postavimo! Gorifhka kneshija, na lèto li éna famofévka góri, sna biti **10** ali **15**, — v ftó létah jih bo ja ftó; naj bo od tih ftó petdeset, ki so ravenforte domazhjih, jih oftane fhe petdeset novih plemen in takó po vezhjih in bolj gorkih vinfkih deshélah. Ni zhudo de uzhenik gosp. Hlubek, v nekih bukvizah od léta **1841**, — ki so jih nam fami prijasno darili — fhtevelo tèrtnih plemenov do **4** milionov zenè; dosdeva se nam; de v tem se niso nizh pomotili.

Marfiktere z. k. in druge kmetijfke drushbe so bile pred nek-mi **10**. létmi sa vinoréjo hudó vnete; naprofile so si bile is vezh domazhjih 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 fku-fhali in sadnjizh po njih rodovinah, shlahtah in plemenah sverftene fvetu osnanili. Tudi mi smo bili tísti zhaf od sgoraj imenovanih v Ljubljano, v Gradez, na Dunaj in v Pefht poslali, in nasproti po nar milostljivfhi ponúdi Njih Zefarfke Visokosti Nadvojvoda Joana is Gradza **4** Rajnfke, **4** Auftriánfke, in **4** Šhtajerfke plemena dobili. Namèn in prisadetva tih drushb je bila hvale in zhasi vredna, — sdaj je pa vse utihinilo! Kdor prevezh objame, nizh prav ne dershi. —

Ko bi zhlovek k tème rójen bil, poséбно vesélje, tanjko glavizo in bistro ózhesize imel, bi mu shivljenje pre kratko bilo, de bi samogel tèrtne plemene ene fame vezhi vinfke deshéle po njih snaminjah, raslozhkih in posébnih lastnostih sposnati in fku-fhati. Dajte pa kmetijftva uzheniku na visoki fhóli, kateri mora she po svojim ftanu vse njegove rasdélke ali veje objeti, — njemu, ki se ni morde fhe nikoli s tèrto pèzhal, ki fhe eniga famiga tèrtniga plemena ne sposna, ki imá ftó in ftó drusih opravkov in fkerbf, 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 fantov, de naj jih tako popifhe, de se bo is njegoviga popifovanja vsako tèrtno pleme, ali sledni fant od vsih

drusih 1199 raslozhil in sposnal, — to je nemogozhno! ni ga ozhefa, de bi vse take snaminja raslozhilo, pa tudi ne jesika, takó na tanjko speljaniga, de bi se samogle po njemu rasumljivo osnati. Od pomót, ki se v tazih vèrtih godijo, ne hozhemo tukaj nizh v misel vseti. Vifóko uzheni po mestih niso, in ne morejo biti fkuhfani v vinoréji po vñh njenih rasdélkih — fkuhfani vinorédniki pa niso vifoko uzheni moshje. To bo fhlo fhe kaj zhafa na krish. —

Mnogotére refnize, ki jih naravoflóvje, poséбно pa kemíja prizhuje in osnanuje, bi samogle kmetijstvo in vinoréjo po veliko nju rasdélkih podpirati in povsdigovati. Veliko rokodelstev in obertnosti, kar jih je kemíja nadahnila, lépfhi zveté, obilnifhi in shlahtnifhi sad, pa s veliko manji delam in trudam, tem rodé, ki jo zeníjo. O ví evropejski narodi, kateri pevzam in godzam spomine postavljate! fte posabili na fvojga poséбно velikiga dobrotnika? ali ni Lavoisier ozhe kemije? ko ga je ravno fran-zoski púnt ob glavo djál, postavite mu vkup sdrusheni spomin vezhne hvaleshnosti! Kteri hozhejo s matemátiko ali mehániko fi kadañ kruh pridobiti, se jih dan danañhni lahko in popolnoma v politéhniki nauzhé. Sakaj bi se te uzhenosti v ósmi fhóli raslagale tem, ki so se naménili na duhovstvo, na pravizo ali sdraviljstvo podati se? Vifoki veljaki! kterim so vse uzheništva v fkèrb dañe, fte se she v tem rasgledali? ali bi ne bilo morde bolji, de bi se tém déblo kemíje — to je nje poglavitnifhi refnize s vejo, s veliko vejo, ki zhes vse kmetijstvo féshe — rasjafnile? — tako bi se po duhovnih, fodnikih, komisárjih in sdrávniki, okoli po deshélah raskroplénih, kemijfski kvas v kmetijstvo postavil; pozhasi bi kemíja vse kmetijstvo pokvasila, in potem bi fhe li práv f-ha-jalo, kipelo in raftlo!

Mnoge stare bukve pripovedújejo, de so she od nekadanjih zhafov duhovni po fran-zoski in drusih vinfskih deshélah raskropléni, nar bolj terte rasposnovali, raslozhvali in fkuhfovali, in de so se od nekadaj pri duhovnih, ki so fami vina perdelovali, kar se fhe dan danañhni godí, vezhidél tudi nar bolji pile. To flushi k prizhovanju, de so duhovni, ko so vinograde imeli, od nekadaj med nar gorji vinorédnike fhteti bili. Špodobi se, de duhovni nedolshne vesélja vshivajo, se od duñhniga trudenja, od veliko teshkih, vezhkrat fitnih opravil odpozhíti. Zhe po spolnjenih dolshnostih stanú, sa zhebele fkerbé, ali se s fadno- ali vinoréjo ras-veselé, tega jim ne more nihzhe kratiti, veliko vezh bi jim imel to

fledni privofhiti. To niso pa le kratkozháfnofti in rasveseljenja, vezhkrat se tudi bogato plazhujejo, zhlovek da s njimi drusim lepe isglede, in poftane uzhenik in velik dobrótnik zhlovefhke drushbe.

Vi tedej preferzhni sravenbratje po Krajnfkim, Šhtajerfkim in Gorifhkim! — bratje savolj pokliza k enaki duhovni flushbi, bratje kakor ravenudje Vafhih z. k. kmetijskih drushb, — naklo-nite fi in vshivajte imenovane nedolshné veselja, in dajajte po svoji premoshnofti in okoljftavah v letém le lepe isglede, — vezh bodo sdali kakor uftni uki! Kteri pa, po vinfkih deshélah ras-trofeni, fami vinograde imate, ali vshivate, fte isvoljeni in po-klizani, kakor nar bolj uzheni med kmetovavzi, vinoréjo fhe dalje fpeljati; fosnanite se s poglavitnimi réfnizami kemije, kar ni nízih teshkiga, pa vender veliko svéso s mnogimi rasdélki vino-réje imá; svoje terte oblesujte v vezh zhafih in vremenih, jih fku fhvajte, pasite, de jih bote práv sposnali, in sposnane, fku fhane — de bi énimu ali drusimu naménu snale práv flushiti — ósnani fledni med Vami fvoji kmetijski drushbi; le ta naj jih pa na fvetlo da. Potem bi samogli kako shlahtno, poséбно dobro tertno pléme eden drusimu, is ene deshéle v drugo poflati ali sa-ménjati. Ko bi imeli 10 do 20 tertnih plemenov sa shlahtno, 10 do 20 pa sa fredno vino perdelovati, in 4 — 8 flusheznhnih bolj sa miso, in branjarijo: s tem bi snáli sa ljubo imeti. Šlivnih plemenov mende je v Evrópi 200 do 300. Pojdite pa po vfih gosposkih vertih, in jih bote nafhli 10, k vezhimo do 15 shlahtnih fort, sa vse druge ni vértnarjem zló nízih mar. Kaj fi bomo glave belili s vélíko ftó ali tavshenti tertnih plemenov, ki je sa naf prasna in zlo nemogozhna rezh! Kdor prevezh objame, zló nízih práv ne dersí!

II. Od opérha. Abtröpfeln der Traubenblüthen.

Pri fadnim drévju je vezhidel 4 do 6 krat vezh zvetja, kakor bi imelo potem sa prav saroditi in prijeti se; tudi vse zvetljizhize eniga drevéfa ne zvetó na enkrat, temozh ene, naj bo danes jutro, druge pa obpoldne, fhe druge popoldne, in takó jutro in po ju-trinim, i. t. d. Šhe zló vfí famzhiki v eni, poftavimo, hrufhkovi zvet-ljizhizi ne dosoré, in ne dajo na enkrat, ampak sa poredama, fvoj zvetni ali saródni prah. Tako se tudi pri tertah godí; ne zvetó

vše 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 fhe lahko po boshji previdnosti po jutrisnim dovolj sarodí. Dva, tri tedne po zvetenju se fadje zhifti ali trebi, — to nesarójeno, bolešno ali flabotno pade doli; tudi pri grosdji rezhemo, de se je štrebilo ali szhiftilo, ko so grosdi sadošti jágod obdershali; zhe so se pa jágodize is njih prevezh osúle in sginile, de jih malo ostane ali zló nizh, rezhemo: de terta je opérhnila, ali de grosdje je spérhnílo. Operh je pa dvojni: prvi po flabim, fhkodljivim vremenu; pred tim ni pomagati! drugi po flaboplemenitnih 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 fhkodo terpeti, bres de bi bile terte vidama pomersnile. Veliko saródizov ostermí, de vezh ne rastejo in pozhasi poginejo; drugi saródizi se ne raszimijo ali ne rasraستهjo v tolikanj jágodiz, kakor bi se bilo fizér 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 vinfkim jágodizam saroditi. Kadar zhefhnjevo, she možno napeto pópje prevezh mrasa terpi, bodo fizér zhéfhnje na videsh lepó po navadi zvetéle, sarodile se pa ne bodo; sámzhiki so sdravi in zhversti, samizhize pa, to je, tiste frednje ferkaljza v zvetljizhizah, ki bi imele sarodni prah posérkati, so od mrasa prevsete, oglufhéle, pomérle in sazhernéle, de se ne more vezh nizh po njih saroditi. Umni vinorédnik vé, de, kadar imá jágoda zvesti, se kúpiza sadej pri rézeljzhku odlozhi, na tolikanj pèrstikov raspozhi, koliko je sámzhikov pod njo fkritih, in de doli pade, ali pa de jo sámzhiki na kvifhko vsdignejo in pod njo svoj namen dofeshejo. Ko je pa saróda prevezh séblo, se pergodí, de 10 — 14 dni pred grosdnim zveténjem po nórfko zveté: kapiza se ne odlozhi od sadej, ampak od sgorej se odpré, kakor de bi bila odgnjila, in sámzhiki, vèzhi kakor bi bili fizér imeli biti, okoli frednje pizhize, ali samizhize v kolobárzzhiku vkup stífnjeni zhepé; is tazih jágodiz, prijatel, ne bosh imel kaj sobati, to bo vse operhnílo.

Naj pride ob grosdnim zvetenju pre merslo, deshèvno ali zelo megljeno vréme, morajo terte sa poredama operhovati; ko je pre mras, ne morejo flabotni sámzhiki zvetniga prahu sadošti dosoriti, megla ga smozhi, desh ga spira; to mora biti flaba vinfka létna.

Tudi prehude folnzhne vrozine zvetni prah, komaj dosorjen, naglama pofufhé, de ne more jágodiz saroditi; fhe huji je, ko med takimi vrozhinami pogofne plohe pertifikajo, to she ljudje naprej vedó, do bo grosdje možno fperhnilo. Pred vřim takim operhnenjem je ni nobene pomozhi.

Operh, kterimú fe samorejo umni vinorédniki vbrániti, pride po flabo plemenitnih tertah, ki fo she fame od febe takó fkashe-ne, de v flabih in dobrih létnah řtanovitno operhnejo. Po vřih vinfkih deshélah fe najde vezh ali manj tazih operhljivk, ki fo vezhidel ravenforte drusih rodovitnih plemenov, in ki fo she morde pred řtó in řtó létmi kakor famofévke gori priřhle, in fe rodovitnim primeřhale. Eno famo posnamo v nafhih krajih, ki jo nima ne rodovitne, ne nerodovitne rávenforte. Po nevednořti, neumnořti, nefkerbi, pa tudi po hudobii tazih, ki jih sa prodaj drusim sa fadeshe reshejo, fe fhe řëm tër tje, manj ali vezh řadé.

Vře operhljivke fo ři v tem le podobne, de pred zvetjem pokashejo zhes méro veliko, in lepó srafheniga řaróda; zhlovek, ko bi jih ne posnal, bi mogel zló bogato létno od njih perzhakovati; dalej řařte na vřih vezhi perje, kakor na njih rodovitnih rávenfortah, ravno tako imajo tudi krepkeřřhi in dalřřhi léř, kar je sa neumne in neveřte, ki jih sa fadeshe reshejo, možno řapeljivo. Raslozhijo fe pa v tim, de řkorej vřako operhljivo pleme na drugo visho operhuje.

1. řo operhljivke, ktere imajo polovizo takó debelih jágod, kakor njih rodovitne rávenforte, fe druge pa ořtanejo vezh ali manj drobneřřhi; druge operhljive plemena imajo 2—8 debeljřhjih jágod, kakor njih rávenforte, vře druge ořtanejo zló drobne, pa vender na vezh mér; pri obojnih (obadvojnih) imenovanih operhljivih plemenih nimajo drobne jágode pelkov in njih lupinize ali koshize fo možno možno tanjke. Take operhljivke fe fhe řim tër tje vedama řadijo, bolji fo fhe řmiram kakor nizh, med řhlahtnimi bi fe pa ne imele zhiřlati, in nikomur perporozhovati.

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

3. Druge obdershijo in doneřó 4—12 navadno debelih jágod, vře druge pa ořtanejo zhes léto v takim řtanu, kakor fo bile 2—6 dni po ozveténju. Pikolit ima po gorifřki kneshii tako flabo rávenforto.

4. Šo tudi operhljive plemena, ki 10 — 14 dni pred zhaſam po nórfko 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 ozveténju ga ni vezh na njih ne tirú ne ſledú nobeniga groſda; ſhe zló hlaſtine (Trauben-Käme) in njih petlje ſe poſufhé 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 ſhivé dni vidili! Tako prikasenj ſmo pred vezh létmi v Ljubljanſki Muſeum poſlali.

Pred 25 létmi ſo Franzosi in Némzi s velikim krikam bélenje tert (Zauberring) perporozhovali, de bi ſe s tem le óperhu v ôkom priſhlo. S piſkam, 30. Roſhnizveta 1820, v Ilirſki liſt natifnjenim, ſmo ſhe takrat oſnanili, kako praſna je ta! veliko lét je ſhe preteklo, kar ſo od tega vſi obmolknili. Ga ni nehvalſhniſhiga dela, kakor operhljivke rediti in obdelovati. Umni in ſkerbni vinorédnik bo ſvoje terte v dobrih vinſkih létinah vedno obleſoval, operhljivke paſil ali ſasnamjeval; jih bo ſkopal in s grobenzhanjem (Gruben) druſih rodovitnih tert nameſtoval; jih bo prezépil; kô ſo pa ſtare krevlje, de nimájo glatkiga debela ſa prezepenje, jih bo letas pogrobenzhal, drugo léto pa prezépil. V malo letih ſna po ti ſhegi k prav, prav rodovitnim tertam priti; kir zeplene poſéбно 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 fajeniz kupoval, tudi iſ vunaſnih krajev ſi jih ne bo puſtil v velikim ſhtevilu poſhiljati. Šhe enkrat naj bo rezhenó, operhljivke dajo nar lépfhi léf ſa ſadeſh, — kako je to ſapeljivo!

III. Kakſhne tertne pleména gre ſaditi?

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

porozhili, v vezh dobrih vinških létinah terte v svojih vinogradih oblesovati in saposovati, de bi samogli, pri resi tert sa fáseshe, opèrhljivih plemenov védno ogibati se. Treba je pa fhe na druge tertne lastnosti gledati. Kdor hozhe dobro vino, in veliko ga perdelovati, mora faditi:

1. Rodovitne plemena. Opèrhljivke, od kterih fmo she govorili, imájo veliko saróda; fo fhe pa druge tertne plemena, ki zlo saróda ne pokashejo. Terta bi imela po svoji natori, po drugih rastlinah — po drevju s vilizami poprijemati se, in gor na vifokim roditi; ko je pa k pertljikovki perfiljena, zhudo bi ne bilo, zhe bi med vezh plemeni kakfhen fád zhišto odpovédal. Posnámo jo, ki v 20 létih ni zhes trikrat, in vfelej zló malo saróda pokasala. Terta, vifhje — ali faj vender prek tál na dalje ko je fpeljana, vfelej raji rodí, ko na tléh dershana, in na glavizo obresana.

Druge tertne plemena nimajo na svojih lepih mladikah od 1 — 4 ozhefa vfelej saróda, ampak od zhetertiga ozhefa naprej. Ko bi se take tertne plemena v kraje nafadile, kjer sploh na glavize do 2 — 3 ozhef reshejo, bi se ravno vse sarodne ozhi prozh vèrgle, in bi se na njih malo ali zló nizh ne perdeloválo. Preprižhana refniza je, de lepó sráfheni tertni léf — mladike, fhtreze — imajo okoli frede nar bolj gófte, krepke in zhvèrste, nar rodovitnišhi ali saródnifhi ozhefa; de se pa v vezh krajih ravno leté pri rèsi prozh mezhejo, je fkoraj posében prikasik. Bog vé, ali je v tifih krajih to réf tudi takó možno potrébno? Pred vezh létmi je gosp. Dr. Fisher, kmetovavez v Klofternajburgu, vinorédnikam na Dunejfski deshéli fvetoval, terte bolj narášen faditi, de bi ne bili vezh filjeni jih na glavize obresovati, temozh de bi jih loshej na dalje fpufhali; on misli, de bi jih tako loshej obdelovali, in na njih vezh perdelovali. Nektore pa fhe zlo nezhejo roditi, dokler neke posébne starosti ne dofeshejo. Ni tedaj vfa-ko tertno pleme sa vfa-ko tertno réjo.

2. Morajo faditi se tertne plemena, kterih grosdje fosréje. Vfa- fád, kadar dosorí, imà svoj lášten pokufen duh, takó tudi flednje grosdje po svojim plemenu. Ko nima grosdje nobeniga pokufniga duha, poméni, de ni fosréjalo — de ni primerjeno kraju, kjer je sraftlo. Marfiktere grosdne plemena dufhé, kakor hitro mézajo, druge pa, bolj shlahtniga duha, le takrat, kadar fosréjajo. Ko imafh tedaj 10 — 20 plemenov grosdja, jih morafh v

zherni nozhi po pokufnim 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 ravenforto, de v našim globokim in gorkim kotlu nikoli do terganja ne dosorí; tudi takó imenovani kósji fěfiki ne, pa tudi fhe zlo v Ragúsi ne; vidili smo jih ob terganju (bendimi) v nekim gosposkim vertu fhe selene, ki so pri hudi foparnizi gnjili, namesti de bi soréli; v enakim zhasu terganja smo v Šhpálatru pokufili kifli Mufhkat. Poleg pokufniga duha so tudi snaminja, de je grosdje srélo, ko je tertni lěf dosóril, in ko so grosdne petlje lěšene; grosdje pa malo kadaj od srélofti svéne, ampak od pomanjkanja mokrote, ali pa od pre veliziga folnzhniga opéka; posébnó ko je od kakiga merzhéfa nazheto ali objedeno.

3. Take plemena, de je grosdje polno jágod, pa vender ne prevezh stisnjenih ali flazhenih. Jágode prevezh goste in stisnjene, ki ne morejo puhtiti, se od drusih na enakim grosdu, ki so na prostoru, na sraku in folnzu srafile, raslozhijo po pokufnim duhu, kakor nozh in dan. Mozhno stisnjene jagode so bolj vodéne, so plehke; ufta she povedó, de fame take bi flabo vino dale. Kaj pa s tazimi jágodami, ko, kadar she mezajo, deshevne vreména nastopijo? Veliko mokrote ali shivesha vlezhejo, in fizer 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, sazhnijo gnjiti, in gnjiloba se prijemlje in fhiri 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 firupa; druge pa nasproti vezh firupa in manj zukra; in de le is zukra se naredi vinfki duh, ali vinfka mozh. Kémikarji fěvernim Franzosam in Nemzam na Rajnu — kadar jim grosdje vselej popolnoma ne fosréje — svetvajo v frovi mosht shiviga apna vrézhi, in dobro poměfhati, de bi áпно vso kiflobo na se potegnili; potem pa, ki se dobro vleshe, mosht ozediti, mu zukra perdjati in puhtiti, de se vkup kuha. Kémikarji terdijo s enim glasam, de na méro, kakor se mu je zukra perdjalo, vino tudi mozhnejši postane. Zukreno grosdje je fzer tudi fladko, pa nekoliko rěсно, jěsik ga bolj obzhuti, — firupafto pa je bolj vodéno, blatno, in

plehkofladko. Ta raslozhik se da nar bolj sposnati na grosdu s možno stisnjenimi jagodami; ko se ena taka is fred grosda vsame je blatna, plehka, je firupasta; druga pa na enakim grosdu, ki je na lepim prostoru rastla, je bolj resna, bolj zukrena. Rifling, she zhes 300 lét zhiplana, nar flovezhifhi rájnfka terta, ki smo jo is Gradza dobili, ima majhne grosdike in drobne možno zukrene jagodize; Frankentalarza pa, ki nam je is ljubljanskiga drushbniga véta dofhla, s rudezhkastofivim grosdjem, gróšno rodí, pa takó vodéno grosdje, de morde ga nimamo v deshéli enako vodéniga; kakofhno mora pa fhe li na Némfhkim biti? — Po perméri pa, kakor je gorfhi léga, kjer terte rastejo, ali tudi, kakor gorkejhí ko je léto, je tudi vse grosdje bolj zukreno, in vino is nje-ga mozhnejí. Léta 1811 in 1834 so ostale vinopivzam, poséбно v krajih, kjer kiflaste vina rastejo, v vednimu spominu. Grosd-je je bilo fosréjalo, je bilo zukreno, in vina nifo bile kiflaste.

5. Grosdne plemena — ne s prevezh mesnatnimi jagodami; take dajo manj mokrote pa vezh droshji, tudi so vezhidel kafnejí v fosréjanju.

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

7. Kar je mogozhe take plemena, kterih grosdje ima terdo in možno lupinizo ali kóshizo. Ko je grosdje sló mehkih in tanjkih lupiniz, naj pride huda ploha, ali mozhen pifh, to je, desh s ve-tram, bo grosdje hitro umandrano, de postane rujavo, in ko se vréme bersh na fuho in gorko ne spremení, bo hudó obolelo, in sazhele od kraja gnjiti. Mehko grosdje vfelej pervo gnjije.

8. Vinoredníkam fhe sadnjizh možno priporozhimo take grosdne plemena faditi, ki imajo v hlastinah in lupinah po priméri vezh grenjkosagoltnosti (Gärbstoff, adstringirendes Prinzip). Vezh grenjke sagoltnosti, ko vino imá, bolj tékne zhloveshkimu shelódzu, in dljé zhasa se pufti odershati. Vina se narejajo ali fládke, ali grenkosagoltné. Šladke so vezhkrat flabotnim in bolehnim fhe zló fhkodljive; grenjke teknejo všim, poséбно pa tem, ki so pre-boleli. Šladke postanejo fzhasama mehke, mlakaste, opólsle ali shlesaste; grenjke so pa vfelej bolj krépke in stanovitnifhi. Neki g. Rath je pred vezh létmi pifal, de Šhtajerzi trópine po trikrat srahlajo in jih na novo tlazhijo ali prefhajo, in de perfiljeniza,

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

V preméhkim svetu ima grosdje na méro manj grenkosagoltnosti; tudi je preprizhana refniza, de zherno, to je, zhernoplavo grosdje jo v perméri vezh imá, ko belo. Ali bi ne bilo bolj prav, ko bi vinorédniki prek vse Ipáve dóli do Šózhe, koder je svet premehák, namesti belih, zherne plemena fadili? in namesti mehko-belih vín, krepke, bolj mozhne in stanovitnišhi teráne, to je, zherne vina perdelovali? Tershafhki teráni (Stadtweine) so dobre stanovitne in flovezhé vina, s belo Bershanko pa so vezhkrat sabave; ali bi ne bilo mòrde bolji, zhe bi Bersháni fzhasama si zherne terte nafadili, in svoje dobre teráne v Terst, — kamor tolikanj teránov is Istre in Lafhkiga perpelujejo — drashej, ko sedaj belo Bersháno Gorenzam, prodajali? S pokusnim vezhenjem grosdnh lupíniz bi se samoglo nekoliko rasfoditi, ktero grosdno pleme je vezh ali manj grenkosagoltno.

Kje in ktére so pa grosdne plemena, ki bi veliko tukaj sa-shéljenih lastnosti nad feboj iméle? redke so — pa vender s nevtrudenimi vezhlétnimi fkušnjami bi se snalo okoli po vinfkih krajih vezh tazih najdi. Imenováne so she povsod bolj snane — na ne imenovane, posamefne, ki se pred zhlovefhkimi ozhmí bolj fkri-vajo, bi se imelo posébnó pasiti. — Nafha shlahтна Gergánija, v dobri légi, ne v pre ojstrim svetu, in dobro postreshena bi snala vse te shélje spolniti. Šleherni bo sposnal, de perve fhteri gori terjane lastnosti so nar potrebníshhi, vezh ko jih pa tertno pleme rasun tih fhtirih imá, sa tolikanj shlahťnejshhi mora zhfiflano biti.

Umni vinorédniki bodo is rezheniga sposnali, de je treba vezh létniga oblesovanja, veliko fkušhenj in pasljivošti, ko bi hotel zhlovek tertne plemena v enim kraju po njih lastnostih prav sposnati in raslozhiti; fkušnjaja umnih in refniznhih fosédov mu sna v tem le na hvalo priti. Marfikdo bo mende 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 nimafh, ne bofh goldinarja nafhtel. Ta naredí is funta lanú sa goldinar platna, drugi pa sa fhteri goldinarje; ali ni poslednji na veliko majnhih rezhi svojo fkerb obrazhati mogel? Tudi hfifni sidóvi bi se snali is famo debéliga in robatiga kámnja narediti, taki bi pa preslégašti bili, mras in pifhóta bi ti povsod noter bila; ali ni bolj, de se tudi fhkólje in fhkólize vmef devajo? de se she

zlo s drobnejšim peškam in apnam previdiš? de se s malto vse pre-fledja napolnijo? de se sidovi od snotraj in svunaj samashejo? ali ne bodo na to visho terdneji in prijetniši pošali? Kmetovavzi so v vino-réji po vseh svojih rasdelkih od nekadaj in po vseh deshelah vezh ali manj, — namesti, de bi bili na sto in sto majhnih rezhi pasili, in jih spolnovali, — le is debeliga, pazh prav is debeliga rav-nali! 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 svešte prijatlize ji pot kasale, ji posvetile, in jo naprej spravile.

Ko vinorédnik po svoji nevtruden, ali pa po ptuji skufhnji tertne plemena sposná, ki bi samogle svojmu naménu nar bolj prav flushiti, kako bi si snal v kratkim zhasu veliko fhtevilo také plemenitnih kolzhi ali fajeniz (Setzlinge) vdobiti? V Šhtanjelu*) je Janes Šh v a g e l veliki shupan in umni kmetovavez, — tá frezha pred vezh létmi neko shenizo, ki je nefla nektére prav, prav lepe grosde. „Tetka“ ji rezhe, „kje ste také lepe grosde vresali?“ „tam le, ne daljezh, vam pokashem, na únimu latniku le,“ „ali bi smel tudi jest, meza listopada, nektére mladike vresa-ti, de bi jih imel sa zepizhe?“ „Ozhe! kolikor koli se vam jih ljubi.“ Janes si jih vreshe, dobro sakopa ali prisúje, na spomlad v nerodovitne debela pozépi; poskerbi, de se mu ne od-valé, jih na kasno jésen na 5 ali 6 ozhi obreshe, in vse róshje sa prihodno leto prihrani, de ga ravno také pozépi. V kratkim zhasu je imel veliko, zhes vse upanje rodovitnih tert in pa she veliko dobrih fajéniz; s temi je sazhel nov vinograd saditi, mladize so mu dajale nove, she lepši fajenize, in v malo letih je bil zel no-grad, malo manj de ne, s tem tertnim plemenam nafajen. Nekaj lét sem, ga domazhi in vunanji prijatli možno nadlegvajo savolj tega plemena fajéniz, sakaj Janes se je bil dobro nameril, terta je namrezh gori zhišlana shlahtna Gergánija.

Pred fklepam prizhijozhiga odlozhka moramo she priporozhiti; sa miso in branjarijo le táke tertne plemena saditi, ki dajo grosdje s debelimi in mesnatimi jágodami; také je manj uvénenju in gnji-lobi podversheno, in tudi manj nevarno, pomezhkati ga. Kar so Ipávzi dóli do Šozhe, Bersháni, in Brizi na anim kraju Gorize,

*) Šhtanjel (St. Daniel) na Kraschkim róbu proti Ipávi, sedesh grajšhine in perve Gorishke komisije, ki se s našo véshe, in objame tudi nekaj Ipavški-ga svetá.

do sdaj Augufhtáne perdelovali, fo jo lahko v domazhe meſta, na Krajnfko in Korófhko 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 kakofhjih jajz bres fhkode prepeljavati, takó s lahkama gré pa tudi groſno hitro, to is laſtne fkuſhnje govorimo; is Berlina zhes Lajpzig v Dresden, is eniga kraljeviga fedeſha v druſiga, ko ſmo ſe ravno deſétkrat na poti vſtavili, ſe niſmo po ſhelesni zeſti zlies 12 ur voſili. Lepe ſgóдне zhéſhnje, ſhlahtne hrufhke, breſkve, poſéбно ſgóдно groſdje ſe bo lohka po nji v 12 urah v Gradez, v 20 do 24 urah na Dunaj i. t. d. poſtavilo! Poſkerbite ſa zhafa, 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 Jakobfhiza nar bolj ſgodno in zherno groſdje, gróſdi pa niſo lepi, to fo groſdiki — rapiki — neprijetni ozhém; torej vam moramo ſhe ſmiram, kir gorſhi ne poſnamo, Augufhtáno, ſvetovati, pa ne s ókrogljimi — je pre kaſna — ampak s jajzhkaſtimi, to je, ſa laſ podolgaſtimi 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 rodi. Ko bi pa pri hiſhah, prek ſolnzha, na latnike ſpeljana, obilo lepiga groſdja dajala, bi ſnali morde Dunajzhenam vſtrezhi? Prav bi vender bilo, de bi ſe to poſkuſilo! nekoliko je réſ kaſna, na Dunaj bi pa vender popred, ko domazhe, lepo groſdje priſhla.

Sa pobendimſko branjarijo ali kupzhijo ni po tih krajih le, kakor po drusih vinſkih deſhélah poſéбно rejenih plemen s debelimi meſnatimi jágodami. Naſh ſofed, ſhlahtni goſp. Šhivizhofen imajo eno zherno s poſéбно debelimi podolgaſtimi jágodami; tudi v goſpoſkim vertu na Šlapim ſe dobi, gorſhi jo ne poſnamo ſa pobendimſko kupzhijo. Okoli in okoli ſnana, pa možhno poſameſna Pirgula bi ſnala k timu naménu flushiti; tudi pri naſ imenovani Oſhip, niſhje po Ipávi pa Zúndra, s takó voljno in

vgibizhno hlaštino kakor nit, je terdih mefnatih jagod, gnjilobi ne podvershen, na latnike speljan, bi snal mende sa to dober biti.

Ko bi pri hifhah in prek solnzhja na latnikih na mesti Gnjetniga in drusiga vodéniga grosdja, ki je vezhidel zlo nifke zéne, druge tertne plemena s debelimi in mefnatnimi jagodami sa predin po bendimfko kupzhijo sredili, bi to veliko vezh sdalo! —

Kjer koli se vam študenzhik 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 mozhnejji študeniz!

IV. Zhiflanje tertnih plemenov,

*ki jih Iparzi doli do Šózhe, Bresháni in Brizi redé. *)*

Po nar starjih nogradih nafhe in blishnje Šhtánjelske komisije se najdejo nar shlahtnejji tertne plemena, ki so jih nafhi predniki in

*) Opomba. Kér jo she niso bile nafhe kmetijske novize od vinoréje kar besedize osnanile, rasun pefmize »Hvala vinfke tertize« so se nam sdele v ti rezhi pomanjkljive; sató smo — she vezhkrat in od vezh šrani k temu nagovarjeni — zhaštitimu vrednistvu ponudili, neke softavke od vinoreje spifati. De bi se pa ne bili 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 zhafa do zhafa »noviznimu listu« prilagali. Prijasen in pozhaštljiv odgovor smo prejeli, de ne na zhetert, ampak na pol pole natifnjene jih hozhejo na svetlo dajati, ker tá jim bolj kashe. Sazhetik téh spifkov se je prikasal bres nashiga vedenja pod podobitvam bukev, in s veliko pomenljivim iménam: »Vinoréja sa Šlovenze«. K tertnim pleménam, ki jih tukaj zhišlamo, tikajo po tem takim tudi tiste, ki jih Dolenzi in Šhtajerzi redé, de bi tedaj bukvize po svojim iménu nekoliko vezhi popolnomašt došégle, prijasno povabimo in ferzhno poprošimo, de bi kmetovavzi, ki so v tem le resúmni, bolj shlahtne, snane in shpogane tertne plemena is Dolénfkiga in Šhtajerfkiga sversteno in na kratkim popifane, zhaštitimu vrednistvu**) do konez léta ljudomilo poslati hotli, de bi se bukvizam Vinoreje pristavile.

Vertovz.

**) S to proshnjo zhaštitljiviga gospoda Fajmoshtra tudi mi svojo šklenemo ter v ti rezhi svédene vinorednike na Dolénfkim prijasno povabimo, de bi k temu obzhnokoristnimu delu pomozhni biti hotli. Popif tértnih pleménov, ki jih na Šhtajerfkim redé, pa she imamo in sizer takiga, de si ga boljshi sheléti nemoremo. Z. k. kmetijska drushba v Gradzu nam ga je podelila v nemfhkih bukvih, v kterih so vse na Šhtajerfkim shpogane plemena na tanjko popifane; vezhidel všim je tudi flovenfko ime perdjano. Te bukke se imenujejo: »Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebenforten, 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 koritne.

Vrednistvo.

prededje fadili; v pretezhenih vojšknihi 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 dóſti, ko ſhlahtniga vina perdelovati, torej ſo fadili 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 tertne obdelovati. Ipávzi nifo bili fzer na nógrade zhiſto poſabili, pa vender ſo jih možhno v nemar puſtili, kar je pa nekaj lét fem, ſo ſe jih vnovizh na vſo možh 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 vinoréjo ſlo vnetih goſpodarjev, ſhe zlo med fantini ſe taki najdejo. Takim le k pridu, hozhemo tukaj tertne plemena ali forte, 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 povfod ſnana“, ſe raſúmi, de jo dobro v Ipavi, v Brègu in Berdah poſnajo.

A. Bele bolj ſhlahtne plemena ali forte.

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 možhno sréliimi, ſagoréliimi in reſnimi jágodami. Najde ſe v vezh ravenfortah: 1. rebola s nekoljko vezhimi gróſdimi, pri naſ tudi Selenika imenovana; lepó jo je viditi pertlizhno, pa okóli in okóli s groſdiki na-njo naniſanimi, 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. rebola 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 flabe ſhteta. V Ber-

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

2. Gergánija, tudi Tershafhka Gergánija, v Berdah Šhterjána imenovana; po starih nógradih pri nas li pošamefna, je tudi v Brégu in Berdah prav redka; pero ima bledkafto, léf tamno rudezhkaft, okoli ozhi sa laf plavkaft, in pošébnó terdo lupinizo; nje hvalo smo v poprejšhnim odlozhku osnanili: 1. Gergánija s velikimi, polnimi, bolj lepo primérjenimi grosdi; to terto priporozhimo všim vinorednikom, ki niso perfiljeni na glavize resati. Nam se fkorej sdi, de je Breshánam, kakor tudi Rebóla, s pertlizhno réjo sginila; — 2. Gergánija s debelfhimi jágodami, ne takó polnimi grosdi, ki so vezhkrat napazhnih podób; vidili smo 1834 pri Šlapim na nógrafki terti nje grosd s fhterimi 12 do 14 pavzov dolsimi vejami! — poletenza je, to je: nektère léta rodí, nektère opèrhne, pa ne popolnoma; — 3. Gergánija opèrhljivka, ki ima li po nekaj debelih jágod. Bresháni in Brízi se s Gergánijo nizh pošébnó ne hvalijo, imajo li narvezh nje dvé posledne ravenforte.

3. Mufhkatéljka (ali Mufhkát) je povfod snána, možhno zukréna, rasun nafhe fare pa premalo rejene, is ftraha, de bi je tergazhi ne posobali; le na uni ftrani Terfta prefhajo v enim kraju is nje vino; ki pa prevezh difhi, pravijo, de po ftenizah difhi. Rudezhe ravenforte pa manj difhé, Dalmatinzi prefhajo is takih fuho vino, to je, is svenjeniga grosdja, ki ga „vin di rosa“ vino ko roshize, imenujejo. Ravenforte, ki smo jih she v pervim odlozhku zhihlali, vezhidél rade rodé, pa vender se ne smejo v vinogradih pri reshnji prevezh s saródnim léfam obkladati; prigoditi se sna, de vfo mozh v grosdje obernejo, in saródniga lefá sa prihodno léto ne napravijo. Vef merzhesh Mufhkat posna, she zlo lazhen sajez po simi njegove mladizhize pred všimi drugimi prav rad oglodúje.

Mufhkatéljka Zibeba s 11 rifov (ali zhert) dolgimi, in 9 debelimi mefnatimi jágodami je malo snana, kafna, sna biti pa, na latnike speljana, bi bila po bendimi gosposkim misam vfhezih.

4. Malvashija pri nas povfod po temu imenu snana, pa tudi po Franzoskim in Grefhkim. V Brégu, Próseku in Berdah jo she bolj sadé, kakor po Ipávi; ima okroglo, na pét perftov rasdéleno peró; sna biti med všimi drugimi nar lépfhi podobe. Grósdí so nar lépfhi primére, 6 do 12 pavzov dolgi, hruftljivih slatorumenih

jágod: 1. — Malvashija debéla rodovitna; — 2 Malvashija debéla opèrhljivka; — 3. Malvashija frednjih jágod, nar bolji zhi-flana; — 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 sgòrnih odrahtikov ali vejiz, pri Gradifhkuti bolj rejéna. Malvashija, s ktero Istrijáni po bendimi Tershafhke terge bogato sakladajo, bi snala nar shlahtnejí biti, mende je nafha gori pod 3. fhtevilko popifana s fredno debelimi jágodami. Malvashija hozhe bolj na kolje ali veje spe-ljana, kakor na glavize resana biti.

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

6. Belína pri naf, nishej po Ipávi Bolníza imenovana; le Ipávfkim nogradam lafna; obzhutljiva pred mrasam, nekoljko od tózhe ofkrunjena, obolí, de vse grosdje pozhasi is nje fkaplje, torej morde Bolníza? je posébnó prijetne fladkosti: — 1. Belína s enako debelimi jágodami, je posébnó shlahtna; — 2. Belina s ne enako debelimi jágodami, tedaj na pol operhljivka.

7. Zhedajz. Cividále je bilo nekđaj poglavitno mésto lafhkiga Friúla, pod Rimzi možno rasproftorno; vezh vafi je okoli njega fhe dan danafhni, ki se po bogovih imenujejo, kterim so bili na enakih méstih tempeljni fosidani; po tem méstu imenujejo Lahi tertó, in vino is nje: Zividín; Šlovenzi pa pravijo méstu Zhedád, in terti, Zhedajz. Mogozhé je tedaj, be so ga she Rimzi posnali. Povfod je snan, vezh ali manj réjen, nar bolj pa v fe-verní kneshii, kjer fkorej is famiga dobre létne vina delajo; spo-mladi je kerhkih mladik, ki jih hudi in možni vetrovi polomijo vse polno okoli tert, tedaj ga gre le v satifhje saditi; je resno-

fladak, poln grenkosagoltnosti, in terde lupinize: — 1. Zhedajz s dolglatimi grosdi, bres sgornih odraštikov, s sivkastorumenimi jagodami, ofem dni pred svojimi ravenfortami srél, difhi sa sposnanje po Mufhkáti; nar shlahtneji je, pa premalo sa taziga sposnan! — 2. Zhedajz s enako velikimi grosdi, pa s sgornimi odraštiki 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. Gorifhke kmetjske drushbe, sprizhuje; — 4. Zhedajz s kratkimi grosdiki, možno stisnjenih jágod, kakor se ga vidi po Gorifhkim polji in po Krafi; — 5. Zhedajz enakih pa zhernih grosdikov.

8. Ovzhji rébiz; le Ipávskim vinógradnikom snan; prvi in péti peršik na perefu vezhkrat od treh frednjih po okroglih luknizah odlozhen, fkusi ktere se lahko perš vtakne; fkoraj okroglih grosdikov, drobnih belkastih, kakfhenkrat nekoliko stisnjenih, zukrenih jágodiz s sagoltno lupinizo. — 1. Ovzhji rébiz droben shlahten; — 2. Ovzhji rébiz debel, hudi operhljiv.

9. Pinjéla, po vsih Ipávskih nogradih, in tudi v Brégu tako imenovana; però s perštiki sraffenimi; majhnih, okroglastih grosdikov, nekoliko stisnjenih, zukrenih jágodiz. Na Gozhah nad Ipávo si jo je neki Orel obilo nafadil, in nje vino je lepo flovezhe pošalo. — 1. Pinjéla s rumenkastim léfam, ta shlahtna; — 2. Pinjela s rudezhkastim léfam, velikimi belimi ozhmi, je operhljiva.

10. Lafhka, ki so jo nam v Profeku pokasali, s voskimi, zhes vfo priméro dolsimi grosdimi bres odraštikov.

11. Pikolit všim gosposkim vinorédnikom snan; drobniga lefá, redkih ozhi, frednjih grosdov, ferzhne podóbe, s enim dobro odlozhenim odraštikom od sgorej; gostih, vezhkrat stisnjenih jágodiz, ki so sirupaste, v dobrih legah pa možno zukréne. Perva terta je v tih deshélah, is ktere so sazheli, po Tokajerski fhegi fuhe vina delati, kir ima slo tanjke lupinize, de se grosdje hitro pofushi: — 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 nafadili, pa k svoji fhkodi, operhljiviga, kteriga kolzhi je bilo loshej dobiti.

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

petlje slo dolge, in majhino grosdje s rudezhkaftorumenimi zukré-nimi jagodami.

13. Šivka, po léfu tako imenovana, po Ipávskih nogradih redka, ima malo pred zveténjem med všimi nar bolj zhernoseléní, lepo rasraſheni sárod; jajzhkaſte, hruſtljavkaſte, možno zukrene jágode: 1. Šivka s enako debelimi; 2. Šivka s ne enako debelimi jagodami.

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

15. Rudezha pétlja, od nekih vinorednikov pri naſ doma veliko obrajtana; pahne od sgorej na grosdju is ene pike na vse ſtrani odráſtike, ki okoli in okoli doli veſé.

16. Zherni ofhíp, ime od leſá, je po naſhkih ſtarih nogradih poſamesen, ima majhne grosde, ſo pa bolj beli, kakor Rebolni in bolj zukrenih jágod.

17. Koſteniza, kar je nam ſnano, je le Ipávzam laſtna, ima od vših drusih nar bolj bel léf; però od ſpodaj možno volnato; ſhene ſpomladi dva tedna kaſneji, je pa vender s drugimi ob bendimi srela; mnogotére ozhi neki merzhef ſpije, de ne obſelené; grosdje je belo in reſno: 1. Koſteniza s vezhimi grosdi; 2. Koſteniza s enakimi grosdi, pa bolj naresanim perjem; 3. Koſteniza s malimi grosdi, kakor Rebolni; 4. Koſtaniza s grosdiki, pa bolj debelimi jágodami; 5. Koſteniza debela, operhljivka.

18. Rujávka, po lefu, perju in grosdju takó imenovana, po Ipávskih nogradih poſéбно redka: 1. Rujavka s frednimi grosdi; 2. Rujavka s nar manjſhimi od vših, kar jih poſnamo.

19. Šipa, tudi Ofípka, niſhej po Ipávi in v Bèrdah Selén imenovana. Jo ni po sgorni Ipávi med belimi bolj pogoſtama rejéne. Špomladi ſgodna, zhe kaj mrasa terpi, je potem v zvetenju ſperhljiva, fizer pa poſéбно rodovitna; jajzhkaſtih ſlatorumenih, po njívah vezhkrat možno ſtiſnjenih jágod: 1. Šipa debéla, polétenza; 2. Šipa debéla, huda operhljivka; 3. Šipa frednja, poſéბne hvale vredna; 4. Šipa drobna, dobra; 5. Šipa drobna s goſtimi ozhmi, poſéბno kratko debelo pétljo, majhnimi grosdiki, je redka; 6. Šipa s dolgo pétljo in dolglatimi grosdi, je tudi redka; 7. Šipa s

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

B. Bele, manj shlahtne.

1. Gljera, tudi Gléra, povfod po tem imenu snana; v Brégu, Proféku, Berdah in pri Botujah poséбно možno fajena. Breshánka, Profékar in Rebóla so vezhidel is Gljere. V možnim fvetu možno rodovitna, pravijo: Gljera brántazh (Lesebutte) nagmíra. Nje ozhefiza so spomladi, kadar sazhnejo otekati, prijetno rudezhkafe, 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 so jo poifkali in nam pokasali; 4. Gljera s manjfhími grosdi, jajzhkaftih jágod; 5. Gljera taka, okroglih jágod. Te dve poslednji ravenforté imenujejo v Riherberku: Gljera Šhpizhka, 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 vzhasi vilize s dvema, tremi tudi fhterimi roglami; velike robate in oglate grosde, s debelimi jajzhkaftmi možno ftisnjenimi jágodami, kterih mozhnejfhi vzhasi flabeji vun pahajo: 1. Volóvna bela; 2. Volóvna zher-noplava. Pervikrat fmo jo vidili 1834 na Šlapim, potem fmo jo nafhli v enim fvojih nogradov dvé ftebli.

Zherni Mufhkát, Zhedájz, Šipo in Volóvna postavimo k fvojim ravenfortam, is kterih so se ozhitno prevergli.

3. Belopópka, po Planínfkih in Šlapínfkih nogradih nad Ipávo bolj domá, s majhnimi dolglatimi grosdiki.

4. Difhezhka, po Ipávi redka, v nafhim sgornim konzu bolj pogofna, v Berdah Ševfhiza imenovana, je možno difhezhkih jágod: 1. Difhezhka debela s vezhimi grosdi in rumenih jágod, ki je v ofojnah poséбно rodovitna; 2. Difhezhka debéla, huda operhljivka; 3. Difhezhka drobna s dolgimi petljami, majhnimi belosivkaftmi 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 fajena s vezhim perjem, okroglih grosdov in debélíh jágod. Doli po kneshii imajo neko pofamesno, ki ji pravijo Šmerdodúfhka, Difhezhkam po duhu shlahta, fizer pa drusiga plemena; is leté bi ne bilo mogozhe vina piti, takó mozhno difhi. 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 vfi Ipávi snana, nekdej na nashim polji mozhno rejena, sdaj pa bolj opufhena; ima neki duh po Difhezhki; sna biti nar drobnejfhiga lesá, hruftljivkafih 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 peterfhilafto, ko pri ravenfortah; 4. Rezhigla drobna; s kratko petljizo in na pol operkljivka.

6. Ofhip, nishej po Ipávi Zúndra, s voljno hlaftino in jajzhkafimi, hruftljivimi jágodami, je bil she v poprejfhnim odlozhku v mifel vset.

7. Klarna méja; v méji ali loki neke góspé Klare famofevka najdena in is Dorénberga gori in doli po Ipávi mozhno safajena; rodovitna, nekoliko v srejanju kafna, nekoliko pufih in vodenih jágod. Pravijo, de, kar so si jo Dorenberzhani mozhno saplodili, niso njih vina vezh tolikanj obrajtane.

8. Vertenza, nishej po vfi Ipávi Rogátka, mozhno rodovitna, neopèrhlijva, vodéna, nje srelo grosdje je v fenzi, kakor de bi bilo s moko potrofheno; v premokrim vremenu gnjije. Defiravno po vfi Ipávi na fheft ur delezhrastrofhena, nefmo vender fhe nikoli od ene nje ravenforte kaj svedili!

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

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

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

11. Egíptarza is Bréga k nam saneshena, tam ji pravijo Bolunfka, ki so jo is Bolunza dobili. Nekoliko debeli Malvashii podobna, ima nar debelishi stershen od vsih drusih tert; pahá is ozhefa nar debelishi sarod in da od vsih belih nar vezhi grosdje, pa poséбно vodenih jágod. Nikar jo nihzhe ne fadi!

12. Marvinj, takó doli po Ipávi, pri naf: Jávornik; v Rihenberku: Glavazhíza, v Bregu in Profeku: Glavazhíza rujáva, in v Berdah: Rumenjá. Povfod sovrashen, povfod domá, pa posamesno, k prizhovanju, de, kateri po simi kolzhi reshajo, jih vselej po lesu ne posnajo. Naredi mende nar mozhnejši deblo, krepek les, goste ozhi; grosdi bolj majhini, podobni brinjevimu germu, odrastiki stojé takó faksebej, de se jagoda jagode ne tishi; jagodize so jajzhkaste, drobizhkine, hrustljive, poséбно shlahtniga duha; táko grosdje bi se dalo v shaklju damú nositi, bres de bi se jágodize smastile. V Profeku pravijo: „Glavazhíza prasna lodríza“ to je, prasen fod. Vzhafi ne dosori v naflih nar boljih légah. V 25 létih dvakrat, to je 1834 in enkrat popred se je prigodilo, de je pri naf naredil fhe enkrat daljšhi grosdje, kakor po navadi, in s trikrat do fhtirikrat debelfhimi jágodami, ki so bile možno sagorele farbe, fizer so belkaste. Táko prikasen nesmo fhe fvoje shive dni pri nobeni drugi tertni forti doshívéli. Tudi nam ni snano, de bi kako ravenforto imel.

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

14. Mefkljer; vfaka foséfska, vezhkrat vfaki fosed pod tém imenam kaj drusiga rasúmi; posnamo jih troje plemenov tega imena, ki si niso nizh shlahta.

15. Pérgola. Povfod snana, pa tudi povfod poséбно redka; bolj bi bila perpravna sa pobendimsko kupzhijo, ko sa vino.

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

C. Rudezhe.

Rumeníja; rumena kakor vosek, kadar meza; srela pa potane lepo rudezha; povfod snana, pa poséбно redka in poletenza.

D. Zherne ali zhernovishnjéve.

1. Oberfelder; she Válvator je vino is njega hvalil; na Verhpólji nad Ipávo v grajšhinski nograd v starih zhaših od drugej safajen; — je gosposka terta, frednjih možno zukrenih jágod, ki poséбно malo rodi, vender jo she neki drugi Ipávski gospodje sadé, in is nje svenjeniga grosdja fuhe vina delajo.

2. Refofhk, lafhka, poséбно shlahtna terta sa teráne, pri naf povfod redka: 1. Refofhk debeli; 2. Refofhk drobni. Tershazheni déljajo is njega svoje flovezhe teráne, neki Gorishki Furlani pa — kakor v Profeku is beliga grosdja — sadufhene ali umorjene vina, to je, poskerbé, de se popred prodajo in popijejo, kakor vina postanejo. Na spodnjim Kráfu so ga sazheli možno saditi, in prodajajo is njega resne terane vzhafi poletu po prav dragi zeni v Terst.

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

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

5. Ráshpiza, v Bregu Rástrefhenka, povfod snana in redka; ena poséбно shlahtna pa premalo sposnana terta.

Ráshpiza operhljivka ima na veliki hlastini došti odrastikov, in na vsakim po eno ali dvé, ob bendimi raspozheni, in na pol fuhi jágodi; ta je poprejshni le po imenu, ne pa po plemenu shlahta.

6. Šladkozhérn, posamesna terta po Ipávi, ktere jagode so o bendimi od nekiga merzhafa vzhafi spite.

7. Penjel, lafhka, pri naf redka terta majhinih grosdjov in gostih 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 vsih téh krajih bolj po gostama rejena. Gnjet je poseben dar boshji delovnim ljudem, ki jim da pri teshkih delih resno, sdravo, ne pre možno pijázho k primérjenimu oshivljenju. V vsih bolj gorkih deshélah frednje in níške vina ne filijo na vodo — shejo pogasé, in nekoliko tudi nastijo. Ko ni Gnjete, je slaba létina — poséбно

sa tiste, ki so s teshkim delam obloshéni. Kafna spomládi, je Gnjet rodovitna, in da nar vezh mokrote v perméri s drusimi; v posébnó dobrih legah in v puštim fvetu tudi zukrena in lepo difhezha postane, de jo štari ljudje nar raji sóblejo: 1. Gnjet debela s velikimi grosdi, debélíh jágod; nje sárod gre v spomladanjškím merslim in mokrotním vremenu rad v vilize; 2. Gnjet frednja, nar bolji; 3. Gnjet bresafta, to je plavih in belih jágod, je nar bolj kafna. Kakor prilivajo Lahi vezhkrat beli mosht k teránam, delajo tudi Ipávzi is Gnjeté in is drusiga zherniga grosdja bele vina.

10. Kifilz, tudi Kurbin, Zhernína, lafhka vsakdanja terta, tudi okoli Gorize in pri Kanali nekoliko bolj pogostna, polna sagoltnosti, pa tudi, ko ni sreła, kiflobe, možhno rodovitna; miflijo, de da stanovitno vino, raslozhijo jo: 1. Zhernina gošta; 2. Zhernina redka; 3. Zhernina drobna.

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

Gorifhki Furláni, ki teráne perdelujejo, she mnoge druge zhernovifhnyéve plemena redé, ki nam snane neso.

Rasun tukaj zhiflaníh tertnih plemenov imamo she veliko fhtevilo drusih ne imenovánih, ki so posámésne, in le lastnikam ali njih navadnim najemnikam snane; mogozhe bi bilo med takimi, po posébni fkerbi in vezhlétnih fkušhnjah, she kako dobro in shlahtno pleme najti.

Ob pretezením novím letu so nam gospod J. D. Della Bona, isbornik z. k. Gorifhke kmetijfske 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 popifujejo tertne plemena Gorifhke krafje, de so jih she veliko domazhíh in vunanjíh v neko svoje posestvu pri Renzheh nasadili. Kne-sháne blagoflovimo, in ferzhno se veselimo nad tem gospodam imeti deshelana, vnetiga vinorédnika, po kterimu je upati, de se bode sposnanje tertnih plemenov k pridú domazhije dalje speljevalo.

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

Rájna v velikim fhtevidu na svojo Šhtanjelfsko grajfhino nafaditi; marfikteri drugi fo is Šhtajerfkiga in Eſtrajha vezh tertnih plemenov v deſhélo pripravili, tudi Gorifhki goſpodje, ki fo vezhidel poſedniki, mnogo vunanjó terto v deſhélo ſaplodé.

Peterfhiljko pri naſ Šhpanſka imenovana, goſp. J. Nep. Dolenz, kupzhovavez v Ipávi, — ſavoljo múrbne réje s freberno ſvetinjó pozhaſteni ud z. k. Krajnſke kmetijſke drushbe — s poſébnim veſeljam, kakor tudi Oberfelderzo ſadí. Šzer fo Tokajar, Oberfelder, Riſling 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 ſhlahtnejí poſtanejo. Is bolj hladnih in némfhkih deſhél k' nam preſajene, fo pri naſ ſgodne, pa, kakor pravijo, raji, ko domazhe gnjijejo. Portugalka, ki nam je is Eſtrajha zheſ Gradez dofhla, je ſhe vzhafi pred S. Jakobam piſana; mende bi ſnala pred Jákoſfhzo, kir ima lépfhi groſde, ſgodni kupzhii flushiti.

V. Od tertniga fajenja.

Gorke vínfke 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 ſhlahtnejí vina pridelujejo. Naſhe gori zhiſlane, vezh ali manj meſhano fajéne, tertne plemena nam dajo v dobrih légah in v ſatiſfhjih, pertlizhno rejéne, poſéбно dobre vina; enake terte pa po njivah fajene, nekoliko viſhej ſpeljane, in med turfhizo rodé frednje vina, na dobroti in zéni polovizo niſhej. Ko fo 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 fo ſame na ſebi bolj vodéne ali ſirupafte, nam poſtanejo v poſéбно dobrih legah možhno zukréne, in ga ſkorej nimamo tertniga plemena, de bi nam v dobrih legah poſéбно ſhlahtniga vina ne rodilo.

To terdimó is laſtne ſkuſhnje, ſhe pred 20 — 24 létmi ſmo is Rebóle, Ovzhjiga rebiza, Pikolita, Ráſhpize, Šípe, Diſhézhke, v poſlednjih létih ſhe zlo is Gnжете 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 pokušnjo. Lepóta, pokúf in shlahtnost duhá takih in takó starih vin se s befedo ne dajo dopovedati, preféshejo namrezh vse snane in navadne sapopadke. Grosdja se fizer raslózhiho po svojih plemenih, vina is njih se tudi raslózhiho, ali ti raslózhihi so zló majhini, ravno tako majhini tudi v priméri s takim vinam, ko je is mefhaniga, to je, vezhfortniga grosdja narejeno.

Léga tedaj narvezh pripomóre k shlahtnosti vina, tertno pleme pa ali forta, ali fvéť v kterim rafte, le nekoliko. K légi fhtejemo pa tudi podnébje, in pod podnébjam rasumimo vse okolilétne deshélne vremena, ki se s tertno rafťjo v vedni svési snajdejo, te so: gorkota in merslota, fihota in mokrota, flane. rofe, megle, deshivje, vetróvi i. t. d. Ko bi si is franzoske Marfilije, ali od Rájna vezh tertnih plemenov saplodili, bi is njih ne perdelovali franzoskiga ali némfhkiga vina, temuzh ipávfkiga; nafhe deshélno podnébje je vse drugazhno od franzoskiga ali némfhkiga, fo pa veliko vezh sda, pri vini, kakor tertno pleme, ali fvéť, v kterim terta rafte. Snálo bi pa tudi se prigoditi, de v enim is med dvajfetiť lét bi vse okolilétne vreména zhes in zhes, in popolnoma tertni ráťti in réji ne téknile; satorej sna fizer vino is eniga in enaziga nograda vfako léto dobro biti, pa vender fkuťheni vinorédniki dobro vedó, de vino eniga léta se od drusih lét raslózhi, in de v dvajfetiť létiť morde ni vino dvakrat popolnoma enako; je bolj ali manj prijétno, mozhno, farbano, biťtro, se hitrejfhi ali káfnejfhi zhíťti, da vezh ali manj, bolj ali manj vleshenih droshij i. t. d.

Ozhitno je pa vender pri vřim tem, de v kraju, vinoréji ne ravno flushezhnim, samóre úmen in fkerbno vinorédnik podnébje nekoliko po raslózhihih okoliřhnah nadomeřťiti, in dobro, vezhkrat tudi shlahtno vino tam perdelovati, kjer bi ga zhlovek ne ifkal.

Naj poifhe tedaj pořéťno prekfolnzhno in savetno légo, ne prevezh teshkiga ali ilóviga *), marvezh pekfakťiga in rahljiga

*) Prevezh iloven fvet ni v zló nobeni legi, in nikakor tertni reji flushezhen; terta hozhe po svoji natóri dalezeh okoli raskoreniniti se, kar ji pa iloven fvet vedno brani sató, kér je prevleshen, prevlazhen ali fmolen; dalej se ilovza fizer vode mozhno napije, ji pa ne pufi fkosí ozejati se; ko je prevezh deshevno, bo voda po verhu odtekala, pa nikoli fkosí ilovzo nishej se ozejala. Tak fvet je mersil, okoli léta prehíľadan, folnze ga ne pregréje, terta rafte v njemu bolj is vode, tudi grosdje je bolj vodeno, in ne more se prav rediti, in ne fosreťati. Ko je pa ilovza od folnza prevezh fpezhena, se ne more v naglih liťávzah vode napiti. To so refnize, ki jih vfakdanje fkuťhnje vřih vinřkih krajev terdijo. Koliko je okoli po désheťi frednje réje, ki se slo niski perblishuje, in vender komeť komeť le frednje vina daje! preiloven fvet ji ne tekne.

svetá; naj va-nj nasadí, ne pregoſto tertne plemena, ki niſo ſtiſnjenih jágod, ki ob enim zhaſu, in ne prekaſno ſoſreje; naj jih redi pritližno; 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 gredo; naj poſkerbí, de bo fleherna terta, de bo groſdje, de bodo groſdne jágode na ſolzi, na lepím 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, ſlaſſhi vina perdelovati.

Viſoki goſpodje, bogatini in drugi, kterim ſe ljubi, naj ſi naſadijo goſpoſke terte, poſtavim: Tokajerzo, Oberfelderzo, Riſflinko i. t. d., ko bi ſe jim ravno ne ſplazhalo; potrební bodo pri njih ſafluſhek imeli in ſami ſi bodo k ſvojimu veſélju mnoge, poſébno ſhlahtne vina napravili. Navadnim vinorédnikam pa moramo ſvetovati, fizer tudi ſhlahtne, pa rodovitniſhi tertne plemena ſaditi; oni le ſhelje, de bi ſe jim ſkerb, priſadevanje in delo poplazhalo, in na vinoréjo raſtroſeni denarji ſ dobizhkam povernili in ne morejo miſliti na tako viſoko ſhlahtnoſt ſvojih perdélkov, ktéra 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 fhkode, 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. Šhe zló mnogi imenitni goſpódje, kterim gre ſvojo domazho vinoréjo podperati, ſe puſté k ſvoji veliki nezhaſti in v fhkodo deſhéle oflepariti in vezhkrat unajne, trikrat ſlaſſhi vina, ko domazhe, tudi trikrat drashej plazhujejo! — Lah viſoko obrajta perdélke ſvoje deſhéle; Franzos je le v ſvojo domazhijo ſaljubljen, hvali, povikhuje, in viſoko zení, kar je Franzoskiga! kako pa mi? —

Kar pa naſhe ſoldánatje (Mergel) hribe in hribize doli do in memo Gorize in okoli Terſta ſadene, miſlimo, de ga neſmo ſhe vinoréji bolj ſluſhezhuiga ſveta vidili. Šem 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 kreſtavniga peſika (Kieſel) ſzenilo, in ki ſe nikoli is nogradov zhiſto ne ſpravi — ſzhafama ſperſti, ſtori ſemljo bolj rahlo, de ſe terte v nji tolikanj loſhej raſkoreninovajo.

fino 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 sanafhati se, in le eniga famo faditi; naj raji fadi **10**, **16** ali **20** plemenov ali fort, 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 fhkodo terpi, mu bodo druge she smiraj, ko tózha vfiga ne pobije, kaj fadú donefle; ko mu pa edino safajeno pleme fad odpové, potem s Bogam bendima! Mi fami imamo v enimu fvojih nogradov rasun ravenfort zhes **40** domazhih plemenov, bres de bi se bilo to po kakim namenu dofeglo.

Pofamesne zvetlize imajo vfaka posébej fvoj laften, vezh ali manj shlahten duh, zel svesik (pufhelz) pa is tazih zvetliz, v kterim nobena s fvojim posébnim duham ne smaguje, je nar prijetnijhiga in shlahtnejfhiga duhá. Nafhe fuhe, popred v misli vsete vina, is posamesnih tertnih plemenov, imajo vfako posébej fvoj shlahten duh, pa vunder se nam, in tudi drugim dosdeva, de fuhe in takó stare vina is mefhaniga, to je, vezhfortniga grosdja, le she nar shlahtnejshi difhé! Vezhfortno grosdje da vinu prijetni duh (Bouquett), de je kaj! Nafhe nografke vina is dobrih lég se poséбно lepiga in prijetniga duha, pa li Notrajuzi jih plazhujejo in vezhidél le vosniki po veliki kupzhijfski zefti jih popivajo; nekaj lét sem ga gré tudi nekaj maliga na Gorenfko, kjer ga pa prekerftujejo, in pod drasim imenam tozhijo.

Po vfih vinfskih deshélah fadijo tertne sa pertlizhno réjo, vezhidél bolj gostó, sa odtálno pa, ali vifhej speljano bolj redko; naj jih povfod faj vunder takó narasen fadé, de bi se flednji pri reshnji lahko puftil saroden lét od **6** do **8** ozhi! V mokrotnih in hladnih krajih jih fadé ne veliko nishje od eniga zhevlja, v fuhih in bolj gorkih pa dva do treh zhevljev globoko. Sa plitve fadeshe si previdijo, kar ni teshko, kratke fajenízhize s korenizhizami; vresane in pripravljene nafadé gostó v kaki vert ali na drugi perpravni proftor, de koreninize naredé; eno ali dve léti kasneji jih posadé v nógrad, kteri je pa she popred prekópán in k temu napravljen, in v kterimu naredé vfaki posébej jámizo. V fuhih, in gorkih deshélah pa, in s dolsimi fajenízami, to ne gré; teshko je she najti sa-nje mo-

krotén fvéť, de bi v njemu korenízhize napravile; raji pa, kakor de bi jih is tega namena globoko sakopovali, jih med tém, ki nov nógrad kopajo, ob enim vřadé, kjer imajo smiraj rařti. Sa řrednjo réjo řkopajo pri nař po njivah grape, po méri, kakor imájo navado oráti, k temu řekajo tudi dolge kolzhi. Lahi pa potrebujejo sa řvojo viřoko réjo, de ři ravno jih zló plitvo řadé, řhe dalřřhih kolzhi; kjer jih hořhejo gori na dreveřa řpraviti, jih vřadé takó, kakor de bi od dvéh řrani po 4 in 4 kazhe řrilesile, in řvoje glave povřdignile, kakor de bi ravno hotle na drevó, ki ga ob enim vřade, řlesiti.

Naj řhpógajo pa v řvoje řádeshe řajenize bres koreniniz — pri nař kolzhi imenovane, ali s korenizhizami — pri nař bilfe — vřelej bodo bolj prav opravili, zhe bodo debelřřhi in krepkeřřhi léř k temu obrazhali; řakaj vezhiga řhivota řajeniza tudi vezh mokrote ali řoka popije, krepkeji koreninize in mladizhize poganja in hitreje bo řrařla. Krepke kolzhi dajo pri nař vezhkrat řhe drugo léto řvoje rařti po vezh grořdikov.

V řvoje řuhe in debele řoldane (Mergel) potrebujemo okoli in okoli, tudi v Brégu in Berdah 3 do 4 zhevljev dolsih kolzhi; tóde takih, pořébnó pa řbranih ni vřelej ravno lahko dobiti. Tanjkih pa, ko dreta, nimář nikar řaditi, ře ti ne bodo obnařhale, — kdaj ti neki bodo řrařle? Ko imář pre kratke in řhlahtne kolzhi, ali pa nemřřhe bilřize řaditi, pođřtavi jih od řpodaj s ledíno, od řgoraj pa jim nařravi s plořhzami hiřhize, de ti jih řemlja ne bo řařherla.

Na hvalo řride, ko ima kolzh nekoliko dvélétniga řeřa sa nogo, to je, kjer ima na tléh řloniti; ravno na meřtu, kjer je is ozheřa řrařla, je neki řeřhář ali grintiza okoli in okoli, is te grintize, zhe ře v mokrotnim řnajde, ře řbudí veliko řpijořhiz ozhí, in ře hitro is njih řzimi dořti korenizhiz, in to ravno tam, kjer řo nar bolj pořřebne; torej, in kér je léř dveh lét krepkeji, je tudi gorřhi sa kolzhi kakor eniga léta; is vezh pa ko dvé léti řřariga řeřa nimář kolzhi nařpravljati, is taziga preřřarikařřiga řeřa ře ti řpijořhe ozhí ne bodo vezh, řaj ne obílo, řdramile.

Ako bi ti tvoje dela takó naařhale, de bi mogel nekteře dobre terte řkopati, in ako bi kolzhi potreboval, vřádi řkopane terte pa le takó, de pri vřaki nar léřřhi mladiko sa kolzh imář, zelo deblo pa, vře korenine, in na pavez prikrařřhane druge mladike puřti ji sa nógo; bořh vidil, de řhe pervo léto ti bodo nekteře grořdike dale; take kolzhi řo kod grobenize, ni po gorřhih prařhati. Kolzh

fe ti bo ukoreninila ravno kjer je léto popred sazhela rafti, sako-pano deblo pa in flare korenike, ki jo s perviga bogato s fokam previdvajo, bodo s zhasam odgnjile.

Ko drugim fajeníze réshefh, ali fadifh, delaj takó, de bo tvoje delo vselej sahvaleno. Bolj ki bofh fajenizam postregil s dobro, rahlo perfljó, s ledino ali trato, s roshjem ali drugim vfahnjenim raftlinjem, s gnojam i. t. d. bolj fe ti bodo obnafhale. Pripravljениh kolzhí ne dershi predolgo na simfkim smaju, fizer ti jih mras prehlini in prevsame, de ti vezh ne obselené. Ne nastavljaj jih na gole tlá, ampak jih podloshi ki en pedanj s perfljo ali kako debelino, de ne bo v velikim deshevju voda po koreninah fe ozéjala, in jih spirala, temozh pod njimi. Kjer koli jih pa na kaki rávni vfadifh, de bi fvét pod njimi deshevne vode proti ne popival, jo morafh na kako visho odpeljati, de fe ti v vodi ne vtopé. V nografke fadeshe nimafh nikoli kakiga fishola ali buzh faditi, de ti kake kolzhí ne samorijo.

Ko letaf v fuhi foldan vfajene nografke kolzhí prihodno fpomlad poldrugi ali dva pednja globoko odkopafh, pufti jih fhe dvé, tudi tri léta takó odkopane; fvét je sadófti rahel, de lahko dobro raftejo; globóko fe ti bodo ukoreninile; zhe fe kako selifhe prikashe, isruj ga; takó fi perhranifh dvojno odkopovanje, in trojno okopovanje, in semlje ne bofh nepotrebno, in k svoji fhkodi nasdol pomikal.

VI. Od tertne réje.

De fi ravno mnogi vinorédniki pravijo: „le dófti — dófti vina, naj bo she po zhimur hozhe“, fe jim vunder kadí, zhe fe jim v dobrih létinah flaba zena sa-nj obéta, ali zhe flifhijo, de ga drugi drashej prodajajo. Gorfhi ko fo vina, loshej jih je vselej prodajati, takó je po vfm fvétu. Kdor od sgorej plava, ne vtóne! — Dófti tedaj, pa dobriga vina — to naj bo tvoj namén in tvoj pregovor; ni sadófti, de perdelujefh obilno mehkiga grosdja, mora biti tudi srélo ali zukreno; vfa tvoja fkerb in prisadevanje, vfa tertna réja in vse okolilétne nografke dela naj temu namenu flushijo. Kakor rúdar pri nar manjfhih, vezhkrat ne videjzohih drózbah spravlja, de slató pokashe, imafh tudi ti okoli léta po malim, kar bo pa vender veliko sdalo, k shlahtnofci fvojiga vina pripomagati, de bo

tudi slate podobe in zene pošalo. Štvarnik te je postavil gospodarja fvetá, sakaj bi si ga ti po potrebah in premoshnosti flushevniga ne storil? — — tvoj úm samore njega mozhi k fvojim namenam obrazhati si; ko to storish, pokashefh, de si v refnizi Boshje shlahte! —

Ni nam jo fkorej snane kmetijfke réje, de bi vezh védnosti in fkerbi potrebovala, ko tertna — in vinoréja po vfih nju sapopadkih; kje so pa taki rasúmni, védni in vmetovni vinorédniki? Pred dvema létama so se bili lasfhki vífokoužheni naravoflovzi v Pádovi snídili; nekdo is med njih je v tem sbóru s bolj speljanim govorjenjam terdil: de Láhi jo nifo fhe v vinoréji kar stopinize od njih nekdanjiga patriarha Noeta naprej storili! Takó le se godi ne famo po Láfhkim, ampak vezh ali manj tudi po drusih vínkih deshélah. Namen prizhijozhkih saftavkov je, is nam vdanih bravzov vinorédnike, ki se na nishejfhkih stopinah vednosti snajdejo, po premoshnosti in prijatelsko v tem le nekoliko k gorfhimu napótiti.

Štari Gerki so terte prtlizhno redili, ta réja se fhe dan danfhenj gerfhka, ali prtlizhna klizhe; Rimzi so jih pa na vífoko speljevali, torej se ta fhega: rimfka ali vífoka tertna réja imenuje; med prtlizhno in vífoko raslozhijo fhe eno frednajo; zhe bi se od pol zhevlja do poldrusiga k prtlizhni, in od poldrusiga do fhterih k frednji réji fhtelo, pade vse drugo od 4 do 18 zhevljev in sna biti fhe vífhej, pod imé vífoke réje.

Ni jo raftline, de bi bila pod roko úmniga, in neúmniga rednika bolj voljna, in vgibzhna od terte; od pol zhevlja gori do 18 — 24 ali fhe zhes, je vmes veliko mér; na vse te mére se najde terta, v vezh vkup vsetih deshélah, rejéna, in pri vfaki réji poverne, in vezhkrat bogato, na-njo obernjeno fkerb. Gerki, Dalmatini, in v vezh drusih, posébnó nemfhkih deshélah terdijo prtlizhno tertno réjo, ja v bolj hladnih krajih so fhe zlo prifiljeni jo terditi; po lasfhkih poljih pa se dershe fhe smiraj vífoke réje; v nekih jutrovih deshélah pufté terte fhe zlo na pol sdivjati, in na nar vífokejshi drevesa ovijati se.

Ko je terta vífhej, in posébnó na kónje, verhe ali veje speljana, raji rodi, — róse in deshevne vreména ji ob zvetenju manj fhkodujejo, tudi manj operhuje, — nje grosdje pa ni vezh takó dobro, in ravno v priméri, kakor se vífhje vsdiguje, grosdje manj fosreja, je bolj vodéno ali firúpofto in manj zukreno; fhe zlo grosdje

tertzniga plemena, ki je po svoji vlaſtnoſti bolj zukreno, poſtane vodéno, ko ſe previfoko 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 fhe le zuſer nareja, in zuſer da tó, kar vinſki duh ali vinſko mózh imenujemo, ki ſe da v ſhganjarajah 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.

Hozheſh tedaj kaj dobriga, ſhlahtniga vina perdelovati, iſhi ga pri tleh, pritlizhna réja ti ga bo dajala. Laham dáje viſoka réja vezhidel frednje, tudi niſke vina, to je pa v priméri s gorko deſhélo, v ktéri raſtejo, rezhenó; ſakaj fizer vender bolji vino da pritlizhna réja tudi mnogih drusih prehladnih krajev; od druge ſtrani je pa tudi reſnizhno, de pritlizhne, úmne réje mnogitérih bolj hladnih deſhéł ód laſhke, in is poſébnó dobrih leg, veliko ſhlahtnejſi vina dajo od laſhke viſoke, in de Lahí fami, ko hozhejo kaj ſhlahtnejſiga perdelovati, s tertó na preſolnzhne gorize beſhé, in nje réjo mozhno ſniſhajo.

Pred 40. létmi ſmo fami v Brégu fhe veliko nogradov pritlizhne réje vidili, ſdaj ſo ſginili, frednja réja je ſploh navadna, in fkorej vſe ſe s dreveſam obdeluje; Breſhani pa fami ſpoſnajo, in is njih uſt ſmo jo ſliſhali, de njih vina ſo bile nekadaj boljí. Ali bi ſe ne dala v Berdah in po hribih okoli Gorize, tertna réja, ki ſo jo v ſtarih zhaſih od Furlanov previfoko poſneli, nekoliko ſniſhati, de bi fhe bolji Rebólo perdelovali, in Korofhze fhe bolj s njo k ſebi vabili? Vſim vinorédnikam, ki v okóliſhi naſhkih 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 okolíſtave pripuſté, poprijeli; kjer pa ta ne gré ſavolj ſhe od ſtarih zhaſov vpeljane in ſploh ſhpógane frednje réje, naj pri ti le ravnajo po náúkih, ki jih jim bomo tukaj ljodorádno 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 manjſhkih vtroſhkih, nar vezh dobizhka prineſe. Tak fkerbni in zhverſki delavez pride na- prej, nemarni in leni pa ſadej oſtane!

Ko bi potem, ki bo shelesna pót narejena, našle fiare zeste tolikanj vina vezh ne potrebovale, kar je lahko verjeti, ali bi ne bilo prav, jih po shelesni zesti na dalne severne kraje poshiljati? nikar ne mislite, de bi se našle dobre vina, — in ko bomo she shlahtnejši perdelovali — tam ne dale dershati. Portugalsko je veliko gorkejši od našlih deshél, pa is Portugala ga gre narvezh vina na Angleshko, kjer se da prav dobro dershati. Zhe bi kdo is severnih krajev k nam safhel in se pri nas vstavil, ne bo nigdar vezh po svojih domazhih vinih fanjal, nasproti pa, zhe kdo is bolj jushnih deshél se na bolj severne podá, ne more takó hitro svojih 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 grósdá. Kar koli kmetovavez flóri, ima, ne le famo s telefam, temozh tudi s úmam in premislikám flóriti, takó tudi pri tertni reshnji; zhlovek mora pogledat s bištrim, úmnim ozhefam nje flarost in raskorenizhenje, nje deblo in rafho, pótem naj jo obreshe takó, de bo nji pufheni sarodni léf s imenovanimi okoljnoštimi v taki priméri, de bo nar vezh, ko je mogozhe, grosdja dala, pa tudi prihodnih gotovo sarodni léf sredila. Pri reshnji nikar ne gledaj vselej na deshélno navado, bodi rasúmen. — Zhe bi eno tertó obresal na 12 ozhéf, in zhe ti naredi sa prihodno léto she smiram lep in krepek saroden léf, ali bi ne bila velika neúmnost in fhkoda, ko bi jo bil na 4 ozhéfa fkrajshal? 12 ozhéf, upati je, dajo vezh in boljshiga 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 puštil eno ózhize, bi bila faj samogla sa prihodno léto sarodno mladiko srediti; — una pa, ki je na tri velike verhe speljana, in ji je saródniga lefá sedem, ali 8 do 10 ozhef fkrajshanih mladik pufhenih, je sa-njo premalo, pri takim deblu in rafhi bi se ji bilo snalo defet do dvanašt tazih mladik puštiti. Po fhufhnjah nekih malo lét tako bištro okó (Takt) dobish, de, kér tertó pogledash, pa she vesh, kako jo gré obresati.

S úmno tertno reshnjo fé da she drugi namén dosezhzi, vezhkrat se samóre s njo grosdje poshlahtniti. Jágota, ki je na pro-

storu, ki ji okoli in okoli nizh ne sabavlja, lahko diha, puhti, fe prav redí, in dobro sredi; satorej je rastrefheno grosdje prijetni-fhiga pokufa, bolj zukreno in tedaj shlahtneji, kakor drugo pre-goftih ali flifnjénih jágod. Ako bi terta, pametno na ósem ozhef obresana, nam dala, poftavimo, deset rastrefhenih grosdikov, ko bi pa neúmno na fhtiri ozhefa fkrajshana, dala pét grosdikov s flifnjenimi jágodami, takó vífhej zenimo unih 10 rastrefhenih gros-dikov, ko bi nam ravno nekoliko manj mokróte dali, kakor tih pét grosdikov. Dobro rejene terte, to je, take, ki fo s shivesham bo-gato previdene, je prav, nekoliko bolj s sarodnim lesam jih obkladati, de poftane grosdje bolj rastrefheno, in de takó kofhato ne rafteje, in prevelike fenze ne delajo. Rastrefheno grosdje frednje réje sna dati gorfhi vino, kakor grosdje prevezh flifnjenih jágod, zhe je ravno pritlizhne réje.

To je ravno eden nar poglavitnihh vsrokov, sa kteriga voljo ne moremo kar pregofliga tertniga fajénja preljubiti; take tertize fo, ko de bi bile v lonzih rejene, fe ne morejo nikokor raskorení-zhiti, fo ena drugi na póti, in ena drugo sadufhé ali moré; rasun de nar saródnifhi ozhéfa, ki fo prek frede na mladiki, prozh me-zhejo, jih, na glavize obresovaje, fhe filijo, — ker fo vender ne-ktare med njimi mozhneji, de vezhkrat grosdje s mozhno flifnje-nimi jágodami, ki je dofti plehkejši, rodé.

Kadar vidimo v bolj fevernih meftih na kakim hifhnim sidu terto bolj vsdignjeno, in na 15 ali 20 glaviz obresano, fe nam prav milo ftóri; rafte ko nóra, in ima obilno grosdja s mozhno flif-njenimi jagódami; úpa ni, de bi ga kadaj mogli s veféljam sobati. Taki terti bi mi vezh sraká dali, tó je, bi je obresali na 12 do 15 sarodnih mladik 5, 6, do 10 ozhéf, de bi bolj rastrefhéno, in mende tudi vezh grosdja imela, in ne takó norfko rafila. Ven-der moramo tudi gotovo refnizo sposnati, de fe ne da vfake terte grosdje, in tudi ne vfelej na to vifho poshlahtniti, rasun, ko bi fe ji zhes vfo méro sarodniga lesá puftilo, de bi she sopet divjaku nekoliko podobna poftala; divjaki, takó fe nam posdeva, nimajo nikoli grosdja s mozhno flifnjenimi jágodami.

Obzhinfki zhafofif od 20. pretezheniga Malitravna Nr. 111 je povedal, de okóli Trapezunta na Zhernomorju, ki je bil pred vezh ftó létmi nekih gerfhkih Zárov fedesh, terte, ki jih na nar vífokejšhi oréhe in druge drevefa fpénjajo, le na 5. ali 6. léto obresujejo; nar hitrejshi nimajo take terte grosdja s prevezh go-

fimi jagodami, in de si ravno je deshéla takó gorka, de drevje zhes simo seleno perje obdershi, je grosdje vender komej fred Kimovza mehko, bendimo pa dershé fhe le o Boshizhi, ali pa nasledniga Profénza. Imajo pa to grosdje vezhidel le sa miso, kér takó vífoko od tál in fhe v senzah in velikih gofhávah, ne more zukréno postati, de bi se kaj dobriga vina is njega naredilo.

V vezh ógerfkkih krajih vershejo ob reshnji vef saródni les in vse mladike prozh, ravnaajo terto na eno okróglo debelo batizo, in perdelujejo — na takó pohlevni terti — fhe smiraj obilno grosdje. S perviga odreshejo, v navadni odtlizhni méri, mladiko tikama eniga ozhéfa; kar je vezh ozhef na mladiki, jih pokasé, vse druge mladike vershejo prozh. Drugo léto odreshejo mladiko, ki je is pufheniga ozhéfa srafla tikama leshája, grintize, ali tikama noge, is ktere je srafla, in takó vsako léto naprej. Grinta se na to visho od léta do léta fhíri, is nje se sbudí okoli in okoli veliko spijozhíh ozhéf, ki postanejo tudi saróдне. Letaf, postavimo, se pozhasi pozhasi prikashejo, kakfhno 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, pufhajo, druge pa otrebujejo.

Pri naf bi Rebóla, Ovzhji rebiz, Šipa in Pinjela takó rejéne, tudi rodile, pa ne vse is kraja; sam gosp. Šhamf nam je povedal, de Mufhkateljka se ne da tudi na Ogerfkim pefilíti, de bi na to visho rodila. Šred debila ene Pinjele smo enkrat grosdik perdelali bres mladizhize in bres perefíza. 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 povfod spomladi, pa tudi v jeseni se dajo obresovati; v nafhi fari poskerbé, kar je mogozhe, vse terte po njivah v jeseni obresati, vezhkrat, ki so fhe 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 pufhenih leshájov ali grint spijozhe ozhefa, — pri naf „flepizhi“ imenovane, tam, kjer jih nezhefh imeti, ne sbudé, in tebi ne nagajajo. Po sími jih pa nikar ne obresuj; ko bi se rane fhe prav ne safufhíle, in ko bi na naglim hud mras nastópil, ti snajo terte ravno tam popókati in umreti. Tudi terta, ki jo pred simo nekoliko od-

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

Obresane terté poſéбно frednje 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 ſvét dati, de, kakor hitro ſo nogradi obresani, bi imeli tudi prezej po njih ſaródni léſ, pri naſ „ſhparóne“ povesati; naj ſe le ſpomnijo, kako ſhkodo jim ſizer burja ſpomladi po nogradih ſtorí! Ko bi bili nogradi popred povesani, bi jih lahko nekoliko kaſneji okopovali, kar bi jim ſlo teknilo. Vſa tertna véſhnja pa po vſih vínſkih krajih in deſhélah, in pri vſaki tertni réji, naj bo pritlizhna, frednja ali viſoka, bi mogla takó ſpeljana biti, de flednji ſaródni léſ, ki ſe je tertí pri reſhnji puſtil, bi mogel, kar je koli mogozhe, na ſvoj poſébni proſtor priti, ali privesan biti. Pri frednji in viſoki réji vezhidel po dve ſaródni mladiki, pri naſ „ſhtreže“ s 8 do 18 ozhmi, ſpleteni ſveshejo in priveshejo. Le ſolnze, in ſrak delata in dajata dobro vino! le tega nikar in nikoli ne poſabíti!

Léſ, ktéri ſe ſa tertno réjo potrebuje, ſe zhe dalje le teſhej dobiva, kakó drago ga ſhe Breſhánje plazhujejo, ni ſa ſrežhi! Ljubi deſhelanje! dokler ſo hráſtovi gojsdi *) okoli in okoli vaſhe pre-déde in déde ſhe ſaſhírali, ſo po njivah klene ſadili, de ſo terté 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 terté in ognjiſha previdili? — — Mi bomo odmerli,

*) V nekim ſiarim piſmi ſmo brali, de Ipávſka grajſhina je bila ſhent-Vidzam dovo-ljila véſ ſhélod v hráſtovim 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 ſhtajerſkim, je bil na toſhbo Lorenza baróna Lantherja, kmetam Ipávſke in Rihenberſhke grajſhine 23. Roſhnizvéta 1574 kakor vlaſtnik imenovanih, pa Lantherju ſaſtaavljenih grajſhin, oſtíro prepovedal na ſemeljſke njive brajde, ali kakor sdaj pravimo „plante“ ſaditi, de bi ſe ſhito, nad kte-rim je, kakor pravi, vender vezh ſa ohranenje zhlovéſtva, kakor nad vinam leſezhe, ſe ne podrashilo, in de, ko je kdo terté na njivo naſadil, ima tudi od vina deſetino dajati. Zhe bi bili Ipavzi njive zhíſto ſa ſhito puſtili, in ſe le pritlizhne ali nograſke tertne réje derſhali, in na to vſo možh obrnili, kí ſo jo na frednjo 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 obrafhena in sarafhena, toliko manj bi nam tudi fufhe fhkodovale.

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

VII. Kakó gre sárod pred flánami obvarvati?

Terte so komaj obresane in povesane, pa se she bojé, de bijih kaj hudiga ne sadelo; ni ga fkorej fadú, de bi se kakor terta zelih pét do fheft mefzov v nevarnostih mnogih fhkodljivih vremen snafhel, vezhidel popred dosorí in ga pred nevarnostmi otmejo. Špomladanjfke fláne tertam veliko fhkodujejo, kakó jih gré neki pred to fhkodo obvarvati? — Nar bolj bi bilo take plemena faditi, de 10 do 14 dni kasneji poganjajo, in vender do praviga zhafa fosrejejo, — pri naf so létal fizer kasno, pa vse na enkrat obselelé! — Kér je pa zlo teshko tazih plemenov dobiti, moramo tukaj drugi fvét dati, ki bo vezh sdal, in ta je: nikoli ne bosh fláne bolj odganjal in panal, kakor, zhe s tertno réjo is dolín, v ktéríh ti flane prevezh nagajajo, na bolj jáfno ali fápno, na tak kraj, kjer flane ne padajo, beshifh. Prófimo, nikár se nam tukaj posmehovati! ni nè vfak kraj sa vfako réjo vftvarjen; ko se ena réja v nekim kraji ne sponafha, treba je drugo nastaviti, famoglávnost pri tem le nizh, zlo nizh ne pomaga.

Imamo brata v Šmarji, ki ga veliko bravzov nafhíh noviz posna, in kteri se je nam v poprejfhnih zhaíh vezhkrat pritoshoval, de mu v nekim dóli flane le prevezh terte posfhkodujejo. Rekli smo mu, in terdno sashugali, de mora s tertami bolj na fapno iti. Nafh fvét, ki se mu je is perviga zhuden sdél in naroden, je sazhel spolnovati; sdaj ne flifhimo vezh, de bi mu flane nagajale, in ima prav lepe vinfke pridelke.

Ali bi se ne dale spomladí terte s kajénjam pred fláno ohra-
niti? vezhkrat smo še v ozhitnih zhafofifih brali, de v nekih
némfhkih krajih bliso Rajna fo s kajenjam svoj sárod pred flano
obvarvali; ravno takó smo tudi brali, de vzhafi ni kajénje nizh
pomagalo. Tu napravijo, kadar se flane bojé, po rasfhirjanju vin-
fkiga kraja 10, 30, 50, 100 ali fhe vezh prezej vífokih kupov is
raflin, in vřefortne druge fhare, ki dajo veliko vodéniga dima.
Pořtavljani zhuváji pásijo po nozhi; ko bi imela flána pařti, dajo
s svónam ali řřélam snaminje, in drugi, k temu pořtavljani, mo-
rajó vse kupe ob enakim zhafu sashgati, de se na enkrat vř vin-
fki kraj s dimam sakrije. Zhe fo enkrat vři kupi sgóřeli, je treba
pořkerbeti, de se sa drugi dan novi napravijo, in takó naprej.

Veliko kmetovavzov je v nafhih krajih, kteri v shivo terdijo,
de nifo vse flane enako fhkodljive, kar tudi řkuřhnje uzhé. Ko
flána pade, in de se vidi ob řolnzhnim is-hódu kaki oblak, ali ob-
lazzhik na nebu, pravijo: de se bo flána povodila. Ko je pa nebó
zhřto, jasno in řrak ojřter, pořtane flána řrupéna in gorje tertam,
ktere sadene. To je řkorej, kakor smerslo jabelko ali smersliga
zhloveka prav pozhafi pozhafi, ali pa naglo odtájati.

Ne famo mnógi flovezhi mosháki in vífoko uzheni, temozh tudi
zeli naródi vřih pretezhenih zhařov fo se vezhkrat v vezhih ali
manjřhih rezheh vezh ali manj motili, takó se fhe dan danafhenj
godí, in mnogitere nařtopke vezhkrat vsrokam ali lékam perpfifu-
jejo, s ktermi je nimajo tudi te nar manjřhi svesize. Priporozhvali
fo nam možno is Franzoskiga in Nemřhkiga terte béliti (Zauber-
ring), in obetali fo nam od tega veliké dobizhke, tóde ta je prasna
bila! Uzhili fo naf po flámnatih vervih is řadnih dreveř mras v
kádi s vódo napólnjene odpeljati, tudi ta je prasna bila! Po ena-
kih flámnatih, gori na vífoke ránte ali řherdí privesanih vervih fo
hotli řřelni ali nebefhki oginj pořerkati, de bi se vezh tozha ne
delala, pa tudi ta je prasna! Imenitne novize fo nam is vezh kra-
jev in deshél osnanovale in terdile, de je ta in ta, v téj in téj
deshéli řvoje pořěřtvo s takimi rántami pred tozho obvarval med
tem, ki je okoli in okoli vřim drugim řofédam vse pobilá; prasna
je bila tudi ta, bila je lash ali faj pomota. S tem nezhemo niko-
gar řhaliti, prav řerzhno řhelimo, de bi od 10. řkuřhenj vselej
faj vender ena se práv obneřla, potem blagor zhlovestvu!

Pofamesne ljudi je lořhej v kaki pomoti řasjasniti, kakor zelo
ljudřtvo; k temu pořlednjimu delu se vezh lét potrebuje. Zhe kako

zélo ljudstvo kakšno pomoto terdi, in veliko va-njo saúpa, mu jo je zlo teshko is glave sbiti. Kakó pa zhe bi v tistih nemških krajih ali deshélah, kjer kadé, pri tem le tudi kaj pomote bilo? kakó, zhe bi v enaki nozhi, v kateri so kadili in se kajénja hvalili, flána she zló padila ne bila? ali pa, zhe bi bila padila, de bi se bila povodila in nizh ne fhkodovala? 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 oštrim sraku in práv shivim mrasu is vodeniga díma pa she vezhi flána narejela? ali ne vidimo po hudim in tihim mrasu gredejozhiga zhloveka polniga fláne, 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 foséfki, ali dva kmetovavza, ki stanujeta s svojma lastninama, kake pól úre eden od drusiga, in de je eden v 20. létih svoj fad pred fláno s kajénjam fedemkrat obvarval, drugimu pa, de je flána vse posmodila; po tem hozhemo tudi mi kajenje bolj zhiflati; popred pa nemoremo s dobro vestjo vinskim krajem, kjer je she takó vezhi pomanjkanje nad rastlinjem fvetovati, take velike, pogóstne; s teshavo spravljene in tedaj slo drage kúpe shgati. S tem le pa nezhimo prihodne fkufhnje grajati, naj taki, ki se jim ljubi, in ki imajo v kakih sapertih dolinizah, postavimo, ajdo vsejáno, de se s dímam dveh ali treh foshganih kúpov zela doliniza sagerne, she fkufhnje ispelujejo, pozhasi bo she refniza na dan prifhla.

Dunajfka z. k. kmetijska drushba je 6. Velkiserpana 1831 vse druge z. k. enake drushbe prijásno povabila in poprofila, vse raslozhno in okoli po vsih deshélah storjene fkufhnje, s kajénjam fad pred fláno obvarvati, nji s vsemi okóljnostmi in na tanjko rasodeti; de bi ona to rezh prav prevdarila, kar je nad tem dobriga, v en fklep spravila, in ga k pridu kmetovavzam osnanila. Prav dober namén, — pa nikdar nismo od tega kar befedize svedili vezh! — —

VIII. Od tertijonov in drusih kebrov.

Druhá nadloga, ktera sna spomladi zhes terte priti, so tertijoni, pri naf rudezhi, plavi, in selenkastosláti. Snáno je, de s rívezhikam perefne rézelzhke vpizhvajo ali sbádajo, de od tega perefá

svenejo, in de take v neke svaljke svijajo, kamur svoje jajzhiza polagajo. Perje se potem hitro posufhi, 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 fhkodo delali. Vezhkrat se tertijoni pomotijo, de tudi saródne petlize vpizhvajo, in de se sarodizi posufhé. Zhe terta ob perje pride, ne more vezh po svoji vlašnosti dihati in rediti se. Po vezh krajih delajo tertijoni veliko fhkodo, po drusih pa malo ali nizh; marfiktéri miflijo, de je to na svétu ali semlji leshézhe. Prav je, de komisijfki ofkerbniki na to pasijo, in de tam kjer se obilno tertijonov prikashe, — fosédje njih sváljke poredama pobrati in satreti morajo.

She drugi keber je, 4 krat vezhi od poprejshniga, poséбно terdiga shivóta, zhernobelkast ali sivkast, tudi s rívrzhikam, kteriga flavouzheni gosp. F. Schmid v Ljubljani, ki jih zhes 1500 raslozhnih kebrovih plemenov posna — po latinško „*Otiorhynchus 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 perefú 5 ali 6., pero je pa bilo rasun shiliz zhišto fnedeno. Od takrat smo se sami vezhkrat preprizhali, de ta keber samore, kar se popred nikoli flifhalo ni, ze le tertne fadeshe, v tretjim letu njih rafhe, do goliga objesti. Kakor godne fviloprejké ali shidne gosénze (kavalirji) murveno perje zhišto objedó, takó tudi ti kebre 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 fadeshu enako fhkodo imel, poséбно pa gosp. Ritter v Šhtánjelu, kamor je bil veliko tert is Rajna posadil.

Ti kebre prav hudó shrejo, pa le po nozhi; na terti od 8. do 12. mladik se jih komaj vidi 6. do 8. pri meru zhpeti; tudi teshko bi jih bilo satreti; na enkrat, zhe le tertó dregnefh, se štoré mertvi, padejo doli in se vezh ne ganejo; na semlji jih je pa teshko raslozhiti; tudi ne samorefh takó s lagami kakiga pertizha ali rutize pod tertó rastegniti, de bi ne zhutili in se popred doli ne svalili. Marfikdo 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 kebre fadeshe objedó.

IX. Od nografskiga okopovanja.

Shálóftno bi bilo sa zhloveka, ko bi imel famo od tega shiveti, kar bi mu semlja fama od febe rodila; obdelováti jo mora, zhe fe hozhe preshiveti, in s úmnim obdelovánjem semlje fi sna obilnifhi perdelke, fladkejfhi in prijetnifhi shivljenje nakloniti. Poverhna semlja po zelim fvetu je nar bolj mástna, nar rodovitnifhi; jo obdelovati, hozhe rezhi, jo na kakorfhno fi koli bodi visho rahljati, drobiti, mefhati in obrazhati, de poverhna pride h korenikam, in fpodnja, vezhkrat zhfsto mertva pa na verh, de fzhafama na folnzu, sraku i. t. d. tudi svojo rodovitnost dóbi.

Zhlovek fpervizh lovez ali ftrélez, potem zhedár, semljo obdelováje, je postal pravi posnemovavez Beshje fivarljive vfigamogózhnosti; famótné, divje in pufte kraje je fpremenil, fzhafama jih obdelováje, v fmehajozhe in nar prijetnifhi verte ali ráje. Kar koli pitaniga, shlahtniga in prijetniga febi ali drugim perdeluje, naj bo od mnogoverfhniga fadja, vertnih sélifh, drusih kupzhijfkih raftlin ali shlahtnih, lepodifhezhih in vezhkrat slo drasih zvetliz, to je on vse s úmnim obdelovánjem semlje is divjázhnosti potégnil, semlja mu je fpervizh le ternje in ofát rodila. Od takrat kar je sazhel semljo obdelováti, fe je na fvetu vftavil, in semlje poprijel, s njo svesal in porozhil, jo ima vlast in fi jo je svoj dom isvoljil. Ko je pa vse ókoli doma olepfhal in pripomogel, de fo perdelki tolikanj bolj pitani postali in fe poshlahtnili, ali ne bo tudi on v frédi take shlahtnosti fam bolj pitan ali shlahtnejí postal? in pri takim rassjasnenju fe ne bo pufil dalje rasfvetliti? ko fo jo nafhi fpredniki she takó daljezh perpeljali ali fe bomo mi tukaj vftavili? ali nam je neka pot naprej sagrajena? Nikakor, nifmo fhe na konzú, dokler bo fvet ftal, vedno bo samogel úmni zhlovek naprej iti, úmni kmetovavez semljo pridnifhi, obdelováti, in jo k obilnifhim in shlahtnejfhim perdelkam primórati! —

Takó fprizhujejo tudi vfakdanje fkufhnje, de, kakor úmnifhi in vmetnifhi fe semlja okóli terte obdeluje, tolikanj obilnifhi, pa tudi bolj pitaniga grosdja dája. Šrednja in vifoka réja fe vezhidel obdelujeti s drevesam, nograde pa je treba okopováti; po vífh vinfkijh krajih jih pa ne okopujejo, ne enakokrat, ne enako globóko. Vezhidel je navadno fpomladi terte nekoliko odkopáti; ako fe to is namena ftóri, de bi fe tertam sgorne, ali kakor pravijo „pri-verhne“ koreninize odresovale, téga pri naf potrebno ne najdemo,

rasun mladiz, od ktéríh smo pa she pred rekli, de se lahko bres fhkode in po pameti tri ze le leta odkopáne pufté. Preteklo je she zhes 18 lét, kar nismo svojih nogradov puftili odkopováti, in zlo nobene fhkode nismo pri tem imeli; ko kaka sgórna korenika úmnimu kopazhu kaj nadleguje, jo lahko odreshe, fizer se take koreninize pri kopánju, ali okopovánju nograda smefhajo, pridejo tudi bolj na verh, kjer jih ali sufha ali smerslina pomorí.

Po odkopovánju tert, nógrade kasneji okopájo enkrat, dvakrat, v nekih krajih fhe 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 plajfh tertnim koreninkam, po sími, de jih gréje, in obvarje pred smerslino, poléti pa pred hudim solnzhnim opékam; ta plajfh s mnogotero hojo po nógradi flazhene in mozhno vleshene semlje je treba spomladi práv práv srahljati in sdrobiti, de bi mokrota in gorkota lashej do korenin prilesila, in srak jih oshivljaj; srahljána semlja se sraka napije in is njega nekaj vógelza (Kohlenstoff) ferka, kteri je h rafhi in reji vsíh rastlin takó flushezhen in potreben, kakor kruh zhloveku.

Nógradi se okopávajo, de bi se semlja v njih preobrazhovála, to je, de bi poverhna spodaj, in spodna na verh prifhla; mnogiteri plevél, perje, léf, merzhesh i. t. d. v sgorni ali poverhni semlji strohní ali fognjil, poleg tega se sgorna semlja, kakor smo ravno rekli, okoli léta s srakam napája in od tega rodovitníshi postaja, práv je, de pride h koreninam, in jim nov shivesh da; spodna pa, od koreniniz smolshena, povshita ali fpita, de pride na verh nove mozhi ífkati in sadóbiti. Práv 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 sálógo preskerbeti, de se nógrada verh vselej, ko je potreba, s novo semljo previdi. Kadar tedaj pufhavo safájafh, nikdar jo do verha ne safadi; bodi prevíden in fpomni 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 sími na glavah in herbtih is konz nogradov nasaj gori na verh. Bres ovínkov jo povemo, de smo jo tudi mi she od fpodej nasaj gori nosili.

Okopováňje nogradov je fhe pošébnó koríftno sató, de se po njih vef plevél fkopá in satare. Plevél je, kakor povfod, takó in fhe bolj v nogradih nepotreben, in nepovablen goft, in vfiljen jùglar, kar on v nogradu povshije, tega terte ne dobé; úmni kmetovavez ne bo sató nograda nafadil, de bi noter plevél redil; okopováňje mora tedaj takó globoko in fkerbno biti, de se vef plevél, pošébnó fhe kjer rába (Quecke) in firka nadlegujeti, s koreninizami vùn fpravi.

Vezh fhkode fhe, kakor jo tertam od potrebniga shivesha vkráde, dela plevél po nogradih s svojo fenzo, s ktero tlá sa-kriva, de jih ne more folnzhna gorkota takó pregréti, in de na febi deshevno vódo, in vfakdanje rôfe vftavlja, s tem nograd hladí, in njega rasgrejenju sopet brani. Kolikor gorkote potrebujesh, zhe bi hotel 40 bokalov vóde v kotlu na ognjifhi v puh (fopár) fpremeniti, to je, fkaditi ali posufhiti, ravno tolikanj bi jo bilo potreba, sa tih 40 bokalov vóde posufhiti, ko bi jo po nógrafhkim plevelu hotel raskropiti. S plevélam možhno sarafhen nograd fpri-
zhuje od ftrafhno velike nevednofti in neúmnofti, ali pa od gróсне nemárnofti in lenobe vinorédnika. Poglejte takó s plevélam obra-
fheni nograd od mére eniga orála, koliko ftó in ftó bokalov vóde bi se posfhkropilo, de bi se plevél po njemu dobro narófil? Ko je pa pogoftim deshévno vréme, ko vfakdanje možhne rôfe padajo, povejte nam, koliko gorkote je potreba, de bi se vóda le is plevela fkadila ali posufhila? Kdaj bodo od plevéla obfenzhene tlá na verfto prifhle, de bi se rasgrele? kdaj bo pa fhe le prifhla gorkota doli do korenin? ali je kaj upa, de bi v taki sarafhzhávi grosdje kadaj prav frélo in zukreno poftalo? zvizhika, pa ne vina bofh notri pridelal! Rekli fmo she, pri Trapezúntu je takó gorkó, de zhes simo drevje seléno oftane, pa vender is grosdja, ki ga gori na vífokim, v drevesnih gofhávah in fenzah redé, de fi ga ravno zhes Boshizhe sréjejo, nizh dobriga vina nimajo.

Nikar ne míflite, de gorkota *) pride od sgorej, od folnza

*) Uzheni raslozhijo dvojno gorkoto: 1) rasvésano, sdramljeno ali shudéno; to obzhútimo, kader naf in vfako shivo fivar gréje, snég in léd topí; nikoli ni takó mras, de bi je fhe kaj ne bilo, pa vezhi, ko je mras, manj jo je; ta gorkota vódo ferka, de se, kakor pravimo, posufhi, to je, se s nje nar manjshimi drobzami fklene, sveshe in s njimi na kvífhko bejshí in to smiraj naprej, dokler je kaj vóde. To, po ti fhegi s gorkoto fklenjeno, in na kvífhko bejshé-zho vódo imenujemo puh ali fopár; po simi in pri vezhim mrasu ga vidimo is kakiga vrozhiga zhloveka, ali taziga konja, ki se vftávi, ali pa is gnoja, ki se naklada, puhtiti ali kaditi se, poléti pa, vezhi ali obilnífhi gorkota vódo fhe v

dóli, to ni réf, v tem se motite; ko bi takó bilo, bi sgorej blishej solnza moglo bolj gorko biti, fkuflhnja nať pa uzhi, de vífhje, ko

manjši drobce rastanjſha, in nevidama s njo na kvífhko beshí. Is taziga púha, ki se je proti vezheru ne pre vífoko vsdignil, se narejajo po nozhi, ko je prav tiho, rófe in fláne. Gorkota se spravlja in gré nasaj v semljo, vóda pa, ki je bila s njo v púh fklenjena, ostaje na selenini, to je rófa; ravno takó se tudi po simi v kurjeni stanizi godí; gorkota gre fskosi ſhipe, vóda pa, ki je bila s njo v púh ali ſopár svesana, na ſhipah ſaſtaja, de mokre poſtanejo. Is zeliga ſvetá, is vífh ſhival in raſſlin ſe vedno vóda po nozhi in zheſ dan kadí, in kakor ſopár, vezhidel nevidama na kvífhko gré; gori na vífokimu nebu ſe ſopár ſhe bolj raſtanjſha, de vezhidel fskosi vidimo, ko pa nekoliko gorkote, ki ga narasen derſhi, ſgubi, ſtopijo vodéne drobce bolj fkuip, in ſe nam pokashejo pod podobo megle ali oblakov; pri vezhi ſgubi gorkote, ſe ſprijemljejo vodene drobce oblaka v kanzhike (kapljize); te le, ſdaj ſhe teſhej, ne morejo vezh gori plavati, ſazhnejo po zhaſt dóli leſ'ti, po poti pa fskosi oblak pol ali zelo úro globoko, ſe ſmiraj druge vodéne drobce s njimi ſdrushujejo, de, zhe dalje vezhi in teſheji poſtajajo, dokler, kakor debéli kanzi (kaplje) na ſemljo padejo in takrat rezhemo: deſh gré. Ravno takó ſe dela deſh; kapljize od ſpodaj na pokrívazhi vreliga lónza, ali od ſnotrej na klobúku ſhgajnerſkiga kóſla; mokrota ſe je ſpremenila v ſopár, ſopár pa, ko ſe ohladi, to je, nekoliko gorkote ſgubi, 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 vſeſej pod enako podobo; nar hitreji je vóde narvezh pod podobo púha ali ſopárja, veliko jo je v ſnégu, lédu in v víſh mokrotah in fókíh zeliga ſvetá. H zhimo tó in tukaj? bo ſna bíti maſtkdo rekel! Sa odgovor mu dámo: kdor teh refniz ne raſúmi, ne bo nikdar úmnim vino — vinorédnikam priſhtet.

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

Ta gorkota ſe da mériti; 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 ſtopiníz raſdeljili, in k tému méro ſnajdili, ki ſe Reomírov gorkoméť, thermometer (Reaumur'scher Thermometer) imenuje. Enake ſtopinize, ki jim tudi „gradí“ pravijo, ſo uzheni moſhe 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 hoze rezhi, de ſhivo ſrebro je v gorkoméři ſheſt ſtopiníz pod ſmerslino padlo, in uzheni ſamorejo po tem takim ne ſamo vífokoſt gorkote, ampak tudi oſtróſt mrasa po ti méři raſumiti, in eden drusimu oſnati. Pri vezh kmetíjſkih opravilih je práv potrebno in koſiſtno gorkoméť 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 vídejozhe in ne vídejozhe rezhi (ſráki ali luſti) poſemeljſkiga ſvetá ſo jo polne; pa ſkrita je, ſe ne da ne obzhutiti, ne mériti, ko jo pa ſdramíſh, jo boſh obzhutil, pa tudi lahko méril. Reklí ſmo ſhe, de ſolnza jo nar bolj in nar vezh na ſvetu ſhuduje. Kemikarji jo ſnajo na veliko ſhéğ ſbuditi. V fróvim móſhtu, v gnóji, mokrim ſéni, v platní, ko ga je vezh kupov ſiſnjeniga in mokrige, jo nar hitreji neki gnjiliz (Stickſtoff) ſbudí; na ſhivim ápni jo ſbudíſh s vódo, v ſvojih laſtnih pluzhah s dihanjem, to je, ti vlezheſh noter neki kíſliz (Sauerſtoff), is tega ſe proti kakor dihaſh gorkota ſhuduje, de te greje tvoje ſhive dni, ko bi ti pa uſta in nóſ ſalapnili, zhe bi ſe v pluzhah vezh ne potikalo, bi gorkota tvojsa teleſa ſaſpala, pa tudi ti bi ſaſpal. — S krefanjem ſbudíſh ſpijózho íſkrizo, s íſkrizo ſaſhgeſh ſvezho, s ktero na ognjíſhu ſakuriſh, ſmiraj vezh jo ſbudíſh, dimnik ſe ti vname, hiſha ti ſgorí, pa tudi ſoſedova, vezhkrat tudi zela vať, terg, zelo veliko meſto, kolikanj in kako ſtraſno ſe je gorkota ſbudila!

fe zhlovek vsdigne ali gré, bolj hladno je, in de nar viſhji gore ſo na vezhno s ledénimi in fneshénimi kápami pokrite. Gorkota je tukaj le pri naf domá, v nafhi ſemlji; kakor kovázh merslo ſhelésise s zhverſtim tolzhenjem na nákváli rasgréje, de ſherézhe poſtane, ali kakor divjáſ s dergnenjem leſá ob léf gorkoto sdrámi, de oginj imá; ali kakor poſhteniga, lepiga fanta, 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 naf, 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 naf, in vſe drugo okoli naf, gréje, de jo obzhutimo. Ko ſolnze ſaíde, ſazhne gorkota pozhafi ſginovati, ſleſe ſopet v ſemljo, fe 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 obudi, 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 možno, bije, ſatorej ſo gorízhize vinoréji bolj ſluſhezhne od planjáv.

Dalej uzhi vſakdanja ſkuſhnja, de ſolnzni ſharki na zhiſtiſh 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 njiví s ſhitam obraſheni, ali na fenosheti. 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, ſoſrejaló in zukreno poſtalo. Œatorej morajo tudi terte poſamesno fajene 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, faj iſ vſakdanjih ſkuſhenj ne raſúmili; od kod pa vender pride, de groſdje, poſéбно 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 frajzo!

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

vi vpeljati, ne pezhaj. fe v tem veliko s starimi delovzi ali najemniki; famoglávni fo, nevoljni in zhmérni, v prizho fe ti bodo posmehovali in ozhitno fèrfali, rekozh: kdo je kadaj kaj taziga vidil ali flifhal, in ti ne bodo prav storili. Nad tem se pa ne zhudi; stare ljudi nove rezhi uzhiti, ta ne gré; najémi raji, zhe nimafh svoje drushine dovolj, mlade, bolj vbogljíve in tebi vdane ljudi; dobro jih plazhuj, prijasno fam 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 bofh nízih boljfh. Mladi ljudje hitro vfako delo posnemejo, to jih vefeli, komaj snajo eno, fe she drusiga uzhé in poprimejo; sadnjizh fe she s tem le ponáfhajó, in velikrat svojim tovarfham take nove dela radi pokashejo, in jim njih prid raslagujejo. Takó le pridejo nove fhege in dela hitro v navádo; nikoli pa nimafh noviga dela vpeljati famo s to befedo: „takó hozhem imeti“, marvezh imafh svojim domazhim, in tudi unanjim ali najetim delovzam vfako nóvo delo takó rasloshiti, de tudi njega koríft rasúmijo.

Kér fmo she tukaj do delovzov prífli, naj nam bo fhe dovoljeno opomniti, de fo delovzi tudi svojiga plazhila vredni. Ne bodi fkóp proti njim; fkashi fe jim priljudniga gospodarja, s vefélim oblizhjem in dobrim ferzam, ne pa, de bi jim kadaj ozhital, kakor de bi ti bili premalo storili, pri njih si imel biti, de bi bil fam vidil, kolikanj in kako fo storili. Gospodarjeva sadavoljnost je poloviza njih plazhila! Defét prav flushenih delovzov, zhe fe ravno med feboj kaj norzhujejo ali rasvedujejo, ti bodo s smeham vezh in bolj prav storili, ko dvajfet drusih, ki s nevoljo in klávorno, kakor na tláki, delajo. Kar fe s vefeljem storí, je vezhidel prav storjeno. Vezhkrat, kadar fmo v prètezhenih létih svoje delovze, ki fo vrozhino, tesho in trúd dolsiga dneva prenafhali, flifhali, kako fo na vezher shvishgáje, in veféle péfmi prepevájé na dom fhli; nam je bilo takó pri ferzu, de nobeden nar flovezhizh pevzov bi naf ne bil mogel bolj omezhati. Marfiktéri, kakor pravijo, dobri kmetje, fo v poprejfhnih zhafih svoje sínóve k nam na shernado (najemfhino) poshiljali, ne kakor de bi bili shernaditi navájeni, ali shernádenja potrebni, temuzh sató, de fo fe pri naf novih fhég dela nauzhili.

S takimi rasúmnimi in vdánimi delavzi fe da nógrad prav okopati, in v njemu plevél satreti, de ne bo kasneji vishej sraftil, 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 ripfa; satorej pofkerbé tudi, de vfelej, predenj je grosdje v móki, ga veshejo, to je, nove mladike od sgorej na kole pripenjajo.

S tazimi delovzi se da tudi salísani, to je, s vezhlétnim, plitvim ali le povérhnim okopovánjem fকাশén nógrad popraviti, zhe fi gá fam po nevédnosti salisal, ali zhe taziga kupifh, ti ga bodo pre-
rahljali, de bo vesélje. Špervizh se ga bodo tertize nekoliko vfira-
fhile, kér se jim veliko poverhnih korenizhiz poterga, ali kmalo po tém bodo fzherníle, de se bofh zhudil; s pervo bendimo, ti dajo debelfhi grosdje. Dobriga in globokiga kopanja nikar ne posabi, to ti da vfelej debelfhi jagode, in fhe posno v jeféni, bodo terte seléne oftale.

Od korifto nografhkiga okopovánja, in plevélniga satrenja fo v mnogih vinfkih deshélah takó možno preprizhani, de potem, ki terte odkopajo, nograde, ne po enkrat, ampak po dvakrat, v ne-
kih krajih fhe zlo po trikrat, pa ne vfelej enako globóko, okopu-
jejo. Švét ni enako po vfih krajih plevelu podvèrshen; tudi bi se snalo primériti, de she po fšarih navadah preplitvo kopájo, in ple-
véla 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 pogoftama okopovati, kateri fo preilovni, in v ktérifh se semlja sa kakim vezhim deshjam premozhno vléshe. Ako bi ne bilo navadno deshélno oródje pridnimu nagrafhkimu oko-
povánju primérjeno, tréba ga je primériti, ali gorfhiga is kakiga drusiga kraja sanefi. Od 20 lét fem fo gorfhi delovzi pri naf is tega naména fvoje, kakor pravijo, pikoníze, sa letó delo, ki fo doli vun in vun dva pavza fhroke, fkorej 4 pavze debele, od 12 do 17 pavzov s luknjo vred sa toporifhe ali rózhnik sdalfhali; va-
gajo v shelesu polzheterti do 4 funtov; s takó le zeli dan nograd kopati, ni ravno lahko.

Kdor nograd prevezh plitvo okopá, ne bo famo nograda, am-
pak tudi febe fleparil; plitvo in tedaj hitro okopán, bo tudi ob bendimi hitro potérgan! Ob deshevnih vreménih nikar nograda ne okopuj, prasno je rézhi: delo se bo lahko in bersh florilo. Ko se fkopana in mokrótna semlja proti ofufhi, prav je, ko ravno kaf-
neji désh na-njo pade, ne bo fhkódlo; ko ti pa fkopano mókro semljo désh saplofká, fe ti bo terda fhkorja zhes nograd naredila,

srak ne bo mogel fkos priti in korenin oshivljati, in nagle plóhe bodo po verhu otékale, brès de bi semljo rasmozhile; terte pa namesto fzherniti, bodo sbledéle, in fkorej boljshi bi bilo, de bi ga ne bil tisto léto zlo nizh okópal.

Ko je fkopaniga plevéla malo, in ko je droben, ga snafh po verhu pufhati, de se posufhi, ftrohni in prihodnjizh nekoliko pognojenju nograda flushi. Ko ga je pa obilno in debeliga, ga morafh vun is nograda spraviti, de ti ne bo nografhkih tál pred solnzam sakrival, in de se ne bodo rófe po njemu vftavljale in nograda hladile, vershi ga na gomilo, ali ko je potreba, oberni ga sa shivinško pizho, ali seleniga ali fuhiga, rasun tega poskerbí, de ne pride vmef nizh ftrupeniga, kakor je, postavimo: fmerdljivi jabelzhnik, po kterim fhe zeló kravje mleko, ako ga je sherla, fmerdí. Vémo, de bofh rekel: „faj ga shivina jé“, kaj pa de, zhe je privésana, isftrádana in zhe ji drusiga ne dafh. Posheni le enkrat krávo na kraj, koder jabelzhnik rafte, in pási, zhe fi ga bo fama svoljila jesti?

Kér Ipávzi nograde le po enkrat okopávajo, prav bi bilo, de bi jih nekoliko bolj globóko, kakor imajo fizer navado, in kasneje okopováli, de bi plevél, ki se je she prikasal, ob enim saterli in de bi terte, kader bi bilo nar bolj potrebno, is bolj rahle semlje rastle; druge poljske dela pa, ki se jim filijo, jih primorajo, de jih pred, ko je mogozhe, okopájo. Svetovati bi se jim ne moglo, de bi fhe po f. Petru to délo florili. Hude fopárizi in solnzni opéki bi snali fkos srahljano semljo tertnim korenikam prevezh fhkodovati. Ko bi se pa fém ter tje, sna biti v preflabo okopánih nogradih, kaj vezh plevéla, poséбно firke, ali gostiga velikiga múhvizha prikasalo, ga sna od f. Lorenza, kadar ima navado mlade kolzhi obrufhiti, do f. Jerneja poruvati in is nograda spraviti.

Kar fmo pri nografhkim okopovánju od srahljenja, sdrobljenja in obrazhanja semlje koriftniga povédali, samore fledni kmetovavez na úmno preoránje, de se semlja dobro obrazha in drobí, ali pri obdelovánju vfake druge réje, po danih priloshnostih, v pravim zhafu, de se semlja pri korenikah ne sablati, ali v hudih fufhah fe korenike fhe bolj ne fpekó, k svoji pridnosti oberniti. Vsfakdanje fkufhnje uzhé, de bolj prav in pogoftim, ki se rastlinam pléve, in semlja okoli njih mefha, bolj fe tudi ponafhajo.

Od saplevelenja frednje tertnje réje, fe bo v naslednim odlozhku kaj vezh v misli vsélo.

X. Kakó gré fhe dalje terte isrézhiti?

Terte obrésane in povésane, oboráne ali okopáne, hvala Bogu, bofh rekel, delo je storjeno! Vinoréja pa nima fhe s tem sa dobro; na ravnost ti jo povém, de tó je fhe vse prevezh is debeliga, de vfa nekdanost je tudi takó ravnala, de sedajnost vezh od tebe terja. Vinoréja modra gospá, priljudna priyatliza te sheli, kakor fkerbna mati fvojiga otróka fhe v bolj lepó obdelani ali omikani nograd peljati, in ti fhe 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 svediti? Ali nifi nizh radoveden? Ko bi tvoji v klét povabljeni fosédje in priyatli, ali tudi vinfski kupzi tvojo kapljizo gorfhi, kakor dosihmal, imenovali in pohvalili, bi te tó zló nizh ne veselilo? Ko bi sa naprej fvoje vina drashej, ko do sdaj prodajal, bi ti tó ne bilo vfhezh? Réf! Postavi lonez s shlahtno zvetlizo v kaki hram, de ne bo solnza vidila, ali ti bo lepo raftla, in se dobro ponáfhalá? — Naj te sapró sa tri mesze v neko malo stanizo, ako ravno s vezhimi továrfhi, ki ti bodo fhe sa vezhi nadlego, naj te pítajo s nar bolj sbranimi jedmi, ali ti bo tó teknilo, zhe ne bofh smel kar stopinize na sdravi srak, na gorko solnze storiti? Taka le se tudi grosdju godí, ko v fredí gnjezhe in fenze kofhate terte prebiva, de nikoli solnza ne vidi! Ni sadoši ne, de je terta na solnzi, tudi nje grosdiki naj se ga rasveselé, naj jih faj vender nekoliko od ene ali druge straní obfije, de bodo bolj ratali. Kakor tedaj mila mati fvoje déte, ki ga nekoliko sagernjeniga v narozhju dersí, ima tudi terta fvoje grosdike na videshu, faj postranskimu poglédu imeti.

Kakor fo naf v vfih vednostih in uzhenóftih, vmetnostih in rokodéftvih drugi naródi prehiteli, takó tudi v vinoréji; mi Šlovenzi, jo zhmo rezhi! Ali ne klampamo vfi Šlavijani sa njimi le od daljezh? in pa fhe fkorej, kakor de bi naf na vérví famí, in fhe po fíli sa feboj vlekli. Nafh národ, v nar vezhim fhtevilu, in nar dalje po fvetu rasprostojen, je prifhal v fvojih ftarih ftarih ozhakh is merslih, ledénih krajev, is divjih, tamnih gojsdov; ali pride ki od tód, de jo ima v fvojim ferzu fhe takó malo gorezhnosti sam sa fe, in sa fvojo domovino? de ga takó malo mika in fspodboduje sa lastno omikanje in ofrezhenje? Nar vezhi národ, in nar dalje sad oftati, ali je to sa-nj zhaftitljivo? Pod Turkam jih réf sdihuje zhes pét miljónov nafhiga flavjanfkiga naróda v ftrafhni fush-

nosti; pod teshko shelesno kraljevo palizo rufkiga zára se jih snajde zhes 40 miljónov; mi pa, ki domovujemo v fhtevilu 15 do 16 miljónov pod nar lépfhi zvetezhim venzam nar miloftljivfhiga in mirnifhiga Zefarja Ferdinanda I., ki nevtrudama sa nafhe rasjafnenje in ofrezhénje fkerbí; mi, ki nam je pred drugimi Šlavijáni od vezhéra, od Lahov, luzh rasfvetljenja v fveti véri, in v mnogih drugih vednostih in umetnostih she pred vezh stolétmi dofhla, de fhe dan danafhni, ali k vezhnimu hvaleshnimu fpominu vse, kar je lepiga, pitaniga in drasiga, shlahtno, ali is Láhov imenújemo; mi, ki naf Nemzi takó lepo k febi vabijo, nam takó prijasno salóge fvojih vednost odpirajo in ponujajo, ki takó ferzhno sheljé s nami pobratiti se *); ali se jim bomo fhe smiraj glufhili? in fami febe fhe v nizh stavili? ali réf, naf ne samore nizh fpodbofti, de bi fami febe vífhej zenili? sa drusimi narodi hiteli, jih dofhli, in s njimi enako vífokoft, zhaft in prijetno shívljenje dofegli? Prozh tedaj s vfo flepóto, de se ne bo nihzhe vezh med nami fvojiga naróda, fvoje domovine, ali fvojiga jesika frameoval! Zhèhi, **)

*) Notrajno-auftrijanska drushba sa obertnost in rokodelstvo je lansko léto na Shtajerskim 405, na Korofhkim 244, in na Krajskim 145 tovarshov fhtela, kétiéh vfak na léto po pét gotdinarjev, drushbne naméne podpirati, pripomore. Té deshéle fo bile pred vezh létmi, po milofti Njih Zefarfke Vífokofti Nadvojvoda Joána povabljene k imenováni drushbi pristopiti. Nihzhe ni sgornih Auftrijánov k temu pristopku klizal ali vabil, — fami fo se priproffli, in dobrovoljno jih je do pretezhéniga léta k ti drushbi 1458 tovarshov pristopilo! Taki le fo Nemzi!

**) V Ljubljani fo bili pred dvéma létama namenili nedeljsko sholo v rasjafnéne obertnosti in rokodelstva napraviti; kér se pa v Ljubljani krajnsko in nemfhko govori, fo nam, ki smo bili ravno na poti v zhefke Toplize, slavni in sa domovino vneti roják, rajnki gofp. Praprotnik shivo narozhili, de bi bili v Prágu, kjer tudi zhefko in nemfhko govoré, skufili svediti, kaj v tazih fholah, in v katerim jesiku uzhé. S veliko voljnoftjo fo nam tam vfe, kar te fhole vtizhe, na tanjko dopovedali in pokasali, svedili smo, de jih v Prágu 1100 ob nedeljah v take fhole hodi! De jih imajo 11 rasnih velikih staniz ali fálav s 11. uzhitelji v treh rasnih hifhah, kér ni bilo mogozhe vfga pod eno ftreho fpraviti, de jih uzhe po zhefko in nemfhko. Mehaniko pa in kemijo famo po nemfhko. Šami smo bili neko nedéljo ob deféti uri v tako fholo ftopili, kjer fo Mehaniko raslagali, nafhli smo okoli 130 poflufhavzov, nektére pri starofti 30 lét, tudi vezh korporálov in feldbébelnov med njimi. Poféбно veliko jih je, ki se rifati uzhé, pokasali fo zam od tazih mojfrovke dela, f-hranjene v fholi k vezhnimu fpominu. Zhèhi fo bili prvi obertniki v nashim Zefarstvu, in se smirej takó uzhé, kakor de bi fhe nizh ne snali! Nafhe Iderfhize pa fhe smirej po starih obrasih fhpiže delajo; bojé se, de, ko bi jih po kakih novih prizhijozhimu zhafu bolj primérjenih zhertalih ravnale, bi jih vezh ne mogle prodajati! —

S enako pofreshljivoftje nam je gofp. Hanka, moshák evropéjfkiga flavftva, in prvi Šlavijan, kér vse flavijanfke jesike rasúmi, neke rasjafnénja, ki muséum sadenejo, podelil, in fvoje ferzhne shelje rasodel s Ljubljanskim muséumam v takó sveso ftopiti, de bi fl, kar bi od pifmenftva bilo, na krish pofhíljali. Na poti nasáj smo vse, kar smo v Prágu taziga svedili, gofp. Praprotniku na tanjko dopovedali. —

Horvátje, našli blishnji fofedje, Šlováki po Ogerſkim i. t. d. vſi ſa Nemzi podviſajo v ljubesni do domazhije, v ljubesni do Zefarja in do lepih, koriftnih uzhenof. Ali bomo mi Šlovenzi, mi, ki ſmo med vſimi Šlavijani nar ſtarji ſhlahten kamen v kroni naſhiga zefárſtva, ſadej oſtali? De bi vender te beſede na takó gorezhe ferza padle, kakor gorezhe je bilo, ki jih je oſejalo! naj ſe v njih globoko vko-reninijo in lepó zvetéjo, de bi ſanámfſtvo — naſhe meſó in krí — v blishnji prihodnoſti is njih obilno ſadú s hvaſeſhnoſtjo vſhivalo!

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

Zhlovek ne diha ſamo fkosi pljuzha, ampak tudi fkosi kóſho. Odraſheni pa ſgubi v 24 urah s dihanjem, in videjozhim ali nevidejozhim pótam 4 do 5 funtov mokróte, ki ſe vezhidél ſpróti v fópár ſpremenuje, na kvifhko letí, in is ktériga ſe, kakor ſmo ſhe v miſlih imeli, tudi deſh dela. Imamo po ſvoji kóſhi neſhteſvilno nevidejozhih lúkniz, po ktérilih mokrota vun puhti; imamo jih pa tudi drugih bres fhtevila, ki ſo pijávkize, ktére is ſraka ſhivesh fèrkajo. Kaj bi tebi pomagalo, te s jéſham, ſhganjem ali s káfro oprati, ali s brinjevím 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, diſhajo in puhté v polétnim zhaſu po perji. Vſi oſtanjki od ſhivesha, vſe nepotrébno ſe po perji is njih fkdí, ali ſpuhti; po perju pa tudi zló veliko ſhivesha is ſraka v ſé potegujejo, ſerkajo ali pijejo. Niſi ſhe nikoli vidil drevo na kakim ſidu raſti? Kam dela neki korenine? Ali ne ſhivi po perju is ſraka? Ko bi na latnik ſpeljano tertó, 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 fuho, de bi ga lahko kakor fhtúpo ſmanzal? Kolikanj mokrote, ali fóka bi bilo zheſ dan potreba, de bi bilo perje ſeleno in friſhno oſtalo? Uzheni moſhje menijo, de terta v premeri 17 krat vezh kakor zhlovek na dan

po perju spuhti, de se tolikanj is nje fkadí! Ko bi terta po veliki fufhi ali folnzhnim opéku zló ob vse perje prifhla, naj potem deshuje kakor si koli bodi, kaj se ti sdí: ali bo nje grosdje fosrejelo? Kratko nikar, tó léto ne vezh; nima perja, ne more vezh dihati ali puhtiti, in sóka, ki ji ga korenine obilne poshiljajo, ne more povshiti, nepotrebni ga 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 ferkajo shivesh is sraka, in nepotrebne ali nadleshne ostanjke od shivesha od sebe dajo ali vun pahajo, se is njih ispoté ali fkadé. Torej mora vfaka jágodiza okoli sebe proftor imeti, de lahko po svoji vlastnosti shiví, fizer se sapáse, obolí in poslo pride. Bres folnza, ali bres gorkote ga pa ni nobeniga shivljenja, terta in grosdje mora tedaj dovolj gorkote imeti, fizer ne bo raftlo in dosorelo. Rasun vodeniga fopárja, in nepotrebni ali nadleshni ostanjkov puhté vse raftljine tudi neki kifliz*) (Sauer-

*) Diháje ferka zhlovek kifliz is sraka; v pljuzhah se kifliz raskroji, nekaj se ga fprime s kervjó, in ji dá rudezho farbo, nekaj se ga sdrushi s voglizam, in tega vun pahámo; gorkota pa, s ktéro je bil kifliz popred terdno svesan, postane rasvésana, se sdrami, in ta je, ktéra naf gréje. Ko bi ne bilo vezh kifliza v sraku, bi ne mogli vezh dihati, bi se salapnili, bi poginili mî in vfa shiva fivar. Tudi ogenj bi vezh ne gorel bres kifliza. Na ognjifhi se godí ravno takó, kakor v nafhih pljuzhah; kifliz se sdrushi s mnogmi rezhmi, ki so bile v drevah, in sgine s njimi fkósi dimnik, gorkota pa, s ktéro je bil kifliz takó svesan, de je popolnoma fpala, se od njega lozhi, se sdrami, postane rasvesana, in samore ze le mestia foshgati. Vfa taka gorkata pride tedaj od kifliza. Vfa shiva fivar in ogenj tolikanj kifliza povshije, kdaj bi ga she bilo moglo smanjkati, ko bi se od kod ne nadomeftoval? Vfe raftljine zeliga fvéta ga védno is febe puhté, de ga je smirej sadofsi, in smirej v enaki primeri po zelimu fvetu v dolinah in na vfih vifozhinah. Med 100 déli sraka, v ktérim prebivamo, ga je 21 delov kifliza, 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 vfa shiva fivar kifli vogelz (Kohlensäure), to je taki srak, kakor gomisla is kifle vode, ali kakor fhen is mofhta pride, ki fe kuha. Klet poln mofhta, ki fe ravno kuha, se hitro, zhe ga kaki veter fproti prozh ne odshéne, s takim kiflim voglizam napolni, de bi neúmni zhlovek hitro v njemu fe salapnil in poginil; sakaj v kiflim voglizí ne more nobena shiva fivar dihati, tudi fvezha ne goreti. Srak is kifliga vogliza je 11 krat tesheji, ko srak v ktérimu shivimo, fe pufí tedaj, pa zlo s lahkama, is posóde v posódo prelivati, de fi ravno ni nizz viditi. Ko bi v kaki isbizi, ki je tikama saperta, vezh ljudi prebivalo, kakor fe v mestih pri fromakih po simi vezhkrat godí, in ko bi spat fhli, se sna primeriti, de vfi poginejo, in drugo jutro, kar fe je she velikrat pergodilo, vse mertve najdejo. Kifliz so s dihanjem v isbizi povshili, in ga s kiflim voglizam, ki fe je is njih pljuzh puhtil, nadomeftili. Ko bi taki ljudje fhe kaj ognja k febi v isbizo vseli, fogreti fe, bi fhe hitreji poginili, sakaj tudi ogenj kifliz povshiva, in ga s kiflim voglizam nadomeftva. Kifli vogliz je tudi smirej v enaki priméri v sraku, v ktérim shivimo; v 100 délih sraka je en del kifliga vogliza. Sakaj pa ne vezh? faj ga vfa shiva fivar vedno is svojih pljuzh vun paha? Kadaj bi bil she mogel zeli fvét s njim.

stoff), ktériga nam vse rašljine 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 fkušteni vinoredniki vsih vinfskih deshél fo pa popolnoma previshani, de niso vse mladike, ki na obresani terti sraštejo, tudi ne vse peréfa na mladikah, tertni rašhi potrebne, marvezh, de se dajo mnoge peréfa na mladikah, vezhkrat pa tudi zeze mladike, bres tertne fhkode, in k velikimu teknenju grosdja prozh vrezhi. Ko se po ti fhegi terté isrézhejo, imenujejo tó sploh: „terte trebiti“ v nashih krajih pa „terte mandati ali oberati“ in kar prozh mezhejo, se klizhe pri naf s delam vred „mandanje“.

Poglavitnifhi namémba tertniga otrébenja ali mandánja je: grosdji, — de bi prevezh v fenzhnim hladu kofhate terté in v sadahnjenim sraku ne zhepelo, kar mu ne tékne, — pót odpreti, de bi ga po nji bolj sdrav srak, folnzna svetloba in gorkota dofhla. Pokufi, dragi prijatel! vender enkrat grosd is frede gofhave kake kofhate terté, slašti pri fredni réji, in grosd od svunajne strani na enaki terti, ko bi bil ravno s enim peresam nekoliko sagerljen, oh kaki raslozhik bofh nashil! Ali ne najdesfh vezhkrat fhe ob terganju, postavimo na gnjetizhni terti, de svunajni grosd je lepó zhérnoplav, in dobriga pokúfa, snotrajni pa fhe popolnoma selen, bres pifane jágodize, ko ravno na pol mehak, je vender voden ali fhe kifel; ali bi ne bilo bolji prozh ga vrezhi, kakor med dobro grosdje djati? Tú vidisfh, de bres sraka in folnzne svetlobe in gorkote jo ni nobene srélošti, ne grosdnje lepe farbe. Kar ti je tukaj rezhenó in pokasano, lahko obernesfh v priméri na flednjo bolj kofhato tertó pri vsaki réji in v vsaki vinfski deshéli. V nogradu imasfh mlado ali pognojeno, možhno rašljivo tertó, ki fi jo na fhparón defetérih ozhef obresal, ktére ti dajo 10 lepih mladik, prav prav mozhen fhparón ima pa fhe pri vsazim saródnim ozhefu nar manj eno ravenoko, vezhkrat fhe zló saróдно; ko ti vse pahnejo, jih imasfh sopet 10 mladik, tedaj she 20; kér je pa terta kakor smo rekli, možhno rašljiva, se sna priméríti, de dobisfh na 10 poglavitnifhih mladikah is novih letasfhnih ozhefov, v oglizh-

napolnjen biti in vse shivali poginiti! Semlja ga na fé vlezhe, ga sproti ferka, in se s njim napája, in s njim, kakor nar potrebnišhim shivesham vse rašljine redí. Takó le se ta rezh veshe in verti! Rašljine naf shivé in vfo shivo fivar s kiflizam in s svojim sadam, vse shivali pa redé rašljine s njim potrebnim gnojem in voglizam! Kakó zhudna in módra je vsígamogozhnost Boshja!

kih tikama peréfnih rezelzhkov, fhe 10 ali 15 ravenmladik, in fpodej nishej po debli, ali is lifhaja pufheniga sarodniga lesá fe samorejo fhe neki flepizhi sdramiti, in ti fhe veliko mladik pridjati. Ko bi ob grosdnji veshnji vse to vkup gori na paládizh privesal, ali ne bo prevelika gofhava postala? takó fe sna primeriti, de is nar shlahtnejih tertnih plemen po sanikernoſti prav plehko grosdje, in flabo vino pridelaſh. De v tazih gofhavah, zhe je kolikanj deſhévnó, mora grosdje, tudi na nar shlahtnejih plemenih, opèrh-niti, od tega nezhmó 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 naſhkih krajih pri pertliſhni in frednji réji veliko nevédnóſti ali neúmnoſti, nar hitrejſhi pa sanikarnoſti.

Pred dvema létama, ki fmo fe na Moravſkim od Znajma méji dunajſke deſhéle perbliſhovali, ali fmo jo ſhe morde preſhli, fmo ſagledali v ofójnoſti nekiga goliga hriba vaſízo od 20 do 25 po-famesnih hífhiz, pa ſe biſtro osiráje jo niſmo mogli ſhive duſhe v nji najti, vidili fmo marvezh fhe mnoge pokonzhne vrata v hrib. Vganili fmo jo, bres fhe kake tertize viditi, de tó morajo vin-fki kleti biti, kar nam je tudi poſtiljon poterdil. Kader fmo verh hriba ſádej puſtili, fmo priſhli v fredo nógrádov, 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. Švoje ſhive dni jih niſmo vidili, ne takó pritliſhnih, ne takó lepó obránih ali otréblenih, pa tudi pleveliza ga ni bilo med njimi viditi; ſamo pregoſte ſo ſe nam sdéle. Na zeſti vſredi nógrádov je nekdo podnógraſhki klét imel, in is njega vino na zeſto tozhil; viditi je bilo ſamo lúknjo, ſkos ktéro je is kléta vino noſil. Práv pripravna naprava popotnikam is ſevernih krajev, ki niſo fhe nikoli vidili, kakó vino raſte, v pervim nógrádu, ki ſe jim naletí, jim tudi njega ſad v pokuſhngo ponuditi! —

V tazih nógradih in pri taki réji jo ni, in jo ne more biti ko-fhate terte, tudi po Ipávi je veliko takih nógrádov, ktéri ſavoljo tertne raſtljivoſti zló nizh mandanja ne potrebujejo. Grosdje ſe vidi vse, ja s perſham lahko na vſaki grosdih v njemu pokasheſh. Na orálu taziga nógráda pa boſh veliko vina, ga ſnaſh 200, kaj pra-vimo? ja fhe zlo do 150 bokalov pridelaſti. Velika obilnoſt vina na enimu orálu! Tudi take nógrade, — poglej, takó le zhudni fmo —

ti fvetovamo, ti velimo, te sarotimo, ne v fvojim, temuzh v imenu gori imenovane góspé Vinoréje, jih mandati. —

Povej vender enkrat v pravi lepi prijasnosti, ko terto obreshf, naj bo she na kolikor si bodi ozhesf, kaj pri tem misliff, kaj sheliff, kaj je tvoja namémba? Ali ne, de bi vfa mokrota, ki jo terta s korenikami is semlje potégne, ali kakor praviff „vfa mózh“, ravno v te pufhene ozhesfa prifhla, in jih redila, de bi, ko fo saróдне, letaf lepo grosdje, in sa naprej krepek saróden léf dale? Ko bi ti o f. Jakóbu, kadar na Nánofu s delavzi fenó spravljaſh, shéna sa te in tvoje delavze tri jedí sa kófilo poflala, in ko bi po poti noſitelju, lazhni in fitni júglarji nekoliko s proſh-njo, nekoliko pa po fili, kar je od meſá, fhtruklov in vinſkiga povshili, de bi ti v nekim lonzu le kaj od fiſhola in kifle répe oftalo, in ravno takó drugi, tretji dan i. t. d. ali bi ti s fvojimi delavzi krepek oftal, in zhverſto fenó spravljal? Ši pa ti takó priſmojen ali sarobljen, de ne véſh, kam ta befeda letí? de pripodobe, in nje náuka ne raſúmiff? Taka le fe v tvojim nógradu godí. Po neúmni in flabi reſhnji fo tertne debla polne liſhajeſh ali grint, is teh se sbudí veliko flepizhov, in is flepizhov fe fzimi po debli polno 5 do 10 ali 15 mladizhiz; kaj pa de majhnih, pa vender hozhejo shiveti. Od f. Jurja do f. Mihela je pét meſzov, odgovó-ri, v tih petih meſzih, kolikanj fóka, ki ga je terta is semlje po-tegovala, fo té mladizhlize, kakor nepotrebne pijavkize, ali nad-leſhni juglarji, is tertniga debla poſerkale, de ga niſo sgórne, od tebe pri rěshnji pufhene ozhesfa dobile, in ravno sa tega voljo lazhne, flabeji in bolj puſto grosdje dale, in flabeji léf, ſna biti fhe zló nesaróden, sa naprej sredile? Daj jih máteri, ki ima mleka le sa eniga otróka rediti, fedmero otrok, kakó jih bo neki dojila in sredíla? Šaj ne bodi vender tak tepiz, de bi v fvojim nógra-du, ki ga s trudem in teshávo obdelujeſh, okoli léta na tavshente ne-potrebniſh, nadleſhniſh, tatinfkih in fhkodljiviſh pijavk — mladik — re-dil! Ko bi tedaj ti tak nógrad letaf smandal, k létu pa bolj glatko obresal, káko she na pol fuho ali gnjilo deblo dóli na kako zimizo nasaj djal, in ga sa naprej bolj prav in ne po fromáfshko okópal, refnizhno! v malo létih boſh v njemu nameſti 150 do 300, ali nameſti 200 do 400 bokalov gorſhiga vina pridelal. Drugi pogla-vitni namén mandanje je tedaj, de bi ſe vſi nepotrebni flepizhi ali zimize, kakor fhkodljive pijavke, ja vſe tudi vezhji, ali zló veli-ke, pa nepotrebne in nadleſhne mladike prozh vergele, is naména,

de bi vèf shivesh, vfa tertna mózh fe le na ozhefa obernila, ktére fi ti nji pri reshnji puštil. —

Po tertah imafh veliko pofamesniga perja, ali zelih mladik, ki terte nepotrebno sešáje, jih slabé, hujšhajo, in fo grosdju možnó, kakor fmo she flifhali, nadleshne, ali bi ne bilo bolj práv, de bi jih v domazho réjo shivine obernil? Vfi úmni kmetovavzi fo popolnoma preprizhani, de se ima na kmetijštvu, kolikor je mogozhe shivine, tóde prav rediti, in de je bolji, na mešti po slabih pašhah, jo doma imeti; po tém se bo nar vezh gnoja naredilo. Zhlovek je v prevelikim fhtevilu na svétu, de bi samogel famo od tega shiveti, kar mu semlja fama od febe rodi; on hozhe in mora semljo prišiliti, de bi mu na majhnim prostoru obilniga sadú rodila, naj bo od shita, fozhivja, selenjav, korenin ali grosdja i. t. d. Šama od febe pa, de fi ravno, kakor fmo she rekli, neki vogliz vedno is sraka ferka, bi vender bila hitro smolshena, in bi tolikanj fadu ravnáje, kolikor ga hozhe zhlovek od nje imeti, oflabéla, ko bi se ji vogliza, in sploh tazih rezhí ne nado-meštválo, ki jih gošto posejáne ali vřajene raštljine sa svoj shivesh potrebujejo, — ali s drugo bešédo, treba je semljo gnojiti, in fizer tolikanj možhnejšhi ali obilnišhi, kolikor vezh hozhe zhlovek na nji perdelati. Kakor je detetu materno mleko potrebno, ali vřakdanji kruh zhloveku, ravno takó je tudi gnoj všim raštljinam potreben, ki jih zhlovek séje ali vřaja. Ali ti bo dajala krava mleka bres dobre pizhe? Ali ti bo kokofh jajza nefla bres shita? Ravno takó tudi semlja ne more bres gnoja rodovitna biti. Kmetijšhtvo bres gnoja, je vojvoda bres vojřhakov ali malin bres vóde. Naj ti prodajo po fodnjini fíli shivino is hleva, ali bořh sdaj, ki ne bo vezh gnoja, vezh perdeloval in druge dolgove loshej poplazhal? V kratkim zhařu ti bodo prodali tudi semljo, in fekira bo fhla sa topo-rifham! —

Od f. Ferjana do f. Ivana bi marfikteri kmetovavez prav lahko svojo shivino domá vezhidel s mandanjem redil, in kup gnoja na gomili mnoshil. Ko pa tega ne štorifh, ali niři sanikaren kmetovavez, nehvaleshén Bogu, ki ti toliko take dobre réje sa shivino ponudi? Ali ni tertovna bolj pitana in tezhna od hrařtovne, ali kake druge grishave travize? Ali bořh bolj prav opravil, shivino na pašho gonivřhi, na ktéri gnoj sgubiva, in is ktére pride trudna in isřradana, de se ji fkosi vamp vidi, kakor zhe bi jo domá s mandanjem dobro redil, in nje gnoj řpravljal? Kdo nař bo tedaj

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

Kar jo je zeli Evrópi flavne kapljize, kar je shlahtniga vina fploh snaniga, lepiga imena, rafte le na tertah, ki jih mandajo. Franzosi oberajo terte od nekdej, sna biti, de fhe od zhafov Rimzov fe ni bila nikoli med njimi ta fhega, grosdje poshlahtniti, popolnoma opuřila. Nemzi na Rajnu fo jo od njih posneli, de fi ravno she daljezh proti feverju, vender eno nar bolj flavitnih vin perdelujejo, ali ni Jansheviz evropejskiga flavstvá? Auftriani, Ogri v Tokaju, terte oberajo in pořébnó shlahtne vina imajo i. t. d. tudi neki bolj módrí Šhtajerzi, ki fo she blishej Nemzov, fo od njih fhego, terte otrebiti, fe nauzhili, in sató tudi she shlahtneji vina perdelujejo. Kakó pa mi v nafhih 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 zhiflala? Gospá Vinoreja, vidivfhi nafho mlazhnořt in merslivořt, nam je le po redkama, in zhakáje na nafho vezhi gorezhnořt, kaki naúk dajala, pa fhe tem le fmo fe glufhili! Kje fo med nami taki vinoredniki, de bi terte takó fkerbno oberali, kakor feverni Franzosi in Nemzi? Tertna réja nam je dofhla od Gerkov ali Lahov, pa eni in drugi jih nifo, in jih fhe ne oberajo. De bi pa vender mi pri takim rasjafnenju ne bili vezh takó tamni in nevedni! De bi fe nafhi nařledniki nam ne posmehovali, in de bi naf, ki miřlimo, de fmo takó módrí v tem le samasane in saroblene ne imenovali! Pořkerbimo kolikor fe da, de naf bodo, ko fvoje mořtre, v hvaleshnim fpominu ohranili! —

Kakó pa gre terte otrebiti? Is ravno rezheniga bi zló teshko ne bilo tega rasúmiti; mi pa piřhemo sa vřakdanje in navadne vinorednike v okoljřhnji nafhih Noviz; takim gré s neko poterpeřhljivořtjo in prisaneřhljivořtjo vřako rezh nekoliko bolj na tanjko raslořhiti, de bi jo lařhej in bolj rasúmili. Mi ne piřhemo sa uzhene; ko bi taki nafhe fpifke, zhes nafhe prizhakovanje, is kake rado vednořti v roke vseli, prořimo jih, na to fpomniti fe, in nam kako natanjknořt ali dolgořhiroknóřt milo pregledati; tudi kake zhifte flovenfhine ni nikar pri naf, prekafnimu famóúku, ifkati; le malo je fhe gořpodov in mladih, ki fo fe jo nauzhili, in prav shivo poprijeli. Kakó pa, ali fe ne bo fhe pořkerbelo, de bi fe tudi v Gorifhki duhovřhnizi flovenřka piřmenořt tem raslagala, ki fe na-

potovajo v duhovstvu sa Gorifhko in Tershafhko fhkofijo, ktére se rasun Tershafhkiga meſta, in nekaj malo Furlanov, zhiſto flovenfke? Le nekaj malo lepo diſhezhih zvetlizhiz je sazhela fhe le flovenfhina poganjati; ali bi ne bilo ſna biti bolj prav, de bi jih kakor doſihmal, tudi fhe ſa naprej „krajnfka zhebeliza“ objemovala, in de bi ſe v Novizah kmetovavzam, kjer jim fhe nizh prav ne diſhé, ne filile? ſhlahtne kamne tem v roke metati, ki njih zene fhe ne ſpoſnajo!

Vinorédniki! nad nami imate iſgled, kako hitro ſe zhlovek ſaſábi in ſaíde, ko ene rezhi prav ne raſúmi! Švoje shive dni niſmo na to miſlili, de bi ſe kaka naſha flovenſka 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 ſamerite nam! Takó le ſmo bili ſdaj v Gorifhko duhovſhnizo k mladim goſpodam, naſhim ljubim kneshiſkim deſhelanam, flovenſhino, 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 keglifham látnik Auguſhtáne, naj jo nekoliko, ko jim ta ſvét ſa letaſ prekaſno ne doíde, ſmandajo; o ſ. Ani jo ſhe ſnajo srélo na miſi imeti. Ali vender ne, ne fantje! Raji ſe flovenſhine 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 ſlori, de jo zlo pri miru puſti!

Nihzhe naj ſe ne predèrsne terte trebiti, kdor njih obreſovanja popolnoma ne raſúmi, kdor hozhe pa terto otrebiti, mora na tanjko prevdariti, kakó bi jo fhlo prihodnizh, ali fhe 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 léf, ki je na leſu popreſhniſhiga léta ſraſtil; de bi pa pri tem le terte zheſ vſo méro predolge ne ſ-hajale, moramo poſkerbiti, de jih fkrajſhamo, kar imenujemo „terte naſaj djati. Neki predolgi, ali ſtarikavi in flabotni tertni verh, veja ali konj je daljezh ſadej iſ ſlepizha mladizhizo pognal; nikar le té ſmandanjem prozh vrezhi, prihodnizh ſe bo obreſala na glavizo dveh ozhéſ; tukaj ſna terta v pervim ali drugim létu prav lep ſaróden léf ſrediti, ta ſe ji bo ob rêſhnji puſtil, in zel dolgi verh ſe bo tikama imenovane glavize prozh vergel; takó ſe bo terta obilno fkrajſhala, ali neko tertno

deblo, nekoliko fuho ali gnjilo poshéne tikama tál lépo mladiko, ktéra je vezhidel snaminje bolehniiga debła, tó puſti, in prihoden pameten resázh bo zelo deblo do té ſpodnje mladike odresal, in tó na dve ali vezh ozhef prikrajſhal, ima pa vezh ozhef, ſe imenuje potem ſarébern fhparón, ſzhafama ſe bo is take glave, ali fhparóna novo deblo sredilo, terta pa pomladila. Na take, takó potrebné mladizhize je treba pri mandanju dobro paſiti, in jih puſhati, vſe druge pa po deblih in véjah, vſake tertne reje, kakor fhkodljive pijavke prozh metati.

Mladi nógrad, ali mladize vſake réje, obreshefh v tretjim létu na glavé ali ozhefa, in ſheljiſh pervikrat na njih krepik ſaróden léf, in kake lépe kolzhi ali fajenize 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 odkèrhniiti, obíſkuj jih tedaj po goſtama, pripenjaj jih pa ohlapno, de jih ne preſzhénefh, nar bolji, ko ti zhaſ pripuſti, ſ njih láſtnimi možhnimi vilizami. Pod glavo take terté pa ſnajo is liſhaja ſhe 3 do 8 mladih pahniti, ali bi ne bilo po pameti vſe té prozh vrezhi, de bi fhla vſa tertna mozh v 2 ali 3 glavne mladike, de bi imel v reſnizi možhen ſaróden léf, ki te bo veſeliſ, in kolzhi pa tazih, kakóſhnih bi ſi mogel ſheleti? Ali bi ne bila vender velika neumnoſt, na ſledni tazih mladih tert letaf ſhe po 3 do 8 mladik rediti, famo ſató, de bi jih vinorédnik prihodno léto prozh vergel? —

Poſébnó krepki fhparóni, ja vſaki prav možhen ſaróden léf imá pri vſazimu poglavitnimu ozhéfu ſhe nar manj po eno flabeji ravenoko, zhe te ravenozhefa mladizhize poſhenéjo, ali bi ne bilo bolj prav, de jih, in ko bi ravno kaki ſaródiz imele, odvaliſh in prozh verſhefh, de bi fhla vſa tertna mozh v mladike, od kterih groſdje ali ſa prihodno ſaróden léf prizhakujeſh? K zhemu neki bi jih zelo léto redil?

Terto ſi obresal na fhparón ſedem ozhéf, pa le tri mladike od njih ſarod imajo, ſhtiri ſo pa zhiſto prasne; prozh ſ temi ſhtirmi, de boſh debelji groſdje, in ſanaprej krepkeji ſaróden léf sredil. Drugo tertó ſi obresal na glavo tréh, fhparón pa na ſedem ozhéf; ti poſhenejo defet mladik, pa kar ſnaminja ga ni na nobeni kagiga 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,

vfako s dvema ozhéfama; pusti ji tedaj tudi sdaj na glavi dvé, in na fhparónu pa od sadaj tudi dvé mladiki; upati je, de bodo veliko krepkejši poštale, takó bosti imel sa naprej dovolj, in sa dvakrat sarodniga lesá. Terta je bila lani prevezh s grosdjem obloshéna, vfo mozh je na-nj obernila, in mogozhe ji ni bilo, de bi bila tudi saróden les sredila; letaf se bo odpozhila, in pa fhe takó smandana ti bo gotovo sa naprej saróden les dala.

To fo náúki, ktere úmni knietovavzi 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 fhkodljivo navado, kakor fo prvi, ki fo terte v deshélo sanefli, jih obdelovali, takó jih obdelujejo in redé fhe danafhnji dan. Šin se nauzhi od svojiga ozheta, in terdi staro deshélno navado, naj bo práv, ali ne, ter dela bres vfiga premiflika. To je, pa s poshtjo, po shivinfko. Šlavzhik póje, in si dela fhe gnjesdize po vñih krajih in deshélah, kakor v paradishu ob zhafu Adama, zhlovek pa govori zhes tavshent jesikov, in si dela rasne hifhe po svojih potrebah in drugih okoljfhinah. Kaki raslozhik je med hifho voglarja v gojsdu in med zerkevjo f. Petra v Rimi? Kar je stariga dobriga, treba je obdershati, ko nam pa uzheni in modri moshje nove, dobre náúke in svète osnanujejo, ali úmni vinoredniki drusih deshél nove isglede dajajo, od kterih koriftnosti se lahko sami po fkušnjah popolnoma preprizhamo, smo jih dolshni posnemovati. Veliko je tertnih plemen, tó fkušnjaja sprizhuje, de, zhe krepkiga lesá ne sredé, fhe zló saróden ni. Kdo bo pa fkasal, de s úmnim mandanjem tert se krepkejši in tedaj gotovo saródnifhi les ne dobi? ali de, ko se takó terte isrézhijo, ne bo grosdje manj sferhvalo, fhe bolj ratalo, bolj srélo in zukreno postajalo? ali de bi se s mandanjem shivina loshej doma ne redila, in vezh gnoja ne napravilo? Tudi fhe na tó naj vinorednik odgovor da, kdaj bo prihodnjizh terte loshej obresoal, zhe bodo letaf smandane, ali ne? kolikanj resí manj! toliko hitreji bodo obresane, in s manjfhim trudam.

Ob ktérím zhafu pa gre terte otrebiti? Pred vezh létmi je bilo veliko prepiranje med Franzosi in Nemzi savolj zhafa, v kterim bi se imele terte oberati; neki med njimi fo hotli, de bi se otrebile pred, drugi pa, po grosdnim zveténju. Ako pametni vinoredniki, rasjafnjeni fhe po mnogih drusih vednostih in uzhenostih, kako rezh práv shivo premiflijo, in vezhkrat fkufhajo, bi fkorej mogozhe ne biló, 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 katerih upafh grosdje, in sa naprej saródni léf srediti, torej otrebi jih pred, ko je mogozhe. Kakor hitro se spomladi vef sarod prikashe, jih she lahko sazlhnefh oberati; mladizhize nifo fhe zló nizh vrafhene, zhe se jih le s perftam dotaknefh, she odleté; to delo je prav lahko, kafneji pa, ko se mladike she nekoliko vraftejo, in lefène poftanejo, teshej jih je odvaliti, tudi se sna kaj od ftariga lefá, ali faj od njega lubada odzhesfniti, kar bi ti vfhezhe ne bilo, raji tedaj, kó kafno mandafh, vezhi in nepotrebne mladike odresuj. Ko hitro spomladi oberafh, bodo ránize fhe majhine, fe bodo hitreji safufhile in sazelile, tolikanj hitrejshi in gotovifhi bo fók kje fhál, kamor ga hozhefh imeti.

Kdor imá veliko tert, mu ne bo mogozhe, vfih spomladi sman-dati; vezhkrat tega she vrême ne pripufhi, ali pridejo druge flene 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, mozh-neji, fe to delo popred ftóri, 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 sme v nemar pufhiti. —

S mandanjem fe terte isrézshijo, de pride sarod bolj sa zhafa na srak in folnze, kar mu na vezh vish tekne; v deshevnih vremenih in v velizih rôfah fe mokrota hitreji na njemu pofufhi, 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, ktéro fe je she spomladi, ko sarod, na folnzhne sharke vadilo, v nafhlih krajih kafneji nobene fhkode od folnzhniga opéka ne terpi; fvoje shive dni ga nifmo fhe taziga salesli, de bi bilo kafneji od folnza spezheno; 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 ktéri je ozhitno vezh gorkote terpel, pa vender nizh mu ni bilo, lepo je fosréjal, le nekoliko je bil lefenklat in bolj hrufhljivkaf. Na 18. dan Maliferpana 1841, ako fe práv spomnimo, je neka huda fopariza is Afrike zhes Rim, in fizer is Rima

do naf in do Dunaja na en dan, drugi dan pa she do Berlina prefhla; ta je po vinfkih deshélah vezh ali manj grosdje opêkla, de je rujavo postalo, in se pofufhilo, to je bila pa nenavadna prav zhudna prikasen. Kdor bi pa is kake gofhavne fenze hitro, slafti v mokrih vreménih raftejozhe grosdje na naglim in v hudi vrozhini na folnzhne sharke postavil, se nima zhuditi, ko bi mu ga folnze prekúhalo, de bo poginilo; tako grosdje gre vesati v kakim hladu sjutraj sgodaj ali na vezher, pa fhe bolji bi bilo pred pofkerbétí, de bi v taki gofhavi ne bilo srafló.

V mnogih rajnfkih deshélah, kadar na glave reshejo, imajo fhe navado po sprizhovanju gofp. baróna Babo *), vse mladike, ktere imajo sarod, nekolike pred grosdnim zvetenjem fkrajfhati, to je, jim pufté nad saródam po dvé ali tri ozhefa, to drugo pa od mladike odlomijo, in obernejo v shivinfko réjo. Po ti fhégi se fók v nekim sapopadku doli tlazhi, in fkrajfhane mladike sazhnejo is oglizhov, to je pri perefnih rezelzhkih, nove mladizhize poganjati; v tistih krajih terdijo s enim glafam, de tó tertam tekne v vezh sapopadkih; fók rasganja in debeli fkrajfhane mladike, de postanejo tolikanj gotovifhi sa drugo léto saróдне; grosdje je debelji, in po nekih, nalafh ftorjenih fkufhnjah pravijo, de ga je obilno vezh. Take terte, ki fo she nekoliko krepkih débél, in ki fo ravno na dvé ali tri glave obresane, fame febe nofijo, ne potrebujejo nobenih kolov, nobene veshnje, fo v neki podobi kakor velike odtlizhne selnate véhe. Zhe nove mladizhize na njih is oglizhkov sraftejo, fo viditi od sgorej nekoliko kofhate, grosdje pa okoli in okoli doli vífi, in je dobro pred tozho branjeno.

Kar je Šlovenzov 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 fmo jo pred malo dneví dobili, je fhe nar bolji od vífh, kar se nam jih je v nemfhkim jesiku nalletelo; pa vender ne moremo vfíga podpifati, kar je v nji rezheniga. Gofp. baron Babo pravi: de terte na ftarofí operfhvajo. Sna biti, de na Rajnu imajo kake tertne plemena s takó poféбно lafnofíjo, ali pa, de fhe ne vedó, de operhljivke fo poféбно ftanovitne ravenforte. V nafhkih krajih jih ni nobenih mladih takó rodovitnih tert, kakor fo ftare, zhe se jim prav dobro poftréshje. Dalej pravi gofp. barón, de sarod se ne sarodi letaf sa prihodno léto, kér terta nima pofébnih sarodnih ozhéf, kakor imá fadno drevje poféбно popje sa zvetje, temozh, de terta bo k létu, ko je mozhna, sarod proti, ki bo raftla, sarajala, ko bo pa flabotna, de ga ne bo mogla saroditi. Naj nam bo perpufheno tukaj prijasno poprafhati: od kod pa pride, de krepka kolzh (Schnittling) fpomladi eden ali dva sarodiza pahne? is lafne mozhi? Kratko nikar, faj jo nima fhe kar koreninzhize, pahne jih sató, ki fta bila léto popred sarojena; ne donefe jih pa sató, ki nima mozhi, jih rediti. Kadar rafte terten léf is folnza, je vfelej bolj saróden, kakor zhe bi is vode v mozhno deshevnih vremenih srafl.

Šhtajerfkim, kjer bi se kóli še drago plazhovali, so povabljeni tó, sa-nje nóvo fhego terte rediti, dobro fpremisliti. Sakaj poprejshi ali kafnejshi bo na tó prifhlo, de se bodo perfiljeni éne take fhege poprijeti mogli, zhe bodo hotli fhe pritlizhno tertno réjo terditi. Mladi gófpodarji, ki shelé s zhasam úmni vinorédniki postati, naj poskufijo v kakim savetji ali satifhji nekoliko vsajenih mladih tert po ti fhegi rediti, postavimo, Rihenberzhani, ki ne perdelujejo na svojim polji ravno nar gorfhih vin, in ki imajo od f. Martina do f. Katarine tolikanj prekfolnzhnih in satifhnih, nekda j sgolj s nogradmi sakritih lég, ki so jih sazheli sdaj v poflednih zhasih na vfo mozh is noviga safajati. Terte bi se mogle saditi tazih plemen, ki bi gotovo na glavah sarod imele, kakor Rebola, Pinjela, Šipa, Ovzhji rebiz, nar hitreji tudi Brifhka Gerganija i. t. d., fpeljati bi jih mogli k vezhimu do poldrusiga zhevlja vífoko; is perviga na paladizhe jih pervesovati, v malo letih bi pa krepke sadoſti poſtale, de bi fame ſebe noſile. To bi bila pazh lepa réja! nobene fkerbi ſa paladizhe, kolikanj pa tudi manj dela in vlaka! Rekli ſmo: s nekoliko tertami tó kfufhati, ſakaj, ko bi nove mladizhize s pereſnih oglizhikov prevezh Št. Miheľza, ki ga na Rajnu Št. Martinza imenujejo, naſtavljaľe, bi to prav ne bilo; táko groſdje bi terte ſlabilo, in k pridu bi ne prifhlo, ko bi ſe tedaj kaj taziga prikasovalo, bi ſe ne ſmele mladike pri krajfhevati, temozh gori víſhej fkup svesati.

Po drusih rajnfkih krajih, kjer imajo navado na fhparóne resati, puſte na fhparonu dvé ſadnji mladiki raſti, de ſo ſanaprej, ko bi ravno éna mladika v ſlo prifhla, vender ſa ſarodni léf dobro prevideni, vſe druge mladike pa na fhparonu prikrajſhujejo po poprej povedani fhegi, to je, dvé ali tri ozheſi nad ſarodam puſté, to drugo od mladike pa odlomijo. De tudi mladike, ktere bi ſheľ prihodnjizh pogrobenzhati, ali jih v kolzhi oberniti, bi ſe ne ſmele po ti fhegi fkrajſhevati, bo pameten vinorédnik ſam raſúmel.

Tudi po Brégu nad Terſtam ſo ſhe od ſtarih zhaſov navajeni pri ſvoji fredni réji po ti fhegi le mladike, ki imajo groſdje, od ktériz je pa ozhitno, de bodo pri prihodni reſhni prozh verſhené, fkrajſhovati; to delajo, de bi groſdje bolj na ſolnze prifhlo, in ſ úpam, de bi debelſhi poſtajalo. V tem moramo Breſhane pohvaliti, in to fhego vſim priporozhiti, ktéri nimajo ſvojizh tert na poſéбно velikih vetrenih ſbrifih, in de niſo tolikanj perfiljeni groſdja vesati.

Po nafhlih Ipavfklih nogradih, ki fo fkorej v vfh léгах vezh ali manj vetrovam podversheni, in pri sedajni tertni réji gre grosdje vesati, to je, vse odrafhene mladike fe od sgerej na paladizh priveshejo. To delo gré floriti potem, ko je grosdje ozvélo, in fe je she otrebilo ali fzhiftilo. Pri tem delu pa nimafh mladik prevezh na kvifhko vlezhi, ali jih napéti, ampak po lahkama in ohlapno jih povsdigni in povéshi, de ne pride grosdje prevezh v gnjezho, ali tudi kakor pravijo, v fhóp; naj ima povesana terta marvezh nekoliko podóbo neke okrogle pletenize, ali kofháre. Ko vidifh, de fe gofhava dela, obéri ali otrébi neke tertne peréfa, pa ne tiftih, ki fo nad grosdjem, ampak med, in pod grosdjem, de bota srak in folnzhna gorkota loshej do njega prifhla. 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 potreba, de bi ga slafli v možhno prekfolnzhnih léгах poldanjfki folnzhni sharki na ravnoft sadevali, sadofti mu je, ko ga jutrajno ali vezherno folnze po ftrani pokuka. Táko grosdje je nekoliko prijetnifhiga pokufa, ko fe je pa zeli dan na gorkim folnzu peklo je nekaj bolj shaltavo.

Po veliko franzoskih in nemfhkih bolj fevernih deshélah, koder na pritlizhni réji shlahtne vina pridelujejo, terdijo ftaro fhego, de h konzu Velkiferpana, ko terte she nehajo rafti, jim gori nad paladizhi verfzhizhe od mladja priréshejo, kar imenujejo verzhzhikati, (gipfeln); verfzhizhe obrazhajo tudi sa shivinško réjo. Takó denejo nograd bolj na fvitlo, de je manj fenze po njemu, de folnze nógrafhke tlá in grosdje bolj rasgreje, in de grosdje bolj fosréje in zukreno postane. Ipávze, ktéri imajo v kakim možhnim fvetu mladize v tretjim ali zhetertim létu, ki v tem zhafu vse paladizhe preraftejo, in she nove mladike is oglizhov vse prek reshentajo, de ni mogozhe po njih iti, bi fe tukaj lahko poprafhalo, ali bi ne bilo práv, ko bi take terte v tem zhafu drugizh isrézhili, grosdje bolj na folnze spravili, in verfzhizhe shivini pokladali, kér v tem zhafu fo pafhe vezhidel od folnza foshgane, in vezhkrat takó golé, ko o f. Pavli? Spomnimo fe, de nam je she nafh hlapez ze le vofove tazih verfzhizhov na dom vosil.

Rezheno je bilo v nekim poprejfhnim odlozhku, de po posébní fkerbi in umetnofti fe da v févernih in tedaj bolj hladnih krajih, shlahtnejfhi grosdje in vino perdelovati, kakor bi ga zhlovek v tazih krajih ifkal; takó fe tudi v refnizi godí. Franzoska je nar

vezhi od vſih vinſkih deſhél, faj nar vezh fort vin prideluje, ki imajo ſvoje laſtne, snane in flovezhe 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 fort laſtniga in flovezhiga iména prideluje; dalje, ko ſe vſe juſhne vina ſheſt meſzov po bendimi v frednje 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 prizhijozhjih zhaſih veliko zhes to pritohujejo, de ne morejo vezh ſvojih vin prodajati, de ſo jih njih ſeverni ſofédje v tem le hudo prehitati. 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 leſhi pod Karpatami, nar bolj proti ſéverju, nar ſhlahtnejji vina naſhiga Zefarſtva raſtejo, po vſim drusi 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, fláne, poléti oſtři vetróvi, v jeſeni pa hladne, deſheвне vremena vinorédnikam hudo nagajajo. Ko ſo kadaj ſheleli kaj do-briga vina imeti, jim je moglo biti már, in ſo bili perſiljeni vſo ſvojo ſkerb na to obrniti, de ſo ſi le ſhlahtne tertne plemena, drobnih jágodiz, ſaplodili, de ſo jih pritlizhno, in ne v plevélu redili, jih ſkerbno oberali, jim mladike ali zeſe verſhizhe prikrajſhovali, ſ eno beſédo, priſadevali ſo ſi vſe ſvete modre góſpe Vinoréje ſvediti, 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 ilirſke deſhéle ſe pa vinorédniki na ſvoje dobre lége, na možhno 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 flifhati. De bi ſe v bolj hladnih krajih gorji vina pridelovali, tega ne morejo ne raſumeti, ne verjeti, dokler ſo ſadnjizh njih vina od drusiſh ſe ſevernih krajev v kupzhii prehitane, kar ſe jim ſhe zlo zhudno ſdi. Kdor pa enkrat vtoní, teſhko vezh naſaj na verh pripláva! Taka le ſe poſéбно juſhnim Franzosam godí. —

Pred 25 létmi smo bili sazheli svoje nógrade globokeji okopováti, takó so nam bolj fzhernevali, in dálje v jefeni seléni oftajali, to je drugim dopadlo, in so sazheli novo delo posnemovati, v tem jih pohvalimo. Veliko lét je she preteklo, od kar smo si tudi prvi v deshéli jelov lét sa nógrafhke kole ali paladizhe omislili, in sazheli fhparóne pred okopovanjem, in fizer po taki fhégi povesovati, de so se nogradi enako lahko potem okopovali; vezh jih je she, kéteri tudi taki lét fhpagájo in takó veshejo; v tem jih tudi pohvalimo. Dobrih 24 lét je minilo, kar smo jeli nografhkim tertam gnojiti; v tem imamo posnemovavzov bres fhtevila, in she v vezh komishah, hvale so vredni. Enako veliko lét je pa tudi she pretéklo, de vse nograde mandámo; k temu delovze najemlemo, in jih kakor kopázhe plazhujemo; s mandanjem, ki ga nam ze le vosé na dóm vosijo, krave redimo, in fhe zló konjem, ki na to hudo omadleavajo kaj damo, de so bolj sdravi; v tem pa nimamo Ipávzov fhe kaj posébnó pohvaliti. Vezh jih je, de kadaj kaj smandajo in shivini pomezhejo, taziga pa, de bi vse svoje tertne réje puštil otrebiti, ga fhe ne posnamo. Pravijo, de je nógrafhko vino enako dóbro, ko se ravno nógrad ne obira; tega nozhemo pri starih nógradih tajiti; ko imafh mladize, ali pa ko nógrafhkim tertam gnojish, in jih ne otrebish; gotovo bo grosdje v vezhim lómi ali gofhavi raflo, in ne bo vezh takó shlahtno; tó vender lahko sam rasúmesih. De bi pa prihodnjizh krepkejsih in sarodnish lét imel, shivino doma redil in vezh gnoja napravil, ali ti tó v glavo ne gré? Sgovarjajo fe, de nimajo zha-fa; sa odgovor naj jim bode, de je treba eno storiti, in drusiga ne opuštiti; nima kmetija tebe, ta ne bo práv, ti imafh 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 mešni delavzi per mojstrikh, ali faj, kakor dobri najemniki, kolikanj vezh dela bi se okoli léta storilo?

Od ene strani so Šlovenzi, kar isrézhenje tert sadene, fém ter tje nevédni in premalo rasúmni, ali sna biti fhe zlo sanikarni, od té druge pa, kaj hozhemo rezhi? takó flepi in saróbljeni, de fhe vezhkrat sami grosdje v vezhi gofháve devajo, de samore tolikanj manj fosrejati. Kar fhkodljivo soplevelenje nógradov sadene, je bilo she pri drugi priloshnosti od tega govorjenje.

She pri kolzhih se vidi marsikrát kaka velika neúmnošt; nafhel jih bofh, de so zhes in zhes s fisholam safajene, ki rafte

germato, dela velike niti, zvete in proti operhva zelo léto, in le na kasno jefen ti naredí kak selen strok, potem ko ti je she kolzhi samóril. Poruj ga sazhasa, ko te shena poprafha, kam de je prifhel? povej ji, de so ga kaki polshi pojedli, ali de ga je pa kdo poruval; in rezi ji, ga nikdar vezh v kolzhi faditi, de bi se 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 smo vidili v nekim flovénském kraji nógrad takó možno s fisholam nafajen, de je vse terte preraftel, in na verhu kolov lepó zveté, se je s nitmi she nasaj doli obéfil. Teshko je bilo tertno perje pod fisholovim raslozhiti. Kaj taziga se lahko po vsih vinskih krajih najde, povsod je kaki neumnesh, ki hozhe na enim kupu mnogoverstne rezhí pridelati, pa vezhidel le malo ali faj flabejih pridelkov dóbi, kakor, zhe bi hotel po pameti ravnati. V nógrad, zhe hozhefh kaj dobriga grosdja v njemu imeti, fadi fame terte, in nizh drusiga; vfako sozhivje, vfaka selenjava je v nogradi v priméri s grosdjem le plevél. Ali se morde nizh vezh ne spomnifh, kaj je bilo od plevela v nogradi rezhenó? Prozh — prozh s njim!

Kmetovavez potrebuje, in ga prav veselí, perdelovati obilno sozhivja, selenjave in drevéfniga fadú. Sdravo, dóbro fadje poséбно veliko saléshe pri drushini, otrozih in slasti pri bolnikih; on si mora tedaj mnogoverstniga 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 sploh v tazih krajih, kjer se fadje lahko prodaja, naj si omifli od fosédov, is gosposkih vertov, ali is méft bolj pitanih drevesiz sa fadesh, ali faj tazih zepizhov, de s njimi fvoje divjake poshlahtni; pa tudi njemu samimu ne bo zlo nizh fhkodovalo, zhe bo bolj pitano fadje jedel. Sadnih drevéf pa nima malo in dófti v nógrade faditi, v kterih shelí, kaj poséбно dobriga vina perdelovati. Vinorédniki dobro vedó, de zhefhnjeve, figove in mnoge druge fadne drevéfa se 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 se ne vidi po vinskih deshelah, koder se 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 nafhlih veshnjah savolj hudih vetrov tolikanj potrebujemo, in ki le v delavni semlji rastejo, moramo poterplenje imeti. Nafhi Ipávzi v tem le zhedalej rasumnifhi prihajajo, in v njih mladih nogradih se ne vidi vezh nafajenih fadnih drevéf. Nafádi si fadja bliso dóma, de ga bofh imel bolj pred ozhmi, de ga hitreji pobêrefh in fpravifh.

Réf je, de shlahtne fo nografhke zhefhnje, de jih ni zhes nografhke koftenize (brefkve s h kofti perrafhenim mefam); pa vender ti jih modra Vinoreja v nógrad med terte faditi oforno prepové. Ko pa vender le možhno shelifh, tudi nografhko fadje imeti, poflufhaj naúk in pofnemaj ga. Zhe si namenil v lépi légi nógrad nafaditi, pojdi in odlozhi od ftrani, od ktére bi ti snali vetrovi kaj sabavljati, nekoliko fvetá, in pufti ga ravno takó, kakor sa terte prekopati; ta kraj nafadi s fadnim drévjem, pa takó, de bo fleherno drevó v primeri fvoj proftor imélo, in de ga folnze od vfih ftrani obfije; vfako léto morafh ta fadni vert ali nógrad faj enkrat takó dobro, kakor tertni nógrad okopati; takó le bofh imel nógrafhko shlahtno grosdje, in nógrafhko shlahtno fadje. Nafh fofed gosp. Bern. Dolenz, grajfhak in ud z. k. kmetijfke drushbe, ima prav lep fadni nógradez; ravno takó je tudi she imenovani gosp. Jan. Nep. Dolenz is Ipáve, ne zhetertin ure daljezh od nafhe hifhe, neki zlo lep nograd safadil, prék nógrada pa proti burji drugi fadni nógrad. Ti novi prikaski fo pazh hvale in pofnemanja vredni! Nógrafhko fadje je veliko shlahtneji od drugiga savolj lége, vezhji gorkote, in savolj navadniga vfakolétniga okopovanja.

Pri ti prilofhnofhi moramo vfe deshéláne, ki na foldanih domujejo, in jih obdelujejo, na neko drevo opomniti, ki ga fizer vfi dobro posnajo, njega veljavo pa pre nisko zené. To drevó, med vfimi drevesi nafhlih krajev nar lepfhi, je vífoke, piramidne podobé, raste tudi v neobdélanih foldanih; nar možhnejfhi vetrovi ga ne ushugajo, de bi po ftrani sverneno raflo, kakor vidimo veliko drusih pitanih in divjih drevéf prozh od burje nagnenih rafli; on da od vfih drevéf v desheli nar terdnejfhi léf, vezhkrat pa tudi obilno fadú. Pametni kmetovavzi se bodo hitro rafúmili, de od ofkórfhi (Sperberbaum) govorimo, ki je dvojniga pleména; eno ima fkorej tak fad, kakor hrufhkize, drugo pa, kakor jabelzhiza. Kdo jo je fhe kadaj vfadil? Zhe famofévka srafte, je prav, zhe ne, je tudi prav. Sakaj bi jih pa na ftranéh nógradov, ali sa

takó imenovane obréfhenze sa brambo pred burjo, ali na kako pufhavo, ki jo zhlovek ne mifli vezh obdelovati, ali pa slafli prék potokov, na mésti drusiga divjiga drevja ne sadili? — Ozha jih fizer ni nikoli ne fejal, ne sadil, ali je tó sedaj tudi linu prepovedano? sdaj, ki je she tako pomanjkanje nad drevjem in terdnim léfam v desheli? O neumna stara navada! Ali bi jih v 50 létih lahko petdeset tavshent ne sredili? Kolikanj lépfhi in vífhji zéne bi bila potem nafha deshela! Šila, fila vaf bo she marfikaj svuzhila!

Obernimo sopet nekoliko fvoje ozhi okoli na flovenške pritlizhne tertne reje, primérimo jih náúkam, ki jih nam Vinoreja osnanuje, in nafhli bomo fém tèt tje velike pomanjkanja. Eni sadé tertne, kakor se jim ravno naletí, bres de bi pomiflili, ali fo tudi kraju, de bi se dôbro vino is njih perdelovalo, primerjene ali ne, in kakor, de bi se v desheli gorfhi tertne pleména ne nafhle. Drugi jih pufté, de jih plevél preraste, ali jih pa fami s kakim fozhivjem ali selenjavo samoré. She drugi pa namefti, de bi jih isrézhvali, jim s gofto nafajenim fadnim drevjem srak in folnze kratijo, in upa ni, de bi grosdje samoglo prav fosrejati in dôbro vino dati.

Kér se she pri pritlizhnih rejah fém tèt tje take pomanjkanja najdejo, kaj bomo pa she le od fredne reje rekli? K ti fhtejemo vse tertne, ki jih Ipavzi, Krafhovzi in Breshani vezhidel oboravajo. Tertne nafadé po tri ali fhteri v en germ, in germe v verfte po méri, kakor je navada njive oboravati; njih debela priveshejo k shivim drevéfam, ali pa h kolam, ki jim rahlje pravijo; sarodni léf pa napnejo na désno in levo is verfte na druge kole, kolze imenovane; tako verfto tert imenujejo planto. Plante fo po vezh ali manj faksfebi vfajene, in kar je med dvéma plantama rali, verfto imenujejo. Neki ima, poftavimo, na njivi pét plant, ima tedaj med njimi fhteri verfte, in v fledno sna kaj drusiga ofejati, ali vfaditi. Biftro okó bo nafhlo pri ti reji v fledni fofefki kak vezhi ali manjfhli raslozhik, pa vender, kar jo je v sgorni Ipávi, na fpodnim Krafu in v Bregu bi se lahko prifhtela pritlizhni reji, kér jo savoljo hudih vetrov zhes dva zhevlja ne vsdignejo, pri vfm 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 dôbro previden; sna she le na vino mifliti; dobre shitne njive bi fi mogel tedaj vselej in ftanovitno sa potrebni kruh prihraniti, vino pa le na hribih ali gorizah perdelovati. Vezhkratne vífhji vinfke

zene, kakor navadne, fo pa kmetovavze skorej vſih vinſkih deſhél oflepile in ſapeljale, de fo ſe ſatelebáli, in terte iſ goriz, ſa ktére fo 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 fo vſi, eden pred drugim, kar koli je bilo mogozhe, hiteli, na ſvojo ſemljo veliko tert naſajati, ſemljifhtva fo zheda-lje bolj drobili; ſraven tega fo ſe ljudje zheſ méro mnoshili in vſaki pedánj ſvetá ſ tertami naſadili, od tega le — fo ſi miſlili ſe bo ſhe ſhivelo! le doſti, doſti vina! to fo bile njih ſhe-ljé; de bi pa tó tudi dobro bilo, jim pa ni bilo nikoli mar. Po ti fhegi pa fo ſi ſvoje nar boljſhi ſhitne njive ſpridili, in ſvojim laſt-nim vinam eden pred drugim zéno ſniſhali, takó, de, ko je dobra létna, pravijo, de je vino po nizh, ko je pa flaba, de ſe délo ne plazha. Shito ſe pa v takih krajih ozhitno ſmiraj manj perdeluje. Naj bo po tem takim, ali flaba 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 pre-shiveti, od léta do léta na tavshente v Ameriko preſelujejo. Malo bolj ſe godí po druih némfhkkih deſhelah, po ſpodnim Šhtajerſkim, na Dolénſkim in tudi v naſhkih krajih.

Ko bi miſo ſ jedmi takó obloſhil, de bi ſe fhterje prav dobro ſ njimi oſhivéli; ko bi jih pa nameſti fhterih fhéſtnajſt priſhlo, in ko bi bil neki med njimi ſ velizimi uſtmi, in ne ravno poſéбно perljudnih fheg — bodo le ti vezhidel koſilo pojedli, ti manjſhi ali bolj fla-botni pa bodo od koſila zlo malo dobili. Takó le ſe godí po léti na tvoji njivi, na ktéri imaſh veliko plant, in v plantah ſhe mnogo-verſtne ſadne drevéſa. Pod raljo, tó je, pod ſemljo, ktéra ſe obo-rava, je ſ tertnimi, in korenikami ſadnih drevéſ ali kakih bék, vſe prekrishano. Dokler je ſadoſti mokrote, gré ſhe vſe prav, kadar pa ſazhne ſolnze pritíſkati, ſe huda vojska med korenikami vnáme. Od ſgorej ſolnze ſtraſhno fuſhí, od ſpodej pa tertne in drevéſne korenike vſo mokroto poſerkajo, in fo perſiljene jo ſhe niſhej íſkati; kaj bo pa v frédi ſhitnim, turſhizhuim, fiſholavim 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 druih krajih, bi radi deſh imeli vſaki oſmi dan; goſpod Bog pa nam ni ſhe obljuje ſtoril, de hozhe vſe ne-

úmnoſti pri naſhlih 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; fuſhe bi ſhITU in ſozhivju takó možhno 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 ferkale, in ktéra 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 naſhlih, ſhe po ſvoji vlaſtnoſti možhno fuhlih 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 nekđaj s tertami ſaſajeni; kér ſo pa vlaſtnikam ſna biti na óſmo 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 naſhlih „Noviz“ bi morde marſikdo bolj prav opravi, in delo bi ſe mu bolj poplazhalo, ko bi, naméſto terté 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 Šhtajerskim, ſvoje njive in polje zhíſto ſa ſhitno rejo prihranili, in ko bi bili vſo možh, ki ſo jo tolikanj lét na plante po njivah obrazhovali, na pritližno 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 ſzhafama in v veliko letih naſajene bile; ravno ſató ſe ne ſmejo tudi na enkrat, ampak le pozhafi, 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 Šhtanjelſki, Rihenberſhki in v komiſi

okoljshine Gorishkiga mésta bi se dale mnogotere posebno dobre shitne njive od prevelike téshe plant refhiti, in tertna reja na prav dobre foldanaste hribe fzhasama 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 pregoštim 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 vfiga perdelovati! Pojdite daljezh doli po vsi Ipávi, pojdite v Brég in v Bèrda, in pogledjte, v ktéri soféski ne bote tazih neumnosti nashli? *)

*) Pri nas jih zhepi na semlji ali gruntu (Hube) 4, 8 ali zlo 12 kmetov, réf je, de rasun semljiskiga imajo tudi kake lastine (Ueberlandsgründe), ali kake gosposke njive ali fenosheti (Dominikal-Gründe), ki so si jih bile gosposke nekda 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 deli ali drobí. Po vsih téh krajih je njiva orala, ali nograd dveh ali tréh oralov she poseben prikasik. Zhudo tedaj ni, sîla in potreba zhlovéka slepi, de hozhe na premajhnim prostoru vfiga, kar potrebuje, perdelovati, in de takó Boga skufha! Zhe pride kdo is daljnih deshél slasti spomladi v nashe kraje, se nemore sadosi nashuditi, de je pri nas vse po vertno obdelano; ko bi pa to rezh s bolj bistrim in úmnim ozhéšam poglédal, bi pri nji veliko neúmnosti nashel. Ni prav ne, de so vse na takó majhne kosze raspeljili; — sadni zhas je to vsfaviti, in prihodnjizh v tem le sa kako bolji napravu previditi. V nekih vunanjih némfskih deshélah so sazhéli she misliti, kakó de bi takim napakam v ôkam prishli. — Tako nesméno in neskonzhno drobenjenja semljish da she pri mejah, (tirmenih) veliko, priloshnosti k prepiru, sovrashtvi, toshbi, pravdam, tudi k veliki samudi zhasa. Kózi gredo hitro, vezhidel po prishljenih sodnijnih prodajilih, is róke v róko. Kupza slepivshi, de bi vezh obljudil, bolji plazhal, in takó sam sebe v velike prihodne sabave samreshil, se mu prodá, sa v shefih ali v vezh létih plazhati. Kér ga pa she ni dal godinarja na kupno zéno, ima she on in drugi plazhil bres konza in kraja: sa sodnijne saflushike, kupne pisma, deséti denar, prepise, plazhivne pisma, sató, ki se pri tazih priloshnostih dolgovi vezhkrat prekladajo. Gosposke! ko bote iméle fame siromake, vam bodo morde bolji desetine dajali? davke Zefarju in vam lôshéj odrajtovali? Ali ni shalofino, de se od tazih zefarški in gosposki davki s takó bolezhim prishljenjem tirjati morajo? Prav je, ko vladstva sa moshenje ljudi poskerbé; kér jih je pa she obilno, ali prevezh, bi sna biti bolji bilo sferb na varnosti she prizhijozhlih, kakor na njih nesméno moshenje obrazhati. Ko je v kakim kraji le prevezh tazih ljudi, ki nimajo kaj jesti, ali bo poljski sad, bo drugo premoshenje od tazih pri miru pufhenó? ko ga ne bo vezh shtora po hribih, s kom fe bo neki ogenj potikal? — Po nashih postavah se lahko vfaki 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 ljudmi tudi sadershik sakona biti? — Ali je prav previdenje in preshivenje tazih drushin soféskam obésti? — Po mesih si vbogi okoli leta loshej kaj saflushijo, po desheli pa

Nej umni kmetovavez dobro premifli, ktéra njiva bi mu nar gotovfhi shito dajala; ko mu kaka planta na njivi fpéfha ali s-hi-ra, nej fhe nje oftanjke fskoplje, in ne, de bi druge vřadil. De bi ga pa ferzé po-nji ne bolelo, ali de bi fe ne framoval, vina kaj manj perdelovati, nej sa toliko kakfhen nograd popoljřha, ali nej kake plantize nařtavi, to fo, gořte plante na dobrim foldani, ki fe fizer oboravajo, med ktére fe pa, rasun kakiga pritlizhniga fiřhola, ki do f. Jakoba dořori, nizh ne feje. Take plantize dajo, řlařti zhe jih zhlovek manda ali otrebi, vino, kakor je vřimřnano, malo niřhej od nógrařhkiga. Ko bi takó zhlovek sa vřako planto od léta do léta kaj boljiga vinfkiga perdelka nadomeřtil, in ko bi hotel v tem le fkerben in řtanoviten biti, v malo létih bi lahko vře plante is řhitnih njiv řdvojnim dobizhkam řginile; gotovo bi vezh řhita, in tudi gorřhiga vina perdelovali. Nařh velki řhupan, Anton Mařhizh v Podragi, ud z. k. kmetiřfke drushbe, je na řvoji řemlji, ki ni na polji, ampak na pološnim hribu, v dvéh letih **36** plant vun vergel, in jih famo ř **20.** nadomeřtil; takó bo, kér je řhlahtnejši tertne plemena řadil, bolji vina, in v řařhirjenih verřřah obilno vezh řhita perdeloval.

De bi pa po vřih plantah, dokler bodo fhe oftale, grořdje bolj řosrejaló, in fe is njega gorřhi vina, kakor dořihmal perdelovale, je tréba, vře nauke od isřezhenja, ki jih je Vinoreja sa pritlizhno tertno rejo priporozhila, tudi na řredno rejo ali na plante obrazhati.

Pred vřim drugim nej bo tukaj dovoljeno bolj umne Ipavřke vinorednike bres nar manjřhi řamére poprařhati, řa kaj ob řeřh-nji plant řarodniga řéřa nizh ne prikrajřhajo? nógrařh-kiga prireshejo na řhparone ali glave, fhe zlo na viřokih latnikih takó ravnaajo. Kaj fhe vezh? V nogradu bi fe řnala dva řeřázha řavolj eniga řamiga ozhéřa, vezh ali manj, zlo řbeféditi, pri plantah pa puřté řarodni řéř, ki ga řhtraze klizhejo, bres nizh prikrajřhati, de ři ravno dobro vedó, de pořledne 4 do 6 tih ozhéř ne kar řnamnja kakiga řarodiza nimajo. Nej zhlovek miřli zhes tó, kakor hozhe, nikakor ne bo pametniga vřřoka od téga najdel. Zhe imařh na njivi **1000** tert, na vřaki terti dve řhtré-zi; naj bo na konzu vřake řhtréze po pét prasnih ozhéř, takó jih

nařtopijo zeli meřzi, de ga ni kar nobeniga řařlufhika. Dobřiga kméta dobro řejeni, in isřejeni řin bo dober, ferřhan řoldat; řa koga fe bo pa potepuh neki vojřkoval, ali řřomak, 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, ferkajo tedaj mokroto, in jo grozdji ali drugim raſtljinam na njivi kratijo, ktére bi jo vender sa vezhi potrebo pile. Sakaj jih pa rediſh? de delajo gofhavo in fenzo! — Šaj 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 Gorifhko polje in takó prasniſh rezhi vezh ne boſh najdel.

Po vſih ſtarih plantah in plantizah, zhe niſo gnojene, in ſploh fkorej pri vſih plantah niſhej po Ipávi, ki ſo v neki preilavni, ſhelésni ali mertvizhni ſvét vſajene, v ktérim nizh prav jako ne raſtejo, bi ſe dal ſarodni léf vezhidel od germa do germa povesaſi, 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 fhtréze ali ſarodni léf, kakor gré; kader jo glavzhahſh, to je, tertne debela v navádni méri od tal h kolam, ali rahljam pervesujeſh, pomifli; kakó bi ti ſa veshnjo bolj prav s-hajalo, in germ ſnaſh nekoliko gori ali doli nagniti; potem povéſhi ſkrajſhane fhtréze, jih nekoliko napenjaje, ſmiraj med glavzhaujem, to je, od germa do germa, in le, ko bi jih prevezh bilo, jih imaſh na poſébne konze vun na lého napéti. Po ti fhegi bi bile plante bolj térdno povésane, kér bi ne bile nikjer preflégaste; veliko manj kolov ali kolzov bi ſe na-nje potrebovalo; ko bi jih ſhe mandal, mladike ſa prihodni ſaródni léf fkerbno h rahljam privesovat, druge pa, ki imajo grozdje, po fhegi Breſhanov prikrajſhoval, bi grozdje lepó doli viſélo, in od ſgoraj pa od mladizhiz ali perja dobro ſagernjeno bilo; tako grozdje bi dalo, ſlaſti, ko bi ſe ſa kake gorſhi, poſébno zherno-plave tertne pleména preſkerbela, veliko bolji vina.

Kar pa vezhi plante v možnim 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 fkerbne ſhenize prék oſimniga ali jariga ſhita, kakiga boba, fiſhola, ali vſejejo kake ſalate. Vſim je pa dobro ſnano, de pod

plantami se kar nobena rezh dobro ne obnašha; is bokala bóba se ga perdéla dva, ko je sa-nj pod planto dobra létna; salata pa gré hitro v verhe; na tem obfenzhenim in mokrotnim mesti je plevél domá in ima svoj omoh, karkoli tukaj raste, je vse, v primeri k tertam, plevél. Ko je v versti turfhiza, se fhe vender pod planto, kaj opléve; ko je pa osimina ali jarina, kdo vezh na oplevenje podplantikov misli? Nobeniga shita, nobeniga fozhivja nimašh pre bliso plant sejati, fizer jim poštane plevél; tudi turfhizhno šteblo, zhe je she med plantnimi napenjavzi, ti vezh lepiga kláfa ne da; fishol pod planto ne rodi, ko se pa na njo vsdigne, ji teknilo no bo. Pofkerbi, de se bo pod plantami plevél pogostama populjil; faj je vender bolji, de ga shivina pojé, kakor de bi tertam nadlegoval; ne prisanašhaj fláku ali povijazhu, fizer ti slése gori na vérh ráhelj, in bo s svojimi belimi svonzhizhi daljezh okoli tvojo sanikernost osnaneval. De se v fosedovih plantah ravno takó godí, je sa te prasen isgovor, in k vezhimu sprizhuje, de je fosed ravno takó nemaren, kakor ti.

Pred 50 létmi fo she neki bolj umni, pa le pofamesni vino-rédniki svoje mozheji plante otrebiti navado imeli; to fo pa bolj is debéliga delali, vezhkrat bolj is naména, de fo lazhni shivini kaj povergli. Tudi dan današhnji fo fhe taki; de bi pa vse svoje plante smandali, ne; taki niso fhe snani. V tem, kar tvoj korist sadene, ne bodi sanikern, zhe bošh vse svoje terte frednje reje, po vših ukih, k jih je Vinoreja sa pritlizhno rejo priporozhila, smandati se naužhil, te ne bo grévalo, ampak preprizhal se bošh, de je to delo dobro, in de bo vino veliko bolji. Ko pri mandanju ravno kaki saród odleti, tó te nima shaliti, marvezh, ko ga je le prevezh, ga snashh fhe sam nekoliko prozh vrezhi. Ali ga nisi pri reshnji fhe zhef polovizo sam prozh vergel? Šaj te ni ferzé bolelo? sakaj pa sdaj sa kaki rapik?

Sa mladike, ki ti imajo prihodnjizh léf dati, dobro pofkerbi, de jih privéshefh, te druge snashh pa nekoliko fkrajshati, ali jih pa poveshi, takó, de srak in folnze do grosdja pride. Tri tédne, šaj dobrih 14 dni pred bendimo štrebi ali oberi perje is pred in ismed grosdja, de bo jutrajno ali vezhérno folnze fledni grosd, kar je mogozhe, obfejalo; gorshiga mu nemorefh nakloniti, to bo zhes vef up sdalo. Kadar turfhizhno klasje she belo lupje (perje) ima, poberi po štebli doli vse perje pod klasam, nad klasam pa odreshi zelo šteblo, spravi to na kúpze, drugi dan jih po-

véshi v šnope, ki se hitro posufhé; takó bofh imel dobro turfhizhno flamo sa shivino. Takó Lahi delajo, in kar je dobriga, je tréba posnemovati! Turfhizhni klaši ne vlezhejo vezh mokrote, ampak le dosorévajo, in bodo hitreji dosoreli; grosdje dobí po ti fhégi vezh solnza in gorkote, in shivina bolji flame. De pa Ipávzi; potem ki je she klašje pobrano, flamo shanjejo, jo v šnope veshejo, in is njih kópe narejajo, de jih burja okoli mezhe, v deshju gnjijejo, in jo fhe le vezhidel po bendimi na pol peršteno in gnjilo damú spravljajo, to gotovo ni hvale vredno!

Kmetovavzi so od nekđaj radi svoje skufhnje rasodevali, naj tedaj k priduradovednih domorodzov naflédna tudi tukaj šloji. Njivo imamo she 22 lét pri nekim gosposkim vertu, ki jo veliko Ipávfkih vinorédnikov posná, sakaj ravno na pot se šteguje, po kateri pogostama hodijo. Na njivi imamo sedem prav možnih plant, ki po ravno priporozhenih ukih obdelujemo, pa dajo nam tudi vino veliko bolji od vsih drusih enakih plant, na ktérlih fhe mnogoteri fosédje v prevelikih gosfahavah grosdje redé. Gnétno ali gnétizhno grosdje imajo Ipávzi sa eno nar nishejfhlih in vodenih. Pred tremi létmi smo bili pét jerbašov taziga grosdja vresali, in poté ki je tri meze uvenovalo, smo suho vino is njega naredili. Teshko bi se Ipávez nashel, de bi ga sa nógrafhki perdelik ne dershal. Vsi sanikerni pa po desheli, ktéri svojih plant, vezhkrat tudi is šrahu 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 gorfhi vina perdelovali, se možno hudavajo, ko flishijo, de jih drashej prodajajo. Nimamo frezhe! pravijo. Šrezho bi she imeli, tóde pameti fhe ni! —

Kaj je pa s prevelikim fhtevilam sadnih drevéf po njivnih plantah pozheti? Ali jih vse in na enkrat posékati? Tudi tega ne velimo! Vemo fizer sa vinorednika, v rodi nam je bil, ki je pred 15. létmi zhes 100 oftarjenih vezhidel divjih sadnih drevéf posekal; možno so mu nadlegovale po nogradih in njivah, vezh so mu bile h fhkodi, kakor k pridur; bolj mlade, pitane in rafzhzhovite je puštil, in vsefkosi fhe mnoshil. Pripušheno nam mora vender biti, tukaj poprafhati: sakaj marfikteri po nashih krajih tolikanj divjih sadnih drevéf redé? Ljubljanzháni, 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 prifhli, in bi vidili tvoje zhéfhnjize, ki jih ni drusiga, kakor kofhizhiza

in lupiniza; tvoje zimborize, neke okrogle zhernoplave flivize, ki so drobne, ko brine in kifle; fishize, ki jih na zelim drevesi zhef pefhzhizo ne naberefh, ali brefkvize, ki fhe o sv. Luki ne mezajo, tu bi se ti pazh prav posmehovali! K zhemu takó drévje dershifh? ali ti ni v veliko fhkodo? ali upafh neki, de bofh takó fadjize po shelésni zefti fladkouftnikam na Dunaj pofhiljal?

Ako bi vfe take in enake, in tudi preftare hrufhkove drevéfa, ki vezhidel ne rodé, in ki se ne dajo vezh prezepiti, vun vergli, zlo nizh bi se ne pomotili. Lahko se priprizhafh, de ti zlo malo dobizhka dajo, fhkode pa ti dvajsetkrat vezh ftoré s fenzo in s korenikami. Kar imafh mladih divjih drevéf, glej, de jih s prezepljenjem poshlahtnifh; ko fam tega ne snafh, poprosi foféda, de ti ftori to ljubavo. Na zimbore zepi shlahadne flive is gosposkih vertov; fhe zlo zhéfhplje se najdejo v desheli veliko debelji in shlahtneji od navadnih, sakaj bi fi tudi tazih s prezepljenjem ne mnoshili? Na zepizhu ali pelzerju nikoli ne pufti zhes tri ozhéfa, zhe se ti eden prime, imafh she is njih tri véje, in to je dovelji; zhe se primeta obadva, jih je fheft, to je pa she prevezh; dva ozhefa smandaj, in bofh imel fhe is fhterih ozhef fhteri lépe véje, ali ni to sadofti? zhe pa puftifh na vfakim zepizhu po 6 ali 8 ozhéf, bofh redil dvé ravno pripralni metli, de ti jih vetrovi odvalé, ali miflifh morde is debela ravnati 12 ali 16 vej? Imej pamet! Nafadi fi fadja bliso dóma, in ko kaj vina pod fadnimi drevéfi perdelafh, prihrani ga sa dom.

Ipávzi se veliko pritoshujejo, de se jim fadno drevje nozhe vezh sponafhati. Kaj pa de ne! V kaki breshini odzhefnefh ftarikavo she boléhno fajenizo, vezhkrat fkorej bres korenik, jo pregloboko vfadifh, in ji vfe vejize puftifh, bres de bi jih fkrajfhal. Koreninzhize take fajenize vlezhejo k vezhimu fóka sa preshiveti dva ali tri ozhéfa, ti jih pa puftifh 30, sna biti zlo 50; kje bo neki fók jemala, jih preshiveti? Ali je tó po pameti? Tako drevéfize mora fhe bolj oftarizhiti in sadnjizh v nizh priti. Nobena fajeniza se ti ne bo sponafhala, zhe ni mladikafha in rafhzhovita. Mlade drevéfiza, ki so is pefhek srafle, to je is pelkov in is kofhizhiz, ki imajo laftno ferzhno koreniko, in ki se práv, ne pregloboko vfadé, bodo she zhverfto rafle in lépe drevéfa poftalé. Šploh jih ne fméfh na njivé nikoli takó globoko, ko terte, faditi.

Ko bi gosposki vlafniki po Berdah fvojim najetim kmétam nekoliko semlje odlozhili, de bi fi na nji mnogoverftniga fadja, in

kar bi fizer hotli, redili; na drugi semlji pa fame terte fadili, in jih nekoliko bolj pritlizhno dershali, sna biti, de bi bolj práv opravili.

Latnike gre tudi otrebiti, de bi lépfhi in gorfhi grosdje dajali. Pred 25. létmi smo vidili pri Devizi Marii na Terfatu nad Reko, kakó so latnike, ravno ob grosdnim zvetenju, zherfho smandavali; vse nepotrébne mladizhize so prozh metali, in vse peréfa na mladikah pod grosdjem obérali. Mandanje so pa na solnzhnih zhfih proftorih, sa simfko shivinsho rejo fufhili; sakaj nad fenoshetmi imajo na fvojim prekamnitnim Krafu slo veliko pomankanje. Ko imafh tedaj na borjazhu, to je, na dvorishu, v vertu, ali kjer fi bodi, latnike, obéraj jih po Rezhánfko: ko so Augufhtanini, bo grosdje pred fosrejalo, in ga bofh drashej prodal, ko so pa tert drusih plemén, ti bodo dajali, ne vezh takó vodéniga, temozh bolj zukreniga grosdja.

Vfi úki in fvéti, ki jih Vinoreja osnanuje, so fplohni, in dani sa vse tertne reje; isvirajo namrezh is natornih postav, in fe opirajo na nepremakljive refnize; naj umni vinorédnik tedaj v tem ali unim vinfkim kraju ftanuje, le dobro naj premifli, kaj fe da od teh úkov pri njegovi tertni reji spolniti; to naj nevtrudljivo spolnuje, in práv bo opravil!

Pred 1800 létmi fe je bila vinoreja po Rimzu Kolumelu sazhéla glafiti; ta zhaf so fe pa bukve le sa drago plazhilo prepifovale, le malo uzhenih mosh je bilo, ki fhe vezhidel nifo bili vinoredniki, de bi jih bili brali, in nje glaf saflifhali. Ko bi bila vinoreja tazhaf ravno s fvojimi uki do nafhlih krajev prifhla, hitro bi móгла béshati pred ftrafhnimi ljudfkimi valovi, ki so vezh ftó in ftó lét po nafhlih deshelah plavali, in pred tihimi podertinami, ki so jih krivave, hude vojfke sa feboj popufhale; pobégnila bi bila v bolj mirne kraje. Sdaj so pa zhafi nafledili, v ktérifh fe je tudi Šlovenzam pervikrat v laftnimu jesiku oglafila. Veliko jih je okoli po deshelah, de she brati snajo; prihodnjizh jih bo pa fhe vezh; povfod, koder jih fhe ni, ljudfke fhole napravljajo; v Primorji, po Gorifhki fhkofii ftavijo na podfare nove obhodnike, takó imenovane nedeljfke kaplane, de farne fhole derfhé. Ko bodo ljudje fhe v vézhim fhtevilu brati snali, je upati, de, kakor se bodo s branjem bolj lepó v vednofi in na ferzu isobrasovali, in tedaj fami febe bolj poshlahtnovali, jim bode tudi vezh mar, vinorejine uke in fvéte poflufhati, in po njih shlahtnéji

grosdje perdelovati. Ko shlahtneji zhlovek, takó shlahtneji njegova déla, in fad njegovih dé! —

Vinoreja ima s mnogoverstnimi, daljezh okoli po deshelah rastresenimi vinoredniki opraviti; nje namen je, jih v tem rasjafniti, 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 nishejskih stopinjah vednosti, je tréba kako resnizo s neutrudljivo poterpeshljivostjo od vezh strani pokasati, de bi jo loshej rasumili, in v spominu ohranili; she tesheji jih je takó ogreti, de bi jo tudi spolnovali. Satorej obletuje Vinoreja sdaj eniga vinorednika, kakor metulj zvetlizo, ga objema, kufhuje in si prisadeva, v njega ferze vriniti se; drusimu pa, ki bistro ne vidi, spira, kakor fkerbna mati svojimu otroku, kermeshljive ozhi, ali mu mrenizo, kakor dobrotljiv sdravitelj, sréshe; tega, ki dremlje ali spi, fkufla s shgazhenjem, kakor muhe, in zhe to ne sda, s dreganjem in objuganjem sbuditi; drusiga, ktéri je kakor od mrasa obkrepzhal, de se fkorej ne gane, spodbada, de bi se is noviga v njemu gorézhnost vnéla. Ko bi jo ravno marfiktérimu kadaj nekoliko oforno, ali bres vsih okoliz povédala, nizh ji ne gré sameriti; faj ne sheli, in ne ifhe nizh hudiga, drusiga ne ifhe, ko, ljubi moj prijatelj! tvoje rasumenje, in po rasumenju, tvoje ofrezhenje. Ko bi se pa po nafhkih 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 vas ho rasumnost, vmetnost dufhno in teléfno, in sdravo mozh se bode prihodnjizh opirala frézha drushin, mir domovine in terdnjava Zefarstva. Mnogotere potrebe si domifhlujete, ki vam niso ravno potrebne; na novo dopadljivshi fhege, flétnishi noshnje se vadite, prijetnishi shivljenje vam dopaduje; naj bode! tode rasumnishi in umetnishi, tolikanj bolj delavni postajajte, de si bode te 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 zhashtljivshi stan povabijo, de bi, ko bi bila bila, svojo kri in shivljenje v brambo miru in frezhe domovine in Zefarstva postavil, kaj? v fhestih tednih je she foldat; zhe je préd kaj polomnjeno hodil, sdaj hodi práv, se dershi ko fvezha, vse opravila s oroshjem, vse fhege in nove dolshnosti stanu se je nauzhl; po fhestih tednih ga she mika, de bi prifhel domú pokasati se svoji drushini in svojim tovarfham, kakó

lép foldat de je; ko bi mu ne dovoljili bajoneta s feboj vséti, bi pa rajšhi fhe domú ne prifhel. — Fantje! zhe is vaf v takó kratkim zhafu pri vafhi vdani volji foldate floré, de, ko bi potreba bila, bi vaf lahko v boj poslali, kaj, ali se ne bote vi, ki ste pri terci rojeni in isrejeni, v dvéh ali tréh letih umétnosti umniga vinorédnika, ukov in svetov modre vinoreje nauzhili? Kér vaf je Gospod v svoj vinograd poklizal, se spodobi in velika je tudi vafha 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 zhišti, bo naprej prifhel: kdor se bo pa obotavljaj in mesheral, bo daljezh sadej ostal! Tvoj ozhe jo je do tukaj pripeljal, ti jo morafh fhe dalje pripeljati; to zhaf, to potrebe nanefó. Kar koli si se od svojiga ozhéta pri tertni reji dobriga nauzhil, to ohrani, in le to terdi; poskerbi pa, de se bo fhe smiraj kaj noviga in dobriga k temu prilagalo. Kamur tedaj koli gresfh, vsami bistro oko s feboj, in pameti ne posabi domá; ko vidifh kak nov, pitan, práv prijeten fad, ali kako novo shlahtno tertno plemé, ki ga posébnó hvalijo, in ki bi vtegnilo tebi práv flushiti, poskerbi, de po profhnji ali prijasnosti zepizhe ali kako kolzh dobifh, in si to saplodifh. Nihzhe te nima, takó imafh vselej mifliti, ne v fadni, ne v tertni reji, vshugati!

Ako v starosti 18. ali 20. leta v deshéli imenovanih tertnih plemén, ki jih tvoj ozha redí, faj po grosdji ne posnafh, in ne raslozhifh, flabo je sadošti! Kdaj bosh neki pa ravenforte saposnaval in raslozhval? Posnamo zhlovéka, ki je she pri 7. ali 8. létu zhef 15 tertnih plemén po grosdji posnal, kakor mu jih je mati, ktéri je v nógradih pomagal grosdje sa fuho vino resati, raslozhvala in imenovala; v mladosti je tó neka kratkozhasnost, v starosti pa vezh ne gré. Ko bi svojiga fina do 15 létne starosti, kaj bomo rekli? jigraye vse nauzhil, kar bi ti sam od fadne 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 fina v delu kaj poduzhil; velí mu, poshle ga delat, dela mu pa ne rasloshi; kár s fkufhngo vlovi, to vé, pa ne safran ozhetoviga poduzhenja. V starih zhafih so bile Korofhize navajene — ali so fhe dan danafhnji, ne vém — de so si hzhére na krish sa eno ali dva léta dajale, de bi se bile takó v ptujih hifbah, kjer niso bile takó mehko dersbane, ko domá, bolj sbrihtale. Le tifti rokodelzi so umetni, ki so po vezh mestih in pri vezh

mojstrih delali. Ali bi ne bilo prāv, ko bi tudi kmetiški ozhetje svoje finove 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 flovenški mladi kmetovavzi sa Vinorejo kaj bolj vneli, in de bi se modre gospé (Vinoreje) bolj vshivo poprijeli, nje dobre nauke poslušali, in v djanju spolnovali, se jim tukaj še neke refnize, ki jik nihzhe tajiti nemore, v spremislik dajo.

Po shelesni zefti, ki jo od Dunaja do Tersta delajo, bodo prišle vse deshele, kar jih je vmes, na ravno; sakaj, kjer je svet sa-nje previsek, ga snishavajo, kjer je pa prenisik, ga pod njo svishavajo. Po shinjah take ravne zefti pelje konj do 80 zentov.

Eden naj poglavitniških naménov, sa voljo kteriga shelésne zefti s vosovlaci delajo, je, de bi deshelni pridelki, in sploh vse kupzhijško blago bolj in dalje po deshelah se raslesovali, in zene mnogoverstniga kupzhijškiga blaga bolj sraynovale in fkorej 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 zefti narejene, se ne bo tréba bati kake lakote. Ko bi se v kaki desheli, postavimo, shitno pomanjkanje glasilu, tu ti ga navlezhe vosovlak, de ga bošh polovnik malo krajzerjev drashej plazhal, kakor bo v desheli, kér ga bo basal. Takó bo s vsakim kupzhijškim blagam; taka se bo tudi s vinam godila. Dolesle bodo daljnih severnih krajev, kjer imajo bolj premoshni navado, kakor na Prajsovskim nisejšhiga 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 fabrikantom in rokodelzam, ki bodo dobro in prijetno blago, pa ne po predragi zeni izdelovali; tudi kmetovavzam, ki bodo dobre in velike pridelke imeli; vsem tazim se bode veliko somnjev okoli po deshelah zheldaje vezh odpiralo, lahko bodo prodajali! Blagor pa tudi tem, ki bodo potrebovali kaj kupiti; vsako rezh bodo po nar manjši zeni, ki bo v njih kraji mogozhe, kupili! Gorje pa takim, ki ne bodo imeli, kaj prodajati in ne s zhim kaj kupiti!

Mnogotere nemške deshele dajo v satifhnih, možno prek solnzhnih légah is drobniga grosdja pritlizhne reje, pri posebni fkerbni in umetnosti posebno shlahrne vina, kakor je bilo še popréd

povedano; pa tudi v tistih deshelah je tertna reja na flabfhi lége, ja fhe zlo na nekdanje shitne njive in polja slesla in safhla, takó, de se tudi tam nar vezh frednjih in niskih vin perdeluje, ki se ne dajo dolgo hraniti. Velki vinfki kupzi ali prekupzi so nar shlahtnejši vina, kakor se nekóliko fhe dan danafhnji godí, prezej po terganju vezhidel na vífoke zéne skupovali, in jih v velikih fódih in dobrih klétih ftarali, kjer jim je s ftaroftjo vred tudi zéna raftla. Take ftare vina so bile nekđaj, in so fhe sdaj slo flovézhe. V flabih vinfkih lét nah so jih zlo drágo prodajali. Nobená zhlovehka naprava pa nima prave ftanovitnosti in slodi ne da pred mirú, dokler zhloveka ne prekane; maríktéri prekupez ni bil s dobizhkam sadovoljen, ki mu je na blanjí sraftel, ískal je fhe veliko vézhiga; pri kolkunu je namrezh pogóftama ftaro vino prodajal, pri véhi pa s mlajfhim, vezhkrat veliko nishejfhim, salíval. Letó 1811 je dalo kar dobre in posebno shlahtne vina; tozhili so jih pa zhes 30 lét, in fhe se dobé; kolikanj drusih pridelkov je fhlo pod iménam tega vina!! Ravno takó so delali in delajo she dan danafhnji s perdelkam 1834. léta!

Štaro vino se mora po ofhtarijah slo drágo plazhavati; ko ga pa zhlovek ravno plazha, vender le vezhkrat mlajfhi in nishejfhí pije. Takó se je prigodilo, de ne samo bokalarji in polizharji, ampak fhe zlo maflizharji malo vezh po njemu oprafhujejo; úfta so se jim fpridile, to je, navadili so se na mlajfhi in frednífhi vina. Zhudo ní ne po tem takim, ko se dan danafhnji maríktéri vélki prekupzi s fvojimi salagami ftarih vin v hudih kléfhah snajdejo. Baron Knigge jo je she pred 50 létmi v bukvah: „Umgang mit Menschen“ povédal: de she tazhaf, ki je fhe némfhko poshtenje takó flovélo, se je pri mnogoterimu kerzhmarju is eniga foda po dvoje doma-zhe in eno vunanje vino tozhilo! Ali je kak flovenfki kerzhmar tudi she takó svít? Šhtevilo nekđanjih velkih in flovézhih ofhtirjev po méftih, pri ktéríh so se réf ftare vina dobile, manjfhí prihaja. Zhe kdo dan danafhnji v kakim méftu velko ofhtarijo naftavi, mora vse fvoje, in sna bití tudi fhe vfvojene, to je, na pofodo vséte denarje v slo drage hífhne naprave vtakniti, nizh mu ne oftane, de bi samogel fvoj hram s salogo dobrih vin previditi; kar tedaj od vin potrebuje, jih vezhidel proti od prekupzov jemle. Škosi vezh judovfkih rok pa, ki je nekđaj benéfhki zekin fhál, smiraj manjfhí zéne je bil, sakaj flédni ga je nekoliko odpíli; nekaj taziga se tudi pri vinah godí! Tudi kletnarji ali kelnarji fami, ki jih mora

ofhtir na velki ofhtarii veliko dershati, in ki je zlo nemogozhe, vse pod ozhmi imeti, se vezhkrat, pa ne v svojo fhkodo pomotijo, in popotnikam is eniga soda po dvoje ali fhe zlo troje vino pri-nafhajo. Ko v kaki velki ofhtarii po nekim starim in flovezhim vinu, ki ga na jedilnim fpifku berefh, poprafhafh, se ti vtegne primeriti, de se ti bodo ravengósti pri misi posmehnili, in potem, ki si ga pokufil, se bofh drugikrat rad k navadnemu vernil. S eno befédo, po vfh némfhkih deshelah fo se vinfkim pivzam jesiki, nozhemo rezhi vfm, vezhidél pokasili, de fo se na mlajfhi in frednifhi vina navadili, in v refnizi stare in flovézhe vina oftanejo sa kake imenitnike in bogatine, ki jih pa pri vfm tem fhe nekte-rikrat sa lepe denarje opeharijo. Ta rezh je dan danafhnji fkorej she takó daljezh prifhla, de posébnó shlahtne vina se ne samorejo pri prekupzu ali ofhtirju, temuzh le pri tiftimu piti, ki jih prideluje.

Po némfhkih deshelah nifo vinfke létine tako ftanovitne, ka-kor v nafhih veliko bolj gorkih krajih; ali je fpomlad prekasna, ali jefen veliko presgodna; jefensko deshévje jim slo veliko sa-bavlja, de grósdje ne sreja, ali pa de gnije. V defétih letih fh-te-jejo eno dobro vinfko létno; v zhafi zlo nizh ne perdelajo, v zhafi jim pa perve lége le fredniga vina dajo.

Na Dunaju se je v 24 létih fhtevilo prebivavzov sa 113,000 dufh pomnoshilo, de jih je sedaj vfh 375,000 brés foldatov in vunanjih. In pri odpertih shelésnih zeftah sna v 10. létih fhtevilo dufh sopet sa novih 100,000 srafi, v malim zhafu tedaj jih bo vezh, ko na zeli krajnfki desheli. Pretezheno léto fo po fpri-zho-vanju ozhitnih noviz, trikrat fto tavshent zhebrov (po 40 bokalov), vina na Dunaj pripeljali. Kakor se bo fhtevilo dufh mnoshilo, ga bodo tudi smiraj vezh potrebovali.

Némfhke ufta fo she navajene, — mogle fo se navaditi — na mlade vina; kar jih fami perdelujejo, fo vezhidel in fkorej vfako léto kiflafe. Na Dunaju je prav veliko fladkouftnikov, — kdo bi tega ne verjel? — Pofhlite jim na dvéh vosovlakih vef pridelek is Proféka, ali vef Refefhek is Frijula, to jim ne bo sa pokufhnjo! — Naj jim nabáfajo pét vosovlakov Breshanke, to-liko Rebóle, in ravno toliko tudi oflaftnih vin is fpodnje Ipáve, — tó bo vse premalo Dunajfkim ofhtirjem, de bi s njimi le neko-liko svoje kiflafe vina ofladili, in jih uftam Dunajzhenov bolj priljubili. Te bolji Shtajerske in nafhe nografhke vina bodo sa posébné sabele imeli, — druge Shtajerske in Dolénske vina se

bodo pa vse sa domazhiga Estrajharja tozhile. Ko se bošh po shelésni zésti na Dunaj pripeljal, bošh is eniga maflihka, in ob enim Avstrijana, Šhtajerza, Ilirza, in morde she zlo Ogra pil; po tem, ki bošh poprafhal, prinešli ti ga bodo—in pa she ne bodo veliko lagali!

Pofebno shlahtnih avstrijskih vin se nimate nikoli vezli bati; primoshni pridelovavzi ali tudi prekupzi jih bodo hranili, de bodo pridelke flabejih létin, ali sploh frednje in nishejſhi vina s njimi belili. Kadar bodo tam flabe, pri naf pa frednje ali dobre vinſke létine naſtopile, puljili se bodo po njemu, in ga kje poſhiljali; pa tudi, ko bi pri naf vinſka zéna le nekoliko zhes mero poſkozhila, koj ti ga bodo perpeljali, kakor ſe je she bres shelésnih zéſt primerilo, is Šhtajerfkiga ali pa is Lafhkiga, 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 kupzhijfkiga blaga okolí in okoli sravnovale, in rasun niskiga plazhila od voſhnje po deſhelah fkorej enaka poſtala.

Na Dunaju tozhijo ſhe veliko lét vſakdanje ali navadne vina po 36 krajz. bokal frebra (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 zhafu od naf 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 ofhirju po 10 do 16 kr. pri bokali, ko bi vſako vino na sdaj navadno, nar nishejſhi zéno tozhil. Dunajſki ofhirji v primeri nar viſheji davke dajajo, veliko poſtreshnikov in poſlov pa nar drasheji plazhujejo, vender niſo takó famofebni, de bi s tazimi ali enazimi dobizhki ſa dobro ne imeli. Kako pa vezhkrat ofhtirji na deſheli? — —

Ako bi taki ſpremiſliki flovenſkim mladim vinorédnikam ozhi ne sbrifali, in jih ne ogreli; de bi ſe njih ferza 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 ſpejlano; kratko nikar! vſaka rezh potrebuje zhaſa. Ko ga ne bo med vami, Šlovenzi! moſhaka kupzhijſke umetnoſti, prave gorézhnosti ſa ſvoj koſiſt in ſa prid domovine, ali pa, ko ga ne bo imel jeſika pod pavzam, flabo ſadoſti bo! Kadar ſe bo shelésna zéſta od-

perla, ali bote zhakali, de vam bodo drugi naprej stopili in ozhitne dobizhke is rok spulili? Kakšne deshelne pridelke bote neki po shelesni zefti v féverne 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 fvet stoji, fo umnifhi in umetnifhi v vsih flanovih druge vshugali, vselej od sgorej plavali, in si nar bolj smógli, bodi si, de fo prifhli na vishej stopnje, k vezhi zhafti, ali pa k vezhimu premoshenju; ali ni med peterimi otrozi, pri starosti fhterih let, eno she med njimi shupane? V tem le, viditi je, fo se kmetovavzi od nekda j motili, in se fhe dan današnjí okoli po deshelah motijo; mislili fo, in marfikteri fhe mislijo, vezh semlje, ko pod se spravijo, bolj práv de opravijo. To pa je le neumnoft, sponafhanje in prevsetnoft. Le toliko semlje imej, in obdeluj, kolikor si jo upafh, umno in práv dóbro obdelovati. Ko te pa sa vfako delo loví, de ga ne morefh ne práv, ne o pravim zhafu ftoriti, te she kmetija smaguje, in tvoja ne bo vezh práv fhla.

Okoli po vsih vezhih shitnih deshelah fo vezhidel prevezh fvetá pod drevó spravili; kér ga ne morejo, ne s gnojem, ne s delam smagovati; zhudo ni, de imajo veliko flabfhi pridelke, kakor bi jih fizer lahko imeli. Kar se pri naf na orál njive gnoja fpelje, vidili smo ga v nekim shitnim kraju o f. Ivani na ofem orálov fpeljaniga, in pufili fo ga v majhnih kupzih po njivah leshati, in jefenške rali zhakati, de ga je polétna huda vrozhina foshgala! Naj imá, postavimo, v takim kraju kmet 15 orálov njív, vezhkrat zhes 30, v premeri k njivam pa premalo fenoshet; bo tedaj premalo shivine imel, ali jo bo pa faj preflabo opravljal, premalo njive gnojl, in flabih pridelkov imel. Ko bi pa pet orálov na deteljo obrnil, bi vezh shivine, in s tezhno deteljo tudi bolj redil, kakor popred s pufto flamo; in ko bi vèf gnoj, kar ga sdaj naredí, na unih 10 orálov obrnil, gotovo bo na njih vezh in lepshiga shita, in s veliko manj delam prideloval, kakor popred na vsih 15. orálih; in zhe bi fhe s deteljo obfejane njive s shitnimi verftil, in ko je kraj sa tó, tudi mnoge nove reje vpeljal ali

vverftil, de bi ga ki hudo vréme eniga famiga dné, ali ena fufha popolnoma ne potlazhila, bi fhe bolj opravil.

Práv je bilo, de fo bili v pertezhenih zhafih pofkerbeli, obzhinfke páfhe ali gmajne na ravninah med fofede rasdeliti, pa práv ni bilo, de fo bili posabili, tudi sapovedati, de bi bil slednji fofed faj toliko fвета na méro, kolikor mu ga je bilo v dél prifhlo, v obdelovano fenoshet fpremeniti mogel.

Kakor v shitnih, fe tudi v mnogih vinfskih deshelah marfikaj naróbe godí. V tertni reji flushezhim kraju obdeluje mnogiteri kmetovavez tri orále nogradov, in prideluje na njih v frednje po **20** Dunajfskih zhebrov vina na léto, ko bi pa le fam orál po umnih ukih vinoreje obdeloval, bi ga samogel ravno takó dobriga, ali sna biti fhe boljiga, od léta do léta po **24** zhebrov pridelovati; ali bi ne bila ta bolji? ali bi ne bilo manj fkerbi, manj dela in truda? tudi manj davka? Kaj je tedaj bolj: tri orále nogradov okopovati, ali pa eniga famiga? Poglavitnifhi fkerb vinorednika naj bo tédaj, de bi dôbriga vina na danimu proftoru v nar vezhi obilnofti, kar je mogožhe, prideloval. Ko bofh, kar fi koli bodi, dofti in dôbriga sredil ali prideloval, nizh fe ne boj, ne bofh fhe pod slo prifhel. Debeli vóli, dôbra pfheniza, in nógrafhko vino, to je — gotóv denár! Ta ipávfski pregovor bo fhe tudi ob zhafu shelesnih zéft refnizhen oftal. Nografhna, pravijo dalje Ipávzi, ni bila fhe fpod zekin — naj bo pa tudi fpod zekin, ko jo bofh namefti **20** pa **40** zhebrov, in s manjfhim delam perdeloval, te ne bo fhe konez! Kadar koli hozhefh, jo lahko prodafh, zhe ne nekoliko drashej, pa faj nekoliko bolji kup, vfelej je pa vender le hiter, in gótov denár.

Po fprizhevanju Kolumela fo kmetovavzi she pred **2000** létmi vedili, de, ko neko drevo opefha ali pogine, fe ne fme drugo enaziga plemena na ravno tiftó mefto vfaditi, de bi fe nikakor ne sponafhalo; sakaj popréfhno je she daljezh okoli in okoli s fvojmi korenikami poifkalo vfiga, kar mu je v shivesh flushilo; novo pa najde malo ali zlo nizh, kar bi mu samoglo tekni; drevo pa drusiga plemena, na tiftó mefto vfajeno, sna pa fhe dobro rafti, sató, ker po fvoji natori nekoliko drugazhen shivesh potrebuje, ki ga fhe smiraj na tem mefti najde. Kjer bi pfheniza she lakot terpela, sna fifhol ali drugo fozhivje fhe bogato shiveti, sató ki je drusiga plemena in druge vlafnofti. Na to refnizo kmetovavzi vfih deshél premalo pasijo: kje fe shító, detelja, ali terte

narbolj sponafhajo, kjer pervikrat rastejo ali kjer niso še 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 kafneji, kakor se fizer godí, na versto prifhla; takó bi lépfhih in obilnífhíh pridelkov iméli.

Kadar ti planta na ravnim polju speshá, nikar tedaj nove na enako mesto ne vfadi; fkušheni vinorédniki ti bodo terdili, de se ti ne bo sponafhala; ko pa kraj, kamor jo mislífh vfaditi, le nekoliko vísi, de se s njo lahko v novo semljo sarinesh, je upati, de bo dobro rastla. V nógradih se še povsod s tertami v novo semljo pride.

Po veliko foséfkah doli po Ipávi, ktere zhisto na foldanih leshé, in kterih njive vezh ali manj vífé, ali bi bolj práv ne opravili, ko še morajo plante imeti, de bi na neke njive gole plante sadili, na drusih pa le shita in fozhivja 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 gofhavah, sato bi tudi manj operhovale, in vezh in gorfhiga grosdja dajale; shita pa na drusih njivah bi bile bolj od gnojá rejene, bi tazih fopariz in fufh ne terpele, torej tudi vezh vergle. Ipávzi bi snali rezhi: plante fo bramba pred hudo burjo shitam, in shita plantam; naj se pa nekoliko okoli osrejo, bodo vidili v slednji foséfki vezh ali manj njiv bres plant, ki vezhkrat nar lepfhi shita dajo. Ko bi na kakih njivah ob plante prifhli, gotovo bi jim mogli tudi semeljfkíh davkov nekoliko snishati, sakaj sploh se od tazih njiv nasaj manj davka daja.

Najde se okoli po nafhih deshelah veliko pofamesnih tert v borjazhih ali dvorífhíh, pri kakih potokih i. t. d., ktere, de se ravno v neobdelanim fvetu snajdejo, vender zhversto rastejo, in kadaj takó velike in mozhne postanejo, de dajo po dva do fhterih zhebrov mofhta; kér njih korenike se zhes dalje okoli rasprostovajo, fo s shivesham smiraj bogato previdene; tazih ni treba gnojiti. Vse drugazhi je pa tó v nógradih; tu vfadífh tertó, ji dafh ene ali dvojne nífhkize flabe trate, ali refnate ledine; sna biti dvojne nífhkize perftí, ki jo od sgorej nad fpodkopano breshino najdesfh, potem jo sakopafh do bliso verha s debelim puftim foldánam, in ji rezhefh: draga, ljuba tertiza! sedaj imafh meni od léta do léta, in mojim otrokam, in otrok otrokam, rod sa rodam, obilno grosdja dajati! — Perve leta take terté fhe 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; rezhenó je réf bilo, de semlja smiraj vogliz is sraka ferka, ali koliko ga pride na eno tertizo? in kadaj pride fhe le doli k nje koreninzhizam? Zhe hozhefh tedaj od tazih tert imeti obilnih pridelkov, jim morafh vezh vogliza nakloniti, jih bolj s shivesham previditi, ali s drugo besedo, gnojiti jim morafh.

Vfak kmetovavez dobro vé, de krava ne da veliko mleka bres dobre pizhe. Kteri kmet bo od svoje njive terjal, de naj mu pfhenize, jezhmena, krompirja, ali od kaj drusiga po fhtiri- ali fhe vezhkrát obilno rodi, bres de bi jo gnojil? Le famo vinogradnik je bil, ali je fhe tako flep, predersen ali krivizhen, de od nógrada, bres sgublene mozhi mu nadomestiti, dobre letine sa poredama prizhakuje; le fame nografhke terte fo obfojene, bres potrebniga shivesha smiraj naprej dobro roditi.

Nihzhe fe ne bo savsel, de fo fe navadni kmetovavzi v tem le slo motili; faj fo fe fhe zlo nar bolji uzheni franzoski in nemfhki vinorédniki pred vezh zhasam hudó in veliko lét med feboj prepirali: ali gre nografhkim tertam gnojiti, ali ne? Eni jo nifo hotli viditi kar drobtinize shivinfkiga gnoja v svojih vinógradih, terdili fo, de po takim gnoji vina flab duh dobé, de postanejo vodéne, de sgubé svojo shlahtnost; k vezhimu fo le kako roshje, ali kako drugo perfteno rafstinje k nógrafhkim tertam sakopavali; drugi pa, posébnó na Rajnu, fo jo po sprizhovanju dohtarja Ritterja, ki je kakor sdravitelj vinorejo fpifal, s enim glafam terdili, de bres shivinfkiga gnoja, bi zló malo, flabiga, revniga in puftiga vina pridelovali. Kakor pri vfaki drugi hudi vojfski, fo tudi v ti rezhi pred 20 létmi mir naredili, in fi dopovedali, de, kakor kakofh ne more obilo jajz nesti bres shita, tudi nogradi ne morejo dobrih letin dajati bres gnojá, in de gre tedaj tudi nografhkim tertam, in fizer s vfakoverftnim gnojem, pa kar je prav, gnojiti; le fkerbeti je treba, de se taki nógradi po vfih ukih vinoreje isrejzhvajo.

Vunanji gospodarji, ki fo fe v teh deshelah korazhili, fo naf bili Profenza 1813 *) na to faro svoljili; nafhli fmo, rasun

*) Ako bomo takó frezhni, prihodnjiga 23. Malitavna fhe doshiveti, lahko fe porezhe: de na le ti ftopinji fo trije duhovni 100 lét duhovno pafirfivo oprav-

drusih prihodkov, fheft nógradov k fvojmú vshitku. Nihzhe ni v tistih zhaſih na boljſhanje nógradov miſlil. Veliko je ſhe bilo zhlovefhke kriví prelite, pa vojké niſo bile fhe dokonzhane, nar hujſhi ſo imele fhe 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 némfhkih, 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 vojká 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. Špomnili ſmo ſe nekih bukviz, v kterih ſmo vezh lét popred v Gradzu, fhe uzhenéz, brali, de na Rajnu tertam gnojé. Šklep je bil hitro ſtorjen, ſ domá nepotrebnim gnojem neke preredke terte po nógradih rasgrobenzhati. Drugi ſo nam rekli: tega nikar ne ſtoriti, kdo je fhe kadaſ kaj taziga flifhal, de nobeden tega ne dela, to bi ſnalo tertam fhkodvati i. t. d. Ko na Rajnu gnoj tertam ne fhkoduje, tudi ne bo na naſhkih njivah; ſakaj — tako ſmo odgovarjali — bi v naſhkih nogradih fhkodoval? 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 fklenili ſa naprej nograde od kraja in po verſti gnojiti.

De bi bili vezh gnoja pridelovali, ſmo ſi bili fhtevilo 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 fhe v teh krajih nobeden kmetovavez drob-tinize gnojá v nograde obernil, je bil velik hrup med ljudmi vſtal, med domazhimi in vunanjimi, ne ſámo med kmetiſhkimi, ampak tudi med goſpóſkimi; veliko ſo ſe uſili, de je to neumno, de ſe bodo terte ſpridile, de ne bo vino ſa nizh, de bo naſh naſlednik fhkaſhene 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 fala, lahko po ſidu ſnjim

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

mashe“ i. t. d. Vſim takim beſedam ſmo ſe poſmehovali, in ſ pri-
zhetim delam naprej ſhli. Kaſneje ſo pa hodili domazhi in vunanji
vinoredniki, ozhitno in ſkrivaje, naſhe pognojene tert, in njih
groſdje ogledovati. Tu ſe niſo mogli ſadoſti ſavſeti nad raſhzho-
vitnoſtjo 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 poſtreshe-
niga nograda, de bi dal tolikanj in takó lepiga 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 ferze poſheli, obilno previden; ali ſe ne bo tak
dóbro ſredil?

Naſhe groſdje je vſim vinorednikom, kteri ſo ga vidili, in ſe
popred le prevezh nad nami uſtili, jeſike popolnoma ſavesalo; ka-
kor od zheſnatorniga duha navdani, ſo ſe na enkrat ſpreobrnili.
Ni ga bilo vezh zhloveka, de bi bil kar beſedize zheſ naſho tertno
rejo zhehnil, marvezh vſi ſo ſazheli ſ enim glaſam naſho umnoſt
in umetnoſt pri nograſhki reji oſnanovati, in naſ perviga vinored-
nika v deſheli zhiflati.

Rajniki goſp. M. Grabloviz, grajſhinfki ofkerbnik, je pu-
ſtil narpréd iſ Ipáve gori k nam v ſvoj vinograd, poldrugo uro
daljezh, 90 vos gnojá ſpeljati; ravno tako ga je poſkerbil tudi
rajniki goſp. tehant Fr. Štekar, v ſvoj nograd voſiti. Vunanji,
ki imajo v Ipavi nógrade, 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, ferzhno in ſ veſeljem poſnemovali. To je ſhlo,
kakor ſubel ali plamen, po ſuhi ſaſhgáni trávi ſmiram naprej po
naſhi komiſi in doli v Šhtanjelſko in Riherberſhko komiſijo, de ſe
dan danaſhnji v teh komiſijah narmanj 300 ſodov po 24 dunajſkih
zhebrov nograſhkiego 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 gnojſhe ali gomilo; na konzú pa od ſvunaj

kapnizo, v katero se vsa gnojniza ozéja, de se s njo ob vetrovih in fufhah gnoj poliva; fizer bi prevezh sgorel, kakor sgoré dreva na ognijfhu, de jih vezh ni. De bi krave, kterim se s hraftovim listjem ali refjem obilno ftelje, vezh gnoja naredile, jih redimo okoli poletja doma s mandanjem, plevelam, deteljo i. t. d. V fkrivnim kraju (v ftraniſhu) ſmo dali narediti poſódo; kár ſe okoli tedna va-njo nabere, bo konez tedna na gnojifhe ſakopano; foſhgane groſodne tropine po bendimi, ſluſheni pepel, kuhinſki ofterſhiki, fmeti 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 fhivat; 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: fkopa baba, ſhe zló blato pobira! njih beſedi pa ni nizh porajtala, in v tem je ſhe bolj zhverſta poſta-jala; tudi is potokov je ſpravljala na pol gnjilo hraſtavo liſtje, kamor ſo ga vetrovi obilo ſnaſhali. V treh ali fhterih tednih je napravila po 3 ali 4 voſé gnojá, in je naſhiga hlapza primorala, ga prozh na gnojifhe ſpeljati, de bi nje ſofedje — 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 no-grade voſili. Le gnojá je pre malo, le gnoja, de bi vezh imeli! to je v ſedajnoſti ſplošno vpitje.

Po vſih ſhitnih in vinſkih deſhelah ſo kmetovavzi vezhidel le prevezh ſhe ſanikarni v mnoshenju in ohranjenju ſvojga gnoj-niga kupa. Velik kup gnojá je poſébná 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 potlaſhi! 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 také prek fólnzhija, de se mu ga dobra poloviza okoli léta foshgé! De bi kdo gnojnizo spravljaj, s njo gnoj v hudi vrozhini polival, ali jo na kake travnike vosil, kaj tazi-ga marfikterimu fhe zló v glavo ne pade! Kaj bomo pa od drusih sanikernosti, kar gnoj vtizhe, fhe le rekli? Dokler se ne bo kmet rasumil vezh shivine — bolj prav, in kjer ni dobrih páfh, domá rediti, ne bo fhla fhe práv.

Pred všimi drusimi v fari fmo se bili tudi lotili, na svojo njivo vezhno ali némfhko deteljo fejati; vši fo se zhudili nad nje rafho in pogoštnimi kofhnjami, vémo, de fmo jo she po fheftkrat na léto kofili, pa ta isgled neso také naglo posnemovali. Sdaj se perdeluje take detelje v fari 150 do 200 vos; koga je pa fhe 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 meŝto sopet vsejesh.

Po zeli Evropi ne najdefh také lepih fenoshetnih in njivnih pridelkov, kakor okoli Milanfckiga meŝta; réf je, de s vodo is kanalov vse pomozhijo, pa vender fama voda bres gnoja bi zló malo sdala. V Milani dershi fama goŝpóda zhes 800 ŝvitlih kozhij, in sa vfako nar manj par lepih konj, pa vender jo ne najdefh konjŝke kopíze v meŝtu; po vših ulizah, fo neki ljudje s opertmi kofhmi, ki s nekako shelesno lopato, bres pripogniti se, vfako tako ŝigizo proti in zhifto poberejo, in jo v kofh sa herbet vershejo, bres de bi kaka drobtiniza memo padla. V kraljevím, v priméri nar bogatejŝhim meŝtu nafhiga zefarŝtva, imajo tako fkerb sa gnoj, kje drugej jo bomo enako nafhli? Sakaj je pa nar bogatejŝhi meŝto? Sató, kér veljavo gnojá nar bolj ŝposna!

Pred nekimi létmi fo se Ljubljanzhani framováli s nekimi ŝvunajnimi goŝpodi pomenbe imeti in sveso ŝtoriti, de bi se bila vŝa meŝtna gnjuŝoba, na meŝto v Ljubljanzo ozejati se, v nar gorŝhi gnoj ŝpremenjena, prodajala; ne — rekli fo — taziga imena nozhemo fhe imeti; nafhli konjŝki in kravji hlevi fhe smiram ŝadofhi gnoja dajajo, nafhe polja gnojiti! kakor de bi bilo kje prevezh gnoja? kakor de bi bila kaka nezhaŝt, pametni rezhi ŝazhetik poŝtaviti! Kar je dan danafhnji po vših bogatih meŝtih niskih deshél, po bolj jushnih franzoskih meŝtih she veliko lét navadno, in kar se od nekadaj na tergih vših kineŝkih meŝt prodaja, ali bi bilo tó prodajati, kupovati in v ŝvoj koriŝt oberiniti, Krajnzam taka nezhaŝt? Kadaj neki bo vender nozh preŝhlá, in se bo dan prizhen-

jal? Dokler bote svoje mozherje shgali, ne bote nikoli is vòde 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 srafllo; ali pa naredite shelesno zefto in pošilajte ga k nam, in Ipavzi ga bodo po pametni zeni od vas jemali, in v nograde vosili. —

Kraf je bil ob zhafu zefárja Augusta velik hraftov gojsd, ki je segel daljezh zhes Reko, in is kteriga fo Rim (tri milione duhf) s vfo potrebno fvinjino previdvali; kaj je pa dan danafhnji Kraf? Ko ptujez po morju v Terft pride, in se potem notri v zefarftvo pelje, ga pri Obzhinah grosa obide in strah prevsame, vidivfhi tako kamnito, fuho in pufto Arabijo! Pojdite pa v Lipizo, kjer je zefarfko kobilftvo, in hitro se bote rasumili, kakfhen bi samogel fhe dan danafhnji Kraf poftati! Kadar bodo Krafhovzi poslednje hraftove poleniza v Terft prodali, in drugej shehod, ga s novizh faditi, kupovali, se bodo fhe le rasumili. Kakó shalofno, de zhlovek velikrat fhe le takrat k pameti pride, kadar mu ni vezh pomagati! Dajte nam fhe 200 lét shiveti, in vfo oblast zhes Terft in Kraf, in mi ga hozhemo v 150 létih, bres nar manjfhhi fhkode, marvezh s velikim dobizhkam mefta in Krafa, v nar prijetnifhi raj spremeniti! 50 lét potem bi fhe sheleli shiveti, de bi se fvojga lepiga dela vefelili. Is veliko nemfhkih deshél spravljafo goveje in druge kofci v Hamburg, tam jih umnifhi Angleshi po zelih 60 bark na léto nabafujejo, bres teh, ki jih v druge barke in k drusim blagu devajo, jih vosijo domú, jih rasmlejo, in kmetovavzam sa gnoj prodajajo. In is Terfta, zhe bi ravno v 50 letih fhe enkrat vezh duhf imel, bi se ne dal vef gnoj, ki ga sdaj morje shrè, na Kraf spraviti? Vemo, de marfikdo fe bo nafhim tukajfhnjim fanjem posmehoval, pa gotovo jo osnamimo, de umnifhi narodi bodo nafledili, in v djanju fhe veliko lepffi fpeljevali, kakor fmo tukaj fanjali.

Dokler pa ne bodo fhe s Tershafhkim gnojem Krafa v sme-hajozhi 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 fèm ter tje gnoj po verhu rastrofujejo, in de ga potem podkopavajo. Zhe je njih namen, fhe kaj drusiga na gnoju pridelovati, je prav; zhe pa mislijo po ti fhegi famo tertam gnojiti, jo ne moremo nikakor pohvaliti. Ko je gnoj prevezh pri verhu, ga folnze shge, hitro sgori, in pri

tertah malo sdá. Po vřih nafhlih fuhlih in puřlih foldanih gré globóko, tako globóko, ali fhe globokeji tertam gnojiti, kakor fo bile vfajene; pri nobenim tudi nar mozhnejřhim nograřhkim okopovanju ga nimafh drobze vun vrezhi. Pořébnó je treba pofkerbeti, de pride gnoj, kar je mogozhe, v mokrotno semljo, de bi na folnzi ne sgorél, in de bi tedaj terte veliko zhafa od njega shivele. Vezhrat fmo ga she refnizhno v řtarih nógradih nishji řtavili, kakor fo bile terte vfajene; nikar fe tega ne boj, tertne korenine ga hitro savohajo; in sa-njim gredo; pa tudi deshevne vóde ga ne morejo v takih globókih grapah takó hitro řprati; řnegov řók gre v řtari řvét, kar kafneje tertam tudi na hvalo pride.

Kadar fe nógrad gnojí, fe naredí med dvema tertnama verřtama grápa, nar voshji, ko je mogozhe, de je manj dela, globóka dva, řaj poldrugi zhevelj; ko je nógrad poloshen, v řred verřt, ko je pa řtérn, tikama sgorne verřte, de pride gnoj ravno h korenikam řpodne verřte. Na řeshenj grape fe verřte 60 do 80 funtov gnoja. Ko je gnoj na méro po grapi rastrosen, fe sgorne terte obreshejo, róshje fe dene verř gnojá, zhe fe ni popred she pod-nj djalo; sgorna breshina fe kopá, terte odkopajo, ozhiřtijo, in fe gre naprej sgorej drugo grápo kopat. Ko fo delavzi prav umni in slořhni, smiraj eden drusimu, kakor Némzi pravijo, v řoko delajo, to je, vfako zheterť ure sa drugo oródje primejo, ali grápo kopájo, ali jo trebijo, ali drugizh kopájo, ali terte reshejo, gnoj sakopavajo i. t. d. V řtérnih nogradih, kadar fe gnoj sakopava, je treba, kar je mogozhe, semljo nasaj vlezhi, de takó hitro ne odide. Pét dobrih in slořhnih delavzov, samore v kratkim řefenřkim dnevu 5 do 7 vos gnoja po ti řhegi podkopati, ko ga řhenřke vřelej v pravim zhařu prinařhajo, in na ravnořt v grape mezhejo. Tak nógrad je sdaj odkopan, obresan in okopan; drusiga mu ne manjka, kakor de fe fhe řpomladi sarodni řéf povéřhe. Gnojí fe pa lahko v řefeni ali řpomladi.

De fe pri takim delumnoge tertne korenike pokasijo, je ozhiřno; na to pa ni veliko gledati. Ko fe ravno kaka terta kaj vřtrařhi, bo pa kafneje tolikanj bolj zhverřto rařla. Na řefen bodo terte mozhno řzhernele, in nar dalje selene ořtale. Prihodno léto bo zhuda lepiga, sarodniga řefá, in grořdja she veliko vezh in debeljiga; v tretjim letu pa, ko fe je gnoj s letno vlovil, je grořdja zhes vřř up in prizhakovanje.

Pri vſim gnoji, ki ſmo ga v 24 létih na nógrafhko tertno reſo obernili, neſmo ſhe nikoli nar manjſhiga raſlozhka naſhli, naj bo delo v jeſeni ali ſpomladi ſtorjeno, naj bo gnoj ſtar, in práv 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, možhno raſtle, in bogato rodile; nikdar neſmo ne pri groſdju, ne pri vini nizh ſlabiga duha ſapostali. Štari fran- zoski vinorédniki, ki niſo iſ ſkuſhinj, ampak le na eno áſhmo terdili, de po ſhivinſkim gnoji vino ſlab duh dobí, niſo ſhe raſ- umili, de nágelj, ko ravno iſ gnojne ſemljê raſte, vender ſhlah- ten duh od ſebe daja. Šmerdljivi 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 ſloshêne, 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, druga ne dobé, ko ſlató; tedaj jim je ſlató pervina. Oni nozhejo terditi, de bi ſe ne dalo ſlató ſna biti ſhe kadaj v raſlozhne drobze raskrojiti, ampak le rezhejo, de ſedaj tega ſhe ne raſumé. Zinóber raskrojijo v ſhivo ſrebro in v ſhvêpljo; ſhiviga ſrebra in ſhvêplja pa ne morejo, ali ne ſnajo dalje krojiti, ſe jim tedaj pervine; iſ ſhiviga ſrebra pa in ſhvêplja tudi zinóber ſloshé, taka fabrika je v Idríi. Lavoisier je prvi vodo v kiſliz in vodenz raskrojil, kiſliza pa in vodenza ne more nihzhe dalje krojiti, iſ teh dveh pervin pa ſamorejo kemikarji vodo ſloshiti ali narediti. V 9 funtih vóde, je oſem funtov kiſliza, in funt vodenza.

Nar poglavitniſhi pervine — iſ kterih ſo poſéбно vſe ſhivali in raſlino vezhidel ſloshene, ſo:

1. Kiſliz (Sauerſtoff), ki vſe okíſa; narvezh ga je na ſvétu v priméri od vſih drugih pervin; je v vſih kiſlobah, ſoléh, v vſih raſlozhnih ſemljah, v vódi, v ſraku, v vſih ſhivalih, raſljinah i. t. d; dela nar vezhi premenbe na ſvétu, ſgrise ſheleſo, de poſtane 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 rezhí; ko pride v vezhi méri do vina, s njim ſe ſdruſhi, de poſtane kiſlo, jeſli i. t. d.

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

3. Gnjliz (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 raſljinah.

4. Vodenz (Wafferſtoff), bres kteriga ſe vóda ne naredí, najde ſe v vſih ſhivalih, ſhe vezh v raſljinah, peſéбно v taziſh iſlêzhkih raſljin, ki poſéбно možhno goré, kakor v óljih, ſmolah, vóſki, zuku, ſhganji i. t. d.

Raſun teh je tudi ſhvêpljo, ki ſe iſ ſemlje ſkopá; fôſfor, ki ſe najde v vſih koſtéh, in ſo vſe zhiſte rude ali metáli tudi pervine: kakor ſlató, ſrebro, ſhe- léſo, kotlovina, ſvinez, zin i. t. d. Vſih pervin ſhtejejo zhes 50; ti, ki ſhte- jejo ſvetlobo in gorkoto k pervinam, jih imenujejo ne vlaglive, ſakaj njih teſha ſe ne da po nobeni zeni raſlozhiti ali ſpoſnati.

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

Take refnize je fhe le nova kemija rasjafnila. Kar fmo pa vfelej nafhli, je, de, ko ni pošébné fufhe, jágóde po pervih létih

gnjilo-gás, vodeno-gás; vogelz pa ne pošane nikoli sam, ampak le s kiflizam sdrushen, gás, in ta fe klizhe: vogelno-kifli gas. Vřak gas ima fvoje pošébné lařnóřti, po kterih se eden od drusiga popolnoma raslozhi.

Kifliza, gnjiliza in vodeniza ne samorejo fhe uzheni pod vidijozho podobó pokasati, ampak le pod nevidijozho, in fizer od gásov; demant pa in grafit řta řgol is řamiga zhiřtiga vogelza; ko demánt, nar řlahťnejši in drashji kamen v zhiřtim kiflo-gasu sgorí, dobířh vogelno-kifli gas, in fizer zlo nizh drusiga.

Na tó uzheni řnajo vřakoverřniga gásá ali řraka ři narediti, kolikor ře jim poljubi; řlednji gas je pa po řvoji vřařnóřti, ko ga kaj vkup ne tlažhi, neřkonznó rastegljiv; bolj ki ře pa na vře kraje rasteguje, bolj redek in lohak tudi pošaja, da ře pa tudi možno řtlazhiti.

Med gásam in púham ali řoparam je ta raslozhek: ko ře ena pervina s gorkoto popolnoma in řtanovitno sveshe, pošane tó gas; gas ře da v popolnoma řapertih pošóдах zeľe ľéta hraniti, bres de bi kako řvojih lařnóřť řgubil; ko ře pa vóda, řhganje, ali mokrota s řdramljeno gorkoto sveshe, in s njo beřhi, ře to púh ali řopár imenuje; v púhu pa ni mokrota s gorkoto popolnoma in řtanovitno svesana; ko ře púh ohľadi, ali oměrsne, ře řopet řpremení v kanzhike; is vodeniga puha dobířh našaj vódo. Púh je v pervim řazhetku, kadar ře naredí, nekoliko gásu řodoben, je vezhidel nevidijozh kakor gas, pa tudi neisreřzeno na vře kraje rastegljiv, da ře tudi možno řtlazhiti; na te pošlednje lařnóřti ře opira mozh vosovľákav in bark s púham. Tú vľové púh is vřeľe vóde v možno krepko, řheľesno pošódo, is řě ga pošľijo na neki dve kopiti po verřti tlažhiti, in tlažhi s mozhjo 30 do 100 tudi 500 konj; takó gre vosovľák ali barka naprej; ko pa nehajo vódo kuhati, v púh řpremenovati, ali pa, ko púh vun pošľe, ře vosovľák ali barka vřtavi; ni vezh púha, de bi jo naprej řnal.

Dvojno morje je na řvétu; eno is vóde, drugo is řraka, to je, is gásov. To pošlednje řeřhe gori vřfoko bres měre, řamo řebe tlažhi, de je na tľěh, ali na řemľji řavno řa řřáv gořto, de v njemu ľahko řhivimo; gori viřhej je pa řmiraj bolj řanjko, takó, de na nar viřhejřľih gorah ře řkorej ne da vezh řihati. V řtó bokalih řraka, v kterim řhivimo, je 79 bokalov řnjilo- in 21 bokalov kiflo-gása, in řizer v ti primeri po řelim řvetu na vřľh viřozhinah in v vřľh řglobozhinah. V 1000 bokalih řraka je komej bokal vogelno-kifľiga gasa, in ne kaj, pa zľó malo gasa amoniáka, ki je s řnjilizam in vódenzam řdrushen.

V zhiřtim řnjilo-gasu ře ne da řihati; k temu, in de ogenj gori, je řotreben kiflo-gas; zhiřť kiflo-gas bi řa řam řremozhan bil, řhtiríkrat vezh řhivěřa bi v njemu řtrebovali, pa tudi řhtiríkrat bolj vřóžhi bi řili; ta bi řa dolgo ne řhľa; v tazimu bi s góбіzo vřhgano řheľéřo s ředopověľljivo řvetľobo in ľepoto goreľo.

Vogelno-kifľi gas je 11krat řeřheji, ko řrak v kterimu řhivimo, tudi v temu ře ne da řihati, kakor je řnano od řlobokih řhrámov, v kterih ře velíko mořhta pri řtihim řremenu kuha, ko bi ře v popolnoma řapertí řtánizi s řihanjem ali ognjem kiflo-gas pošľil, bi řtal le řnjilo-gas, in kiflo-gas bi ře nado-meřtil is řľjuzh ali vogľja s vogelno-kifľim gasam; v takim bi řľjuzh vezh ne goreľa, in ľjudje bi ře řalopnili. Zhľoveřhke řtanize ře morajo ředaj pošořtama řpirati, de řľab řrak vun gre, in dober notri řřide.

V řraku, v kterimu řhivimo, niřo imenovani gásí řdrusheni in řvesani kakor v měľu, ľěľu, řukru i. t. d. ampak le řmeřhani, kakor pošľavimo, ko bi 13 bokalov řřhenize, 3 bokale jezhměna, řhetert maľelza prošá in řhľizhizo moke řmeřhal. Ko bi řunaj pošoreľ, bi ře vezh řavřhent řuntov kiflo-gasa pošľilo, pa pri ti řřizhi bi ře od okoli in okoli nadomeřtil, — kakor de bi řnjilo-gas zľó nizh na poti ne bil, ali kakor gre vóda řľkosi mořľko góbo, — de bi ga ne bilo níkěř pošanjkanje; řatorej ře pri velizih pošoriřľih veliki viharji naredé. Kjer kifľe vóde řvirajo, ga řvira tudi vogelno-kifľiga gasa na řavřhente zhe-

gnojenja, zhes vfo navadno mero, otekajo, kar se fizer v vezhjih tertah takó hitro ne saposna, ob bendimi pa zhes vèf up posode napolni.

Ako imafh vezh nógradov, de fo eni poloshní, drugi pa bolj ftermi, poloshne pred pognoji, de ti bodo pomagali fterme gnojiti. V možhno ftermih nógradih, zhe se gnoj fhe takó globóko sakopá, ga vender možhno solnze popred foshgè, in de-shevne vóde ga spirajo; v poloshne pa, ko bi bili ravno prek solnzhi, fe ne more solnze nikoli tako možhno vpreti, kakor v fterme, in gnojina, na mefci de bi fe is nograda ozejala, gre nishej doli v ftari fvet, v mertvo semljo; korenine pa gredo smiraj sa-njo, in gnoj bo tedaj v tazih poloshnih nógradih veliko lét vezh sdajal, kakor v možhno ftermih.

Nogradov nikar po otrozhje ne gnoji, to je, naj fe ti ne toshi, s delam nekoliko bolj globoko iti; ko bofh po verhu, preplitvo gnojil, k vezhimo bofh prideloval vezh plevela; gnoj bo hitro sgorel, terte bodo malo sa-nj vedile; tudi ne gnoji po fromafhko, de bi hotel s majhnim gnojem veliko proftora pognojiti; kolikor pognojifh, práv pognoji, de bo sdalo, in de bofh fvojiga dela vefèl.

Koliko lét bi pa neki sdalo, ko bi fe kaki nógrad dobro pognojil? Na to vprašhanje ga nimamo fhe gotoviga odgovora pripravljeniga. Pred 19. letmi fmo bili pognojili dva bolj poloshna

brov, pa hitro fe raslese, in rastezne okoli po desheli, de ga ni zló nizeh prevzh pri kifli vódi, in de ljudje tam práv lahko dihafo.

Vodeno-gas v kterim bi fe tudi zhlovek salopnil, je pa 14krat lahkeji, ko srak, v kterim dihamo; ko fe ga kaj na fvetu naredi, hitro kvifhko beshí. S takim le napolnijo tifti fvoje balóne, kteri fe hozhejo na kvifhko, vifoko od semlje vsdigniti. Tak vodeno-gas tudi gori; zhe poleti v gnjili lushi s pálizo podregafh, vidifh fapne mehurzhike shvergljati, ti fo vodeno-gás, ko jih sashgefsh, bodo proti sgoreli. Napravili fo she fém tèt tje fabrike, v kterih vodeno-gás delajo; v shganjerfkkih kotlih shgó dreva ali druge k temu flushhezhe rezhi, in dobé na mefci shganja, vodeno-gás, ga vlové, puftijo fskosi vódo iti, de fe ozhifti, in ga kakor napeljanó vódo v mefne hifhe ali ulize, in na terge v zevih ali rórih poshiljajo in na pipize prodajajo; na vezher fe pipiza odpré, in vodeno-gás vshgè, in fveti zelo nozh lepfe od vfake druge fvezháve. Takó rasfvetlijo she po nozhi mnoge terge in hifhe na Dunaju, tèrg f. Marka v Benetkih, in zelo nar vezhi mefto na fvetu, to je Lóndon na Angleshkim. Po ti fhega fe dajo mefta po nozhi ne na drago zeno, in veliko bolj rasfvetliti, kakor s óljem, ali kako drugo mafajo.

Kar koli rafiljne shivesha potrebujejo, fe ali she popred v fvoje pervine raskroji, de ga po perju in koreninah pod podóbo gasov poferkajo, ali pa v vodi rastopljeniga popijejo, ali fe pa fhe le v njih telefsh, kar se nar hitreji s vódo godi, v pervine raskroji, in te, ki jim teknejo, obdershé, nepotrebne pa is febe puhté.

nograda, pa jo nimata fhe nar manjšhi podobe, ne v rafhi ne v pridelkih s stanam, v katerim sta se pred gnojenjem snafhla; réš je de fmo ukasali kafneje vezhkrat po kaki vos gnoja pri grobenzhanju podkopati, to je pa le kako terto fém ter tje sadelo, pa ne zeliga nograda; mišlimo tedaj, de se nad refnizo zlo nizh ne pregrefhimo, zhe rezhemo, de poloshni, dobro pognojeni in obdelan nograd, bo faj zhes 20 lét gnoj obzhutil. Profimo pa naf tukaj dobro saftopiti, mi ne rezhemo, de bo takó bogato rodil, kakor perve léta po pognojenju, temuzh le terdimo, de v 20 létih se ne bo fhe v poprejshni nepognojeni stan vernil; pri stèrmih nogradih pa jo fkrajshamo na 12 ali 15 let, in mišlimo, bres pomote. Take fmo she drugizh gnojili na 7. ali 8. léto, pa ne sa voljo potrebe nogradov, ampak de fmo gnoj spravili. Poslednje léta nefmo, pa tudi ne mišlimo vezh, veliko is kraja gnojiti, temuzh vef gnoj obrazhamo bolj na grobenzhanje.

Tudi v fevernih, in bolj hladnih vinfskih krajih, kodar terte bolj plitvo sadé, bi morde bolj práv opravili, zhe bi pri gnojenju nishej, kakor terte raftejo, gnoj sakopovali; tertne korenike bi ga hitro najdle, v njih bolj mokrotnih semljah, in pri bolj mokrotnim sraku, bi mogel gnoj fhe dalje zhafa, ko pri naf terpeti in isdajati, in ozhitno bi jim plevél manj nagajal. Kogá bi pa bilo v tazih krajih sa fkufshnjo neke verfte tert po ti fhégi pognojiti? Ali ni vfaka rezh, vfaka fhéga, vfako delo sazhetka imelo? —

De pa po vfih gnojnih nógradih gré fhe s poséбно vezhi fkerbjo vef plevél satirati, terte smandavati, ali jih oberati, to je bilo, mišlimo, sadofti na dolgo in fhiroko she popred priporozheno.

Radovedne vinorednike bi snalo tudi mikati po svedenju: kaká je neki vrednost v nógrade obernjeniga gnojá? ali s drugo befédo, koliko vina mi dajo neki v nograd podkopani vosovi gnoja? Ko imam tedaj oral nograda, to je 1600 □ zefarfkih feshnjev, de mi da v 10 letih v frednje 6 Dunajfskih zhebrov, vfaki 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, volovfskimi vosmi podelaniga gnojá? She is poprejshnjiga govorjenja ho flednji bravez rasumel, de na to prafhanje ima le prijeten odgovor prizhakovati. —

Vifoko zhaftita z. k. kmetijska drushba na Shtajerfskim je 22. Kimovza 1825 fvoje tovarfhe, in vse druge prijatle kme-

tijstva povabila, de bi po fhtirilétnim, na mnogotere vishe speljanim gnojenju, pri shitih in pri tertah si prisadevali, svediti primerljivo vrednost gnojá. Ko bi na pušti njivi enaziga svetá, fhtiri enako velike kofé odmerili, eden bi se nizh ne pognojil, drugi po navadno, tretji bolj dóbro, in zheterti pa práv bogato; ko bi take fkuſhnje na njivah s mnogoterimi shitmi fkosí fhtiri léta v vezh krajih od umnih kmetovavzov se delale, in ko bi se od ene ſtrani k temu obrnjeni gnoj natanjko sapifoval, od druge pa pridelik vfaziga kofa njive poſébej ſpravil, omlatil, smeril, flama svagala i. t. d., in ko bi se v nogradih ravno take fkuſhnje s vſo natanjknostjo ſpeljevale: gotovo bi se dala vrednost na tó obrnjeniga gnojá po mogožhnosti svediti; ſakaj, ko je prvi kof njive dal, poſtavim, polovnico pſhenize, drugi navadno pognojeni dva mernika, tretji pa tri, in zheterti fhtiri mernike, ozhitno je, de kar je na vſakim kofu zhes polovnico 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 fkuſhnje ſpeljevali, pri nogradih ſmo pa bolj frezhni bili. Imeli ſmo jih ſheſt v takim kraju, v kterim, kar ſo ljudje pomnili, ſe ni bila ſhe drobza gnojá na nograde obrnila, in kadar je bilo tó oſnanjeno, ſmo ſhe bili v poſeſtvu triletnih fkuſhinj; ſmo zhakali tedaj ſhe fhtiri leta, in ſadnjízh ſmo imeli na meſti fhtirih, ſedemletne fkuſhnje. Po rasodetih ſheljah zhaſtite drushbe, njej vſe take fkuſhnje k prihodnjimu ſplohnimu oſnanenju podeliti, ſmo ji bili ſpiſek od naſhíh ſedemletnih nograſhkih fkuſhinj poſlali, in dala ga je bila v ſvoj ſvesik ſpiſkov od leta 1831 natíſniti.

Ali je bilo vezh enazik fkuſhinj na shitnih njivah ſpeljaníh, 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 obrniti, vezh ſhivine reſditi, vezh gnojá pridelovati i. t. d. Takó bi ſe ſamogle kmetíjſtva pri manjſhim delu in trudu boljſhati in povſdigniti.

Nógradi, ki ſo s to ſaro ſdruſheni, imajo raſne lege; eni prekoſolnzhe, drugi bolj oſojne; nekaj jih je bolj ſtermih, nekaj pa poloſhnih. Kadar ſmo leſém priſhli, ſo bili v ſrednjim ſtanu;

nekaj jih je bilo nafajenih, predenj so ljudje pomnili, nekaj jih je pa nafadil nafh sprednik, kateri jih je bil pa tudi she dobro povshil, sakaj bil je na ti stopinji 29 lét. Njih mera feshe do treh oralov in 1374 feshnjev; zhe bi pa na nerodovitnih štermôtah ali tréfah 226 feshnjev pobili, pade na 3 $\frac{3}{4}$ oralov; pri vřim tem fe bomo dershali pri razhuni ali rajtingah, kakor de bi jih bilo zele 4 orale, faj ne bo nihzhe pri tem kake fhkode terpel?

V letih 1816 in 1820 smo puřtili nekaj maliga snovizh nafaditi; ko bi bili pa nógrade, kakor se řem ter tje velikokrat prigodi, le vshivali, bres na kako njih poboljšhanje misliti, bi bili mogli njih perdelki v 31 letih she možhno vpařti. Na to pa nozhemo nizh gledati, in bomo njih famo lařne pridelke, to je, ko de bi ne bili nikdar nizh gnojá dobili, smiraj enako velike řhteli, tudi pri tem ne bo nobeden fhkodvan.

V prvih ředmih létih, to je, od léta 1813 do léta 1819, v kterih je ni bilo nobene pořébnó dobre vinfke létine, marvezh ena práv flaba — smo imeli v vřih řheřlih nógradih 124 bret (Fahrbutte), pet ali řheř bret je pri naf vos grořdja, pride tedaj léto na léto po 18 bret. Ko se dene v bréto pet tlazhenih brantázhov (Lese-oder Tragbutte) grořdja, de je mořht řkorej do vérha, bo dala taka breta 52 do 56 bokalov mořhta; nozhemo pa nobenimu př velikiga upa dajati, in řhtejemo řvojo breto, ki nam jo vezhidel ferzhni in marljivi řantje natlazhvajo, enkrat sa vřelej na 50 bokalov mořhta; ko drugi manj brete tlazhijo, de jih řořhej na vos vsdigujejo, bodo pa vezh bret řhteli.

Kader smo řkuffhnje s gnojenjem v nógradih řpeljevali, smo imeli domazh zheber od 52 bokalov sa vinfko méro; kolikor je bilo tedaj debro tlazhenih bret grořdja, toliko zhebrov móřhta. Kařnejí so naf v vinfki méri kneshánam enake řtorili, in so nam dali Gorířhki kvinz (Conzo), ki derřhí poldrugí Dunajřki zheber (Eimer) ali 60 bokalov; kolikor goldinarjev tedaj fe 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 řpiřku od vinfke mére v miřel vseli, bomo vse na Dunajřki zheber (Eimer) po 40 bokalov vergli. V teh prvih ředmih létih tedaj, ki niřo bili nógradi řhe nizh gnojá dobili, so nam dali v řrednje po 18 bret grořdja, ali po 22 in pol Dunajřkih zhebrov móřhta, torej pride na oral po 5 Dunajřkih zhebrov in 25 bokalov.

Defetina fe daje v nářhlih krajih od grořdja in v grořdji;

dajamo jo, komur gré, in tukaj fhtejemo le tó, kar sami in febi spravljamo.

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

Naflednji fedemlétni tezhaj, to je, 1823 s 1829. létam, v katerimu so bile dvé práv dobre, dvé flabe, in tri frednjo flabe vinfke létine, in v kteriga dveh poslednjih létih je bila to-zha dva nógrada fkorej zhišto pobila, nam je dal fkupej 420, tedaj na léto po 60, in na oral po 15 bret grosdja, ali po 18 Dunaj-fkih zhebrov in 30 bokalov mofhta. To je ozhitno velik raslozhek; v pervim negnojenim fedemlétnim tezhaju v frednje po 18 bret grosdja, ali po 22 in pol Dunajfkih zhebrov mofhta, v drugim gnojenim pa 60 bret, ali po 75 Dunajfkih zhebrov.

Do tukaj so bile nafhe fkušnjje fegle, kadar je bil zhať naftopil, jih popisane v Gradez poslati. Vprafhanje je bilo: Kaka je primerljiva vrednoft v nógrade podkopanige gnojá? Na njivo obernjeni gnoj ne sda vse svoje mozhi v enim letu, tudi ne v treh; fhe manj pa, ko se po nafhi fhegi v nograd podkopá. Zhe kmetu kakfhno poboljšhanje kmetijftva 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 dofti ne bo tega poskufil, kar fi mu svetval. Prevdarli smo tedaj fhtevalo vosóv na nógrade obernjeniga gnojá, primerili pridelke is njega s proprejfhnjimi, dokler neso bili nógradi fhe gnojeni, in premiflili, koliko gnojá v nogradih leshi, kí nam je dal fhe zlo malo ali nizh, in smo bili s nar veftnifhi natanjknoftjo fklenili: de dober vos gnojá po nafhi fhegi v nógrad správljen, da v slednji légi, pri vsih možnih vetrovih in hudih vremenih — rasumi se, de v vezh letih — nar manj breto grosdja, ali 50 bokalov mofhta. Profimo pa dobro rasumiti, kar tukaj pravimo; ne rezhemo, kofh v kaki lushi vmasaniga, zherniga hroftoviga lifja; rezhemo: dober vos podelaniga gnojá, kakor ga lep par volov po ravni poti pelje, in kí ga je treba v rebar zhveteriti, de ga je po nafhi saftopnofti nar manj 10 zentov. Sdaj pa, ker smo v enazih fkufhnjah fhe dva druga fedemletna tezhaja doshivali, sdaj se pa prav vefelimo,

de se nismo bili tazhali v temle to nar manjši v svojo škodo pomotili.

Kmetiški vinoredniki ne sapifujejo v nógrade speljanih vosóv gnojá, in kakor niso nografskih pridelkov pred gnojenjem od léta do léta sasnamovali, jih tudi potem, kar jih gnojé, ne sasnamujejo; v spominu ohranijo le kakiga perljubljeniga nógrada narvezhi ali nar manjši pridelik; satorej ne morejo nikoli gotovo vediti, kaj jim nógrad sam od sebe da, in koliko jim va-nj podkopan gnoj doneše; tedaj ne morejo tudi nikoli zhišto veljave v nógrade podkopaniga gnojá svediti. Tudi med gosposkimi vinorédniki ga nismo fhe v naši dolini posnali, de bi vse tó sapifovali; zhe ravno nekteri svoje pridelke sapifujejo, posabijo pa na nografsko rejo obrnjeni gnoj sapifovati.

Ad léta 1813 smo vse nografske pridelke do danasnjiga dne sapifovali, in fizer od vsaziga nógrada posebej, in od léta 1818 do léta 1840 ves na vsaki nógrad posebej obrnjeni gnoj, bodi fi, de smo nógrad is kraja gnojili, ali de smo s gnojem grobenzhati ukasali; mislimo tedaj, do bomo všim kmetovavzam, ki na foldanih terte redé, práv vstregli, ko jim natanjko rasodenemo, koliko nam je gnoj nografskiga grosdja dal. Imamo tudi nekaj svojih lastnih nógradov, nekaj zhes tri orale, v práv dobrim stanu, pri kterih pa nismo mogli takó dolgolétnih skufhinj speljevati; kakor je nismo dosihmal, je ne bomo tudi sanaprej besedize od njih zhehnili, ostanemo tedaj vselej s govorjenjem pri fheših nógradih, ki so naše fare.

Kakor je bilo she rezhenó, smo doshiveli v enazih skufhnjah fhe po dva sedemlétna tezhaja; prvi od léta 1830 s létam 1836 nam je dal 561, tedaj po 80 na léto, in po 20 bret grosdja, ali po 25 Dunajfskih zhebrov mofhta od oralá; poslednji tezhaj pa od léta 1837 s létam 1843 nam je fhe navergel in dal 584, na léto po 83 in na oral po 21 bret, ali po 26 Dunajfskih zhebrov. — 1832 in 1837 so bile práv flabe vinfke létine, nekaj jih je bilo frednjo-flabih, nekaj frednjo-dobrih, in tri práv bogato-dobre.

De nógradi, v kterih smo imeli v negnojenim sedemlétnim tezhaju od léta do léta v frednje po 18 bret, so nam dali v prvim sedemlétnim gnojenim po 60, v drugim po 80, in v tretjim tezhaju fhe zló po 83 bret, pride tudi od tega, de gnojene terte, bolj rafzhzovite in v vših sapopadkih bolj mozhne, se tudi pred vetrovi,

mrasi, operhmi, in fhe zló pred tozho bolj branijo. Kadar je flaba letina, kje najdefh kaj grozdja? — v gnojnih nógradih.

Od léta 1817 do léta 1840 fmo puřtili v imenovane nógrade ſpeljati in podkopati ali pri gnojenju ali pri grobenzhanju 509 dobrih vos gnojá; od léta 1840 fmo pa ſapiřovanje gnoja v nemar puřtili, ſató, ker nefmo vezh nikjer is kraja gnojili, ampak le ſem ter tje pri grobenzhanju gnoj podkopovali; ſa pretezhene fhtiri léta priſhtejemo fhe 100 vos gnojá, raji nekoliko vezh ko manj; fmo ga obernili tedaj od léta 1817 do léta 1843 na nógrade 609 vos. Pridelali fmo pa v njih od léta 1820 do 1843, tedaj v teh 24 letih 1666 bret grozdja. Ko bi ſe ne bili nógradi nikoli gnojili, in ko bi bili po deſheľko obdelovani, teſhko bi bilo verjeti, de bi ſe ne bili zló nizh pohuľfhali, in ſmiraj enako velike pridelke dajali; pořtavimo pa vender, de bi bili ſmiraj od léta do léta po 18 bret, kakor v zhaľu pred gnojenjem, dajali, ſneſe tó v iménovanih 24 létih 432 bret; ko ſe pa te od zeliga pridelka, ki feſhe do 1666 bret, odvſamejo, ořtane fhe 1234 bret; ne bomo ſe tedaj veliko pomotili, zhe rezhemo: 609 vos gnojá nam je dalo 1234 bret grozdja, ali bolj na kratko: dober vos gnojá, ko ſe po naľhi fhegi v nógrad oberne, dá v vezh letih 2 breťi grozdja.

De bi pa ta naľha beľeda tolikanj bolj gotovo moſhka obřtala, jo hozhemo fhe ſ neko ozhitno reſnizo podpreti; imenovani nógradi ſe ſnajdejo v takó dóbrim řtanu, de tudi letaľ priřhakujemo od njih, ko jih Bog obvarje, dobrih 80 bret grozdja, in de, ko bi ſvoje ſhive dni vezh drobze gnoja na-nje ne obernili, nam bodo vř ſoľedje, ki ſo jih popred dobro poſnali, ſpriřhali in terdili, de v 10, tudi v 15 letih bi ſe ne mogli v řtan poverniti, v kterim ſo ſe pred gnojenjem ſnaľhli. Ko bi ſe bili tedaj v popreľřhnim razhunu kaj pomotili, nam ſamore gnoj, ki je fhe v nógradih, v prihodnih 10 létih vře nadomeřtiti ali popraviti; beľeda tedaj moſhka ořtane: dober vos gnojá, po naľhi fhegi v nógrad vřake ľeľe podkopen, da, v vezh letih, in pri vřih v deſheli navadnih hudih vremenih, nar manj dve breťi grozdja.

Ipavřkimu vinoredniku, ki je ſhe nógrade gnojiľ, ni treba veliko pripovedovati, de v nógrade obernjeni gnoj veliko ſdá, od tega je ſhe řam dóbro prepriřhan, in ga tudi ni med njimi, de bi ſe tega keľal. Vezhkrat ſo naľ ſhe řantje, řinovi dobrih kmetov, pa tudi po 70 lét řtari moſháki ſ nedopovedľjivim veľeľjem povabili in primorali, de fmo ſ njimi fhli lepoto ſaróda, ali obilnořt grozdja

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

Na ktero rejo gre pri kmetijstvu nar vezh gnojá obrazhati? ali ne na tisto, pri kateri nar vezh sda? V tem kraji pa je ni reje, de bi se pri nji gnoj takó bogato poplazujeval, kakor pri nógrafhki. Nashe njive, na kterih kaj osimniga, turfhize, repe in grosdje pridelujemo, moramo po starim gnojiti; kje bomo pa gnoj sa nógrade jemali? — Zhe ga v nógrad speljamo, ga bo mogla njiva pogrefhovati, — takó le se flifhijo mnogoteri Ipavzi govoriti. Náte tukaj dober svèt, v djanje ga postavite, in kesali se ne bote. Dober ipavski kmet gnojí svoje njive na tretje, faj vender na zheterto léto, in fizer oral njive s 60 vosmi gnojá. Naj ima vinogradnik pri naf 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, fhešt naslednjih lét bo kosil vezhno deteljo, léto k léti po fhtirikrat, in dva poslednja léta bo imel na ledini práv lépo turfhizo; is eniga gnojá bo spravil tedaj v devetih letih 28 pridelkov, in bo na léto pri njivah fkorej tretji del gnojá — pri treh oralih njiv tedaj okoli 20 vos prihranil, ki ga lahko na nografhko rejo oberne. Na njive bi pa po ti fhegi fhe le na 19. léto versta prifhla, de bi se snovizh s deteljo ofejale. Ko bi ne bila njiva nar boljih, ali vremena flushezhne, bi mu vender is eniga pognojenja 18 do 24 pridelkov dala.

Ko bi si dalo ipavskim vinorédnikom dopovedati, koliko mandanje pri shivinški reji sdá, de bi priprizhani vse svoje tertne reje fitanovitno vfako léto smandavali in s mandanjem, s podplantnim plevelam, vzhasi s seleno deteljo shivino, namesti de bi jo na slabih pafhah puftili ftradati, doma dobro redili; ko bi na tretjim deli njiv 6 do 12 vosov detelje pridelovali, sa naprej par volov, ali fhe 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 vóda bres sgube na gnojífhe prifhla, 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 spirali, prevelike vrozhine ne shga-

le; *) refnizhno! toljko gnojá bi se pridelovalo, de bi samogli svoje njive in fhe mnogotere nógrade zhes vèf up v posèbno dôber fhan poftaviti.

Hozhete fhe vezh? pokofite svoje fenosheti nekoliko popred, kakor po navádi; kdor potrebuje travniga femena, naj travo fosreja; kdor petrebuje korenik, naj jih po simi fkopá, vfa mozh je po simi v njih; kdor pa trave ali fená potrebuje, naj ga pokofí, kadar se zvetlize nar gorje po fenosheti raspenjajo, ali malo popred; tu je vfa mozh v ftebli; ko pa gre mozh v feme, je fteblo prasno in pufto. Kafneji je fenó bolj dreveno, miflifh, de ga je vezh, pa se motifh, fe goljfafh, — na mero, na ozhi ga bofh kafneji

*) Ko bi kmetovavzi kmetijske refnize úmeli, bi jim veliko vezh mar bilo sa gnoj, de bi ga vezh perdelovali, in manj sgubovali. Vfe rafiljine potrebujejo she po fvoji natorí vóde, ene vezh druge manj; répa, trava, mnogo fadje je fskorej fama vóda, pa tudi drugi shivesh mora v vódi rastopljen biti, de ga samorejo s perjem ali koreninami poferkati; rasun vóde fe najdejo v vfh rafiljinah vfe poglavítnifhi pervine. V 100 lótih kake rafiljine, govorimo v pripodobi, je okoli 45 lotov kifliza, 45 lotov, kaj vezh ali manj vogelza, okoli 6 lotov vodenza, 1 do 2 lota pa gnjiliza, nekaj vezh lotov mnogoverfnihih lugafthi (Alkalien) in drufih soli.

Mifliti bi bilo, de rafiljine dobé kifliz in vodenz is vóde, fakaj ravno is teh dveh pervin je vóda sflofiena. Vogelnu kifli gas dihajo vún vfe shivali in rafiljine, in ga, kakor je she povédano bilo, po perji in po koreninah ferkajo; kar kifliza prevezh dobé, ga fopet vún puhté, de mi od njega shivimo, vogelz pa obderfhé; to bi pa premalo vogelza bilo, — ko bi se hotli od gofth vfejanihi ali vfejanihi rafiljin pogofthni pridelki imeti, ga je treba s gnojem nadomefivati, fizer poflane semlja nerodovitna. Gnjliz pa se hitro na gnojnim kupu s vodenzam sdrufhi, in pod podóbo gásá amonjáka sgine, kar na nekih fkrivnih krajih práv foperno v nóf vdari, takó fe samore prigoditi, de vezhkrat she pred is gnojá sgine, kakor gnoj pod semljo pride. Satorej ne pufti gnojá predolgo na kupu lefháti, in pofkerbi, de ne bo prevezh gorcl, fizer bofh prepufhiga na njivo vofil; bofh vofil fam vogelz bres gnjliza, in vender rafiljine tudi tega potrebujejo. Nar flavnifhi kemikar prizhijozhiga zhafa gofp. Liebig je v poflednjih zhafh preprizhal, de dehji okoli léta, posèbno poletni in po dolsih fufhah, is sraka bliso 140 funtov amonjáka, na oral semlje, pofhershejo. Velika previdnoft Boshja! —

Po raflozhnih lugafthi in drufih soléh, fo rafiljine tudi raflozhne v farbi, v duhu in pokufu. V vfh rafiljinah fo mnogotere folí; faj ga ni pepéla, de bi ne bil flan; ali ni grámpa, ki fe is mofhta v fodih odlozhuje, tudi neka fol? Ko fe pa od léta do léta s pridelki veliko mnogoternih folí is semlje fpravlja, bi ne bilo práv jih kaj nadomefivati? Sakaj pepél na fenosheti tolikanj fda? sató, ki je flan. Vèf pepél tedaj, lúg, ki ni vezh sa drugo rábo, vfe mozhno flane vóde, ki fe od ljúdi in shivine ozejajo, bi imele sa práv práv veliko potrebo na gnoj priti. Satorej fvetrajo, pod shivino med fteljo fuhe sfolzhe ne ilovne semlje metati, de bi flano vódo proti popivala, in fe s njo sa njivo prihranila, — v taki semlji bi se samogel gnjliz tudi s kiflizam sdrufhiti in na njivo priti. Torej bi bilo dôbro, de bi slednji kmetovavez ftreho zhes fvoj gnoj imel, de bi ga sfolzne takó ne shgalo, in de bi dehji is njega amonjáka, ki je tudi lugafthá fol in se nar hitreji od vfh drufih v vódi raftopi, in drufih folí ne fpirali, fategavoljo je tudi dôbro s gnojenizo gnoj poljivati, ali jo na travnike vofiti.

fizer vezh imel, pa ne na tesho ali vago. To refnizo je neki visoko uzhen mosh v Turini pred nekimi létani natanjko sprizhal. Ti bofh rekel: turfhizo osipati in fenosheti kofíti, ta ne gré. Ko bofh pa tretji dél njiv na deteljno rejo obrnil, te ne bo vezh sa turfhzhino osipanje takó lovilo; in fenosheti bofh k svojmu pridu popred pokófil, gorji fenó prideloval, s tazim shivino bolj redil in vezh gnojá prideloval. Povsod je treba pri malim iskati. Ravno takó pri primanjkljivosti, ali pa túdi pri obilnosti shivinske stelje; mèzhì pod shivino suhe pa práv dróbnè 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 refniza, taka semlja je gnoj, de je kaj! Vse kofíti, ki se pri hishi dobé, stolzhi jih kar samorefih in versi jih na gnoj. Na Némfhkim so napravili po Angleshko fabrike, v kterih jih melejo, in jih potem po dva goldinarja na zent prodajajo. Zent tazih kofíti sda na njivi toliko, kolikor shtirje práv dobri vosovi gnojá,

Po vseh tukaj danih sapopadkih in fvetih ga ni v Ipvski dolini kmeta, ki bi ne deršal 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 nógráfhke pridelke práv lepó pomnoshili!

Deshelani! nikar ne samerite, de tukaj take nauke in fвете najdete; daje vam jih in priporozbuje sa vafh prid vneto in sa ofrezhenje domovine gorezhe ferzé! — Nafha komifja bo dajala sa naprej 6000 gold. zefarfkiga davka vezh, ko dofihmal; Rihenberfhka tudi okoli 6000 gold. vezh, in tako mnoge druge. Švojim finovam obezhujete prevelike déle, hzheram prevelike dote in bale; vafhe oblazhila, nekadaj bolj domazhe, fo sdaj vezhidél kupivne; brufena semlja vam veliko obuval sgára; na nove vezhkrat nepotrebne fhege, na prijetnifhi shivljenje se vadite: sa vse te in enake potrebe in firofhke bote mogli s vezhi vrednostjo, umetnostjo, in marljivim prisadevanjem previditi, ali pa pod slo iti! *)

*) Pod Ogléjem so bogatini, mnogi tudi grobovškiga stanu, ki imajo v semljiskih lastninah dvakrat do štirikrat to tvojshent goldinarjev vrednosti práv rodovitniga sveta, kateri je ob zhasu Kristufa she med morjem leshal; vender veliko in nevtrudljivo škerbé sa mnošenje gnojniga kupa; hodijo ob delovnikih v kanafósu obleženi, in pravijo is uft 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 kmetiško, in kmetje po gosposko dershali? — —

Sadnihz moramo fhe nekaj od dobrote v gnojenih nogradih pridelaniga vina v misli vseti. Šlifhali smo she, kaj na Rajnu pravijo, de bi namrezn malo slabiga in puštiga vina pridelovali, ko bi nogradov ne gnojili. Imamo v Gradzu stariga prijátla, od Šhtajerzov slo zhišlaniga Gospoda, vitesa Friedaua, kterimu smo pred 40 letmi naravoslovne in kemijske refnize, ker ni v fholo hodil, na njegovimu domu raslagali; povedal nam je pred dvema letama is ušt nekiga velkiga vinfkiga prekupza is rajnfkih deshel, de ta fkupuje in se sanafha le na vina is nógradov, kteri so bili v poslednjih treh, k vezhimu fhterih letih gnojeni; zhe bi bil pa nógrad pred fhterimi léti gnojen, de ga nikokar ne kupi, in ko bi fhe takó dobro 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 dobro prodal, kakor mi, defiravno so v enakim zhasu nar shlahtneji vina is negnojenih nogradov na prodaj imeli. Tú so bili nekteri sazhele kvasiti, in fhe neki gosposki so jo verjeli, de pri naf ne gré, vse naravno, de mogozhe ni v gnojenih nogradih takó dôbrih vin pridelovati, de moramo imeti velike fkrivnosti, po kterih svoje vina ravnamo! Imeli smo jih ja, in jih fhe imamo sa vse flepe in gluhe; kasneji bomo od njih natanjko govorili, pa vender vam jih hozhemo tukaj splohno po vsih uštah povedati, te so le: Ipavzi ravnaajo po starih fhegah s svojimi vini takó, kakor de bi si nalafh persadevali, de bi se mozh is njih fskadila, de bi se svefhile in flabeji postajale; nasproti si pa mi vse prisadevamo, de, po vsih svojih naravnih in kemijskih vednostih, vinfko mozh, kar se koli da, vkup dershimo, de bi ne sginila; drugi jih hitreji, ko je mogozhe, fofsrejajo, 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 vgafnilo. Teh 10 ali 12 udov z. k. kmetijske drushbe v dolini, ki so vinorédniki, se je na vfo mozh v nograde sarinilo, in prideluje vezhidel is gnojá, kakor mnogi drugi vinogradniki, kar veliko shlahtnih vin, pa fhe shlaht-

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

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

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

XII. Od zepljenja tert.

Kader v vezih dodrih vinſkih létih 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 léfu 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 nekdanjih Hebrejzov, nekaj malo kraſa prek morja ſa domovino, in ki ſo ſhe ob zhaſu kralja ſalomóná, tedaj ſhe zhes 1000 lét pred Kriſtuſam, kakor prvi morjárij, edini, bogati in ſlo ſlavni morſki kupzhevavzi flovili, 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 národe. Preteklo je tedaj ſhe zhes 3000 lét, kar je zepljenje ſadniga drevja ſnano, in vender je ſhe na tavſhente kmetovavzov v fredí takó imenovanih ſnajdenih národov, de tega ſhe ne umijo, majhna zhaſt tedaj takim kmetovavzam! —

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

1. Divje debela ſe primorajo, de ſazhnejo veliko prej, in
2. tudi veliko ſhlahtnejši ſad roditi, ſatorej tudi tó v druſih jeſikih dreveſno, ali ſadno poſhlahtnenje imenujejo.
3. Mnogoverſtne ſadne forte je treba zepiti, in jih famo s zepljenjem mnoshiti, de ſe zhiſte in neomadeshene v ſvoji ſhlahtno-

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

4. Terdijo skufhani sadoredniki, de, vezhkrat ko se sadna forta 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. Šprizhujejo skufhnje vsih deshel, de prezeplene rastline raji in veliko bogatishi od neprezepljenih rodijo.

Pri zepljenju je treba, kar se da, v blishnji shlahti ofati; v gosposkih vertih zepijo fizer hrufhko v beli tERN, de bi bolj pritlizhno rastla, — ta gré; ko bi pa zhefhpljo v jagnje zepil, se sna tudi prijeti, tode zhefhplje bi takó soperno difhale, de bi jih ne bilo mogozhe vshiti.

Zepljenje ali poshlahtnenje rastlin se da po vezh fhegah speljati:

1. Ko mlado drevo verh debela odreshefh, mu rano s ojštrim resilam pogladish, zhes fredo le tolikanj raskoljesh, de od vsake strani po en, od spodaj v zhišto sagojsdizo vresan zepizh ali pelzar ravno v póko vtaknefh, de se zepizhov lubad s lubadam debela popolnoma sleshe, pa vender takó, de samore fók pod lubadam zepizha in debela krishem iti; ko bi tedaj deblo debelshi lubad od zepizha imelo, bi se mogel zepizh nekoliko bolj notri v deblo pomakniti. To nar starishi fhego, drevje poshlahtniti imenujejo: v glavo ali fhok zepiti. Zepizhi se morajo vresati na rodovitnim, ne preftarim ali bolehaftim drevesu, ne is vodenih, ampak is krepkih mladik, goštih ozhef; ni ravno treba, de bi imeli sa nogo kaj dvélezniga lesá; pušči se jim dvé do treh ozhef, nikoli pa ne tištiga, ki je verh mladike. Kader zepizhu spodaj sagojsdizo delash, ga snafh verh šagojsdize od obeh plati pozhes nekoliko vresati, de mu dve štopinizi naredish, s kterimi se na deblo nafloni; ko pa tó tudi opuštish, nizh ne dé. Po ti fhegi se dajo stare drevesa po svojih vejah v vezh ali manj glav prezepiti. Bolji bi pa fhe bilo, ko bi debela 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 naflonil. Pošébnó 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 ozhefam poshlahtniti. Nekaj višhe nad takó vtaknjanim ozhefam se morajo mladike ali véje odresati, de je fok perfiljen v nove ozhefa iti. Kadar tako okó napravljafh, je bolji, de pod njim lef pozhaš isreshefh, kakor de bi ga, na mladiki saresano, s pavzam odvalil ali odmandal, sakaj takó bi snalo leféno serklize, na mladiki oftati, ali se sgubiti; bres lefénega serkliza pa pod ozhefam, tó se ti gotovo prijelo ne bo. Po ti fhegi vse murvine drevesa daljezh okoli po tih krajih o fv. Ivani poshlahtnujejo.

3. Ko se vosniku bizhnik prelómi, obadva konza po višhéy (schräge) sreshe, jih sdrushi in dobro sveshe; flushi mu potem kakor de bi zela bila. Po ti fhegi se dajo zlo mlade, dve do treh lét stare, is pelkov ali kofhizhiz srejene drevesiza pri tleh, pa tudi mladike pretezheno leto presfajenih 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 višhéy, in bolj glatko ko bošti vresani, gotovifhi se bošti vrafli. S takim sdrushenjem bi samogel umeten vertnar do 300 drevesiz na dan poshlahtniti, bres de bi se kakor s rasklanjem debela, kaki vsrok prihodnjimu fufhenju ali hiranju drevesa postavil.

4. Vertne roshe, Koftanj, béke in vřih drusih dreves glatke mladike, ki nimajo pri ozhefih vidljivih zhlenikov, se dajo s pifhaljko poshlahtniti. Zhe na fózhni mladiki pifhaljko s enim ali dvema ozhefama uvijefh, jo flezhefh, in na drugo enako debelo mladiko, ki jo proti, kar je potreba, flezhefh, — nataknefh, in jo doli pomikavfhi do zeliga luboda vterdifh, se bo gotovo prijela, zhe nifo ozhefiza na pifhaljki lefenih serkliz sgubile, in zhe pifhaljko nekoliko s lubadam mladike od fpodaj sakrijefh in dobro saveshefh.

Vse take in enake dela morajo s biřrim ozhefam ojřrim resilam in nevtrudljivo paslivořtjo řtorjene biti; prezeplene glave gré s bekami svesati, s vmladenim ilam ali nalafh k temu flushezhim voskam samasati, in jih s kakim maham, potem s zunjo ali klobuzhino sakriti, kar se tudi obveshe; sdrushene ali kopulirane mladike sveshi s povinarřkim v mehkim vosku pomozhenim trakam; ko bi se pa trak sashiral, potem ko je sazhel zepizh dobro rafti, je treba sveso odjenjovati, pod lubad vtaknjene ozhefa svesujejo pri naf s predivam, ali lubadizam tanjke bézhize. Kdor

ima zepizhe s srelimi, shivimi in spijozhimi ozhesmi, samore fko-
raj v vfazim zhafu raftline s njimi poshlahtnovati, narvezh se pa
taziga dela spomladi flori.

Nar poglavitnihi sapopadke in navadnifhi fhege zepljenja
je bilo potrebno tukaj na kratkim rasloshiti, de bi vinoredniki od
tiga, kar bi se dalo, k fvojmu pridu obrazhali.

Ker franzoski in némfhki uzheni vinoredniki zepljenje tert
fvojim deshelanam vshivo priporozhujejo, bi bilo mifliti, de mo-
ra po njih deshelah kakor pri naf, fhe veliko operhljivih tert biti.
S zepljenjem samore pa zhlovek, rasun perfiljenja tert k rodo-
vitnosti, fhe drugo veliko namembo dosezhi, in pomnoshi doma-
zhe ali od drugod sanefheno shlahtno tertno pleme po hitrama,
de ima veliko fhtevilo zepizhov, in tudi kolzhi ali fajeniz. Na
Franzoskim in na Némfhkim fo she marfikteri vinoredniki zlo fvo-
je nograde v dveh ali treh letih prezepili, de is ediniga shlahtni-
ga plemena novo forto vina pridelujejo. Pelavfhi se pred fhtermi
letmi v Zhedad (Cividale), fmo vidili na neki benefhki njivi, vse
terte treh plant, gori vifoko na glave prezeplene; ali se je bilo
poprijelo? tega ne vémo; mi bi bili prvo leto vfako tretje deblo
prezepili; sató, ker se zepljenje tert, slasti odtalno, vselej ne
fponafha.

Terte se snajo zepiti od fv. Joshefa do fv. Ivana; zhe pa
fpomladi potem, ko terte she obselené, vetreno in ojftro vreme na-
ftópi, se tertni fok, kakor je vinorednikam dobro snano, takó v-
flavi, de po zelih 8 do 14 dni sa en laf ne sraftejo; tó ni zepizham
slasti odtalnim flushezhe; zhuditi se ni, ko bi se savoljo pomanj-
kanja nad fokam posufhili, zhe se pa prekasno poprimejo, je ne-
varno, de bi njih léf dosoril. Kar fmo fami ali po drusih zepiti
ukasali, fmo poskerbeli, de se je okoli 8. Velkitravna, fploh ka-
dar fo she tertne mladizhize po pednju dolge bile, fpeljevalo.
Tifto zepljenje se nam je vezhidel poprijemalo, in velikrat fmo
she na pelzarjih prvo leto grosdje pridelali, ki je do bendime,
zhe ravno ne popolnoma srelo, vender she takó mehko bilo, de
se je s drusim vred potergalo.

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

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

otezhejo ali zlo obselenijo. Hirajozhlih in sploh preftarih ali bolehaftih tert ne gré zepiti, kér nimajo vezh mozhi shivlenja v febi; ko bi bila terta takó nepripravniga debla, de bi se ne dala ravno in glatko rasklati, raji jo letať pogrobenzhaj, drugo léto pa nje mlade glatke debliza pozepi; take so se nam vfelej nar bolj sponafhale. Ko mozhno tertno deblo bliso tal, ali pri tleh zepifh, gré tako tertó drugo leto pogrobenzhati, sakaj, zhe so se zepizhi fhe takó dobro prijeli, je njih vrafhenje vezh lét takó kerhko, de jih sna mozhen veter, ali kako neprevideno dregenjenje kmalo odvaliti.

Vse terte so si fizer v shlahti, pa vender nektere plemena se po zepljenju raji fprijemlejo in sponafhajo, ko druge. V tem le imamo pa fhe premalo fkuſhenj. Práv dobro so se nam she vezhkrat zhernoplave na bele vzeplene sponafhale, in tudi bele na zherne; ko pa Gljero na Marvinj, po raslozhku krajev tudi Já-vornik, Glavazhiza rujava, Rumenják i. t. d. imenovan, vzepifh, se ti bo fizer prijela in raftla, pa v dveh ali treh letih s deblam vred poginila. Take fkuſhnje kakor mi, imajo v ti rezhi tudi v Profeku. „Ali terte zepite?“ ſmo poprafhali nekiga, ki naf 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 rafte, se vender hitro s deblam vred poſufhi. Na debliza neke popred to leto pogrobenzhane fizer rodovitne Rijávke je nafh hlapez Gergánijo zepil, pa se ni ne per-vo 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 poſéбно ſatifhjim kraju, kjer vetrovi zlo nizh ne nadlegujejo viſhej ali niſhej zepiti, in fizer:

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

2. Franzoski vinoredniki uzhé mladike na debli preresať,

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

3. mladike na debli s zepizhi sdrushiti ali kopulirati; she pred 15. letmi fmo bili to poskušali, in fizer nad in pod semljo, pa ozhitofezrzhno jo povémo, de se nam ni zlo nizh prijel.

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

5. selene mladike, ki fo she zhes dvapednja dolge, in ne prevzh kerhke, priporozhujejo zepiti, in fizer, de se morajo pod tretjim zhlenkam od spodaj gori odresati, in potem doli do frede drusiga zhlenka rasklati, zepizh enako debel mora s konzhiham sagojsdize do frede zhlenka fezhi, konzhiki pa rasklane mladike faj polovizo pavza gori memo sagojsdize priti, sakaj na konzhiku fe safufhé, in delo bi fe tedaj ne sponeflo, ko bi gori memo sagojsdize ne feglo. Ko fe je tó práv sleglo, fe s nitjo sveshe. Vfe mladike na terti, rasun takó pozepleni, fe otrebijo ali smandajo; na mladiki pod vfakim zepizham fe puštiti dvé perefi, ozhefa fe pa pokasé rasun eniga, de, ko bi fe zepizh ne prijel, oftane fhe vender previdnost sa grosdje v prihodnim letu. Pravijo, de na 4. ali 5. dan fe she posná, zhe fe bo zepizh prijel, kér njegovi dve ozhefizi she otekati sazhneti. Ko sazhne dobro rafti, gré sveso odjenjovati, kakor fploh pri vfazim tanjkim zepljenju. Po tazih fhegah terte zepiti nismo fhe fkufhali.

Tertino zepljenje pod semljo, ali v tleh je gotovo varnisthi, pa veliko nepripravnisthi in fitnisthi, da se tudi na vezh vish fpeljati:

1. Terta fe 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 fti verh semlje eno ali dve ozhefi flednjiga zepizha viditi. K takimu zepizhu fe 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 fe vtakne le en zepizh, kateri, ko je s deblizam enako debel, fe kar je mogozhe, v dolglato in plofhnjato sagojsdizo vreshe, ko je pa tanjsi od debliza, fe vreshe tudi po dolgama v sagojsdizo, od svunaj pa mora biti debeljshi in od snotraj tanjsi, de fe od ene plati famo deblize, od druge

pa s zepizham vred práv dobro sleshe. Ko se taki zepizhi na tanjkih debilizah vrasejo, se fkoraj ne posna vezh, kje so srafheni, niso takó kerhki in nevarni, kakor na starih deblih. Ko se zepizhi primejo, in sazhnejo dobro rašči, jih je treba do glave odgerniti, de bi starí leš drusih koreninzhiz ne poganjal, kar bi ne bilo práv, sató, kér bi raji po svojih koreninzhizah, kakor is debila potrební fok ferkale; tudi se mora svesa odjenjati ali presati, de se ne sashirajo. Takó odgernjene in odvesane se pušče zelo leto.

Tó, nar teshejshi visho, pri kateri se mora zhlovek po tleh valjati, sa nar boljšhi sposnamo in jo všim vinorednikam, pošebno v vetrenih krajih vshivo priporozhimo. Ko na tazim zepizhu dve lepi mladiki spravnašh, bi jih lahko prihodno léto pogrobenzhal, in dvě novi lepi terti dobil, ali pa odreshi prihodnizh eno in jo v nove zepizhe ali v fajenizo oberni, drugo pa fkrajfhaj, pri naf, v nogradu na fhparon 6 do 8, v planti pa na fhtrezo 12 ozhef, in dala ti bo grosdja zhudo veliko, de bošh práv vesel, in de ne bošh nikdar vezh na tertno zepljenje posabil.

2. Terto, ki ima dvě ali vezh lepih mladik, uzhijo tudi takó le zepiti: vsaka mladika se fkrajfsha, raskolje, dolg zepizh vanjo vtakne in sveshe; kadar so vse mladike takó prezeplene, se terta odkoplje, in v fkopano grapo takó poloshi, de od vfaziga, fakfebe raspeljaniga zepizha pridejo 4 do 5 ozhef s semljo, potem se vse sakopá in se pušči slednjimu zepizhu po eno oko verh semlje. Ko ravno taki zepizhi obselenijo in rastejo, ni vender mogozhe gotovo vediti, ali so se tudi v refnizi prijeli ali ne; zepizhi snajo is perviga od mazhehe nekaj foka ferkati, de hitrejshi lastne koreninzhize pahnejo, od katerih pa kasneji shivé. Kdo bi neki take zepizhe, ko obselenijo jih odkopavshi, se hotel preprizhati, de so se s deblam srašli?

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

4. Ko bi se na terti, ki ima vezh verfhizhkov dveletniga lešá, verfhizhi preresali, rasklali, in va-nje vtaknili dolgi zepizhi s noshizami enako stariga lešá, ali pa ko bi se tak dveleten leš sdrushil, in potem vse po ravno povedani fhegi sakopalo.

5. Gosp. baron Babo pišhejo, de na Šhtajerfkim in Ogerfkim

terto odkopajo, bliso korenik odreshejo, v fredi debla navertajo, luknizo sžihijo, po luknji vresani zepizh tikama in terdno va-njo vtaknejo, in sadnjizh s maham in semljo takó sakrijejo, de pride edino okó zepizha nad sémľjo. Gosp. baron pravijo, de so tó fkufhali, in de se jim je dobro obneslo. Ko bi ta fhla, bi je ne bilo ne bolji in loshejshi fhege terte poshlahtnovati. Bres de bi naf pa mikalo, se s kom prepirati, bi mi gosp. barona prijasno poprafhali, tega kar nam niso povedali, ali so tudi take zepizhe do spodnjiga debła odkopali, de bi se popolnoma preprizhali, zhe se je ta rezh srafla, ali ne? Kakó, zhe bi bil zepizh is lastnih koreninzhiz israftel? — Nafha fanta, kadar smo jima to fhego poshlahtnenja dopovedali, šta naf s glavama majaje, in se nekoliko posmehovaje, poprafhala: kakó se neki lubad debła s lubadam zepizha sarafte in salije? — —

Veliko lét je she preteklo, kar damo vfako leto vezh ali manj tert prezepiti, v glave, in sploh v tleh, ali stare debła, ali léto popred nalafh pogrobenzhane debliza. Vezh jih je pri naf mladih vinorednikov, ki so sazheli po ti fhegi terte prezepovati, in dobro se jim poprijemljejo, kar jih prav veselí. Teshko je nam-rezh operhljivo ali sploh nerodovitno terdo v nogradu gledati, fhe teshej jo je veliko let saftonj obdelovati.

Ob zhafu Kolumela so se she vinoredniki pritoshevali, de se marfikteri tertni zepizhi v foku vtopijo, to je, de namesti se pri-jeti, sazhnejo trohneti; satorej jim je Kolumela svetoval, tertno deblo pod zepizhi s fvedram ali drusim resilam rániti, de bi nekoliko foka is njega odtekalo, in de bi se zepizhi v njemu ne vtopili. Takiga ranjenja mi ne poterdimó, tertni ne more tekniti, in vsrok sna biti njeniga prihodnjiga hiranja. De bi se ti zepizhi raji poprijeli, naredi jim zhišto, gladko in kar je mogozhe dolglato sagojsdizo, pogledaj pa tudi s biftirim ozhefam poke na tertni, pa tudi drevesni glavi, v ktere jih hozhefsh vtakniti, ali niso kaj v lefu ali lubadu gerbafte ali gubafte? ko je tó, jih s ojftirim resilam nekoliko obresaje pogladi, de se zepizhi popolnoma s pokami sleshejo; takó bo fok prezej va-nje fhla, fizer bi snal v proftorzih med deblam in zepizham saftajati, kjer bi se sazhel kifati, potem pa gnjiti; ko se tedaj kak drevesen zepizh posufshi, ali terten ftrohni, pride velikrat od tega, de se niso pokne ftiranize s njim gladko sfifnile.

XIII. Od tertniga grobenžhanja.

Terta se odkoplje do spodnjih korenik, poleg nje se naredi vezhi ali manjši grapa, po prostoru ali po velikosti terte in njenih mladik, potem se pološí tertno deblo, bres de bi se nje spodnje korenike potergale, slahkama v grapo, nje slabji mladike se poreshejo, lepši pa raspeljejo po grapi, de pride od vsake, ko ne vezh, faj 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 franize se prerushijo in prekopajo takó, de pride vsa poveršhnja, tedaj nar bolji semlja v grapo; ko je ta saravnana, se mladike prereshejo, de imajo po dva ozhefa 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 grobenžhanjem, 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 grobenžhanje, sató, ker grobenize vezhkrat she pervo leto grosdje imajo, naslednje leta pa bogato rodé. To delo je bilo pri nas nekdam 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 veršah, in ko se odkoplejo, je viditi, de so bile pogrobenzhane. V zhasu dolgo terpezhih vojfk so bili fkoraj na tó posabili, sdaj pa so se ga s noviga in v shivo poprijeli.

Pri tem delu je treba fkerbeti, de se zhlovek varje operhljivih tert, ki imajo nar lepši in krepkejši lés, de se tedaj

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

2. Število narejenih grobeniz mora od ene plati mózhi materniga debela in njenim korenikam, od druge pa tudi deshelni navadi, terte rediti, primerjeno biti; tertó snafh tedaj na 2, 4 do 6 glav pogrobenzhati, ko so pa pregoste, je to otrozhjimu delu podobno; bolji je dvé dobri, ko fhtiri flabe grobenize imeti.

3. Ko je terta na verh semlje slesla, s drugo befedo, ko je ob semljo prifhla, jo je treba veliko nishej, kakor je nekadam vsa-

jena bila, pogrobenzhati. Najde se stara terta shlahtniga plemena, posebno v možno sapuſhenim nogradu, ki se derſhi ſhe po edini koreniki, pa ima tudi edino dobro mladiko, zhe jo pogrobenzhafh na edino glavizo — rezhe ſe taki pri naſ potukavka — jo pomladifh, in prihodnjizh v pervim ali drusim leti ſe dajo is nje lepih dveh ali treh mladik, dvé ali tri lepe grobenize narediti; is letih pa ſa dvé leti drusih 6 do 10 in takó naprej. Take mlade terte, ki ſo možno vgibzhine, je zlo lahko naprej grobenzhati, tudi ſe ſna kaka taka terta, zhe ni zlo nizh v korenikal 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 vinoredniki vezh deſhel takó ravnati, ter pravijo, de takó ſe grobenize ne ſponaſhajo.

5. Poſébnó je treba ſkerbeti, de ſe pogrobenzhani terti korenike ne pokasé; ko bi ſe pa po nefrezhi potergale, ni ſhe obúpati; pervo leto ſe bodo fizer; 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 premiflili, in ſmo ga vkaſali s gnojem raſgrobenzhati od eniga kraja do drusiga, bres de bi bila fama terta na meſti oſtala. Mimo gredozhi, vidivſhi naſhe grobenize pervo poletje, ſo ſe jim poſmehovaje rekli: „ta ne bo fhla“; drugo poletje ſo bili pa omolknili; grobenize ſo jim dopadle, in mnogi ſo ſhe od tazhaf 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 raſlozhku krajev ſpomladi, ſém 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 bilſize (Würzlinge)

ob jefenfkim zhafu v tak teshak fvet vsajene vezhkrat firohnijo, de ne obselené.

7. Grobenzhaj terte vfelej takó globoko, de se ne pride s nobenim, tudi nar mozhnejfhim nografhkim okopovanjem, ne do njih, ne do gnojá, ki nad njimi leshi.

8. Vfelej je boljfihi, ko je mogozhe, de se terta nasgor, kakor nasdol grobenzha; terta nozhe po svoji lafnosti po tleh, ali zlo nasdol lésti, marvezh, ko le more, rada kvifhko, po drusih rastlinah poprijemaje se, raste, torej jo nasgor grobenzhati, je tudi bolj nje natori primerjeno.

9. Zhe shelifh, de bi se ti grobenize, slasti v teshkim fvetu, práv sponafhale, jih nimaflh prezej, ali prvo leto, temozh drugo ali fhe zló tretje leto popolnoma sakopati, to je, njih grapo napolniti. Ta úk je she dal Mágo, kartáshki uzheni kmetovavez, po sprizhevanji flavniga Rimza Kolumela, kteri Magóna, ozheta kmetijftva zhifla. Ko folnzhna gorkota fkosi teshko in tedaj bolj merslo semljo do sakopane terte ne doide, snajo pervizh nje ozhefa, de koreninzhiz ne poganjajo, potem pa tudi nje mladike s deblam vred firohneti. Glavize takó pogrobenzhane terte bi snale v zhafi 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 oflanejo, kakor fo bile sakopane, dokler ne odtrohnijo. Od take grobenize rezhejo pri naf, de je odgorela. Taka grobenizhiza bi se imela fkopati in kakor bil-fiza snovizh nishej vsaditi.

Dober je tedaj Magóna v fvet, grobeniz v teshkim fvetu, dokler se dobro ne v koreninijo, ne popolnoma safuti, pa tudi dobro bi bilo, vfaki grobenizhizi in v slednjim fvetu, jámizo, ki majhen pedanj globoko narediti, in jo prvo leto is jamize sravnati, de bi se bolj gotovo in mozhno vkoreninila; kaj pa de bi se moglo pri nografhkim okopovanju tazih jámiz ogibati, sakaj, ko bi se selene mladizhize grobeniz pri nografhkim okopovanju s semljo nekoliko safipale, bi tudi leté gotovo odgorele.

Is tega vidimo pa tudi, de fo vinoredniki she veliko let pred Kristufam tertno grobenzhanje dobro uméli. V Amóserfkih nogradih na Ogerfkim safujejo grobenize le na pol, de bi pri pomankanju gnojá, deshevni liji, s poverfšno tedaj nar bolj gnojno nografhko semljo, njih grope popolnoma sanefli.

Tertno grobenzhanje je slo koriftno, veliko sdá, in po njemu se samorejo náflednje mnogoverfne namiembe dofezhi:

1. V nógradu, v kterim se najdejo operhljive ali fploh nero-dovitne terte, jih snafh, zhe jih nezhefh prezepiti, fkopati, in jih s blifhnjimi rodovitnimi ali bolj fhlahtnimi po grobenzhanju nado-mefiti; ko bi fe ne dalo tó letaf s pervim grobenzhanjem popol-nama fpeljati, fe bo pa sa naprej, pogrobenzhane terte is noviga grobenzhaje, dofeglo. Po ti fhegi bi fe samogle pozhafí pri vfih tertnih rejah nerodovitne terte satreti, in s gorfhimi nadomefiti.

2. Švojga nograda nima fh s zhem gnojiti, pa fém ter tje vfako leto kako bolj fhlahtno tertó s gnojem pogrobenzhafh; to pride tudi blifhnjim ne pogrobenzhanim tertam na hvalo, njih ko-renike povfod krifhem lésejo, safledé potem takim tudi gnoj in od njega fe ne redé famo pegrobenzhane, temuzh tudi njih fofe-dnje, de ti ozhitno vse obilnifhi rodijo.

3. Po ozhafívi ali kupzhii fi prifhel do nograda preflegafih tert; 1000 jih je v njemu, pa 2000 bi fe jih práv lahko in na lepim profitoru notri redilo; po nemarnofí in flabim delu je ob nje prifhel; sna biti, de she pri safajanju je kako pomanjkanje bilo, de fo fe bile flabo prijele, pa nobeniga ni bilo, de bi bil tó popra-vil. Od nograda morafh po njega legi ravno takó zefarfki davk plázhevati, kakor de bi bil s tertami napolnjen. Ali je tó po pa-meti? Zhe she zefarfki davk od njega odrajtujesh, pofkerbi vender, de ga tudi s tertami napolnifh; s dvojnim ali trojnim gro-benzhanjem ga samorefh v 6 de 8 letih práv sa práv napolniti.

4. Práv práv flari nogradi po nekdamni deshelni navadi flabo okopováni prideju pri naf s zhafam zhfíto ob semljo; nekaj jo vetróvi odnefó, nekaj pa deshji fperó, tudi fe, kakor pravi kmet, fama f-zéra; kémikar bi pa rekel, de fe v gase fpremení in sgine; veliko fe jo pa tudi, na kar fe ne mifli, s perdelki domú fpelje. V tak nograd, fedaj opuftivfhi in sa nekaj let prefadvfhi ga, bi mogel, zhe je kolikaj velik, kar vezh fto frebra vtakniti; ko bi ga pa v malo letih globoko prekopaje in ob enim s gnojem pogrobenzhaje pomladil, sa refnizhno bi delo s gnojem vred tret-jiga dela fírofíhkóv od prefájenja ne povselo. To is vezh lafítnih fkufíhíj terdimó in priloshímó fhe, de pri taki priloshínoíi fe da na kako plefho kaka flara terta po fhegi, kakor de bi jo pogro-benzhal, vfaditi, fizer fe pofamesno nografíhko podfájenje s kolzhími

le slabo sponafha. Na to visho pomlajeni nograd bo hitreji, lepši in obilniši grosdje dajal, kakor, zhe bi bil prefajen.

Ti porezhef, teshko je grobenzhati koder fo kamnitne shile (Steinschichten); kaj pa de, pa vender od solnza prepezheno ali prekuhano kamnje se da bres posébné umetnosti vun správiti; odgovori pa flepez! ko s prefajenjem nograda veliko nishej pridef, ali bof, loshej kamnje ril, zhe se ti salishe, de mu ga ne najdef, verfha, to je, pokize ali shilize, po katerim bi se dal vklati in raskrojiti, de ti ga mora nalaf, najeti kamnár ali s svojim orodjem ali pa s širelam raskrojiti?

S grobenzhanjem bi se dali vsi stari nogradi okoli in okoli po vsih nafhih foldanih, ki fo nishej smeram enako dobri, kadar bi zhlovek koli hotel, pomladiti. Nafhe skufnje in isglede v tem, fo v nafhi okoljshini she marfikteri posnemovavfhi veliko lepši prideлке imeli, satorej se to pri naf novo delo zhedalje shirja.

Zhe bi se po ti fhigi terte po nafhih nogradih smiraj nishej pogrobenzhovale, pripufheno bi nam moglo biti, tukaj poprafhati: kdaj bi neki pri naf potreba bilo, de bi se kaki nograd snovizh safadil? Kakó nefkerbni, neprevidljivi in bres vfiga premiflika fo, kateri kak nograd opušte, de bi se kadaj is noviga prefajal! Ko se pa nogradnikam ozhitno refnizhen in umen fvét da, po katerim samorejo s veliko manjshim delam in trudam bogatifhi prideлке imeti, fpodobilo bi se tudi, de bi tak fvét s hvaleshnostjo v djanji speljevali.

Nozhemo rezhi, de takó bi se dalo po vsih vinfkih krajih in deshelah ravnati; koder je fvet pod tertami terd, nesferflijiv in nerodoviten, bi mogozhe ne bilo, pa tudi kasalo bi ne, s tertami, jih nishej grobenzhaje, va-nj sarinovati se. Pa práv moshno naf je vefelilo v bukvah barona Babo brati, de v mnogiterih krajih she od starih zhafov navadno ze le nograde s grobenzhanjem pomladujejo, na kar fmo pri naf, fami od febe prifhli. Kar je v nekim kraju práv, sna, ko ne ravno povfod, vender v mnogim drusim kraju tudi práv biti.

Na Franzosko-Šhampánjskim, kodar vino rafte, navadno ze le 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 vfake fhtiri leta naprej ravno takó ravnaajo, bres de bi pa vezh na tó gledali, de bi jim terte v verfah ofstale. Pri ti fhigi morajo vfako zheterto leto od fpodaj novo

versto tert vſaditi. V Burgundu, tudi na Franzoskim, rasdelé nograd ki na 10 ali 15 kofov, in ſlednje leto tak kof, ga rasgrobzenzhavſhi in obenim pognojivſhi, ponové in pomladé. Pri Bódenſkim jeſeri, na Nemſkim, naredé med tertnama verſtama grapo poldrugi zhevelj globoko, 5 do 6 zhevljev dolgo, pološé prek vſake grapne ſtranize po tri ali ſhtíri tertne debela doli, puſtivſhi ſlednjimu ſamo mladiko, ki jo na kolizh priveshejo, in potem, ko vſe s neko málo ſemlje ſafujejo, jo na dva ozhefa 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 málo letih ponovijo in pomladijo.

Govorjenje je tukaj bilo od pogrobzenzhanja poſamesnih tert in rasgrobzenzhanja zelih nogradov ali nograſhkih kofov; ſém ter tje pa imajo ſhe navado tudi ſareberne dolge in krepke mladike, to je take, ki ſo niſko na tertnih deblih ſraſle, ſakopovati ali pogrobzenzhovati, 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 ozhefa prerreſhejo, ſadej pa pri maternim debli ji ozhefa, ki jih je is ſemlje vidit pokasé ali ogluſhe; v nekih krajih ſa dva, v drutih pa ſa ſhtiri leta takó novo tertó od materniga debela odreſhejo; tako dobivajo v ſred tertnih verſt nove grobenize.

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

3. V práv mozhnih tertah ſakopujejo po enaki fhegi enake ſareberne mladike, bres jim ozhef med ſemljo in maternim deblam ogluſhiti, in jih na tri do pet ozhef 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 nafhi dragi bravzi tukaj dobrovoljno pripuščijo popra-fhati: sakaj grobenzhanje tertam takó tekne, de se ga vinoredniki fëm ter tje, slaſti pri nografhki ali pertlizhni reji, práv hvalijo, in de fo ga drugim navadnim delam priſhteli? Terta ſhe po ſvoji laſtnoſti, gori po drusih raſtljinah poprijemaje ſe, naj raji raſte; ko jo pa, perſiljeno k pritlizhni reji, pogrobenzhafh, ji vgodifh, de po ſvoji natori, ko ſhe ne more s vilzami, ſe vender s koreni-kami nekoliko poprijemle, bolj zhverſto raſte in raji rodi.

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 ena-ziga plemena vſaditi; zhe ſtaro murvo ſkopleſh, ne boſh vezh na enakim meſti druge vſajene lepo ſravnal; zhe ti vezhne detelje nezhe vezh obilno dajati, ſnaſh njivo preorati, in na nji dva léta ſa poredama bres drobze gnojá práv lepo turfhizo, ja lepſhi, ko na gnoji imeti. Kjer je neka raſtljina s korenikami nji tezhen shi-vesh okoli in okoli ſhe poiſkala, ga druga enaziga plemena na enakim meſti vezh po potrebi ne najde. Ko tedaj tertó, 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 gnojl — s poverſhno, tedaj nar rodovitniſhi nografhko ſemljo, na-polniſh; v taki grapi naredí hitro nove korenike, lepo raſte in ne-kaj lét dobro rodi, dokler s klavernim sadershanjem ſopet ne poproſi, de bi jo naprej ali pa bolj globoko pogrobenzhal, in tako naprej, in to na vezhno.

Stó, kakor ſe sdi, ozhitno reſnizo nimajo vender raſni kme-tovavzi 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 flushbo doſtalo in de je práv tanjko, ſe ſkosi koſho vun ſkadí ali ſpuhti, kar pa teló po uſtih k ſebi vſetiga in preteſhkiga shivesha k ſvoji reji obrniti

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

Rašljine dobé nar vezh shivesha po korenikah, nekoliko ga pa tudi po perji is sraka, rōse in deshevne vōde serkajo; fok, kteriga korenike vlezhejo, se vsdiguje po šershenu in léfu gori do vřih verfhizhov noter v perje, in se sdrushi s tem, ki ga je perje poferkalo; takó nekoliko spremenjen in poshlahtnjen gré nasaj doli pod lubadam v korenike, in redí zelo šteblo ali deblo s korenikami vred. Kolzh (Schnittling) pahne popred od sgorej perje, kasneji pa sdolej koreninize. — Rašljine tudi puhté is sebe vse nepotrebne in losheji rezhí po perju, teshejřhi pa, ki so jih slakovnimi korenikami v-se potegnile, ki se ne dajo prekuhati in spremeniti, in ne samorejo nikakor v svoj shivesh obrniti, po korenikah nasaj od sebe pahnejo, in to je rašljinsko blato ali ognufek (Pflanzen-Excremente).

Vezhkrat v mifel vseti Kolumela je še saposnával in fódil, de rašljinje po korenikah nekej od sebe dajo; on je tó sploh štrup imenoval; sakaj, kar rašljine eniga plemena od sebe dajejo, je drusim rašljinam enaziga plemena soperno, fhkodljivo, je štrup; kar je pa tem štrup, samore biti rašljinam drusiga plemena prijetno, flushilno in práv dober gnoj, in jih samore dobro rediti. —

Ena nar viřokejřhih in flushilnih snanoř kmetijřtva bi bila vender tá, ko bi dobro rasumeli od blata flednje rašljine, ki jo navadno sejemo ali řadimo, kterim drusim rašljinam kakor dober gnoj tekne, in kterim pa kakor štrup fhkodje; sakaj potem bi vselej samogli s nar vezhim dobizhkam sa vřakim semeljřkim řadam ravno tiřtiga ofejati ali nafaditi, ki bi se sa njim nar bolj sponařhal.

Od take refnize — namrezh od rašljinskiego blata — po mogozhnosti preprizhati se, je řlavni uzhenik seliřharřtva Macaire prěd nekimi 12 letmi, še pred od Brügmana řtorjene řkufřnje, s pořěbno marnořtjo in natanjknostjo ponóvil, in je neke bobove, grárove, in řiřólove řtebliza nekaj zhařa v deshevni vōdi řavnal. Dobro so rařle in se obnařhale, — rasumi se, de ne dolgo zhařa — taka vōda je pa neki travnat duh dobila, od řiřola je zhiřta in řkoraj bres řarbe, od bóba pa in gráha je rumenkařta pořtala. Ko je řtebliza is vōde vsel, in druge enazih plemen va-njo djal, řo prezej sazhele bolehati in obnemagovati, ozhitno se je vidilo, de jim taka vōda ne tekne; ko je pa zele přhenizhne koreninize vo-njo vtaknil, řo práv lepo rařle, vōda je pa zhiřtiřhi pořtala. Ozhitno je tedaj tukaj bilo, de kar řo řozhivne řtebliza po kore-

ninzhizah od febe dajale — njih blato — ni drusim fteblizam enaziga fozhivja teknilo, tó je bilo pa pfhenizhnim koreninzam dober gnoj.

De se pa is korenik vfih raflijin nekaj mozhniga poti ali zedi, kar vezhkrat samore práv terde rezhi omezhti, s drobiti ali jih rastopiti, in potem ali v podobi gasov ali mokrote jih poferkati, je drugi flavni uzhenik, namrezh gosp. Gazzeri v Fijorenci preprizhal; vsel je dva lonza in v slednjiga je djal po 4 funte zhiſte ſemlje, to je, bres vliga gnojja, 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 mehkiego mila (ſhajfe). Kar je tedaj is bobovih koreniniz puhtelo, ſe potilo ali zedilo, je takó mozhno bilo, de je konjſki rog popolnoma 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 vfih 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 tanjſhkih koreniniz, s tem, kar is njih iſvira, ſemljo okoli febe ofkrunijo in ofterpenijo, de ne morejo vezh ne ſame, ne druge enaziga plemena v nji dobro raſti in ſponaſhati ſe. Zhe oféje pri naſ kmet v ſelnik vezh let ſa ſeljem reſh ali jezhlmen, ſe primeri, de ſe ſadnjizh, zhe je ſhe takó gnojno, nozhe ne ſelje, ne ſhito vezh ſponaſhati; tu rezhe: ſemlja je v ſelniku obolela, mora va-nj turfhizo naſaditi, de bo oſdravela. Kar ni ſhitu in ſelju teknilo, je turfhizi bogat ſhivesh dalo, lepſhi ſe nikjér ne vidi, kakor na tazim ſelniku. Zvetliza, ki jo ſhe dlje zhafa 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 ognufkam ſablatile; is lonza jo vſemi, korenike ji od vfih ſtrani dobro odreſhi in jo v

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

novo ne tako ofkrunjeno semljo prefadi, bosh vidil, kako zhversto bo sazhela rasti, sakaj rešhil fi jo is njeniga lašniga sablatenja. Nezmeden prafez se ogiblje svojga ognufka in poškerbí v švinjaku fi neomadeshvano lego prihraniti. Ne, kakor nobena shival, se ne bo tudi nobena rastljina, ko se bo dlje zhaša v lašni gnufobi valjala, dobro pozhutila.

Kje so taki kmetovavzi, kateri, ko so kadaj kake stare tertne, ali pa shive korenike drusih dreves fkopovali, bi ne bili vidili, de so bile s neko zherno, vmashljivo rezhjo, s nekim gnojem, vzhafi vezh, vzhafi manj obdane, in ravno takó tudi semlje, v kateri so leshale? Ali ni bilo to njih lašno blato? Pretezheno simo je našh shlahtni šofed, safajaje rob verh nekiga nograda, prišel do neke stare pa shive terte, ktere debele korenike so v tolikim gnoju leshale, de gospod in delavzi so vkup štopili, rasfoditi, kakšhen gnoj bi to bil? Rasfodili so bili s enim glafam, se dobro pomotivšhi, de to je šhe od réfnate ledine, s ktero je terta vsajena bila. Vsa-jena je bila, kakor je svet kasal, nar manj pred 100 letmi, ni jo pa take réfnate ledine, de bi pri tertnih korenikah tolikanj lét neštrohljiva terpela, terta je marvezh v svojim lašnim blati zhepela. Nekaj taziga se najde pri vsih starih tertah, zhe se, jih fkopaje, nekoliko sa njih debelšhimi korenikami gré, in na to pási. Ko bi tako tudi v rujavi semlji vezhkrat zherno blato, po trohnenji is koreninzhniga lubada se štorilo, kdaj bi ga bila šhe korenika, kakor nji nar flushilnišhi 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 našhi poštranški zerkvi ali podrushnizi šf. Kosma in Damjama ne pol zhetertina ure daljezh od naš, je bila neka jama, od ktere so nam povedali, de so bili vezh let poprej veliko lipo is nje fkopali. Pred 30 letmi smo bili va-njo po vsih ukih umne šadoreje neki mlad, šamosevfki in prav mladikašti oreh vsadili; upali smo, de, kjer je popred lipa bila, se bo sdaj oreh prav dobro šponašhal; upanje je pa prasno bilo; oreh se je bil šizer prijel, slednje leto obselenel, tudi mladizhize, pa ne zhes pavez dolge, poganjal, s ene besedo, oštáril je bil takó, de naš je v nevolji vezhkrat misel popadla, ga fkopati in s kakim drugim drevesizam nadomeštití. Zhlovek fi pa vezhkrat kaj naprejsame, kar pa nikoli ne špelje; takó se je v tem lè tudi nam primerilo. Pred dvema letama ga ogledaje, smo vidili, de je sazhel na všo mozh rasti;

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 raſfodili: jáma, kamor je oreh vſajen bil, in vſa ſemlja daljezh okoli je ofkrujena 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 popolnoma 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 faj vender ne enaziga plemena ali bliſhnje ſhlahte raſtlo.

Štare nerodovitne dreveſa terpe od laſtniga ſablatenja — hude bolesni — na kterih jih zlo veliko pogine. Mnogotere take dreveſa jo nimajo zheſeſhenj okoli in okoli debla nobene tiſtih tanjkih koreniniz, tiſtih bradiz, po kterih ſhíveſh ſerkajo, vſe je ofkrunjeno, vſe ofrupenjeno od dreveſniga blata. Ko bi na ſeſhenj okoli, korenike taziga dreveſa odkopal, jih ſvódo dobro ſpral, in ſ novo, ſa tako drevo ſdravo in gnojno ſemljo dobro ſagernil, bi jih ta ſazhela ſhegatatí, de bi hitro nove, mlade koreninize, bradize pahnile, drevó bi ſazhelo zverſto raſti, bi ſe dobro pomladilo in ſhe obilno rodilo.

Marſuktera ſtara, poſamesna, v kakim borjazhu ali kjer ſi bodi, na latnik ſpeljana terta*), ſe kar daljezh okoli raskorenizhva, zhe ſo ravno nje bliſhníſhi in bolj ſtare korenike ſablatane, vender po novih koreninizah, ki jih vſako leto naprej poganja, potrebni ſhivesh is ſdrave ſemlje dobí, dobro raſte in rodí; ravno takó mnoga terta na kaki dobri njivi, ki je ſ ſvojmi korenikami ſhe ſdavnej bliſhnje ſofeduje 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 govori od tertnih debel, ki ſia jih komej po dva moſhá objela. Najdejo ſe zhloveſhke podobe, ſhtatve, ſiebrí in mnoga hiſhna priprava is tertniga leſá. Na Afrikaufkim bregu prek ſrednjiga morja ſe najdejo ſhe neki tertne debela, ki meri njih ohteshje 9 do 12 zhevljev.

blata svojih tovarfhez, kar jim tekni ne more, nishej ne morejo s korenikami savolj terdiga ali premersliga sveta, višhej ne, savolj poletne vrozhine; zhudo tedaj ni, ko se sablatijo. Tó se pa vender po vřih vinřkih deshelah ali krajih v enako kratkim zhafu ne sgodi; v ilovzhnim, vleshnim in přeteshkim svetu gre tó hitřejřhi, v foldanařtih, peřkařtih in řploh rahljih semljah pa veliko kafnejřhi; deshevne vóde tako blato tukaj nekoliko řpirajo, nekoliko mezhé; řolnzhna gorkota ga loshej prekuha, de se faj nekoliko topí, raspada, de se terte veliko kafnejř sablatajo.

V vezh krajih dunajřke deshele in na Nemřhkim řvunaj nafhiga zefarřtva se jim nografřke terte v veliko letih takó ne sablatajo, de jim zlo vezh ne vershe jih obdelovati. Po tařih nogradih gnoj rastrořovati in podkopovati ne řdá; řpodej řo korenike sablatane, nishej v mertvo in merslo semljo ne morejo iti; viřhej se pa tudi ne morejo veliko řvdigniti savoljo poletne vrozhine in pogofřniga okopovanja; s tazim pognojenjem nogradov bi se ozhitno plevélu řřřreglo, de bi bolj rařtel. Ker tedaj morebiti ne umejo, ali jih ne morejo is sablatenja řefřiti, jih v nemar řpuřtijo, gredó in terte pořekajo in řkoplejo, nograd preorřejo, in bres pognojiti ga, imajo na njemu faj pervo leto nar lepřhi řhitne řidelke; blato, ki je bilo tertam řřrup, je pořtalo přřenizi nar gorji gnoj. Po tem pa, ko řo ga vezh let po řjivno obdelovali — ko semlja osdravi — ga řnovizh s tertami nafadé in řjivo řopet v nograd řpreobernejo.

Kadar je bilo od gnojenja nogradov v nafhlih krajih govorjenje, ře je řhivo řiporořhilo, gnoj práv globoko řakopovati, in pri řtarih tertah veliko nishej, kakor řo bile řřfajene; ko ře pri tem delu tudi tertne korenike savolj grape potergajo, je bilo rezhenó, de to nizh ne dé, de zhe řo potem terte řpomladi nekoliko klaverne řiditi, na řřen zhernoselene pořtanejo, in léto potem řhe bogato řodé. Terte řo bile po tem delu nekoliko is lařniga sablatenja řefřene; kakor hitro řo gnoj in novo, řdravo semljo v grapi řařledile, řo va-nj neřřtevilno novih koreninzhiz řarinile, in potem rařtejo in řodé, de ni verjeti.

Ko ře nografřki terti 20 ali 30 let řgorne koreninize, to je, ki jih pod verh semlje poganjajo, odresujejo, jih řřřako léto is noviga pahne; ko ře pa nishej terta odkoplje, bořh imel veliko opraviti, pred ko kako bradizo, to je, nekaj tanřkih koreniniz, in řizer daljezh prořh najđřřh. Poverřhna nografřka semlja je řhila,

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

Nografhka terta od tovarfhiz prevezh flisnjena si ne more fama is lastniga sablatenja pomagati; ti pa, nje rednik, se ji morafh vsmiliti; s dobrim in globokim prekopanjem nograda ji samorefh pomagati, de pride zhila, sdrava in bolj gnojna poverfhna semlja h korenikam, ognufhena pa od korenik gori na dan, kjer bo na sraki, folnzi, deshju i. t. d. osdravila, in de bo po globokim prekopovanju mokrota in gorkota nishej fhla strupeno sablatenje topiti; satorej morafh pri gnojenju, pa tudi pri grobenzhanju gnoj s poverhnografhko, tedaj sdravo in bolj gnojno semljo sagerniti, in vfo grapo stako semljo napolniti, tó pa, ki si jo nishej is grape fkopal, po verh nograda rasravnati, de bo s zhafam osdravela, in sopet rodovitna postala. Ko tertó pogrobenzhafh, jo fkorej zhifto is nje sablatenja spravifh in pomladifh; nje pogrobenzhane mladike poloshifh v grapo in jih s gnojem in poverhnografhko semljo safujesh; s veseljem se snovizh v korenizhijo, lepo rastejo in dobro rodé; stare sablatane korenike pa vezhkrat odgoré, in postanejo s svojo gnufobo vred, pa fhe le sa veliko let, dober gnoj v shivesh drusih tert.

Tu se nam dobra priloshnost ponudi tudi od sasemljovanja posamesnih kofov ali tudi zelih nogradov kaj povedati. Kadar je bilo govorjenje od nografhkiga okopovanja, se je v misel vselo, de je v nogradu poverfhna semlja, na pedanj globoko, ki flushi tertnim korenikam sa plajfh, nar bolj rodovitna; sakaj okoli leta se na folnzu in sraku napaja, s vogelnokiflim in amonjakalnim gasam, in tudi mnogi merzhesh, ali shivaliza, plevelzi, tertno listje in kratke mladizhize, ki jih po reshnji ne poberó, v nji strohné ali fegniyejo; semlja pa, ki v nogradu nishej leshi, je veliko bolj flazhena in vleshna, pa tudi od tertnih korenik dobro pomolsena, poleg tega fhe od tertniga blata ognufhena. Tertne korenike pa ne morejo is leté v gorajno, ki nad njimi leshi, vsdigniti fe: poletna vrozhina bi jih opekla, fuhota jih ne povabi, pa tudi, ko bi kaka takó predersna bila, fe 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 reſhil in pomladil. Korenike bi ſe prezej is ſablatenja kvifhko 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 kófe, 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 ſasemljaj. 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 ſdalo; 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 rezhenó, kar bogato poplazhuje.

K temu natanjki mu rasloſhenju ſablatenja korenik, poſéбно tertnih — s kterim upamo radovednim bravzam práv vgoditi — naſ je ſpodbodel in napeljal gori v miſel vſeti dragi ſpiſek uzheniga vojniſhkiga poglavarja goſp. Catinelli. Ravnoſerzhno 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 reſnize, kakor ſgorej v miſel vſeti rasni iſgledi ſprizhujejo, popolnoma previſhali. Veliko je na tem leſhezhe, de ima kmetovavez od take reſnize zhiſte ſapopadke, poſéбно pa ſhe, de vinorednik rasumi, de pognojene, pogrobenzhane in ſasemljane terte, ne le ſamo ſa- volj obilniſhiga ſhivesha, ki ſe jim nakloni, temozh tudi in po-

fěbno fhe lepfhi raftejo in bogatifhi rodě sató, ki se jim s takim delam vezh ali manj is njih lafhniga, ftrupeniga sablatenja pomaga.

K fklepu tertne reje, in pred, ko od terगतवे ali bendime, od narejenja in hranenja vin se kaj povedalo bode, opomnimo, de, kdor je kadaj tertne ali fploh vinorejne uke pifaje osnanaoval in priporozheval, jih je vezhidel s isgledmi in pripodobami svojga kraja, ki jih je ravno pred ozhmi imel, poterdoval; po ti fhegi tudi mi velikrat ravnamo in se sadershimo, pa tó nizh ne dé; terta oftane po svoji natori in v svojim bitju vfelej in povfod enaka, tudi refnize tedaj in uki, ki is nje lafhnosti in bitja svirajo, fo po vfih deshelah enaki, nepremakljivi in povfod veljajo. Tertne plemena fo pa nekoliko raslozhne, raslozhni kraji s svojim podnebjem, kodar terte raftejo, raslozhne fo semlje, v ktere jih sadě in fhege, po kterih jih redě; nifo tedaj tudi ne vse tertne plemena, ne vse reje vfaki semlji ali vfakimu kraju primerjene; take primere mora pa vinorednik is lafhnih — in de bi preveliko zhafa ne sgu-bil in fhkode ne terpel — kar je mogozhe tudi is lefhkih fkufhinj se nauzhiti. Zhes take posebne primere se ne dajo uki pifati, takó fplohni ali obzhinfki, de bi kar povfod veljali. Pojte okoli po deshelah in bote slo mnogoverfne nofhnje vidili, pa s slednjo nofhnjo ali oblazhila se enaki nameni dofeshejo; ljudje sakrijejo svojo nagoto, obdershe teló gorko in ga obvarjejo pred fhkodljivostjo vremena; ravno takó se dajo is zlo mnogoverfniht tertnih plemen, v veliko krajih in pri slo raslozhenih rejah, práv dobre vina, tedaj enak namen dofezhi.

Moshaki, kteri shelé veliko svediti in na snanofih obogateti, fi veliko lét in vezhkrat nozh in dan, s trudem in teshavo glave belijo; kmetovavez nima pa mifliti, de bo fplohne in tolikanjfhne vinorejne uke, kakor se mu v „Novizah“ ponudijo, pretergano, in fhe zlo is kake kratkozhafnosti ali prasne svedljivosti, morde fhe dremaje, jih prebiravfhi, v glavo spravil; ne — kar fo preuzheni kmetovavzi v 2000, ali fhe vezh letih po bresfhtevilnih fkufhnjah komaj snajdili, svedili in rasumeli, — se ne da ne od malovedniga kmeta hitro sposnati, rasumeti in pa fhe v fpominu ohraniti. Koli-krat se pa fhe tudi primeri, de zhlovek vé, sposna in rasumi, in vender ne fforí! pri tazih je duh telefа fushenj, ker vender bi imel duh vfelej zhes teló goshpodariti.

Ali vender vefelite se 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 ſvét 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 uzhenóſtih iſobrashaenih in prebrifanih 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 prvi 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, poſéбно pa po Milanſkim in v Niski Deſheli ſlo veliko viſokoródnih goſpodov, ki ſo tudi vezhkrat v prvih derſhavnih flushbah, in poleg tega tudi uzheni kmetovavzi. Ko jim zhaſ in okoljſtave pripuſté, s veſeljem beſhé is meſt na ſvoje kmetijſtva, in ko ſe, jih ofkerbovaje, vtrudijo, iſhejo odpozhiiti ſe, kjer ſdrave ſapize pihljajo, ali biſtri ſtudenzhiki v hladnih ſenzah ſhumljajo, ali 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 popreſſhni ali ſhlahtnejſhi ſad roditi.

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

presvitliga Zefarja in njega defna roka, domovuje na Dunaju vezhidel v nekim vertu, kjer si nar bolj shlahtno fadje in lepe zvetlize, de ni isrezhi, ravnaje, in tedaj nar bolj po shlahtno kmetijftovaje, fvoje teshke ure fladi. *) Kaj bomo pa fhe le od njih z. k. Vifokosti Nadvojvoda Ivana rekli? Ali ni On varni befednik in nar vikfhi predftojnik z. k. kmetijfkih drushb na Šhtajerfkim, Kranjfkim in Korofhkim? Ali nima na sgornjim in fpodnjim Šhtajerfkim fvoje kmetijftva v zhiſtim ſapopadku te befede? In ravno na Njega kmetijſtvih ga je pred nekimi tedni Njegov vifok brataniz presvitli Zefar objifkal, kjer ga je Nadvojvoda prezhafitljiva Goſpá, kakor kmetovavka, ſprejela in

*) Tudi v Mnihih, kjer bavarfki kralj ſtanuje, ſo ſazheli vifoki goſpodje, ſlaſti vunnajni pooblaſteniki hiſhe, ne vezh po ſlarim na kupu, temozh nekoliko vun is meſta in ſakſebe ſidati, de je ſlednja v vertu vfred nekih lepih dreveſ in mnogoverſtnih ſhlahtnih zvetliz; takó je ſlo prijetno domovati. — Marſktere notrajnokranjſke dekleta ſi poſkerbé ſa drage denarje zvetliz is Terſta prinaſhati, de jih fantam v fhópe ſa klobuk v ſpomín ljubesni ali vfpoſnanja darujejo; nekafen fant nizh ne dobi, pa tudi ne bi ſe predersnil, faj pri naſ ne, noſiti ga. Sakaj bi jih pa ſamé raji ne ravnale, in ſi jih ſredile? Ali bi ne bil tak dar potem veliko drashji zéne? — Kdor zvetlize ravna in ſe nad njimi rafveſeljuje, pokafhe de ni ſpazheniga — de je miliga ferzá. Zvetlize ravnati in ſi jih lepe ſrediti je nedolſhna, je veſela kratkazhafnoſt, ſe od dela odpozhiti. — Prizha ſmo bili mnogih drasih in flavitnih veſeliz, s kterimi ſo Ilirzi v Ljubljani, Terſti in Gorizi presvitliga Zefarja in Zefarizo zhaſtili, pa nizh, naravnoſt ſo povemo, nam ni bolj dopadlo in naſ bolj ganilo, kakor de ſo Gorizhanje pri rafſvetljenju ſvojga meſta, po vſih oknih ſkoraj vſake hiſhe kar lepe fhópe mnogoverſtnih zvetliz vifokimu obifku podarili; taka molzhezha, tiha, nedolſhna daritev, ſpomín zhiſie ljubesni in nepremakljive ſveſtobe, je prizhakovala pohlevno na odpertih oknih na blagomili pogled vifozih prijateljé! — Šharlótenburga, nar lepſhiga terga, kar ſmo jih koli vidili, ne bomo ſvoje ſhive dni poſabili. Ko ſe gre is meſta kſosi flavne Berlínſke vrata, ſe pride v tako imenovani ſverinjak, zhes zhetertin ure dolg, kar lep dreveſen vert, v kterim ſe pa ne vidi vezh nobena ſverina; s vertam ſe ſprime terg in konez terga je ſhe le drugi kraljev dreveſen vert s palazhem, ki mu Šharlótenburg pravi. Terg je tudi zhetertin ure dolg, ima pa le dvé verſi hiſh, 12 do 18 feſhnjev ſakſebe; hiſhe ali hiſhize imajo verh pritliznih, vezhidel le ſhe po tamo verſto ſtaniz, ſo pa ſploh vſe takó zhiſie, polepſhane, njih vrata in ókniki takó poſarbaní, de ko bi ſa ſtavo fhlo, bi zhlovek ne mogel ſkorej drugazhi terditi, kakor de bi moſturi teh hiſhiz ſhe le vzheraj likof ali flavo imeli. Nar lepſhi je pa ſhe, de pred vſako hiſho, kakor je dolga, je ſáli, s poſarbanimi leſenimi, ali ſheleſnimi remeljni ali latami niſko ſagrajen zvetlizhen vert. Kdor tedaj po tergi — v kterim Berlínſka vifoka goſpóda navadno poletjuje — gori ali doli gré, imá na defno in levo pogled kar ſnaſhnih hiſh in ſálih zvetliznih vertov! — Šlovenzi! faj vi, ki poſameſno domujete, ali imate tudi vi pred ſvojmi hiſhami take zvetlizhne vertize, ali faj kako lepo ſenzhno drevó kakor ozhe Abraham, k ſvojmu in memugredozhiz odpozhitku in rafveſelju? — Na Dunaju vſako leto po tri ali ſhtiri rafſtave zvetliz derſhé. Kdaj bo tak duh in zhut do zvetliz Šlovenze navdal? Ljubesen do zvetliz ſlázh zhloveku vſe kar je divjiga in ſhivínſkiga in mu oblahzi ſálo zhlovezhnoſt. O de bi vender enkrat vſa Šlovenja s nar ſhlahtnejſhimi zvetlizami opleténa, in s nar lepſhi diſhezhim ſadam zhlovezhnoſti venzhana bilá! —

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

Ali je mogozhe kmetijstvo bolj sposnati in pozhasiti, kakor ga taki gospodje zhasé? oni rasstavljajo tudi svoje po umu obdelane in ofkerbljene 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 sazihela 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 svediti; 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 vinpredniki! taziga gospoda isgled posnemovaje, s mnoshenjem shlahtnih tertnih plemen, s umnim obdelovanjem, kakim sagnojenjem, grobenzhanjem ali sasemljanjem sa svoje nograde fkerbeli? 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 zhaf ne pripusti, pa po simi, slednjo posimje faj po trikrat, de se s njimi navdate, de se s vami srafstejo, in de jih bote popolnoma rasumeli, takó, kakor fodnik zesarfke postave, po kterih mora fodbe fklepati. —

XV. Od terganja ali bendime.

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

vina práv narejati. De bi ga serfheni, ofé in drugi merzheshi 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 vés tak merzhesh mnoshí in pri grosdji fhkodo dela, de ni srezhi; imá takó tenak nóf, de vfelej své, kje in na kateri terti je nar shlahtneji in nar bolj srelo grosdje. Zhe spomladi kako ofo ali serfhena vmorish, imash vediti, de si jo ob eno gnjesdo pripravil; le matere od taziga merzhesha zhes simo v nekakim spijozhim stanu oflanejo, na spomlad pa sazhne vfaka, od saróda nekoliko otezhena in tedaj debelji, kakor v jeseni svoje gnjesdo s nevtrudljivo marnostjo delati, dokler si drushinizo sredi, de ji pomaga gnjesdo fhiriti in sa sarod fkerbeti.

Umni vinoredniki vsih deshel jo s enim glafam terdijo: de gre grosdje takrat tergati, kadar je srelo; srelo je pa, kadar pri prijetnim vremenu njegove petlize oblefenujejo; kadar ima grosdje flednjiga plemena po svoji vlastnosti lep duh in prijetno, ne vodeno fladkobo; kadar se perfi po njegovim fóku kakor po bésiku ali tizhjim limu sprijemljejo i. t. d.; in vender je fhe fkoraj vfako léto in sna biti v vsakim kraju, ko se ima bendima fkleniti, pri tem vezh ali manj besedenja; bojezhi in vinoshelni jo komaj prizhakujejo, bolj umni bi jo pa radi fhe nekoliko odloshili. V poslednjih zhafih fo pa sazheli ljudje sploh po vsih vinfskih deshelah se preprizhevati, de je bolji nekoliko kasneji, ko presgodaj tergati.

Pred nekoliko letmi fo neki udje nafhe z. k. kmetijske drushbe mislili, de je Ilirzam pripufheno tergati, kadar bi koli hotli: nek-dajne stare zefarske postave — takó fo fklepali — fo bili Franzosje overgli, novih pa niso sa bendimo dali, tedaj fo rekli: nimamo jih zlo nobenih. V tem le fo se pa motili; po franzoskih postavah, ki fo tazhaf tudi pri naf veljale, mora shupan (Maire) neke rasumne moshé okoli na ogled grosdne srelosti poslati, in potem, ko jih saflifhi, v fofefkim sboru bendimo fkleniti, in dan nje sazhetka sa vfo fofefko osnaniti. Dobro se spomnimo, de v tistih zhafih fmo jo enkrat v nafhi shupanii dva dni popred imeli, ko nishej v ipávski.

Od nek-daj, pravi Shaptál, fo po vsih krajih, koder jim je bilo mar svojim vinam lepo imé ohraniti, gosposke poskerbele, de fo, po preprizhanju od grosdne srelosti, bendimo sa zeke komifije ali vezhi shupanije s ozhitnimi osnanili odpirale, in ko bi se bil kdo predersnil, nasproti ravnati, fo ga tudi hudó pokorile. Po tazih krajih,

koder so semljíſha in nograde na majhne kofe 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 ſemljíſkim goſpoſkam deſetina od groſdja in v groſdju, kdaj bi jo neki, in kakofhno vkup ſpravile, ko bi vſak tergal, kader bi hotel? —

V Brégu tergajo po sv. Miheli, v Proſeku o ſv. Teresii, v Goríſhki 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 ofkerbniki v imeni krefije, potem ko ſemljíſke 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 fred Kimovza; letáſ je bila 23. dan imenovaniga meſza, bolj práv bi jo ne bili mogli ſadeti; dvakrat jo pomnimo perve dni Kosoperſka, in enkrat po malim ſhmarni ta dan. Raſun Dalmatinzov ſmo nar hitreji, prvi ſ bendimo v zelim zefarſtvi; to nanefe, ker v takó globokim kotlu ſtanujemo, in po nógradih in njivah ſlo pritližno terte redimo. V bliſhnjih goríſhkih 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 po-manjkanju ſhivesha na ſe potegniti; tako groſdje plefhi, 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 bi ti ſhena napravila kruh pre-malo 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 terpi, ne eno, ne drugo mu kar teknilo ne bo, kakor tudi ne nobenimu drusimu ſadu.

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

nista dve vini, ako ravno dobri, pa vender ne enazih lastnosti, kar fkuhfani vinorédniki práv dobro vedó. Velikrat se taki med seboj, in práv radi menijo od raslozhnih vinfskih lastnost mnogoverfthnih lét. Letafhno grosdje ni terpelo ne fufhe, ne opéka, ne mozhe pri naf, fpravljeno je bilo popolnoma srelo in v lepim vremenu, njegovi sloshni deli fo tedaj v taki primeri, kakor bi fi jih zhlovek sam shelel, zhe ne bo letaf vino is njega zhes vfe navadno dobro, ne bo vezh nikoli po njemu prafhati!

De se 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 pretezenih zhafih fo vinorédniki po vezh vinfskih 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 svet je edin, se 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 do-briga polnijo in ne predrago naftavijo, kar hitro ga potozhijo, in po drugo, nizh se na luno ne osiraje, pridejo. Zhe je fila fenó fpravljati, in zhe fhtiri tédne fkoraj saporedama deshuye, 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 naverfijo, 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 samudi! Pri nobenim domazhim, poljfskim ali nografhkim delu nifmo fhe fvoje shive dni na luno gledali, pa nizh, zlo nizh se nimamo pri tem pritoshiti; ravno takó ravnajo tudi vfí umni kmetovavzi okoli po deshelah; ko bi se na velikih pofefthvih s luno motili, bi jim vfelej, ker fhe flabe vremena vmef naftopajo, kar poloviza del saftajala.

Vezh bi sa bendimo in druge kmetijfske dela sdalo, ko bi kmetovavzu dano bilo, naftopne vremena svediti. Vifoko uzheni zeze Evrópe fo jo v mnogoverfthnih vednostih in snanofthih práv daljezh prignali, v fposnanju naftopniga vremena pa se

fhe na zlo niski stopnji snajdejo; maršikteri ovzhárji po vifozih planinah, grajfhinfki štelzi, ribzhi ali mornárji fkorej od tega vezh vedó, kakor nar bolj uzheni; pa vender, zhe hozhemo refnizo terditi, moramo rezhi, de vse snaminja, po katerih ljudje prihodne vremena prerokujejo, v refnizi le od prizhijozhiga vremenfkiga ftanu prizhujejo, in ga ni fhe snaniga zhloveka na fvetu, kateri bi samogel vreme sa 24 ur naprej vfelej verjetno osnaniti, ali ga sagotoviti. *) Švezhan, pravijo, ima devet mifel na dan; kdo pa neki sa-nje vé? Nam Ipávzam osnanujejo velikrat pri hudih fufhah po tri dni jushni svonóvi, ki ljudi k profhnjim molitvam vabijo, sasheleni desh; vse snaminja fo sa-nj dobre, zlo vrata ali duri she fhkripljejo; od juga fe sdaj prikashejo oblazhizhi enaki zhedam pepelnaftih janzhikov, oblak fe sa oblakam kopá, megle fe gori prijemljejo, nebó fe sagerne in otamni, flifhati je od juga gróm in kanzhiki she od neba padajo, in glej! burja fe oglaši, **) in fkorej, ko de bi s ozhesam trenil, vse oblake raspodí, in ze le tri dni she foshgano semljo, fhe bolj pofufhí. S Bogam desh! vfi tolashi fo fhli po borfhiti! Ali fe nam ni flednje leto, ravno kadar bi she práv radi deshja imeli, kaj taziga prigodilo? Take le fo snaminja vremen!

Srelo grosdje gre potergati; neumno bi bilo ftarji lune zhakati, in flabiga vremena prizhakati. V bolj gorkih deshelah malo dé, zhe fe bendima tudi zelih 14 dni zhes navadno odloshí; grosdje v manji nevarnosti fognjiti, fosreje, in is sreliga fe dobro vino naredí, zlo is fladkognjiliga fe dajo fhe povfod pitne vina narediti. Vse drugazhi je pa to v bolj merslih krajih; zhe je v letih fpom-

*) Le po veliki pomoti tedaj, in ne drugazhi, fe je primerilo, de v pratiko sa leto 1845, ki fo jo na fvitlo dali v imeni z. k. kmetijfke drushbe, fo fe na pošmesne dni snaminja vremen postavile. Vifoko veljavne drushbe pokliz in namen je, kmetovavze, kar fe da, s refnizo rasjafnovati, ko pa kake rezhi fama ne vé, jo ne more ne fama, ne drugi v njením imeni osnaniti. Tudi na mefti tiftih nebehfkih snaminj, v ktere fe luna premikuje, ki jih je pratikar pod dneve tedna postavil, in ki nifo kmetovavzu k nobeni rabi, priporozhimo in lepo poproflimo, kake kratke moralne ali veftine in kmetijfke sreke natifkovati; Ljubljanski uzheni bi práv lahko jih prefkerbovali. Ne rezite ne: kmet ne bo pratike kupoval, zhe vezh vremen v nji ne najde; ni vezh takó sarobljen, de bi v tem le pratiki, ki fe mu je she tolikokrat slagala, fhe verjel, pa tudi nobenimu ni pripufheno ptujo nevednost v fvoj korift obrazhati.

**) Kar naf pod belimi gorámi domuje, prizhakujemo mirni in rodovitni desh le od juga. Kadar sa gorámi deshí ali fneshi, imamo pri naf, pri Poftojni in v Terftu velikrat hudo burjo, pri Gorizi pa je neka bela mreniza zhes nebó rastegnjena in imajo tihi, nemfhki mras, ki jim shuga ufhefa in nóf odgrisniti, v takó kratkih daljavah, pa takó mozžno raslozhne vremena!

lad kafna, poletje hladno ali jesen premokra, pridejo s terganjem v hude klefhe; seleno ali tudi kiflognjilo grosdje ne da vina, zhe ga prifiljeni predolgo srejejo, snajo fláne na-nj paſti, ali ga ſneg ſakriti, kar jim tudi ni vſhezh. V tazih krajih bi bilo dobro, ko bi ſe kaj od naſtopniga vremena ſvediti moglo.

Kmetovavza vſelej veſeli obilnoſt letne ſpravljaſti, plazhilo je njegove fkerbí, marljivoſti in truda, grosdje pa nar vezh dela potrebuje in je fkorej od vſaziga drugiga ſadú nar dalj zhaſa v nevarnoſtih, lahko je tedaj verjeti, de vinorédnik s tolikanj vezhjim veſeljem obilnoſt ſdraviga, lepiga in ſreliga grosdja ſpravlja. Satorej ſo ſhe od ſtarih zhaſov ſém ter tje po deſhelah, poſéбно bogate bendime s ozhitnimi veſelizami, s ſtrelanjem, muſiko, pleſam, pojednjami i. t. d. prizhenjali ali faj dokonzhevali, take navade pa zhe dalje bolj vgaſvajo.

Umni vinorédniki vſih deſhel priporozhujejo v lepim vremenu in pri ſuhih tleh tergati, hozhejo ſhe zlo, de bi ſe imelo s terganjem pozhakati, dokler bi ſe jutrajna róſa poſuſhila. Taki náuki ſo dobri, in ſpolnovati jih mora, kdor hozhe kake poſéбно ſbrane in ſhlahtnejši vina narejati; ſizer pa, ko zhlovek najme, v deſhelah, kjer ſe doſti vina prideluje, po 10, 20 ali ſhe vezh tergazhov, jih ſhiví in plazhuje, ſe ne more vſake roſize ógibati; tudi pravijo, de, zhe je kaj take, poſéбно na ſoſhganim grosdji, ſe vſa pri vrenju ali kuhanju vina poſuſhi.

Tergazhe najmi, kar je mogozhe domazhe, ali faj vender is vinſkih krajev; vſe bendimſke dela bolj raſumejo, in ſo na grosdje manj gladovni; dobro jih ravnaj in plazhuj, de ne bodo grosdja, in ſizer nar boljiga, ſobáli. V vezh krajih, kodar ſhlahtnejši vina pridelujejo tako tudi v Proſeku je oſtro ga ſobati prepovedano. Nekí vinoredniki prepovedujejo ſhe zlo vſako jéd v nogradih pri terganju, de bi ki kaka kruſhna merva v grosdne poſode ne pádla in kváf prihodniga vinokifanje ne poſtala; ta ſe nam ſdi preoſtra, ker tergazhi vender lahko poſkerbijo, de kruha nad grosdnimi poſodami ne mervijo.

Vſa bendimſka poſóda naj ſe hrani okoli léta na ſuhim kraju; ſa bendimo ſe mora dobro nabiti, oprati in s zhiſto vódo ſplahniti; ſnága, lepa rezh! Ko bi kiflino v nji hranil, potem pa bendimo va-njo ſpravljal, ali bi tó vinu teknilo? — Nikdar ſe ni maſh podſtopiti v nji kako drugo rezh, raſun ko je práv ſuha, hraniti. Ko bi vinorédniki ſi vſo bendimſko poſodo okovali, po-

fébno to manjšhi, kakor brete, brantazhe i. t. d. s vlezhenim shelesizam, bi si zlo pri naf, ki so obrozhi in obrozhi zhe dalje drashji, veliko denarja prihranili. Letaf smo pervikrat dali okovati sroje brete in brantazhe; sa sunt shelesiza smo dali 10 kr., in dobili smo is njega na dva brantazha, na vfaziga po tri obrozhe. 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 flushijo s svojmi obrozhi dokler gré, potem pa, ki se sa 3 ali 4 léta dobro vfufhé, jih daj okovati.

Po nekkih deshelah naredé is grosdja eniga nógroda po troje vino, tershejo (tergajo) namrezh trikrat: pervizh nar shlahtneji in nar bolj srelo, potem frednje in sadnjizh flabfhi. Zhe se jim to plazhuje, naj le oftanejo pri svojih navadah. Po drusih deshelah pa tershejo po dvakrat in s tem raslozhkam, de pervikrat poberejo, kar je sreliga, in pušté, kar je seleniga; zhes 10 ali 14 dni kasneji potershejo pa she tó, kar so bili pervikrat puštili. Ko bi take tertne plemena imeli, de bi njih grosdje fosrejelo ob enakim zhafu, 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 fhkórshe in fmerdénze, ki takó sóperno difhé, fhkarjize, pajke in vse kar grosdje ognufi, je treba is grosdov posebno ftfnjjenih jágod spraviti; práv neumno je rezhi: de vino nizh taziga ne terpi, de vse is febe vershe.

2. Já gode od tózhe pobite in zhišto fuhe se obirajo in prozh mezhejo, de bi, vmes tergane, kasneji s moshtam se ne napivale. Šitno in samudljivo je tako delo, pa vender potrebno.

3. Kiflognjilo ali plesnjevo in kosmato grosdje se popufha, take já gode pa, na fizer dobrih grosdih, gre istrebiti in prozh vrezhi.

4. Na kakih mladizah od fufhe prevenjeno grosdje, ki je kiflo, mora se popufhati, tudi shmihelz na mladizhizi, ki ni is laufkiga, ampak she is letafhniga ozhefa sraftel, je vezhidél kifel in ne she dognán, ravno takó v bolj merslih krajih vse she seleno ali prekiflo grosdje.

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

Ko imaš 50 ali 100 zhebrov vina spraviti, in ga pa 3 ali 6 zhebár práv flabiga vmeš denefh, kaj ti bo neki pomagalo? ali bi ne bilo bolji, zhe ga hozhefh spraviti, de bi ga she posebej spravil? Vsami si vender k ferzu, de se malo kifa potrebuje, okifati veliko falate, in de je pešt kvasu sadofti fzhařama pokvařiti 2, 5, 10, 50, tudi 100 polovnikov moke, ali pa, ko bi ga zhlovek v krajih, kjer se ne da vezh grosdje savoljo soperne jeřeni fosrejati, sa 20 ali 30 zhebrov vina sbral, in ga kot frednje dobro viño 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 fhe sadnjizh řpridi?

Po raslozhku krajev in deshel, ali pa vin, ki jih je zhlovek namenil delati, ali snafhajo shenfke v jerbařih rahljo grosdje domú, ali pa ga spravljajo v mnogih drusih pořodah rahljo ali tlazhenó na moshkih herbtih, na konjih, řflih ali voseh v bendimřke hrame; v Dalmazii řmo vidili v mehóvih bendimo domú prinařhati.

Grosdje marřkterih plemen se práv lahko s perřmi odtershuje, od drusih pa ima krepkeji ali zlo leřeno petljo; tako gre odresati — pa takó, de petlja ne na grosdu ampak na mladiki ořtane, de bi mařtazhu nóg ne oprafkalo, pri nař s řólzhem (Krumm-Messer); sa bendimo jih imajo manji, sa terte resati nekoliko vezhi; she fantizh 7 lét ima řvoj řolzhi. Nam se řdí, de sa kmetovavza řploh ga ne more biti pripravniřhiga in sa vřako filo in potrebo gorfhiga resila ali nosha, kakor je nařh ipávřki řolzh. Pred 10 letmi řmo bili dva z. k. Dunajřki kmetiřřki drushbi pořlali.

V muogóterih franřoskih krajih she v nógradih s nekimi leřenimi, triroglatimi vilizami, s ktermi na hitrama v brantazhu grosdje pomeřhajo, grosdne jágode ofújejo in hlařtine samezhejo. Med njimi je pa preprizhana řefniza, de vino is tazih ofutih jágod je veliko ljubřhi in prijetniřhi, pa manj řlanovitno. Jágode svenjeniga grosdja, sa pořéřno shlahtne vina, gre tudi oberati, pa od eniga in drusiga se bo kařnejí kaj vezh v miřel vselo.

V řhampánji na Franřoskim, kjer řploh snano vino, řham-pánjer imenovano, narejajo, tershejo sa tako vino ne mozhno sřeliga grosdja in řjutrej, dokler je řhe řóřno; ko pa řóřa řgine, popuřte terganje do drusiga dneva. Na meřti 24, dobé pri takim terganju, po řprizhevanju řhaptala, 25 řodov vina.

XVI. Kakó gre is grosdja mofht narejati?

Is grosdja mofht narediti, ne potrebuje nobene posebne uzhenosti; grosdje smaſti, kar je mokriga od tropin ozédi, tù imafh mofht. Šlednji bo tudi lahko rasumel, de bolj vodeno grosdje da tudi bolj voden mofht, is bolj zukreniga grosdja pa se bo tudi fladkeji mofht zedil.

Od nekđaj fo pa kmetovavzi fkerbeli in fi nevtrudljivo persadevali, fvoje pridelke po mogožhnosti poshlahtnovati; sa jerbaſ breskev fe vsame 20 kr., pa tudi 20 petiz; ovza fe proda sa 2, pa tudi sa 50, ja sa 100 gold. in fhe vezh! Takó fo fi tudi vinoredniki she pred vezh, ko 2000 létmi glave belili, de bi po posebnih umetnostih is nar bolj sreliga in zukreniga grosdja veliko shlahtnejſhi pa tudi ſtanovitniſhi vina narejali, kakor bi bile, zhe bi jih bili po vfakdanje delali.

Ko fe grosdje potershe in smaſti, je v ſlednjim, tudi nar boljim mofhtu veliko vezh vodeniga kakor fladine; po méri pa, kakor bi fe vodeno is mofhta odlozhevalo, bi mogla tudi fladina bolj vkupiti, fe ſtiſniti ali sgoſtiti. Zhe bi fe is 16 jerbaſov sreliga in zukreniga grosdja 4 zhebre mofhta naredilo, ko bi fe pa is letih sa dva zhebra vodeniga odlozhilo, bi priſhla vſa fladina v 2 zhebra, ko bi fe pa sa 3 zhebre vodeniga odlozhilo, bi fe sgoſtila vſa fladina v en ſam zheber; de is takó vezh ali manj sgoſtene fladine fe dajo kar posebno shlahtne vina narejati, bo ſlednji lahko verjel.

To odvodenje fe da na mnogotere viſhe dofezhi. Plíni piſhe, de fo she v njegovim zhaſu srelim grosdju petljize uvijali, kakor je she dan danaſhenj v Korsiki navadno, de bi poſufhene ne bile vezh sóka is tert vlekke, in de bi fe bilo vodeno v grosdju dobro poſufhilo. (*Ut dulcia praeterea fierent, asservabant uvas diutius in vite, pediculo intorto*). V nekih možno gorkih deſhelah potershejo grosdje in ga h tertam na tla devajo, de bi fe 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 Tokajuna Ogerſkim imajo neke tertne plemena, na kterih jim jágode raspokajo in potem, bres de bi gnjile, jim dobro ſvenejo; tergaſhi, proti ki tershejo, take uvele jágodize is vfaziga grosda oberejo in jih v neke jim na ſtrani viſijozhe poſodize ſtavijo; drugo grosdje fe

špravlja domú, in na kako miso rasgerne, de fhe okoli nje fedijozhe 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 fuho, to je ne rôfno pri lepim vremenu v jerbafih domú snafhati, in ga v vezhih, odtalnih in dobro fápnih stanizah, ali na niti narobe obesiti, kar je nar bolj práv, ali pa na lése (Hürden), ki so na mreshe narejene, raste-gniti, in lete v nalafh storjene vódre vtikati. V takó stanizo se ga da po umetnosti gospodarja, bres de bi grosdje v šhopih ali v preveliki gnjezhi bilo, práv veliko spraviti, tudi se v nji veliko lefa od vódrov vidilo ne bo, v taki stanizi gre okna s mreshnim platnam sagerniti savolj vezhfortnih merzhfov, ki tako grosdje po bendimi hitro safledé; okna morajo pa fizer biti nozh in dan, rasun deshevniga vremena, odperte; tudi je treba dobro poškerbeti, de podgáne do grosdja ne pridejo, ktere, od grosdja fite, is kratko-zhafnosti niti in mreshize prejedajo, de grosdje doli pada, in se takó dvojna velika fhkoda dela. Po ti fhegi, ki je po Ipávi in v zelim Primorju sa pošébnó shlahtne vina navadna, se da grosdje vezh tednov ali mešov svenovati, in tudi is frednjiga in plantniga grosdja kar dobre vina narejati, le to je velik sadershek, de vino-rédniki nimajo po tih krajih proštora ali stanísh sa tó. Tudi na Rajnu so jeli možno po ti fhegi grosdje svenovati. Ko bi pa bilo pred bendimo možno deshevalo, in de bi ne bilo fhe grosdje v lepim vremeni vfiga popred preobilno pošferkaniga shivesha prekuhalo in povshilo, ne gre taziga delati; grosdje bi prevezh gnjilo, pošébnó pa fhe, ko bi po bendimi zlo možno deshevalo.

V mnogih deshelah prek frednjiga morjá, na Gerfhkim, Napolítánskim, pošébnó pa na Šhpánskim so obdershali drugo fhego is zhafov Kolumela, fladino v mofhtu sgoštovati; frov mofht v velizih pónvah na ognjenim voglji, ne na sublju, dobro špenijo in vodeno is njega fkadé, de imajo, poštavimo, is fhterih zhebrov 3, 2, ali zlo en fam zheber mofhta. Po primeri sgoštenja, ali naredé is taziga mofhta vino, ali ga pa perlivajo drusim po vsakdanje narejenim dobrim vinam, kakor neki shivesh, de jih veliko zhafo 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 sgoštenim mofhtam oflajene, in sa svoje dalje zhafno shivljenje dobro previdene.

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

Marſikteri Franzosje prikladajo vſakdanjimu dobrimu moſhtu
zúkra, in po primeri, kakor mu ga vezh prilošé, fladino v njemu
bolj ſgoſtijo, in iſ njega tolikanj mozhneji vino naredijo. V deſheli
Bordó (Bordeaux) pa, tudi na Franzoskim, zhe hožhejo kaj boljiga
vina narediti, jágode oberejo, kadar jih je v badnji (Kufe) na
12 pavzov viſoko, vlijejo na-nje po 6 bokalov nar hujſhiga ſhga-
niga 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, Šhvéde in Rúſe,
de jih kaj ogrejejo; pa tudi tiſtim, ki ſe po drusih deſhelah ſ
ſhgánjem nalivajo, bi ſe morde ſ tazim vinam vſtreglo! —

Ko bi ſe ſhlahtno in ſreló groſdje v kaki viſhji poſodi famo
tlazhilo, ali, ko bi ga kdo ſ kakim ploham po lahkama pritíſkal, bi
ſe ſpodaj pri kolkunu nar fladkeji moſht iſ taziga groſdja zedil;
ko bi iſ ſamiga taziga vino naredil, bi bilo bledó, možnó ljubo in
prijetno, pa ne kaj ſtanóvitno. 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 de-
fluit, vinum efficit virgineum, non inquinatum faeci-
bus, lacrymam vocant Itali, cito potui idoneum fit 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 térde
jágode bolj zeſe, 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
ſlegna ſeſhejozhkih ſvitiz ali podhlazh iſ beliga platna, ktere ſe po

vřazim takim deli operó, de jih mařlazhi drugi dan řnashne oblezhejo. Take řvitize, ki ři jih řhe nařhi bolj umni in řramljivi řantje dajo řami narediti, řiporořhimo řřim vinoródnikam, ki dajo grořdje najemnikam mařiti; de ři morajo tudi řři mařlazhi nogé zhiřto omiti, treba bi ne bilo tukaj opomniti.

Vinoródniki řo ři řem ter řjé po řeshelah, řhe zlo řhe v Ameriki mline ali mařhine omiřlili grořdje mařiti. Obřtoję vezhidel is dveh valerjev, ki ře ř pomozhjo kljuka nařproti vertita in grořdje, ki od sgoraj med nju pride, med řeboj řmezhekata; ko je grořdje řrelo, řna tó řrāv řiti, ko bi pa veliko řelenih jágod řmeř bilo, bi valerja takó malo, kakor řeřeni ali řhe zlo okováni zhevlji, take jágode řmezhekaje, k dobroti vina řipomogla.

V Ipávi je gořp. Matija Dolenz, velki řhupan in ud z. k. kmetijřke řrushbe, dal tako mařhino narediti, in jo řrāv rad řřazimu, ki bi ři kaj taziga domiřhleva, pokashe. Nař řitniřhi je pri řem řé, řreto natlazheno grořdja, kakor ře pri nař domú voři, ki je řlo řeshka, takó viřoko neřti, grořdje is nje v řredal nad mařhino řříti.

Nemzi ali faj vinoródniki v bolj řevernih krajih, kjer je bilo řeshaji vina řridelovati, in ře je řrasheji řrodajalo, řo ře pervi řmiřlili s torklami ali řreřhami mořht od řropin zhiřto odlořhiti, ali po mogořhnořti ozediti. řřari Řimzi niřo řreřhali, ampak potem ki řo mořht řpod řropin ozedili, řo po nekoliko vóde na-nje řlili, in takó vinzhek řa řvoje řuřhne naredili. Takó řdelajo řhe dan danařhenj řem ter řjé po bolj gorkih řeshelah; po Lářhkim ga bolj ubogim ľjudem tozhijo, in ga vin piccolo imenujejo; řhe zlo v nařhih krajih vlije v řlabi vinřki ľetni kak kmet po nekoliko vóde na neřpreřhane řropine in ři nařravi is tega řeřno řijazho, ki do řv. Řurja, in mu řravi řhonta. Is neřpreřhanih řropin řdelajo Láhi řlo veliko řhganjá, in ga, ker je veliko řhlahtnejši od krom-řirjevza, na dobro řeno zhes bele gore řrodajajo.

Vinřke řreřhe řo po řaslořhku řrajev zlo mnogoverřne; v nekih krajih jih imajo možhno velike in řlo neřpriřravne, vezhkrat řa zelo vař ře eno, de grořdje řřih řoředov mora okoli nje v řřih řremenih, řnabíti tudi řlabo řagernjeno, verřte zhakati. Pri nař jo ima řhe řlednji řrednji kmet řvojo in řpriřravno v řendimřkim řramu, ali faj řliřo pri rokah, de mu ni treba řropin va-njo dáljeřh nořiti; bolj ubogi pri bolj řremošnih řreřhajo.

Baron Bábo vřhivo řiporořhuje řreřhe — kadar je grořdje

seleno in prekiflo — nikar prevezh in do sadnjiga pritiskati; tak voden, puš in kifel prešhenik ali prišiljenoz ne more dobriga vina storiti; ko še revni samomafhzi fhe take berljusge perlijefh, bofh imel vino sa zheva prejeſti. Od srelega groſdja pa ſvetuje tropine do shiviga ſpreſhati, in tako ſizer grenko in ſagoltno — in ko ſe je moſht na tropinah kuhal — tudi ſlo možno prešhenino k vinu priliti, de ga naredi krepko in veliko ſtanovitniſhi.

Ko ſe hozhe is groſdja, ki je vezh meſzov svenovalo, kaj poſebno ſhlahtniga vina narediti, gré dobre jágode oberati, fuhe pa s hlaſtinami vred prozh metati. Take fuhe jágode ſe ne dajo s nogami prāv ſmaſtiti, ſe ſpodmikajo; nar bolji je napraviti ſhakelj is konopljeniga platna, de derſhi okoli 15 bokalov, tak ſe napolni s jagodami in prāv dobro sveshe, dajo ſe v njemu jágode popolnoma 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 ſó takó maſtne ali ſe ſhlesafte — ſpreſhajó.

Naj ſe pa groſdje po ti ali uni ſhegi ſmaſti, 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 rezhi.

Sloſhne déle vſake ſhivali in raſtljine kaka velika, zhudna in vezhno neſapopadljiva mozh véſhe ali vkup derſhi, tó imenujejo uzheni: ſhivljenja mozh; zhe mozh ſhivljenja vgáfne, 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 rezhi vgafne, ne bo ſhe fama od ſebe raspadla, temozh neka vunajna rezh jo mora dregniti, ſaj nektero ali nektore 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 fleber, na kteriga se zel turen opíra, spodkopal in obgugal, tù bi se zel turen obgugal in raspadel, ali ko bi sernize kakiga rastrefheniga firelniga prahú (pulfra) obgugal ali sashgal, bi se snale vse druge serniza ubgugati in sgoreti.

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

Ko bi srelo in sdravo grosdno jágoda na hlaštini f-hranil, pravi flavni gosp. Liebig, bi se snala posufhiti, kifliz se nemore fkosi lupinzo va-njo sariniti; ko bi jo pa s nar tanjšhi iglizo báznil, se bo po taki majhni luknizi va-njo spravil, bo neke drobze v nji obgugal, obguganje drobiz bo fhlo hitro naprej, in jágoda bo fog-njila, bo raspadla. Ga ni raspadenja mertvih shivalj in rastljinj, de bi kifliz vezh ali manj, faj v sazhetku v tó ne dresal, pri vfa-zim takim raspadanju se sprijemle s vogelzam in beshí pod podobo vogljenokifliga gása.

H takimu raspadanju je pa potrebna:

1) Primerjena stopnja gorkote; ko je premerslo, nizh ne raspada; na Šhvajzarfkih fneshnikih je bil padel mladenezh snabit v 40 feshnjev globoko ledeno póko, po 80 letih ga je istajena vóda spodaj vùn pahnila, pa tak je bil, ko de bi bil pred ta dan popred v vódo padel. V Šibirji na Rufovskim so nafhli pred ne veliko létmi nekiga Mamúda — posébnó veliko forto flonov, ki se vezh na fvetu shiva ne najde — globoko v ledu sakopaniga; de fi ravno je she veliko tavshent lét v ledu leshal, je imel fhe mefó in kosho, de so prifhli volkovi in ga tergali. Ko je pa pregorko, tudi take rezhi ne raspadajo, ampak se posufhé. Velika gorkota, kakor je vrele vóde, samore vfako rezh, ki she raspada, v raspadanju vstaviti. Ko bi gospodinja vfak dan smetano savrela, jo samore zeledne tedne ohraniti, bres, de bi se ji fškifala.

2) Potrebna je neka mera mokrotnosti; v mokroti se dajo drobzi loshej obgugati; ko je zelo 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 vfo pasljivošjo fhe prebrati.

lizhe in njih truge takó posufhiti, de fhe dan danafhenj se zeli najdejo s trugami vred, pravijo jim: mumije.

3) Potreben je tudi pristop sraka, v katerim se kifliz snajde; nobena mertva shival ali raftljina ne bo raspadla, zhe kifliz do nje ne pride. V vezh mestih prek morja fo napravili velike kuhnje ali fabrike, v katerih napravljajo mnogoverfne mesene in druge jedila, kakor gré sa gospodo, in kadar fo gotove, napolnejo s njimi kofitarjeve posóde do verha in pokrove na-nje privarijo, potem jih devajo v rasbeljene pezhí, ali v vrelo vódo, in jih notri 4 ure pufté, de jih do frede gorkota, kakor je vrele vóde, preshene. Kar savré, vezh ne raspade ali ne gnjije, ko nov kifliz poleg ne pride. Take jedila, ki fo sa veliko let narejene, kupujejo morfki barkarfki vladarji (kapitani), in jih feboj vosijo. Take jedila, ko se sa vezh lét is posóde vsamejo in fогреjejo, fo ravno takó dobre in prijetniga pokufa, kakor de bi bile ravno takrat narejene;—kifliz ni mogel do njih.

Drage flovenfke gospé! v Frankfurtu in Darmftadtu fo she sazhele mnoge fkerbne gospodinje shlahtne in slo prijetne, poletne jedila, kakor postavimo seléni grah, po ti fhegi sa simo prihranovati.

Ko je raspadanje shivalj in raftljin pozhafno, dolgo terpezhe, imenuje se trohnjenje; poléno bi samoglo v mokrotnim hramu 50 do 100 lét trohneti.

Ko bi pa kaka mertva shival ali raftljina hitro raspadla, bres de bi na ognju gorela, imenujejo to gnjijenje. Gnjliz, ki ga je veliko v shivalih, manj pa v raftljinah, je tudi nekakó práv nepokojno sélize; ki ga — kakor v mertvinah — shivljenja mozh vezh ne bersdá in ne krotí, in kakor hitro kifliz v njih nektere drobze obguga, se tudi gnjliz sdrami, s vodenzam sdrushí in pod podóbo gasa amonjaka prozh letí; vodenez se sdrushi ali fprime fhe od fvoje ftrani tudi s shveplam, in beshí pod podóbo shveplovođeniga gasa; obadva gasa soperno difhita, fmerdita in nafhim nosam osnanujeta, de neka rezh, ko je ravno ne vidimo, gnjije. Zhe poleno veliko lét trohni, samore vřreleni volk pri hudi polétni vrozhini v nekterih dnevih fognjiti.

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

Gnjnjenje je hitro trohnjenje, trohnjenje pa pozhačno gorenje; isidi ali našledki so enaki: oftane nekoliko zlo malo perſti ali pepela, kteriga ſapa raſneſe ali vóda ſpere.

Med trohnjenje in gnjnjenje ſe vverſtite, kakor poſébne podóbe raſpadenja: vinovrenje in kifanje.

Raſpadanje mertvin, ko jih ſhivljenja mozh vezh ne véſhe, ſe pokashe tedaj pod mnogoterimi podóbami, ktere vſe je flavni goſp. Liebig pod ſplošni ſapopadek trohnjenja ſpravil, ali tudi kipenja (Gährung); drobze obgugane in raſveſane, ki niſo vezh pod oblaſtjo in vladanjem ſhivljenja mozhi, ſe ſdaj ſgol po kemijſkih poſtavah v nove rede ſprijemljejo in vezhidel pod podóbo gasov ſkipijo ali ſginejo.

Mnogoverſtne podóbe raſpadenja ſo ſi pa v ſhlahti, vezhkrat ſe ena v drugo ſpremení, tudi ſo kakſhenkrat v neki kipezhi rezhi po dve ali tri ob enim prizhijozhe; gnoj ti od ene ſtrani gnjije, od druge pa trohni; v badnji mnogiga nemarljiviga goſpodarja vré od ſpodaj moſht in ſe vino dela, viſhej ſe pa v tropinah moſht ſhe kiſa in ſhe viſhji morde tropine ſhe trohnijo, kér ſpleſnjujejo, ali pa ſhe gnjijejo. Poglej trojno ali zhveterno podóbo raſpadenja! in kako bliſo ſkupej! *)

*) Kdor bi ſhelel od kipenja in vinovrenja vezh ſvediti, — ko mu tukaj ponudimo, — in ſploš s ſvojo raſumnoſtjo na prizhijozho ſtopnjo vednoſti orgańſke kemije povſdigniti ſe, naj ſi omiſli: Organische Chemie vom Dr. Justus Liebig, Professor in Giessen, und deſſen chemiſche Briefe. Kemikarji ſo ſhe vſe, kar je od rude, to je, kar ſe iſ ſemlje ſkoplje, natanjko prefejali, ni ga vezh kam-nizhka, de bi ga ne bili raſkrojili v njegove pervine, in ne pokasali, iſ koga je ſloſhen; ſpod ſemlje tedaj malo vezh noviga prizhakujejo; ſatorej ſe je njih biſtri pogled obrnil na orgańſke rezhi, to je, na ſhivali in raſtljine.

Goſp. Dr. Juſht Liebig je poſtal ozhe take orgańſke kemije, in ſi je, s gori imenovanimi bukvami in s ſvojmi od zeſe Evrope s velikim veſeljem in hvaſeſhnoſtjo ſprejetimi XXV kemijſkimi liſtimi, neumerjozhe imé pridobil. Kemikarji ſo ſhe popred dobro vedili, de ſe s pridelki vezh gñjiliza iſ njív domú pripeljuje, kakor ſe ga s gnojem na-nje ſpeljuje, vedili pa niſo od kod ſe njegovo pomanjkanje nadomeſtuje; goſp. Liebig je pa prvi ſprižhal, de je gas amonjak, ki obſtoji iſ 83 ſtotin gñjiliza in 17 ſtotin vodenza, v ſraku vedno prizhijozh, in de ga poſébno polétno plohe, de ſi je ravno gas, kakor neko v vódi prav mozhno raſtopljivo ſól, iſ ſraka pograbiyo, in na ſemljo, ki nad njim pomanjkanja terpi, nadomeſtujejo. Kér je pa ſam v vódi mozhno raſtopljiv, raſtopljive pa tudi vſe druge ſoli, v kterih je amonjak ſloſhni déſ, jih povodnji po delani ſemlji in tudi iſ gnojja, jih raſtopivſhi, hitro pobero, ſatorej gré tudi gnoj v nogradih in poverſhno ſemljo, ki ſe je iſ ſraka s njim dobro napila, globoko ſakopovati.

Sakaj neki pri polétnih hudih vrozhinah vſe vertno ſalivanje malo, ali nizh ne ſda, ko pa od neba deſh pride, vſe oſhivi? deſheva poſébno polétna vóda je polna amonjáka, in s njim ſemljo tudi pognoji, druga vóda jo le raſ-mozhi, pa ne gnoji. V gnojnizi je ſizer obilo amonjáka, pa prevezh luſhnih ſoli, ko bi ſe s njo ſalivalo, bi vſe ſhe bolj ſgorelo.

B. Vinfka mozh ali alkohol.

Vsi rašljinski foki snad ali spod semeljskiga fadú, ki so hladki in zukreni, ja she zlo mnogi foki, is kterih rašljine shivé — kakor postavimo, brésov fok — 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 zhišti, de ni nizh vóde vmes, pravijo kemikarji v vsih jesikih is Arábskiga: alkohol. Te besede se bomo tudi mi sa naprej poflushili, in namesti de bi rekli: vinfka mozh ali shganje, bomo rekli: alkohol, to poprosimo dobro v spominu ohraniti. Na Prajsfovskim in poséбно na Rufovskim umijo fkofheno in s vódo smefhano shito, po veliko drusih deshelah pa tudi krompir po vinovrenju v pijanzhljivo rezh spremeniti, de is take, jo shgáje, alkohol islezhejo; prvi delajo tedaj shitnjevez, drugi krompirjevez. Vfaka moka, ali mozhnata rezh se da po posébnih umetnostih v Zucker, Zucker pa v alkohol spremeniti. Ko je shito drago, ni pripufheno na Prajsfovskim in Rufovskim alkohola is njega shgati.

Mleko se pri navadni gorkoti fkifa, pri viškeji pa od 30 fopin, pravi Liebig, po vinovrenju pijanzhljivo postane, in se da alkohol is njega islezhi. Takó si nomádi v jutrovih deshelah, ki se s svojimi zhedami is deshele v deshelo preseljujejo, is kobiljiga mleka — kobiljeviz napravljajo.

De firavno so mnogoverstni fadni foki hladki in zukreni, vendar malo vin is njih delajo, nar bolj navadno je grosdne, hrufhkove in jabelzhne foke po vrenju v vina spremenovati, fadje pa druge bashe vezhkrat sdrosajo, ga pušé po vinovrenju na vinfko obrniti, de ga shgaje, alkohol is njega potegnejo ali odlozhijo; takó delajo flivovez, brinjevez, zhefnjevez i. t. d. Is vfaziga

Prizhijozho jesen je bil gosp. Dr. Liebig v Glasgovo, in angleshki naravoslavzi in kmetovavzi, kterih veliko drufstvo je bil obiskal, in kteri se vselej prvi in koj rasumijo, kaj njih koristu flushi, so mu 11. dan kosoperska v kneshnimu gradu podobni, in s zvetliznimi fhópi bogato opleteni hifli, h zhafti njegove organokemijske uzhenosti, veselizhno gostovanje prasnizhno napravili, in mu napivali, de je bilo kaj! Kar se pomni, niso Angleshje she nikoli ne domazhiga, ne vunajniga uzheniga moshá s enakim sposnovanjem in zhaftjo sprijeli, ko njega.

Oh! de bi se vender faj bolj uzheni, slovenski kmetovavzi s Liebigavo organfko kemijo sosnani! Rekli smo she — posdeva se nam, v prvem odlozhku — de, kadar bo kemija kmetijstvo navdala ali ga pokvasila, de bo she le dobro f-hajalo, kipeló, in dober kof kruha dajalo.

zükreniga fadniga foka, ki se pod nebam snajde, se da po vinovrenju na pijanzhljivo obrniti, in alkohol is njega odlozhiti.

De predaljezh ne saidemo, vernimo se k grosdnim foku; grosdna jágoda obfóji is mnogoterih mefhizhkov, mehurzhihov, mofhniz i. t. d., v nekih imenovanih pofodizah so taki, v drusih pa drugi foki ali sloshni déli; pa v jágodi vfelej od unih odlozheni. Taka zela jágoda bi vtegnila fognjiti, pa ne nje fok vino pofati. Ko se pa jágode smafitjo, de se vsi nje foki in obfónjfski deli smefhajo, mogozhe je pa potem is taziga smefa vino narediti.

Mofht, is kterga bi se samoglo vino narediti, obfóji:

- 1) is vodeniga; ko je mofht tudi is nar shlahtnejiga grosdja narujen, je na mero nar vezh vodeniga v njemu;
- 2) is zükra, kteri pa ni zhif, ampak smefhan, sdrushen in svesan s neko drugo shlesafto ali opolslo fladino, ki je, ko je grosdje srelo, fhe fladkeji od zükra, in ki se fploh firup imenuje. Ko ni zükra, ne bo alkohola, ko pa ni shlesafte fladine, ne bo vinovrenja; obadva zükra fta k vinovrenju potrebna;
- 3) is grampe, ali is obfójnih delov grampe; tudi leti podpirajo vinovrenje.

Rasun imenovanih sloshnih delov je fhe v mofhtu vezh ali manj grenkosagoltnofiti, farbe, difhezhevne, tudi mnoge kiflobe in lushnih foli, ktere pa k vrenju mofhta nizh ne pripomorejo.

De vóda, zükér, shlesafta fladina in grampa so poglavitnifhi sloshni deli mofhta, se uzheni lahko preprizhajo, kér, ko take rezhi v priméri, kakor jo je she Lavoisier snajdel, sloshé, se taka smef v primerjeni gorkoti vname, in po vrenju pijanzhljiva pofane, de se da is nje, kakor is vina, alkohol islezhi. Po taki fhegi so jeli nekteri Franzosje, bres de bi kanzhik grosdniga foka v mef deli, goljufne vina narejati, in njih mefne gospofke so she fém ter tje po vezh fodov taziga vina sapezhatile in rastrozhile.

C. Potrebni pogoji ali okolftave k vinovrenju.

De bi se mofht vnel, vrel in vino pofal, je treba, de je

- 1) v neki primerjeni gorkoti; defeti grad ali ftopinza gorkote na Romirjevim gorkomeru je nar flushezhnifhi dobrimu vinovrenju. Ko je premerslo, bi se mofht prekasno vnel, prepozhati in premalo vrél; 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 spremeni, se veliko hitreji na tertah fhe visijozhe, kakor potergano, v kaki posódi vgreje. Kar so nam lansko lete prvi práv mersli dan natergali in smaštili, se je fhe le komaj peti dan potem vnelo in vrélo; kar so nam pa drugi dan, ki je veliko gorkeji bil, spravili in smaštili, je she drugi dan vrelo. V severnih krajih pridejo kadaj s bendimo v kášno jesen in v mras, in se jim primeri, de potershejo, smaštijo in v fode f-hranijo, bres de bi se jim pred simo vnelo, na nastopno spomlad jim sazhne fhe 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 fогреje, 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 fvét, de, ko bi ob zhasu terganja pregorko bilo, naj odpirajo, faj ponozhi, svoje bendimške hrame, in naj jih takó hladé; ko bi pa merselo, naj jih dobro saperte dershé, de se ne bo mofht ne prenaglo, ne prepozhasi kuhal. Kadar jim na bolj hladnim Rajnu mofht ali tudi vino poletu prenaglo vrè, mozhijo fóde s hladno vódo, ali jih pregrinjajo s v hladni vódi pomozhenimi plahtami; takó ravnaajo tudi po némfhkih deshelah;

2) Šperviga je nekaj sraka, to je, kiflogasa potrebno, de vrenje mofhta 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 fapo ali vogelnokifli gas, ki is njih puhti, oddajajo. Kadar pa v nafhih krajih is mozhno svenjeniga grosdja kaj mofhta naredé, nalijejo s njim fódez, pa takó, de ga sa dlan prasniga ostane, potem ga sabijejo, safmolijo in vezhidel pod hishno fireho postavijo, kakor so sgoštene mofhte tudi nekdajni Rimzi pod firehami hranili, kjer je poletu mozhno gorkó. V tazih fódzih vrè pozhasi, in postane vino veliko bolji, kér ni nizh, ne difhezhevne, ne alkohola sgubilo.

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

4) Vodeniga ne sme v njemu prevezh biti, fizer bo premalo vrélo, ali pa zlo nizh; vodéni mofhti, flabe, nestonovitne vina. —

5) Bres zukra, nobeniga vina; bolj zukreni mofht da mozhneji vino ali vezh alkohola. Grosdje, tudi nar shlahtnejših 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 zucker rafte. Obadva fta is enazih pervin: is kifliza, vogelza in vodenza, rasun, de firup je tudi fhe is gnjiliza.

Teshko je zucker od firupa lozhiti; v zuckerfabrikah je tó njih edino delo, in potem, ki ju lozhijo, vfaziga posebej prodajo. Zucker in firup fta k vinovrenju potrebna; zucker se spremeni v alkohol; firup se tudi spremeni, 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 Šhaptal, gré grampe pridjati. Popolnoma fmo pa is lafnih fhufhinj preprizhani, de, ko bi se dobro sagrampani fodez s mofhtam svenjeniga in mozhno zukreniga grosdja nalil, vfa grampa is njega sgine.

Dr. Liebig pravi: v zhlovefhki oblasti je, bolj zukreniga grosdja pridelovati; kravjek —, fo njegove befede —, obftoji is veliko lushnih folí, ko se s tem tertam gnojí, mnoshé lete folí zucker v grosdji i. t. d. Kaj bodo k temu rekli, kateri pravijo, de je is pognojenih tert vino flabfhi? Od zhlovefhkiga gnojá pa pravi, de ima veliko gnjiliza v febi, tak bi se mogel tedaj speljati na njive, de bi se 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 smafen mofht s tropinami vred, bo fperviga od sgoraj fam mofht, tropine pa na dnu leshijo; sa malo zhafa bodo jeli mehurzihiki, majhni ko senofovo sernje, is fred mofhta se 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 bíftrimu ozhefu lep prikasek. Kér se mehurzihiki od fpodaj gori vsdigujejo, vef mofht med feboj mefhajo,

pelki, tropine in hlaštine sazhnejo se vsdigovati, fkakaje in ple-faje po mofhtu se loviti, dokler jih sadnjizh mehurzihiki vse gori in vezhidel zhes mofht vsdignejo, in se takó mofht sam kakor Franzosje pravijo, s dobrim klobukam pokrije. Med tem se dobro zhuti neko fhumotljanje, mofht se napne, dobro naráfte, de ga je na mero obilo vezh. Mehurzihiki, sdaj fhe v' vezhim fhtevilu, predirjajo fèm ter tje klobuk ali tropine, in naredé veliko pén.

K temu, de se je mofht napél, nifo famo mehurzihiki, ki svojiga proftora potrebujejo, temozh je tudi gorkota pripomogla, sakaj med to igrázho se je mofht vnél in je dobro gorak postal, gorkota pa po svoji laftnosti vsako rezh rasganja in vezhi naredí; sdaj se sazhne gorkota s alkoholam sdrushevati, beshí s njim prozh in ga okóli badnja rastresa, de ga flednji nóf obzhuti in ljudje pravijo: she dobro defhi!

Ko je vrenje dokonzhano, gorkota vgáfne, fhumljanje neha, mofht vkup pade, de ga je toliko, ko pred vrenjem, ali fhe manj; ko bi se ta rezh dolgo zhafa v badnju puftila, bi fhe sadnjizh tropine na dno padle.

Vinovrenje je bolj ali manj možno, dalje ali manj zhafa terpezhe po raslozhku mére mofhta, grosdja, is kteriga se je naredil, in vremenfke gorkote; neki mofht savrè v nekoliko urah, drugi pa potrebuje vezh dní, tednov ali fhe zlo mefzov k svojimu savrenju. Pri temu se vsdigne gorkota na 12, pri drusimu pa na 24 do 28 ftopin na gorkomeru. Rekli fmo she sgorej, de na vezhi méro, ki je mofhta, bolj se vname in dobro pokuha, tudi je ena vfm uzhenim vinorédnikam preprizhana refniza, de, zhe mofht s tropinami in fhe zlo s hlaftinami vred vrè, bolj se pomefha, bolj vname, gorkeji postane, veliko bolj fhumlja in možnejfhi vino da.

E. Isidi in nafledki vinovrenja.

Is vreliga mofhta puhti neka fapa, ta je vogelnokifli gas, enajftkrat teshej od navadniga sraka; ko se ti tedaj v le na pol napolnjenim badnju mofht kuha, bodo mehurzihiki, ki se is mofhta vsdigujejo in ki so vogelnokifli gas, navadni srak odrivali, gori vsdigovali in sadnjizh badenj s vogelnokiflim gasam napolnili, de, zhe nóf va-nj vtaknefh, 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 posodi ne gori. Ko bi se v kaki podsemeljski kleti pri práv tihim vremenu veliko moshta kuhalo, bi se vtegnila zela klet s vogelnokiflim gasam napolniti, v katerim bi pa luzh vgafnila in vsaka dihajozha stvar umerla; v tako klet gré vezh vóde, v ktero se je apno pomefhalo, raskropiti ali politi, apno tak gas na - se potegne.

Poglavitnifhi umetnost gomesljive ali spenljive vina — fhampánjer — narejati, obstoji v tem, de vino ki polovizo pred simo, polovizo pa kasneji, v gushtare presneto, in kar dobro samafhenó, vrenje dokonzhá; v tazih gushtarah se naredí veliko vogelnokifliga gasa, kateri, ko se gushtara, nekoliko fogréjena, odmahí, na naglim vun plane, spremenivfhi vino v bele péne. Nar zukrenifhi moshti ne dajo vselej nar vezh vogelnokifliga gasa, in is tazih ne gre fhampanjerja delati.

Po vinovrenju se v moshtu zucker spremení v alkohol, in fizer po priméri, kakor vezh je zuckra v moshtu bilo, tolikanj vezh je potem v vinu alkohola ali vinfke mozhi; alkohol je poglavitni sloshni dél vina, bres alkohola — nobeniga vina, nobene pijanzhljivosti. Is froviga moshta ne bofh naredil ne kanzhika alkohola, ali shganjá, is kuhaniga pa, ali is vina ga samorefsh narediti, in fizer po priméri, kakor se je v njemu vezh ali manj zuckra v alkohol spremenilo.

Tudi sirup ali shlesafta fladina se po vinovrenju mozhuo spremení; nekaj jo gre kvifhko, se pokashe pod podobo pén in da sgorne droshje, to je neki kvaf — v fódzih nalitih s moshtam is svenjeniga grosdja, ko fo salopnjeni, se naredí is tazih pen neka terda kosha verh vina; — nekaj jo pade s kiflizam sdrushene in nasitene doli, in da spodnje droshje; in nekoliko jo oftane fhe potem v vinu, kakor vidljiva ali nevidljiva megliza; leta megliza, ki obstoji tudi nekoliko is nepokojniga gnjiliza, da vezhkrat tazim, ki vina hranijo, veliko opraviti. Ko bi mogozhe bilo tako nepokojno meglizo is usorjenih vsakdajnih vin popolnoma odlozhiti, bi se dale veliko dalje zhafa hraniti. Štare vina, ktere nimajo vezh zlo nizh takiga nepokojniga gnjiliza v febi, bi se, tudi na srak dalje zhafa postavljene, vezh ne fkifale.

Sgórne droshje, ki jih tudi péne imenujejo, ko bi jih spravil, oftanejo fhe dalje zhafa v nekim guganju, kipenju ali spremenljivosti takó, de samorejo druge mokrotne in zukrene rezhi k vinovrenju obgugati, spodbofhi ali sdramiti, kasneji pa tako lastnost

sgubé in sazhnejo gnjiti. S mofhtnimi pénami samefovajo po vsih tih krajih hifhne gopodinjé in krufharze moko is ftariga profá, ji prilagajo nekaj hméljniga; is lezhka in fi napravljajo kravojze (Dampfern), ki jih dobro posufhé; takó imajo dober kvaf okoli leta sa pfhenizhen kruh posébnó dobriga pokufa; némfhkute pa samefvajo s sgornimi ólnimi droshmi ali pénami okoli pufta fánzle, de jim možhno f-hajajo in slo rahljí pofhajajo.

Vfako, tudi zhernoplavo grosdje, ko se prevezh ne tlazhi, da bel ali bled mofht, zhe se pa ta na tropinah kuha, fe pofarba, in fizer bolj srelo ali tudi svenjeno grosdje da vezh farbe, in dalje zhafa, ko mofht na tropinah vrè, bolj fe pofarba; tudi je vfaka prefhénina, naj bo she is frovih ali kuhanih tropin, bolj farbana od drusiga mofhta. Is tega je ozhitno, de je farba le v grosdnih lupinizah, in de jo alkohol, kadar fe mofht she možhno vgreje, is lupiniz poferka, in dalje, ko mofht na tropinah vrè, vezh jo na-fe potegne.

Ravno takó je difhezhevna — neko sginjivo olje — vezhidel v lupinizah f-hranjena, sakaj vino, ki fe je na tropinah vezh ali manj kuhalo, bo vfelej lepfi difhalo od uniga, ki je le v fódu vrelo.

Grenkosagoltnoft (Gärbestoff, adstringirendes Princip) je neka možhna rezh, ktera kosho v ftroju takó možhno vkup ftifne, in zhlo-vefhkimu shelodzu kar možhno tekne in veliko k obdershanju vina pripomore; vfelej fe da pri vrenju mofhta na tropinah po alkoholu is lupiniz in hlaftiniz bolj islezhi, kakor bi jo somogla koli presha vun fpraviti. Kadar fe mofht na tropinah dobro vname, gorkoto rasganja in vezhi naredí vse luknize v lupinah in hlaftinah, de gre alkohol va-nje, in vun pótégne farbo, difhezhevno in grenkosagoltnoft.

Nepotrebne lugafte folí fe sdrushvajo s vinokiflobo, in fe prijemljejo pofóde, v kateri mofht vrè, ali padajo na dno — to je grampa. Kar jo na dno pade, fe s droshmi smefha. Med vrenjem mofhta fe neke mrenize is njega odlozhujejo, to je shlesafha fladina, skiflizam nafitena; take mrenize fhe tlazhijo doli drugo raftljinfko shleso in drobze, is kterih fo nefhtivilni predalzhiki v grosdni jágodi obftáli. Droshje fo tedaj neka smef zlo mnogoverftnih rezhi, ki fo fe is mofhta med vrenjem odlozhile.

Kuhan mofht je od froviga v vsih fvojih laftnoftih, rasun mokrotnofti, raslozhen; popred je bil goft, sdaj je redek in bolj zhift; popred shlelaft ali opolsel in oljnat, sdaj je kèrhek, de, ga prelivaje,

rovfhta; popred je difhal po neki frovini in fladini, sdaj difhi po alkoholu, ki v nos vdari; popred je bil fladak, sdaj pa rësen, prime sa jesik, in je, ko se je na tropinah kuhal, tudi nekoliko grenak, sagolten in bolj farban; popred bi ti bil k vezhimu drifto naklonil, sdaj pa, ko ga zhes mero pijefh, kar metála se bota. —

Ozhitno je, de je vinovrenje raspadanje mofhta v neke sloshne ali perve déle, is kterih je obftal; Zucker se je v njem raskrojil in raspadel; nekaj ga je prozh beshalo pod podóbo vogelnokiffliga gasa, nekaj ga je oftalo pa pod novo podóbo, pod podóbo alkohola; Zucker in alkohol fta is enazih pervin — is kifliza, vogelza in vodenza — pa priméra sloshenja je v nju drugazhna; kolikor je vogelza in kifliza is mofhta pod podóbo vogelnokiffliga gasa fpuhtelo, toliko je bilo tih dveh pervin popred v Zukru vezh, in jih je sdaj v alkoholu manj, vodenz premaguje fedaj v alkoholu, satorej alkohol takó rad gori. Širup je raspadel v sgorne pene — neki kvas, v droshje in v neko meglizo; fhe druge rezhi fo se is mofhta odlozhile, is njega padle in v nove svése ftopile. To enkrat sazheto raspadanje bi pa smirej naprej fhlo, dokler bi nizh ne oftalo, ko bi se mu po mogozhnosti ne branilo; kadar bi vinovrenje do konza prifhlo, bi vino sazhelo ali kifati se, ali po okolitavah tudi gnjiti, dognani kif ali jefih bi sazhel gnjiti. To fo pa vse le nove podóbe raspadanja nekdašniga mofhta. V práv gorki bendimi smafti pol zhebra grosdja v mali pošódi, poštavi jo na folnze, in pred ko bo 14 dni, bofh vse te podóbe raspadanja v pošódi vidil, in fe práv lahko od njih, s ozhmi, nófam in úftmi preprizhal.

Ako bi v kakim vsakdajnim mofhtu vfi sloshni ali obftonjfski déli v pravi priméri med feboj se snafhli, de bi ne bilo nobeniga prevezh in nobeniga premalo, bi moglo vino is njega popolnoma biti, kakor bi fi ga zhlovek privofhil. Taki mofhti fo pa redki, vezhidel je nekiga sloshniga dela premalo in drusiga prevezh, — prevezh je navadno shlesafte fladine, ki samore kafneji veliko sabavljati — in tó nanefejo tertne plemena, fvét v kterih raftejo in deshevne vremena ali podnebje. Umni vinorédnik bi mogel pa poškerbeti, de bi take pomanjkanja po mogozhnosti popravil.

Po vinovrenju se mofht le is debeliga v vino fpremení, kér pa vezhkrat pred simo zlo premalo vrè, jo nafstavi snovizh h konzu prihodne fpomladi, in doftoji, kar je v jefeni samudil. V marf-kterih 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 možno 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 flifhljivo, po všim takim se vino fhe 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 kifanje ali pa v gnjijenje prevrezhi se.

V nafhi ipávfski dolini in doli po vfi Gorifhki kneshii postane vef mosht, naj bo bendima veliko poprej ali kasneji, vender na en dan vino, in fizer ob avé Marii ta vezher pred sv. Martinam, to ni nobena kvanta, je gola refniza! 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 foda, mu dajo do avé Marije vezher pred sv. Martinam 30. dél vezh, namest 30 dobí 31 zhebrov; to imenujejo: mafno mero, potem gré pa vino na zhifto mero polniti. Tako pravizo, ko ni ravno v postavne bukve sapifana, terdijo tod prifeshni merzhini (Weinmesser).

F. Tiho vinovrenje.

Rasun ozhitniga in fhumotljiviga vinovrenja, po katerim se mosht is vezhiga ali debeljiga v vino spremení, je fhe drugo vrenje, pa tiho nefhumotljivo in popolnoma nevidljivo, po katerim se pa vino boljsha, bolj popolnoma postaja, dokler nar visokeji stopnjo svoje dobrote in shlahtnosti doséshe. Po letim tihim vrenju vfako vfakdanje vino, naj bo nisko, frednje, ali bolj shlahtno, v nekim zhasu poprej ali kasneji, takó dobro postane, de ne more vezh po svoji lastnosti bolji biti. Na to fku fhani, posébnó vlastniki vina takó nar vishji stopnjo dobrote dobro raslozhijo, in vedó, de tako vino bi bilo sa pijazho dobro.

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

vina ohraniti obstoji v tem, de tako tiho vrenje se po mogočnosti sdaljša.

Od taziga tihiga vinovrenja bi se zhlovek lahko tudi po drugih potih preprizhal; ko med fhmarnimi masdami fód nar boljiga in bistriga nografhkiga vina prodamo, in s takim nektare gushtare napolnimo, jih dobro samafhimo in na kaki ne ravno hladni kraj postavimo, bo tó, sdaj kod studenez fkusno in zhišto vino v dveh ali treh letih zhuda veliko novih droshij naredilo, veliko bistrejshi, zhes up mozhnejši postalo in drugi fhe shlahtnejši duh dobilo; ravno takó tudi, ko bi is fodza, pet lét stariga, fkusniga, de bi ne bilo po zhištejim prafhati, is svenjeniga grosdja narejeniga vina 12 ali 24 bokalnih gushtar nalil, in jih dobro samafhene na kako bolj gorko mesto postavil, bo to vino v 8 do 12 letih ne famo na gushtarne dna ampak tudi na njih stranize droshij is sebe pahnilo, de ni verjeti; vino postane pa zhes vse vfakdanje sapopadke po vsih lastnostih le veliko shlahtnejši. Droshje taziga vina se vezhkrat gushtarniga dna takó primejo, de, jo narobe obrnivshi, se vino v nji zlo nizh ne sblodi; s takim vinam bi se Anglesham dobro vřreglo, kateri pravijo, de tišto je fhe le pravo vino, kteriga droshje fe gushtarnimu dnú priraftejo.

Is tazih prikaskov gré fkleniti:

1) De v slednjim, tolikanj vezh po vfakdanje narejenim, tudi nar tanjšhim ali fkusniřhim vinu, naj bo she vdarjeno (geklárt) ali ne vdarjeno, ko ni mozhno staro, je fhe smiraj nekoliko gñjilzhne rezhí is nekdayne shlesne fladine, in tudi fhe drusih sloshnih drobiz, pa v rastopljenim stanu; taka gñjilzhna rezh samore pa svojo rastopljivost sgubiti, in marfikako, danes kod studenez bistro vino, samore she jutri vezhi ali manjšhi, nadlesno in zlo neprijetno meglizo pokasati. Taka megliza je snaminje nekiga noviga raspadanja.

2. De, kér se po vidljivim in fhumotljivim vrenju vino le is vezhiga dela, se po tihim ali nefhumotljivim vrenju nar majniřhi in nar tanjšhi drobze v alkohol, ali fhe v druge veliko shlahtnejši duhove spremenujejo. Ko se alkohol sdrushi s neko kiflóbo in tazih je v slednjim — vinu vezhfortnih, kaj pa de, v nekih slo po malim — postane tó kar pošéбно shlahtni duh, kteriga kemikarji eter imenujejo. Uzheni vinoredniki jo s enim glafam terdijo, de v dobrih starih vinah se alkohol v eter spremenuje, od tod tišti pošébní zhuda shlahtni duh mnogih starih vin.

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

pahá, 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 zhlovefhkim shivljenju.

Dr. Liebig terdi v gori imenovanih kemijfskih knjigah, de zhlovefhko teló, in vse druge shivali obftojé v perméri is vezh gnjiliza (Stickstoff), ko drusih rezhi; gnjiljzhne rezhi so tedaj zhloveku in shivalim nar tezhnifhi shivesh; mefó obftoji is veliko gnjiliza, tedaj mozhno tekne; fozhivje in drugó sernje, kakor shita so bolj gnjiljzhne od drusih raftljinskikh délov. Trava ali fenó ima zlo malo gnjiliza v febi, krava ga potrebuje tedaj práv veliko na méro, de se dobro redí; kar sdá 80 funtov pfhenize ali 100 funtov reshi sa shivinfski shivesh, to sdá komaj 300 funtov nar boljiga, 400 funtov frednjiga, 500 funtov kifliga fená, ali 700 funtov shitne flame, 700 ali 800 funtov korenja ali krompirja, 1600 funtov répe i. t. d., po priméri tedaj, kakor manj is gnjiliza obftoji.

Zuker, alkohol, vse mastí ali olja obftojé is kifliza, vodenza in vogelza, nimajo nizh gnjiliza v febi, in tedaj zhloveka zlo nizh ne redé, vender so mu potrebne, kakor dreva na ognjifhi; s tazimi se potika, de v zhloveku subelj shivljenja ne vgáfne, de se drugi shivesh, de se gnjiliz v njemu sgotóvi, v telefno rejo spremení in teló podpira. Ko se práv kuri, vselej tudi práv gorí; ko bi se pa prevezh v zloveku s alkoholám sakurilo, bi subelj shivljenja pre-naglo gorel, in zhlovek bi vtegnil pred zhasam sgoreti. Pri bol-nikih, ki ne morejo zlo nizh jesti, podpira salóga njih lastne telefne mastí subelj shivljenja, dokler kaj sda. Kadar ni vezh olja v fve-tilu, luzh vgafne. —

V merslih deshelah si morajo ljudje bolj kuriti, vezh poshiveti, de subelj njih shivljenja práv gorí, v gorkih pa veliko manj; Angléshje, Rúfje, she zló Nemzi veliko vezh snedó in mozhnejih pijazh popijejo, kakor Gréki, Tálijani in Šhpanjolzi, ki v bolj gorkih deshelah domujejo; pri naf 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 fevernih in grosno merslih deshelah fné zhlovek po 8 funtov mefá, priloshi po 6 funtov lojá in poleg tega spije po tri bokale ribje maftí, takó fi je tam ravno práv podkuril. Na spodnjim Talijánfkim pa ali na Šhpánfkim fné zhlovek na dan sa 3 ali 4 kr. kako ribizo, zhebulo, kake serna koſtanja, kako frovo ali fuho figo, spije kosarzhik vinzhika (vin piccolo), pa je sado-voljen. V bolj merslih deshelah ljudje bolj pijanzhvajo, v gorkejih fo pa bolj tresni. Prifhli fmo bili na svojim lafhkim popotvanju neki nedeljni vezher na Milanfkim v práv lep tèrg, ki se mu Kiári (Chiari) pravi, kateri ima 8000 dufh, in ondi fmo bili na velki ofhtarii, zel borjazh in vſe ſtanize, fhe zló tiſto, ki fo jo bili nam v prenozhenje srozhili, s pivzi natlazhene naſhli; de fi ravno fo pivzi, ki fo, kakor Tálijani, bolj gorke kriví, veliko mozhneji shoboráli in shvergoledi, ko vrabzi, kadar shupana sberajo; ga vender ni bilo, ne eniga vvinjeniga med njimi. Tálijani pijejo sa práv, in vſa lafhka goſpoda ne vé zlo nizh od kake vezherje! Tudi v hladnih deshelah ſe nekteri rasumijo, de bi jim vino vtegnilo pre-naglo ſakuriti, ga torej vſelej raji le po maſlizhku klizhejo. Ko-der vino ne raſte, fo 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 fi tam vſe prisadevajo gnjiljzhne rezhi po mogozhnoſti is njega palmiti in jih odlozhiti; v juſhnih vinfkih deshelah pa vino ne podkuri famo, temozh tudi zhloveka nekoliko redí; v tazih deshelah ſe fhtir petine vina pred hudo vrozhino popijejo, in tedaj popred, ko bi ſamogle gnjiljzhne rezhi kaj ſabavljati; kar pa vina ſa hudo vrozhinfki zhas vtizhe, tréba jim je po mnogih viſhah v ôkom priti, de bi ne ſabavljale.

Is leteh tukaj raſjaſnjenih ſapopadkov je tudi lahko raſumeti, de frovo vino je vſelej manj fhkodljivo od shganiga; v frovim je fhe vender vſelej nekoliko shivesha, in na méro manj alkohóla, v shganim je pa ſgol alkohol s vódo. Tiſti, ki ſe s vinam vpijanijo, ſe fhe kadaj nekoliko obredé, kateri ſe pa s shganjem nalivajo, ſe poſufhé; in vezhkrat ſe od tazih bere, de niſo ſjutrej vſtali, ko fo jih hotli ljudje ſbuditi, naſhli fo pa ſtanizo napolnjeno s grosno ſtraſhnim fmrádam, od pijanzov pa, poſéбно ſhenfkiga ſpola, le konzhizhe od rozhnih in nognih perſtov, drugo je bilo pa vſe ſgorelo. —

Alkohol, vinſka mozh, je v zhlovefhkim telefu tó, kar je pe-

pél na fenosheti; ko se le práv po-nji rastrófi, sdrámi nje mozh, de lepó rodí; ko bi se pa prevezh in pogoštama s pepélam potrofhala, vse bi vgafnilo, bi se pofufhilo ali sgorelo.

V Hibernii, kjer so vezhidel katolfhki, in v Britanii pa luteranfki krístjani, ki ste domazhe angleshke kraljestvi, kakor pri nas Ogerfko in Zhefko, je bilo práv veliko pijanfskih ljudi; pater Matevsh, duhoven franziſhkanarfkgiga réda, jim je napravil tresnoſti drushbo, h kateri jih je priſtopilo, na njegove okóli po deshelah imenovanih kraljestev dershane pridige, zhes 3 milijone katolfhkih pa tudi vezh luteranfkih krístjanov, kateri so Bogú in patru Matevshu obljubili, ſvoje shive dní ne vezh alkohóla, to je, nobene pijanzhljive mokrote pokuſiti, in kakor se flifhi, jo tudi sveſto dershijo. Koliko samóre zhlovek, zhe le hozhe! Na fevernim Nemfhkim, kjer se s shitnjevzam vpijanvajo, ſi tudi veliko prisadevajo, take drushbe vpeljati. Moſhkovitarji ali Rúſje, hudi pijanzi, ſo flavijanfskiga naróda, ali jih ni tudi drugej Šlovenzov pijanoſti podverſhenih, de bi se jim ſa veliko potrébo drushba tresnoſti napravila?

Kar koli Bog dobriga da, ſamore predersnjeni zhlovek s ſanizhljivo nehvaſeshnoſtjo v flabo obrniti. Vino je poſében dar Boshji, k rasveſeljenju — po beſedah ſv. piſma — zhlovefhkiga ferza: naj ga pije zhlovek s méro in o pravim zhaſu, k oſhivljenju ſvoje duſhne in telefne mozhí, de ſe bo v njem, kakor s oljem v ſvetilu, ſubeljz ſhivljenja k poterjenju sdravja in ſdaljſhanju ſhivljenja, podpiral.

B. Bolj feverna ali nemfhka fhega vina narejati.

Veliko milijonov ljudi je, ki od vinoreje ſhive, kako bi fhlo 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; kó ga drusim delaſh, poſkerbi tudi, de jim s njim zhes in zhes vſtreshefh.

Od ſtarih zhaſov ſo ſhe v mnogoterih deshelah is mnogo-verſtniga groſdja, po mozhno raslozhnih fhegah, vina narejali; to nanefó vinſki kraji, tertne plemena, pa tudi umnoſt ali neumnoſt vinorédnikoy in úſta pivzov; kupzi in pivzi ſo v takih rezheh velikrat práv ſamoglavni. Kaj bi tebi pomagalo, po novi fhegi bolj

vino narediti, ko bi ga pa nihzhe ne hotel kupiti? Kadar tedaj hozhefh is lafniga preprizhanja po kaki novi fhegi bolji vino narediti, naftavi ga fpervizh od 6 ali 10 fodov, en sam fód, in ko fe ti ta práv fponefe, de ga lahko in dobro prodafh, ravno takó ravnaj drugo leto s dvema fodama ali tremi i. t. d.

Dvé nar poglavitnifhi fhegi fte navadne in vfakdanje vina narejati; perva bolj v fevernih, druga pa bolj v jushnih deshelah; pervo bi lahko nemfhko, drugo pa franzosko imenovali; po prvi fe bolj flafne ali fladkafe, po drugi pa bolj grenkljate vina narejajo.

Perva je slo hitra fhega: grosdje fe potershe, smafti, fprefha, fod fe s mofhtam naliže, in v njem vrè, vezhidel pred simo, kak-fhenkrat pa tudi po nemarnofci vinorédnika, fhe le proti konzu prihodnje fpomladi.

Ta fhega vina narejati ni nar ftarji, smifhljena je bila v fe-vernih vinfkih deshelah, kjer jih je v terganju vezhkrat sima prehitela, de fo slo merslo grosdje tergali in mafili, ki fe jim ni moglo pri mrasu v badnjih vnéti in vreti, f-hranili fo mofht v fóde, de bi bil kafneji vrel; kér fe jim je pa tó vezhkrat primerilo, fo tako fhego fzhaſama jeli pofnemovati.

Po ti fhegi delajo po vfih hladnih krajih ne le famo nemfhke, ampak tudi franzoske deshele fvoje bele vina; ravno tako jih rav-najo tudi v Primorju in namrezh Breshánko, Rebólo, Zivi-din in po fpodnji ali gorifhki Ipávi; tudi mi in mnogi drugi Ipávzi fo she fku fhali po ti fhegi bele vina narejati, tode fo jo sopet jeli opufhati.

Od ene ftрани je ozhitno, de gré po ti fhegi

- 1) delo veliko hitrejfh, in fe manj zhafa samudi;
- 2) de fe potrebuje veliko manj bendimfke poſóde; sadoſti je nekoliko poſód imeti sa mafhzho, de bi pa mofht v njih vrel, tazih fe ne potrebuje;
- 3) po ti fhegi narejene vina fo bolj flafne, bolj prijetne; ko jim ravno Nemzi prefhenika prilivajo, vender ga ne dobi taziga grenza, kakor zhe bi fe bilo na tropinah kuhalo;
- 4) fo tudi bolj bele, blede ali selenkafe, ko zhlovek hozhe ali shelí ravno take imeti.

Od druge ftрани fo tudi preprizhane refnize, ki jih nihzhe ne more tajiti, de

- 1) po ti fhegi narejene vina imajo manj shlahtniga duha, ki ga nifo is tropin dobile;

- 2) de so veliko flabeji, kakor, zhe bi se bile na tropinah kuhale, torej dajo tudi manj alkohola;
- 3) de imajo malo grenkobe, niso tedaj tako sdrave, in bolehašim ne takó flushezhne. Dr. Ritter priporozhuje v svoji rajnski vinoreji vſim, ki so preboleli, le terane, taki se morajo she savolj farbe na tropinah kuhati, in satorej imajo v febi veliko vezh grenkosagoltnosti.
- 4) Kér imajo manj alkohola in grenkobe, so tudi manj ſtano vitne. Kar jih v Primorju gori zhiſtlanih narejajo, so ſlaſtne ſimſke vina, ktere — rasun Zividina, ki je po svoji vlaſtinoſti 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. Šhe na Šhtajerſko 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. Šhaptal pa vender pravi, de vſe niſke bele vina gré po ti ſhegi delati.
- 5) Take vina, zhe morajo farbane biti, jih po poſébnih umetnoſtih, narvezh pa ſ ſhganim zukram na ſlato ali ſhe bolj ſagorelo farbo obrazhujejo, to je nekoliko drago, pa vino ravno od tega to dobi, na zhem nar vezhiga pomanjkanja terpi.

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

C. Odſhlesovanje frednjih in niſkih moſhtov.

Šrednji in niſki moſhti vſih deſhel, poſéбно iſ takó imenovanih mehkih tertnih plemen imajo le premalo zakra, in prevezh ſhleſaſte ſladine, ali gnjilizhnih rezhi v febi; reſ je, de teh gnjilizhnih rezhi 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 kaſnejſi bi vtegnile kaj ſabavljati. V juſhnih deſhe-

lah se take vina vezhidel pred popíjejô, ko bi nagajati jele, v bolj fevernih pa, koder so vinfke létne bolj redke, bi tudi frednje vina sa flabe létne radi prihranovali, de bi jih drashji prodajali; práv bi tedaj bilo, ko bi se dalo she is froviga mofhta, kar je take shlese, ali gnjilizhnih rezhi prevezh, odlozhiti.

Şhtajerzi, pravi baron Babo, so se pred vezh létmi smilili tako shleso is mofhta odlozhovati, in so tako delo odshlesovanje (Entschleimung) imenovali; gosp. Funke na Rajnu je tó, poséбно pri rudezhnih vinih, ali teránih skufhal, in práv se mu je ta skufhnja obnefla in po njem rasglasila in dalje po Rajnu saplodila,

V letu 1835 je sam baron Babo tó poskufhal, in potem vfako leto neprenchama svoje bele in rudezhe frednje mofhte odshlesoval, in od takrat mu niso vezh vina v njegovih, dobro gorkih kletih sabavljale; take vina, pravi on dalje, so vfelej sdrave, fkusne ali biftre, nikoli mèglene in nobenim spremenenju podvershene, in ko se naštavijo — tudi pri kmetih, kjer se tó dalje vlezhe, — se dajo do sadnjiga dobre potozhiti.

Po uku baron Babota gré takóle mofht odshlesiti: napravi dober fód, nakadi ga kar se koli da, s shvepljam, potem ga nali s fovim mofhtam, in zhe se bojifh, de bi ti vtegnil pred zhasam vréti, pogugaj dobro fód, 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 mofht dovolj zhišt, pretozhi ali presnemi ga snad shlese, ki se je v tem zhasu vlegla, v drugi nesakajeni fód, in tukaj bo mofht, ki je dovelj shlese obdershal, pri primerjeni gorkoti, ne prenaglo, ampak le lahno savrèl, in dobro, prijetno in ştanovitno vino dal; vlesheno shleso pa pertozhi is perviga foda in jo puſti v kaki odperti pošódi, tó je, na sraku vréti, de dobifh she is nje, kar je vina.

Ravno takó se odshlesujejo rudezhi mofhti, kér pa morajo mozhnejí farbani biti, se njih sprefhane tropine v kad dobro ſtlazhijo in s nekoliko shganjem polijejo, de bi bolj farbo is njih potegnili; kadar je mofht sadoſti zhišt, se tropine srahljajo in razzunijo in, kjer badnjov nimajo, v kak ſpredaj oddnitjen in pokonzi pošavljen fód vershejo, in se odshlesani, nekoliko rudezhkaſti mofht na-nje vlije; napravijo se she grablje v fód, de ne samore mofht tropin previfoko vsdigniti, in fod se pokrije s vun vsetim dnam ali s kakimi plahtami; kadar je mofht savrèl, se

mora presneti v drugi po navadno v kletu leshijozhi fód. Gosp. baron pa nizh vezh v misel ne vsamejo, ali take, she v moshtu odshlesane vina, kasneji fhe tepejo in kadé ali ne.

Doli po kneshii imajo fém ter tje vezh poséбно belih preshlesastih vin, práv bi bilo, ko bi kak gospod, ki ga ima po 30 do 50 fódov, faj s famim ali dvema fódama tako odshlesanje poskufil, in tako vino zhes navaden zhas hranil, de bi se vidilo, kaj bi to sdalo. Dobro vemo, de v kraju, kjer ni navadno vin s shvepljam kaditi, je slo teshko, kaj taziga she pri moshtu prizheti, pa pristaviti vender moramo, de, po besedah baron Babota in tudi gosp. Liebiga, vse tako shvepljo se pozhasi v moshtu in vinu s shleso in drugimi gnjilizhnimi rezhmi sprime in v droshje pade; sperviga difhita fizer pokajeni mosht in vino po shveplji, s zhasam pa tak duh sgubita, kér vse shvepljo v droshje gré.

D. Franzoska ali jushna fhega vina narejati.

Po drugi teshko zhe ne starji in po jushnih krajih bolj navadni fhegi se grosdje popolnoma ali nepopolnoma smahti, in potem ki mosht dalje ali manj zhafa na tropinah vré, ga fhe le v fód spravijo.

Po ti fhegi se potrebuje vezhkih bendimfskih hramov, in slo obilno vezh bendimfske posóde, de mosht v nji na tropinah vré. Premoshni franzoski vinorédniki imajo fém ter tje k temu velike is kaminja fosidane, od snotraj s opekam ali zeglam oblezhene posóde, kí jih fhe kakfhenkrat od snotraj s apnam pobelijo, de, ko bi bilo v moshtu prevezh kiflóbe, bi jo apno na-se potegnili; fizer imajo po Franzoskim in po drusih deshelah k temu namenu badnje (Kufen, Bütten); kodar pa nimajo badnjev, oddnijejo kaki fód od spredaj, in ga pokonzi postavijo, de se v njemu mosht na tropinah kuha; kadar je kuhan ga potozhijo, kakor is badnjev v navadne fóde.

Po ti fhegi je veliko vezh fkerbi, in veliko vezh s moshtam opraviti, pa vino postane

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

2) vino postane is enaziga vsroka nekoliko grenkljato, in tedaj bolj sdravo, de poséбно bolehnim ljudem bolj tekne, pa tudi stanovitnifhi, kér ga grenkosagoltnost veshe;

3) zuker se da po ti fhegi bolj v alkohol spremeniti, de

poštane vino veliko mozhnéji; od take refnize so se Franzósje po sprizhevanju Šhaptála po velikih krajih in po vezh storjenih skufshnjah popolnoma preprizhali in fizer de, ko se mofht na tropinzah ali lupinizah, kadar grosdje oberajo, kuha, vino veliko mozhnejši poštane, in de je fhe mozhnejši, ko se grosdje ne obero, de je vino na lupinah in hlaftinah vrélo *). Vli umni ipávski vinorédniki dobro vedó, de, kakor dalje zhafa je mofht v primeri na tropinah vrél, tolikanj mozhnejši vino is njega poštane; satorej so

4) take vina veliko štanovitnišhi; alkohol in grenkoba nar vezh k štanovitnosti vin pripomoreta; po vsih vinških deshelah so nar mozhnejši vina tudi nar štanovitnišhi; in

5) po ti fhegi se vino s srelim grosdjem pofarba, kakor zhlovek hozhe; sató delajo in morajo delati po ti fhegi povfod 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 mešhanim, ampak enakim in enako kuhanim mofhtam nalije. Po Ipávi jih imajo bádnje, de merijo 20 do 40 zhebrov. Umni gospodárji pofkerbé, de se med letam na fuhim hranijo, v drugo rabo ne obrazhajo in jih pred bendimo s vezh vódami operó. Tudi bendimski hrami, v kterih mofht vrè, morajo biti fuaslni in s óknokami prevideni, de se pri hladnim vremenu lahko sapró pri vrozhimu pa odpró. Kifáve ne sméfh, faj v bendimskim zhafu, v njih hraniti; kifanje, podoba raspadanja, se prijemlje kot kuga. —

V nar vezh krajih kuhajo mofht v odpertih badnjih, v drugih jih pa s nalafh narejenimi pokrovi pokrivajo. Eni potlazzhajo po enkrat ali dvakrat na dan tropine nasaj v mofht; drugi jih pa pušte smirej kakor jih mofht vsdigne; nekteri naredé zlo v badnje ali v pokonzi poštavljene sóde neke grablje, in jih kam gori vprejo, de ne dajo tropinam na verh in de so tedaj smirej s mofhtam sakrite; takó se vino nar bolj pofarba.

Kdaj gré pa mofht is tropin vseti? Neki ga pušte na tropinah 24 ur, drugi 36 do 48, pa tudi po 3, 5, 8, 10, 14 do 30 dní; vfi 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 opušili, kér so se preprizhali, de ni bilo vezh vino is njega takó krepko in štanovitno, kakor, zhe so ga tudi na hlaftinah kuhali; on pravi, de se je sam od tega tudi pri belih vinah preprizhal. —

pri kateri se je tergalo, ali mofht vrè, in po raslozhku deshelnih navad in vezhi ali manjšhi umnosti 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 fo pa v tem le možhno zhudni in samoglavni, drugi pa polni dvomnosti, in mislijo, de na dveh ali treh urah, vezh ali manj, je kar vse leshezhe.

Zhe fo mofhti slo niski, ali ko bi zhlovek hotel bolj flástne, ljube in bolj difhezhe vina imeti, popred naj jih is tropin vsame; zhe jih pa sheli bolj grenkljaste, terde, možhne in bolj farbane storiti, naj jih dalje na tropinah vreti pušči.

Vse take vina, ki niso na tropinah savrèle, dokonzhajo svoje vrenje v fodih, kjer briklajo de je zhutiti, po 3 dni in kakshenkrat do petih tednov, po raslozhku, kakor fo is bolj ali manj zükreniga grosdja, in kakor fo dalje ali manj zhafa na tropinah vrèle.

E. Ipávsko vinonarejenje.

Sgorni Ipavzi fo tudi od nekđaj na to visho svoje bele vina narejali; she tergazhi tlazhijo grosdje v brantazhih, kasneji v brétah; zhe se s tazim grosdjem badenj nafuje, je vezhkrat v njem mofht do verha; grosdje pušče s mofhtam vred po 2 do 8 dni vrèti — vidili smo she vezhkrat v tazih badnjih, pri mokrotnim vremenu, grosdje na verhu, vún is mofhta, plesnjevatí, to je, gnjiti — kadar se gospodarju sdi, po njegovih sapopadkih, de je gotovo, mofht spolje in prezedí fkosi refheto v manji badenj, ki mu pravijo: plavnik; grosdje potem po trikrat maslí, in dvé maslhzi tudi she vún spolje, na tretjo pa ves mofht nasaj prelije, takó ima v badnji polovizo gotoviga in polovizo froviga mofhta; potem ga pušči she 24 do 48 ur na tropinah vrèti, in potlej ga spolje kakor pervikrat, ga fkosi refheto v plavnik prezedí in is plavnika ga nosijo v brantazhih v fód. Bog vé! Ali se je tudi ta shega is Franzoskiga sanesla? Tudi tam in po Lashkim fo taki kraji, de, poséбно térane na polovizo s maslhzenim grosdjem kuhajo, nar hitreji mislijo, de mu takó vezh farbe dajo — ali pa zlo nizh ne mislijo! —

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

bi se poleti pri hudi vrozhini vino v kaki sklédi svefhilo, to je, alkohol ali mozh sgubilo! Ko tedaj gorak mosht is badnja poljefh, ga na refheti na tavshent zurkov prezejafh in nasaj v badenj prelivafh, mu sam dafh kar veliko priloshnosti, se vefhiti, in kër, ko ga hozhefh v fód spraviti, vse te dela s fhe bolj gotovim in vrozhim moshtam v novo opravljalh, ni zhudo, de ti kar veliko mozhi is njega spuhtí. Šlednji, ki bliso tvojga hrama pride, bo vedil, bres notri pogledati, kaj delafh; nos obzhuti alkohol, ki se is tvojga moshta kadi. To je taka fhEGA, kakor de bi si zhlovek vse nalafh prisadeval, svoj mosht kar dobro svefhiti.

She pred 20 létmi smo po fvetu Šhaptala novo in gorfhi fhEGO vino narejati nafstavili; marfikteri jo she posnemvajo, eni vezh, drugi manj; teshko je vfazimu posebej kaj takiga v glavo vtepfí. Najmemo delovzov, de nam do vezhera po dva badnja natershejo; po vezherji jih tergazhi smaftijo; frov mosht prelivaje, nizh ne sgubi, ga nima fhe zlo nizh alkohola. Kadar so badnji smafhzheni in nasaj naliti, se pokrijejo s nalafh narejenimi pokrovi; zhe jih kafneji tropine sa 2 ali 3 perfte zhes rób badnja vsdignejo, nizh ne dé, vogelnokifli gas loshej vùn gré. Kadar se sazhe alkohol narejati in kvifhko beshati, se bolj hladnih pokrovov prijemlje, in v vezhlih kanzhikih nasaj v tropine slesva. De je tó ref, se is tega vidi, de nam nafhe takó pokrite tropine, ko se ravno kafneji na vfo mozh sprefhajo, vezh shganja, ko druge drugim dajo. Pokrovi branijo dalje, de kiflogas is sraka ne more do tropin, in de se ne morejo nikakor fkifati, fhe manj gnjiti; kar na hvalo pride, poséбно fhe, ko se nisheji mosht kafneji na-nje vlije, poboljšhati ga. Vfm vinorédnikam, kateri mosht v badnjih kuhajo, pokrove na-nje, omifliti, vshivo priporozhimo, in jih sagotovimo, de se bodo od te korifí preprizhali in pokrovov nikdar vezh opuhtili.

V nafhlih badnjih je tedaj vef mosht enako, ali vezh ali manj kuhan; sa 4 do 7 dni, kakor ravno okoljnósti nanefó, slednjiga v fódú spuhtimo; is tega namena imamo dva perfta nad dnam vfaziga badnja kolkun, ed snotraj pa, is zeze kofitarjeve plófhze, fitize, dobro v badenj na pol okroshja napéto, s ftréfhizo od sgorej — kakor vejaniza bres rózhe — de fhe pelik fkosi nje luknize ne more. Na lefeno zev, ali, kakor pri naf pravijo, na kanélo se priveshe, is rujavo vftrojene koshe, narejeni, fheft feslnjev dolgi mefhizh ali zhevó, de nam feshe od vfaziga badnja, fkosi neko luknjo, v slednji sód podsemeljke vinfke kleti, ki je ravno

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

Kakor mosht is badnja odtéka, lesejo tropine pozhasi doli in potlazhijo droshje na dnó, de se s golo zhitim moshtam sód napolni. To pride ob presnemovanju mozžno na hvalo; pri poprejfhni fhegi smo imeli ob presnemovanju is soda po **10** do **14** brantazhev droshí in kolniga ali motniga, sdaj pa po tri in k vezhimu po fhtiri brantazhe; droshje oftanejo tedaj v badnju, se s tropinami pomefhajo, sprefhajo in sadnjizh foshgó, de se fhe alkohol is njih islezhe.

Po nafhi fhegi ga ne pride ne kanzhika kuhaniga moshta na srak, de bi se vefhil, 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 nafhe vina nekoliko bolji bile.

Kositarjeve, k temu pripravne sitiza nafhe snajdbe, delajo v Šhturju, in jih she veliko po **30** kr. prodajajo. Ipavzi se sgovarjajo, de imajo preniske bendimfke hrame, de jim ni mogozhe vifhjih badnjev postaviti, spodaj is njih tozhiti. Prasni sgovori! Daj si narediti mefhizh; **3** pednje dolg in ga priveshi na kanelo, takó bosht mosht is vsaziga badnja práv lahko potozhil. Drugi mefhizh **4** ali **5** pednjov dolg priveshi pa na tlavo lija, de feshe na dno sóda, takó se ti tudi v sódu mosht nizh ubival in vefhil ne bo. Š pomozhjo teh dveh mefhizhev samorefsh fkorej všmu tvojimu fizer navadnemu vefhenju moshta nasproti ali v òkom priti, in to sa tolikanj vezh, zhe bosht vtergano grosdje prezej frovo in popolnoma smahtil.

Nografhki moshti, is poséбно dobrih leg, dajo Ipávzam, ko jih nekoliko manj kuhajo, vina poséбно shlahtniga duha; na takó lepo difhezhe nismo fhe nikjer drugej se namerili; kdor jih misli tedaj do konza Velkitravna oddati, naj jih le nekoliko manj kuha; po fv. Ivani pa oprashujejo bolj po krepkih, grenkljatih in mozhnejih vinih, take pa oftanejo, ko jih nekoliko dalje zhafa 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 fkosi zelo simo prodajajo, kjer jih je veliko, ne sladko, ampak grenkoufhtnikov, de jih raji od flafhtnih pijó.

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

polnoma primerjeno; take tropine imajo po nashih poprejšnjih besedah, kar tudi b. Babo poterdi, obilo alkohola v febi, so tedaj mozhne, lepši od plantnih diše, kar vsak sposna, in dajo nar hitreji tudi vezh grenza; ozhitno je tedaj, de se mora plantna kar veliko na njih popraviti, ko jih niti po nemarnosti puštil skisati; kadar je kuhana, jo spravijo v sod in tropine sprefhajo. Popravljen plantna se obilo drashej od nepopravljene prodá.

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

F. Kakó tropine v korist obrniti? shganje, kí i. t. d.

Sdelo se nam je nar bolj pripravno tukaj lé nektare uke, ki tropine vtizhejo, vverstiti. Tropine se dajo na vezh vish h koristí obrniti:

1) Zhe hozhefh shganjé is njih shgati *), treba jih je, kakor hitro se is prefhe usamejo, de bi se ne veshile, vnele in nekisale, srahljati, v kaki baden, kar dobro silazhiti in jih fhtiri do fhest peršov visoko s mokrim pekam sageriti.

Ipávke shganjarije so otrozharije, famo 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 faj po 60 bokalov, vsidanih v versto, vfaziga v svoj predal, pa takó, de, ko bi zhlovek hotel, bi luknjo is predala v predal fizer dobro saperto, vender lahko odprel. Ko bi drugej, kjer si bodi, vodo kuhal, nje puh vjel in po kaki zevi ali roru v prvi predal pod kotel napeljal, ga bo puh vrele vode kod ogenj rasgrel, de bo shganje is njega teklo; ko she is perviga dobro tézhe, se odpre luknja is perviga v drugi predal, in kadar tezhe is drusiga kotla, se odpre tretji i. t. d., s puham vrele vode 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 Arábzhhanov, shganjé narejati, so ga, kakor she dan danashenj tresni Talijáni, vodo shivljenja imenovali; delali so ga fkrivaje in ga v lekarijah ali apotekah, kakor drage sdravila prodajali, sdaj ga pa marfikteri v šrup svojga shivljenja obrazhajo.

bi mogel imeti spredaj fkosi zeglov sidiz pipo spufheno, po tisti potozhiti, ko bi se bila kaka mokrota shgala; tropine bi se pa mogle od sgorej fkosi gerlo vun jemati. Sa kotli bi se naredilo veliko korito, de bi se vòda va-nj nòfla, fhe bolji napeljala, shganji puh v zevih ali rorih kaliti.

Verhpoljzi nad Ipávo fo letaf snabit zhes 200 vós sprefshanih tropin okoli po komifii pokupili, jih dobro vefhivfhi v kófhih, domú vosili, in v tazih majhnih kotlizhkih shgali; zhe bi vkup ftopili in fi tako umno shganjarijo po mojftu dali narediti, bi she faj zhes 150 vós derv manj poshgali! Koliko manj poti v gojsd, koliko manj dela domá! Na fushinah je tak mojfter ali tehnikar gosp. Nufsbaum.

2) Drugi vlijejo na takó flazhene tropine vòde, in jih prihranijo v simfko shivinorejo.

3) Kdor hozhe répo poséбно shlahtniga pokufa jésti, naj je dene po verfti v kako kad, na-njo pa lego tazih vinfkih tropin tri perfte vífoko, potem novo verfto repe in drugo lego tropin in takó dalje, dokler se kad ne napolni in s vòdo nalije; v treh tednih je repa kifla; ko jo je treba, se vun vsáme, olupí, sreshe ali sriblje in pripravi; jo ni zhes takó répo!

4) Take vinfke, dobro flazhene in obilo s pefkam 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 kif ali jefih spremenifh. Postavi kak ftar badenj, s kolkunam pri dnu, na práv gorak kraj — pri 22 do 28 ftopinzah gorkote na gorkomeru se kif dela — naredi v fred badnja fhe eno dno is kake redko fpletene lése, pa vender, de bi tropine prevezh fkosi ne fhle, ga v badnju dobro vterdi; vsemi tri ali fhtiri zhebre tropin, dobro jih rasrahljaj, poskerbi, de bo obilo hlaftin vmes, deni jih polahkama in rahlo na léfo 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 kifati, potozhi vino ispod njih in ga sopet na-nje polí, takó imafh trikrat ali fhtirikrat na dan polivati. De bi pa tó fhe hitrejshi fhlo, prevertaj badenj prezej pod léfo na 4 ali 6 krajih, pa nekoliko povifhev proti spodnjim dnu, de bi nizh mokriga is lése po luknjah vun ne folsélo, in de bi po tih luknjah kiflogas is sraka od spodaj fkosi léfo v tropine prifhel, in jih fhe bolj fkifal.

Po ti fhegi se lahko na enazih tropinah 20 do 50 zhebrov

vina v kif spremení; ni treba zhakati, de bi se vino na tropinah popolnoma fkifalo, sadoſti je, de se vgreje in kiflaſto poſtane, v fôdu pa, tudi na gorko poſtavljenim, kamor ga gre slivati, ſe bo popolnoma fkifalo; pa ga ne ſmeſh do verha naliti, tudi ne ſaveſhiti, marvezh mu ſhe na obeh dneſh gori pri verhu dvé po palzu fhiroki luknji prevertaj, de bo kiflogas od vſth ſtrani va-nj ſhel, in ga ſhe bolj kifal; kadar bo pa popolnoma hud poſtal, ſa-maſhi 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, poſébnó na gorkim kraju ſpridil, to je, bi jel gnjiti.

Vezhkrat ſe primeri, de ſe ſa kif ali jeſh — ko je ravno na tropinah ſavolj hude vrozhine mozhno vgorel, de ſe is 24 zhebrov vina le 20 zhebrov jeſiha dobi — vender vezh vsame, kakor bi ſe bilo ſa vino vselo; dober jeſh je namrezh velikrat veliko drashji od niſkih vin. *)

*) Drage bravze vinoreje, kterim bi mar bilo od vinohranjenja kaj vezh raſumeti, poproſimo naſlednje kemiſke opombe paſljivo prebrati.

Vinokifanje je neka nova dalna podoba raspadanje nekdaſnjiga moſhta; nar popred ſe je zuker po vinovrenju v alkohol ſpremenil, moſht je pijanzhljiv, je vino poſtal, alkohol pa ſamore po novim vrenju v jeſhokiflobo ſpremeniti ſe. Kakor zuker in alkohol, ſta tudi alkohol in jeſhokifloba is enazih pervin: is vogelza, vodenza in kifliza, njih primera je pa drugazhna. V 100 lotih alkohola je $52\frac{1}{2}$ lotov vogelza, 13 lotov vodenza in $34\frac{1}{2}$ lotov kifliza; zhe bi ſe imelo tih 100 lotov alkohola v jeſhokiflobo ſpremeniti, oſtane vogelz vſh, in ga je $52\frac{1}{2}$ lotov, vodenza ſe pokvári $4\frac{1}{2}$ lotov, ſe ſprime s 36 lotov kifliza in poſtane vôda, de ga ne oſtane vezh v jeſhokiflobi ko $8\frac{1}{2}$ lotov; kifliza ſe pa pridruſhi ſhe is ſraka novih 34 lotov, de ga je vſiga ſdaj $68\frac{1}{2}$ lotov, in de je takó is 100 lotov zhiſtiga alkohôla, ſdaj $129\frac{1}{2}$ lotov zhiſte jeſhokiflobe; alkohol je te-daj ſgubil $4\frac{1}{2}$ lotov vodenza, pridobil pa 34 lotov kifliza in je poſtal jeſhokifloba.

Kemikarji raſlozhijo kar veliko kiflôb, ktere ſo v nekih laſtnoſtiſh vſe enake, po druſih laſtnoſtiſh ſe pa ſlednja od vſake druge raſlozhi, takó tudi jeſhokifloba; poglavitniſhi ſloſhna pervina vſth, raſun ene, je kifliza.

Œam zhiſt alkohol ſe ne more fkifati, 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 pride-neſh nekoliko v jeſihu dobro namozheniga kruha, ali kaj kvaſú, in ko fôdez, previden od ſgorej s potrebnimi oduſhki, ne prepoln, na kraj 22 do 28 ſtopiniz gorkote poſtaviſh, ſe bo kar hitro fkifal. Mlade vina ſo pa ſhe ravno taka ſmeſ, kakor je potrêbna ſa alkohol fkifati, ali jeſh delati, pa vender hitreji ſe vino ſkifa v ſodzu, ko mu kaj jeſiha prilijeſh, ali kaj kvaſú priſtaviſh. Ko ſe pa jeſh, kakor ſmo gori rekli, na tropinah, ki ſo ſhe ſame dobro ſhleſaſte, dela, ni treba nobeniga druſiga kvaſú pridjati.

Kakor mozhnejſi vino, ali vezh alkohola, tolikanj hujſhi bo jeſh poſtal, in kakor gorkeji kraj, kjer ſe dela, in vezhi priſtop kiflogasa, tolikanj hitreji ſe bo fkifalo; ſatorej morajo biti badnji od ſpodaj in fôdi od ſgoraj dobro s oduſhki prevideni, de ima kiflogas vezhi prihod; ſatorej je tudi dobro, de tro-pine, na kterih ſe jeſh dela, ſo dobro hlaſtinale in tedaj bolj rahlje, de pride kiflogas od vſth ſtrani loſhej do njih mokrote; gnjilogas pa, ki nima vezh ki-

5) Ko se frove ali kuhane, to je, vinfke tropine nekoliko s vódo rasmoznene, fkifajo, se da, jih presfhaje, nekoliko flabiga jeshha is njih dobiti.

6) Ko bi se nekoliko pelkov is vinfkih, to je, neshganih tropin odtrebilo, posufhilo in f-hranilo; bi se snalo s tazimi — ko bi jih polizh ali bokal stolkel v kaki shakljizhik svesal in jih v fod obéfel — kakimu premehkimu ali mlakaftimu 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 faj poskufhali, mnogi uzheni vinorédniki tó priporozhujejo.

7) Tropine, is kterih se je shganje isleklo, spravljajo, hlaftine prozh metaje, v stare badnje, in jih s vódo nalijejo; po simi s tazimi prafizhe prerédé.

8) Pelki is tropin fo kokofhim, rázam in poséбно presfhizhem prijetna reja.

9) Šhaptal pravi, de 4000 funtov foshganih tropin, da 500 funtov pepéla, pepél pa 110 funtov lugaste foli, ki ji Káli ali Potafhe pravijo.

fliza v febi, beshí od sgorej pri pokrovu, ki se dobro ne prileshe ali kaki odufhik ima vùn is badnja ali fóda.

V severnih deshelah, koder vino ne raste, de bi vinfkiga jeshha predrago ne plazhevali, fi kupijo namesti 10 barigel (Gebinde) jeshha, le samo bariglo shganjá — fi prihranijo tedaj vosnino 9 barigel — in fi naredé is barigle shganjá, ji vóde in nekoliko jeshha prilivshi, ali kaki drugi kvaf pridjavshi, 10 barigel jeshha; narejajo ga v vifokih v kurjene hrame ali stanize postavljениh 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 kifanja saposnal; on pravi, de mnogotera rezh se samore v svojih pervinah ali sloshnih delih obgugati, in de pervine ali sloshni deli se snovizh 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 poprejštnim podobne. Kakor de bi, postavimo, práv umni kamnár is resaniga kamnja, is lepih marmornatih stebrov in karnishev i. t. d. kar lepo kneshko hifho fosidal pa takó, de, zhe bi jo podérli, bi is enaziga kamnja lepo zerkev naredil, bres de bi en sam kamen prevezh ali premalo bil. Mlézhni zuker, pravi on, se po ti shégi v mlézhno kiflóbo spremeni; tak zuker in taka kiflóba sta is enazih pervin in v enaki primeri. Pri kifanju répe in selja se nekaj taziga godí. Baron Babo pishe, kakó jim na Rajnu vezhkrat, poséбно v letu 1834 polni, dobro samafheni 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 vrenju v alkohol spremeni; is taziga zukra, pa ne is alkohola se taka kifloba naredi; ali je pa tó jeshho- ali kaka druga kifloba, tega pa nizh ne pové. Taziga prikaska, de bi zeli sodje na drenj potegnili, nifmo, she v tih krajih doshiveli. Zhe je v nekih fódih ali fódizh malo vina, in de so she slabo samafheni, zhudo bi ne bilo, ko bi pri veliki vrozhini na drenj potegnili, kiflogas ima sadofti prihoda s alkoholam sdrushiti se.

10) Tropine so sadnjizh kar dober gnoj, posebno tertam s njimi gnojiti je prav koristno delo.

G. Nova od gosp. Liebiga slo priporozhena shEGA vina narejati.

Na Bavarfkim so sódze s ólam nalivali, kakor drugej, de je v njih vrél in métal; v poslednjih zhasih so se pa smislili, slo velike pod semeljške kleti, nar bolj, ko je mogozhe, v kamnitnim fvetu 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 obstoji, kakor niske vina, is veliko shlese ali gnjilzhnih rezhi; kiflogas, ki pride povsod, pri odpertih badnjih do óla, sgrábi gnjilzhne rezhi, 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 fkusnisthi ali tanjshi, boljiga pokusa, veliko mozhneji in stanovitnisthi; sakaj gnjilzhne rezhi, 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 posebne sgube terpeti.

Dr. Liebig vshivo priporozhuje v svojih gori imenovanih bukvah, in shE posebno v 24. pretezheniga 17. Roshnizveta v obzhinfkih Augshpurgfkih novizah osnanjenim kemijfkim listu — po ti shegi tudi vina narejati, in pristavi, de baron Babo, eden — kakor ga imenuje — nar umnisthih vinorédnikov v Badenfkim velikovojvodstvu na Rajnu — mu je po pismu mesza Malitavna 1843 na snanje dal, de se mu je rudezhe vino, po ti shegi kuhano 1841 in 1842 kar posebno dobro sponeflo. Nar hitreji je gosp. baron s kakimi vpertimi grabljemi tropine v moshtu vtopljene dershal, fizer bi ne bil mogel kiflogas popolnoma do moshta priti, in takó se je tudi vino bolj pofarbalo.

Dr. Liebig pravi:

1. De kakor pri ólu, mora tudi pri vinu, ko po ti shegi vrè, kiflogas od verha doli vfo shleso ali vse gnjilzhne rezhi v spodnje droshje potlazhiti; on imenuje tako vrenje: spodnjo vrénje, nasproti fizer navadnim, ki ga imenuje sgorno vrenje, pri kterim ól in vino od sgoraj fkosi veho nekaj droshij vùn mezheta.

2. De se je po nesnanju in veliki nevednosti primerilo, de si

niso še sdavnaj vinorédniki po ti fhegi dobizhkov naklanjali, ki se dajo od nje prizhakovati. De vina, po ti fhegi kuhane, se morajo v slo kratkim zhasu vsoriti in dobroto dosežhi, kakor de bi bile še vezh lét stare. To govori prvi kemikar Evrope! —

3. De se ni pri ti fhegi vinovrenja malo in dosti kakiga vinokifanja bati, de pri takim hladu, kakor je 7 ali 8 stopin gorkote, se vino kifati ne more; ravno takó tudi, de pri takim hladu se ne bo vino veliko vefhilo, kér slo po zhasi vrè, in ko bi se tudi od ene strani nekoliko vefhilo, dobí pa od druge veliko, od vsih vinorédnikov sashelenih lastnost. Zhe kiflogas v tazim vinu vse gnjilzhne in shlesaste rezhi — bres katerih ga ni tudi nobeniga jefihokifanja — doli v droshje potlazhi, ne more vezh tako vino kafneji, ne v jefihokiflòbo spremeniti, ne, ko se dobro hrani, po drugi vishi spriditi se.

4. Vinorédniki na Rajnu in v vsih bolj severnih krajih, ki pridejo s terganjem vezhidel konez kosoperfka še v hlad, druga k temu ne potrebujejo, pravi on, kakor hladnih klèt; v tazih kletih in v tazim zhasu, se jim kar lahko vlovi, de je nimajo v kletih ne vezhi, ne manjšhi gorkote, kakor jo ravno k tazimu vinovrénju potrebujejo. Vinorédnik nima pa misliti, de se mu bo tako vrenje pervikrat kar popolnoma sponeslo, sam Dr. Liebig — ki ni vinorednik, ampak le uzhenik kemije — priporozhuje, s tanjkim premislikam vsih okolistav je vezhkrat poskufhati, dokler se sadnjizh po vezh skufhnah to pravo vjáme. Takó opomni tudi baron Babo v svoji vinoreji, kjer od taziga vrenja govori, de, ko bi v kleti prehladno bilo, bi se mogla v nji gorkota s kurjenjem do fedme stopine povsdigniti, in pri taki stopini obder-shati. Sadnjizh jo Dr. Liebig fhe na vse usta povè, de

5. Kofitarjeve zevi ali róre, ki jih stavijo fèm ter tje v vehe fódov, v katerih mosht vrè, — de gré vogelnokifligas po njih v neko s vódo napolnjeno latvizo briklaje — so prasne glave snajdle, in de se jih tudi prasne glave bres vsiga premislika pos-flushujejo! — S temi besedami hozhe rezhi, de bi vender bolji bilo, ko bi kiflogas fkosi veho do moshta prifhel, in is njega faj nekoliko gnjilzhnih rezhi v droshje potlazhil. On govori, kar prosimo dobro pomniti, od hladnih krajev, ali faj vender od dobro hladnih klet.

Marfikteri puftijo v nashih krajih svoje fóde vezh tednov po bendimi na véhah odperte, potem denejo na veho kako tertno però in kafneji, po stari navadi kamnitno plofhizo, jo kakshenkrat fhe zlo

od ene strani s kakim lešzam podloshivfhi, de se tikama na vého ne vléshe. Takó ima kiflogas smirej prihod do vina, in v tazih fódih se vino veliko hitrejſhi vzhíſti, kakor zhe bi bilo dobro samafhenó. Take vina ſo kakfhenkrat, ko ſe pri vehi vun vsamejo, nedopovedljivo tanjke in lepe, in ne podobne unim, ki ſe pri zhepinzu is enazih fódov vtozhijo. Ali ni tukaj kiflogas megló, shleso ali gnjilzhne rezhí doli potlazhil? Tudi vſakdanje fkuſhnje kaſhejo, de v nepolnih fódih — kjer ima tedaj kiflogas vezhi prihod — ſe vina veliko raji in hitreji vzhíſtijo. To ſprizhuje vender faj nekoliko reſnizhnoſt tega, kar Dr. Liebig terdi. —

Kér je pa tudi ozhitno, de nizh ali flabo samafhenó vino, ko ſe pri vehi vun vsame, je pri naſ veliko bolj ſveſheno od uniga, ki ſe is enazige ſoda pri zhepinzu vtozhí; gre pri naſ, in v vſih bolj gorkih krajih, fóde dobro samafhiti, ali jih ſaveſhiti. Kakor hitro nehajo brikljati, jih ſalopnemo in fizer na to viſho: na gladko vého denemo neke pôle popirja na dve gubi, de jih je 10 do 20 liſtov fkupej; vèrh popirja pride hraſtova ſhtirivoglata pripravna diliz ain vèrh lete kamen 2 do 3 funtov teshak. Ko je en liſt vmaſan, ga gré oberiniti, de pride od ſgoraj, drugi zheden pa ſpodaj. Takó ſalopnjene derſhimo ſvoje fóde zelo léto, de ſe nam, v naſhlih bolj gorkih krajih, vina fkoſi veho ne veſhé. V kakim hudim, pa tihim mraſu, ko bi ſe fódje na vehah odperli, bi morde tudi pri naſ vinam teknilo, de bi hitreji, ali bolj zhiſte poſtale; nizh bi ne fhkodvalo, ko bi kiflogas 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. Liebigóvi fhegi vina narejati. Umni in bolj premoshni vinoredniki pa po Dolénſkim in Šhtajerſkim, ki imajo hladne hrame, in veliko kaſneje terſhejo, naj ſerzhno poſkuſhajo nekoliko vina, ki 3 ali 4 leta po ti novi fhegi narediti. Bog vé! ſna biti, de bi ſe jo ſa ſtanovitno poprijeli.

Gorizhanam damo pa ſvét: de bi nad Šolkánam, naſproti ſv. Gore zhes Šózho ſi moſt naredili, in ſe v oſtri ofójni v hrib ſv. Valentina s veliko kletjo, ki ſa 1000 ali 2000 fódov vina, ſarinili. Kér nekoliko kaſneji od naſ terſhejo in v badnjih teráne ſhe sdaj dolgo kuhajo, bi ſamogli morde ſvoje, faj zherne vina ali terane, v imenovani kleti po goſp. Liebigóvim ſvetu narejati, in ko bi ravno tam ſhelesna zeſta mimo fhla, 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 misel vsetiga, si dobro klet narediti. Po vñih fevernih deshelah veliko poskerbé hladnih klet fi omifliti, ali bi kaj taziga vinorédnikam v bolj gorkih krajih fhkodvalo? ali bi Gorizhanam takó nadlegvalo, po lepi zeñti dobo zhetert ure daljezh v svoje hladne hrame vositi se? —

H. Rasne posébné fhege vina narejati.

Rasun dveh tukaj she rasloshénih nar poglavitnifhieh fheg vfakdanje vina narejati, jih je fhe veliko drusih, vezh ali manj med feboj raslozhenih, po kterih se posébné, vezhidel bolj shlahtne vina delajo; od tazih se bo pa tukaj le nekaj maliga v misli vsélo, sató, kér fmo sgoraj, kader je bilo od mnogoverfhniga moshtosgoñtenja govorjenje, od tega she vezh povedali.

Eno pripodobo tudi vfakdanje vina okoljnoñtim primérjeno ravnati, ne gré tukaj le samolzhati. Napolitánfko lesñi globoko doli pod Rimam in je slo gorka deshela, de tam malo od mrasa vedó. Onoráti, neki uzheni Napolitanfki vinorednik pishe:*) „Zhe je mosht pregoñt, naj bo, de je grosdje presrejšelo, ali de ga je solnze prevezh sparilo, mu vóde prilijemo, de postane takó redek, kakor nar bolji navadni ali vfakdanji mosht, in mu pridamo 2 ali 3 onzhe grampe, fizer bi nam prepozhasi vrèl, in prekasno vino postal. V Melfi, nekim meñtu Kalabrije, prilijejo is enaziga namena zheber vóde k defetim zhebram moshta; in v meñtu Tursi, enake deshele, prilijejo tudi moshtu, in fizer, ko ima posimfko vino is njega biti, polovizo, ko ima postati vino sa spomlad, tretji, in ko ima is njega biti vino sa poleti ali prihodno jefen, fheñti del vóde.“

„Ko je pa mosht prevodén, bodi fi, de se je prevezh v mokrim tergaló, ali bodi fi, de je grosdje v preteshkim ali mokrotnim fvetu raflo, mu ne pridevamo gipfa, kakor je v Šizilii navadno, kar bi njegovo vrénje mótilo, marvézh na pol ali na tretji del na ognju sgoñteniga moshta, zhe bi she kdo rajfhi ne hotel grosdja na solnzu, v pezhi ali vrozhi ísbi takó dolgo svenvati, de bi vsa nepotrebna vóda is njega spuhtela. Ravno takó je treba ravnati s moshtam is nesreliga in kifljatiga grosdja is obfenzhenih ali previfókih in prehladnih krajev; ko se mosht sgoñti, bolji vino is

*) Memoria sul miglioramento de' vini Napolitani. Napoli 1808.

njega poštane; vezh mu vershe sparjeniga moſhta priliti, ko zukra pridjati, ki je drashji. Toliko in nizh manj je v nafhih Abruzih (deshela je takó imenovana) in okoli po drusih viſokih krajih, koder na ſvojih viſozhinah prevodéne in kiflaſte moſhte pridelujejo, navádno; v nekterih nafhih krajih pa puſté tudi véſ ſvoj moſht na ognju ſavreti.“

Is tega je ozhitno, de dobro umijo s moſhtam po raſlizh-nih okolifhinah ravnati, pa tudi vidimo, de v nar gorkejih vinſkih deshelah ſe vender tudi na vezhjih viſozhinah le vodéni in kifli moſhti pridelujejo; takimle, pravi Onoráti, ne gré grampe prikladati, jo ſhe fami 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, ſgóſlik 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 zheter-tine 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 drusi 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 oprafhevati.

Válvaſor je v ſvoji Krajnozhafsti, tedaj ſhe pred vezh ko 160 letmi neko od ipávſke grajſhine pridelovano vino práv po-hvalil, in ga pod nekim ne prevezh priſtojnim imenam (K..rm..r) v ſvoje bukve ſapifaſ; dan danaſhenj mu pravijo Oberfelder, po váſi, pri kteri raſte. Zhernoplavo tertno pleme je bilo od dru-god, 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 svojo grajfhinizo v Lóshih (Leutenberg) nad Ipávo sanefel, in od Vídma (Udine) gori, se je pozhalo belo tertno pleme, ki je po svojih drobzhkenih jagodizah po lafhko Pikolit imenovano, tudi pod enakim iménam med nami saplodilo. Te tertne plemena so bile perve, is kterih so bili pri nas jeli po tokajfki fhegi, to je is svenjeniga grosdja veliko shlahtnejí vina ali sgoftike delati. Srelo grosdje so doma na niti obefhenó, — kar se mende tudi v Tokaju vezhidel godí — svenvali, sa vezh mefzov kafnejí obrali, ga smaftili, in s takim mofhtam fodize, pa ne do verha napolnili, jih sabili, safmolili in pod frehe f-hranili. Kafnejí so tudi is Refofhka, Bersamina in Malvashije take sgoftike ali esenze delali, in fhe kafnejí is smefhanniga grosdja mnogoverfhnih plemen. Nimamo ga tertniga plemena, de bi v dobri legi pritlizhno rejeno, nam po ti fhegi pofébnó shlahtnih vin ne dalo. Kteri vinoredniki, in kadaj so fpervizh sazheli take vina delati, tega vezh ne vémo; nar hitreji je fhega take vina narejati is Franzoskiga zhes Talijanfko do nas prifhla, in pikolitovo grosdje je pervo bilo, is kteriga so ga delali, sató, kér so njegove jagodize tako tanjkíh lupiniz, de pred vfim drugim grosdjem svenejo, in tudi sató, kér vse 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 se tudi fuho vino, kér se is fuhiga grosdja nareja, imenovalo.

Od kar Ilirzi take vina narejajo, je nifo imeli fhe priloshnosti kakimu kralju ali zefarju pri kakim goftovanju s njim poftrezhi, de bi se 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 se 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 se ga malo in dofti v tako kupzhijo vverfítiti. V Tokaju komaj na tretje leto esenz delajo, in Franzosje raji domá preflab fhampanjer popijejo, ali ga poflam fpíti dajo, kakor de bi fi s njim kupzhijo fkasili.

Pred 40 letmi se 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 kongrefa leta 1821 se ga je v Ljubljani kar veliko po-

pilo. V poslednjih zhaſih ga ni fkoraj vezh okoli po vſih teh krajih goſpofkiga vinorednika ali tudi bolj bogatiga kmeta, de bi vezh ali manj tazih efenzov ne narejal, ne ſa kupzhijo, ampak ſa dom, in marſikteri vunajni goſpod v teh krajih na kako koſilo povabljen, fe 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 ſlabimi efenzi fe je tudi kupzhija pohabila. Deſhelanje, bodite umni! dajte jim is zukreniga in dobro svenjeniga groſdja pritližhne reje narjenim ſtarost 12—24 let dofezhi, in potem bote vidili, de, zhe vam ravno ſhugajo, vaſ od vſih plati ſ vinam ſaliti, ga bote vender lahko dobro in na vſe ſtrani prodajali. Ko bi kdo popraſhal po tazim 15 lét ſtarim vinu, kje ga pa neki na prodaj dobi? Vezhkrat nam je bilo ſhe povedano, de goſp. Heborn, angleſhki konzul v Tèrſtu, kadar poſébné priyatle povabi, jim nar ſadnjizh po vſih flovezhih vinih, ſ ſtarim ipávſkim efenzam, ki ga nar boljiga ima, poſtreshe. Marſikteri ógerſki goſpodje ſo ga ſhe kupovali domá pokasati ga, de fe tudi drugej Tokajar nareja. Franzosje ſo v ſvojim zhaſu vezhkrat ſkerbno oprafhovali ali je is njih deſhele po kupzhii do naſ priſhel, in pretezhene leta ſo mnogi zeaſarſki generali poſkerbeli, de fe jim je na Laſhko poſhiljal. Ilirja bi lahko ſ rasnimi takimi efenzi zelo zeaſarſtvo in ſhe vezh, preſkerbovala.

Kadar ſo ſe ob potópu morſki valovi v bele goré vpirali, in ondi feboj prineſheni peſek in pèrſt popuſhali, de ſta ſe v ipávſki dolini ſ zhaſam k foldanu fzenila*), je, kakor pri Tèrſtu tudi pri Proſeku, Kraſhki rob nekoliko tega foldana vſtavil, de feſhe od Kraſoroba doli do morja. Na tem foldanu, v ſatiſhji pred burjo in ſeverjem, ki mu le ob mozhnim jugu ſolomorje gòri viſoko fhkoduje, ſo ſhe od ſtarih zhaſov ſhlahtne vina pridelovali. She Plini je piſal, de zeaſariza Livija, ki je ſ ſvojim goſpodam, zeaſarjem 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 zeaſariza Livija pije, enako ſtarost dofeſhe. —

*) Naſh ſoſtavek: Urfprüngliche Bildung der Wipbacher Gegend, im Illyriſchen Blatte vom 23. Februar 1821 Nro. 8—11.

Rimsko fhego vina narejati so pa v Proféku she sdavnaj opuštli, sakaj nikoli nismo fhe flifhali, de bi mu kakor nekdej 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 Proféka, in vender zhakajo s terganjem do fred Kosoperfka, de bi prifhli s vinovrénjem v sasheljeni hladni zhaf. Potergano belo grosdje prezej smasté, in s njim bres tropin odperte badnje nali-jejo. Kakor hitro sazhne vreti in pene gori metati, ga spenijo, in snad droshja v drugi badenj pretozhijo; takó ga spenvajo in pre-takvajo vezhkrat, smirej odlozhvaje droshje snad in spod njega, in takó si kar veliko prisadevajo ga sadufhiti, de bi malo vrél, vino ne postal in fladkost ohranil; nar raji ga is badnja prodaje. Kupez ga dobro plazha, in vezhidel fhe v bolj hladen kraj odpelje, in ga shelí hitro potozhiti, sató, de, ko bi pregorko vreme nasto-pilo, bi mu na drenj ne potegnilo. Tako vino, de si je ravno uftam prav prijetno, ne flushi vfazimu shelodzu. Škorej po enazih fhe-gah v Friúlu rudezh Refofhek napravljajo, kateri mozhno fla-dak tudi slo po frovini difhi, mozhno napénja, in ko ga kosarez spijefh, ti postane trebuh kod boben napét. Profekar in Refo-fhek 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 ftarih zhafov take sadufhene vina na-pravljajo; de bi fladkeji oftale, 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: mutafte vina ime-nujejo, in jih vezhidel v manjfhih mérach delajo, pa, kar se koli da, s sheplam nakadé, de jih po leti drugim vinam, namefto jih kaditi, prilivajo, in jim takó tudi nekaj shivesha — ne fhe svréliga mofhta — dajo, de bi njih tiho vrenje naprej terpelo in vina ftanovitnifhi oftale.

Neki ud bavarfke drushbe vifoko uzhenih mosh je pred ne-kimi letmi svedil, de vfi shivinfski mehurji dajo mokrotnim, ne pa alkoholovim foporu in difhavam fkosi iti, in je fvétoval, vse manji posóde, v kterih se vino dalje zhafa hrani, s tazimi mehurji salopnjeno sakrivati, de bi tedaj fkosi tak mehúr mokrota se kadila, ne pa alkohol ali vinfka mozh, in de bi se po ti fhegi mokrota is vina sgubivala, alkohol in difhava pa v priméri mnoshila.

Preteklo je she 20 let, kar vse fvoje vina — efenze in no-

grafhke — kar jih v bokalnih gufhtarah hranimo, s mehurji samafhivamo. Imamo fhe kako gufhtaro, de fe je she tretji del mokrotnosti is nje pofufhilo; kar je pa fhe v nji, fe da meriti s vfazim vinfkim pridelkam — bres bahanja — ze le Evrópe. Rojáki, po ti fhegi hránite fvoje drage efénze, ali tudi druge shlahtne vina, in káfali fe ne bote! Omiflimo fi sa priftojnofti voljo, vfelej le govejih ferzhnih mehurjev; po velikofti gufhtarnih gèrl fe rasreshejo, kofzi v tolikanj vòdah ismijejo, dokler je vòda zhišta, 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 pozhasi rasmozhiti, ne otèrshefh.

Pred vezh ko 20 letmi je neki zolnar na Rasdèrtim 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 mozhnejí vino v gufhtare nalil. Po taki fhegi bi fe dal tudi práv 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 vòde je ravno 11 zhebrov ledú; ko bi tedaj barigla vina hudo premersnila, bi fe mogla raspozhati, kèr 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 Şirmii, bliso Belgrada, pelinovze sa kupzhijo napravlajo, 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 in povfod Şhampanjer imenujejo, moramo kaj maliga povedati, sató, ki fo poftale take vina gofpòdi, pri pofébnih pojednjah in vefelizah potrebne kot berazhu fkorja kruha, in sató, ko bi vtegnilo marfikteriga nafhlih bravzov mikati, sa fkufhnjo tako vino narejati. Şami nifmo fhe tega fku-fhali, pri naf je grosdje k temu presrelo, in terganje presgodno; naravopoftave pa, po kterih gré tako vino delati, fo slo rasumljive.

V Şhampanji na Franzoskim fo she v ftarih zhasih prvi take fpenljive vina delali, od tega pride imé; v Şhampanji fe po vinfkih krajih veliko vin prideluje, v primeri fe ga pa le malo

po ti fhegi naredi; fami Franzosje pravijo v otizhnih zhafofifih, de se ga is njih kraljeftva po trikrat vezh poproda, ko v Šhampanji naredi. Tudi po drusih bolj fevernih deshelah vun is Franzoskiga ga kár veliko napravljajo; K. A. Hellenthal povej, *) de na Nemf hkim, pofébno v Virtsenbergu je nefhte vilno fabrik, v kterih ga delajo, in de v Prefhbúrgu na Ogerfhim je od leta 1818 sa-nj fabrika, v kteri navadno vfako leto po 200,000 gufhtar s njim nalilejo.

Tudi Šhampanjer je neko sadufheno vino, sdravo sdravimu, bolniku ga pa ne gré fvetovati; ko je práv narejen, se v kofsarezh nalivaje, sgolj v pene fpremeni, kar je ozhém slo dopadljivo; tudi njegov obilni s alkoholam navdáni vogelnokifli gas zhlovefhko nebó prijetno fhgazhe; ko pa pene vkup padejo, de se le vino vidi, vgafnejo in sginejo vf taki prilisljivi obzhutleji, in vino jo nima famo na febi nobene pofébne mozhi, pa jo tudi ne fme imeti, kér je le sató narjeno, de bi se ga v vefelih drushbah kar veliko, in pa fhe po dragi zeni popilo.

Vogelnokifli gas, od kterga fmo sgorej pri vinovrenju povedali, de is mofhta puhti, gré vinu, od kteriga tukaj govorimo, perfiljeno perhraniti, fizer bi ne gomisljalo ali se ne fpenilo, — kar tudi v franzoskim jesiku mufirati, ali fhampanirati pravijo —; pa tudi je treba poferbeti, de se droshjize is gufhtare vun fpravijo, bres de bi fapa ufhlá, sakaj kakor hitro bi se fapa raspéla, bi se vsdignile in vino bi kalno poftalo, kar bi gofpoške ozhí slo rashalilo; na to dvoje je treba pofébno pasiti, ko kdo shelí take dobro fpenljive in zhfte vina narediti.

Šami Franzosje, fhe zlo v Šhampanii, nikoli gotovo naprej nevedó, ali se jim bo pa tudi fponesel ali ne; zhe je grosdje presrelo in možno zukreno, poftane možno vino, in jim nezhe fhampanirati, tudi, zhe jim pred simo prevezh sevrè, jim ne mufira; zhe je pa grosdje preseleno, imajo s njim kar veliko drusih sabáv. Njih poglavitnifhi fkerb in prisadevanje obftoji v temle, de bi jim ki polovizo pred simo v fodih, polovizo pa po letu v terdo samafhenih in salopnjenih gufhtarah sevrèl, in de bi vèf vogelnokifli gas poftednjiga vrenja v gufhtarah oftal. Is te namenbe terseho, ne presreliga grosdja, kar je mogozhe she v jefenfkim hladu; v Šhampanii sjutrej, dokler je fhe grosdje rofnó, ne, de bi vezh

*) K. A. Hellenthal's Hülfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler, verbesserte sechste Auflage. Pesth 1838.

vina imeli, temozh, kar fizer nobeden ne pifhe, 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 hifhah neke dni svenvajo; eni ga oberajo, drugi pa ne. De bi jim mosht prevezh ne sevrel, ga eni na slo raslozhne vishe fazhejo (filtriren); drugi odlozhijo od njega v odpertih badnjih, kar se da v 30—40 urah, kakor v Proféku, sgorne in spodnje droshje, po tem ga v fode spravijo. Šufhza ga presnamejo, vzhiftijo, gufhtare s njim nalijejo, de vfake 2—3 perfte manjka, in jih terdó terdó samafhijo.

Bogati prekupzi imajo v svojih velikih kletih sidane fkladanze, va-nje spraviti 200,000 do 600,000 tazih gufhtar, de leshé ena vèrh áruge. Ko se proti konzu poletja vino v njih, ki nifo bile do vèrha polne, napne, ali pa tudi, zhe jim sazhnejo dobro pókati, jih práv vefeli. Na jesen denejo gufhtare doli na tlà, jih postavijo na glave pokonzi, jih vezhkrat okrog gugajo, pa de je gèrlo smiraj od fpodaj; takó slesejo pozhasi vfe droshjize na sámoho, ali gobov samáfhek; 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 pahne, ko bi se pa vender prevezh vina rasiló, ga tretji is druge she zhfte gufhtare dolije; zheterti dobro samafhí i. t. d. sdaj je Šhampanjer gotov, in dajo ga v kupzhijo.

Vezhkrat se jim pa zlo nizh ne sponese, marvezh jim, kakor pravijo; predé, to je, se jim sgoftí, de se jim kakor olje v dolge niti vlezhe, kar je snamnje njega slo niske bashe; tú ga is gufhtar sopet v fode potozhijo, ga pretepajo, de se Bogu usmili! zhfiftijo, in snovizh v gufhtare nalijejo; mu rastopljeniga in vzhifteniga predobriga zukra, ali pa tudi po potrebi alkohola ali vinfkiga zvetú v pravi, snani primeri dolijejo, in zhakati morajo drusiga leta, de fhe le vidijo, kaj de is njega bode i. t. d.

Pri nafni takó rozhnih delavzov, de bi umeli Kimovza droshjize is takih gufhtar spravljati, satorej, pravi baron Babo: zhe fi fi nekaj malo gufhtar taziga vina naredil, spravi tndi droshjize, po tukaj dopovedani fhegi, na sámoho, in ob mozhnim mrasu, — pa bres de bi ti vino smersnilo — samorefsh fam droshje vùn spraviti, bres de bi ti fapa hotla is gufhtar pobegniti; ni je namrezh tazhaf gorkote, de bi jo raspela; tudi bi samogel, ko bi bilo vino preojftro, kiflo ali preflabo po imenovanim podúku ga poboljfhati. Od drusih

fredštev take vina k spenanju ali muširanju prifiliti, hozhemo molzhati.

Pred vezh letmi je bilo rezhenó, de je neki Franzós okoli 100 zhebrov Profékarja v Tèrſti kupil in fhampanjer is njega delal; vezh jo ne moremo sagotoviti, kakor de fmo flifhali to. Pili fmo pa Profékar she vezhkrat, de se je kot fhampanjer ſpenil. Marfikteri goſpoſki vinoredniki okoli po tih krajih naredí kake guſhtare fhampanjarja 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 práv prijetniga naredil. Zhe ſe ga naredi is premalo ſreliga groſdja, ſe ne bo bres kake prilage kar nikoli ſponeſel; ſ kiſljatim in kalnim fhampanjarjem kar nobenimu fladkouſtniku ali viſhejimu goſpodu vgodil ne boſh.

Práv bi vender bilo, ko bi neki uzheni in bolj umni goſpodje, ki po Dolenfkim in Šhtajerſkim na ſvojih grajſhinah, ali na farah domujejo, in ſ ſevernofranzofkimi, kjer fhampanjar raſte, in ſ nemſhkimi deſhelami enako podnebje in vina imajo, vſak poſébej ali ſdruſheni, po vezh ſkuſhnjah jo vlovili, tudi take práv prijetne vina narejati, de bi vender veliko denárjev, ki ſe ſa-nje v ptuje deſhele dajajo, ſe ſa vezh drugih potreſ domá prihranovalo.

Preden ſvoje ljube bravze v klet ali vinſki hram peljemo pogledat, kaj je tú poſkerbeti in opraviti — kar bo morde ne ſamo vinorednikom, ampak tudi druſim, ki ſ vinam kupzhujejo, ga tozhijo, ali ſa dom hranijo, vſhezh — moramo ópomniti, 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 fmo ſhe, de ſe tukaj raſne ſhlahtne, ſuhe vina ali eſénzi delajo, ſamolzhati jo pa ne ſmemo, de bi ſe lahko ſhe marfiktere druge, nove baſhe, in ſ ſtaranjem veliko ſhlahtnejí narejale. Kar pa po navadno narejene vina vtizhe — od ſaduſhenih fmo ſhe ſgorej govorili — je naſha ipávſka nograſhna pritližhne reje in is pervih lég, in poſébej is paſjiga repa v naſhi fari, pervo vino; ſaj ſo nam zhiſti prihodek orala tazih nogradov 4 goldinarje in 15 krajzarjev viſhej od vſih druſih v zeli komiſi 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

frednje bele in zherne vina. Tudi se v tih krajih, na posebnih robéh in visozhinah nekaj malo nishjih, kifestih vin prideluje. Švojim dragim prijatlampa na Dolenskim popolnoma prosto pustimo, njih tudi mnogoverstne, in vezhkrat shlahadne vina Ilirskim, kakor sa práv sposnajo, vverstiti, in rezhemo:

Kakor je majhna Ilirja, podoba velike Evrópe de se najdejo v nji lepe polja in visoke goré, lashko, nemshko in tibirsko podnebje, trije poglavitnihi evropejski narodi in jesiki, vsi poljski, morski in gojsdni pridelki: takó tudi vse evropejske vina, od nar bolj kifliga do nar fladkejiga, od nar nishjiga do nar mozhnejiga; najdejo se bele, rumene, rujave, slate in selene, zherne, rudezhe, možhno pleshezhe, pa tudi grosno lepó difhezhe, in fhe zlo na ognju in v zhloveku gorezhe! —

Uzheni menijo, de kadar so bili Rimzi pod trójomoshmi Pub. Scip. Nasikam, C. Flaminjam in L. M. Accidynam, 177 let pred Kristusam, pervikrat veliko svojih ljudi, in 4 leta kasneji novih 1500 drushin v Oglej preselili; so bili ti le prvi terte v deshelo sanefli; Štrábo, ki je pa ob zhasu Kristusa, flovil pishe, de je bila v Ogleju she ob njegovim zhasu velika kupzhija, de so se tam Ilirzi s mnogim zhesmorskim blagam prevedvali, in vina v leséne sodze polnili, to je, de so ga is Ogleja tovorili. Rimzi so navadno svoje vina v semeljnih ali lonzhénih posóдах hranili, ki so jih ánsfore imenovali, kakorshnih je fhe veliko v Ogleju, v nekim majhnim ajdovskim tempeljnu, pred patrijarshko zerkevjo viditi. V vsih starih zhafih so se vina is tih krajev zhes goré le tovorile, in Válvasor pishe, de fhe v njegovim zhasu, pred 150 letmi, so bili Vèrhñizhani tovarniki, ki so vina is Ipáve na Gorenfko tovorili. Odkar so pa v poslednjih zhafih gore na vse kraje s zeshami presekali in prederli, in gojsde, pa fhe prevezh, srejhili, se je vinoreja v tih krajih bres mére, posebno na shitnih poljih, vezhkrat ozhitno k satiranju shitoreje, in h fhkodi vlastnikov, povsdignila in pomnoshila. *)

*) She 1368 so avstrijski Nadvójvodi prepovedovali tertorejo s satiranjem shitoreje mnoshiti. Zesar Maksimilijan II. je 29. Prosenza 1565 prepovedal nove nograde nafajati. De je Korel vójvoda na Šhtajerskim Ipávzam in Rihenbèrzlfanam prepovedal plante na njive saditi, smo she popred v misli vseli. Drugi dan Šufhza 1730 je bila pokora 10 gold. tem shúgana, kateri bi fhe zlo kake pushave snovizh nafadili. 25. dan Švezhana 1769 je bilo osnanjeno, de, kdor bi nov nograd nafadil, mu ga bodo prodali, polovizo kupne zene dobí tisti, kdor bo ovadil, polovizo pa zesarfki saklad; in de v tem nekerbne in sanikerne gosposke bodo 100, semeljške gosposke pa, ktere bi fame nov nograd

V nafhi fari imamo tedaj 528 oralov nogradov zhiſto pri-
tližne reje, in 531 oralov njiv s tertami ali, kakor pravimo, s
plantami; v zeli nafhi ipávſki komiſii pa je 1423 oralov nogradov
in 2573 oralov njiv s tertami; prideluje ſe v nafhi komiſii vfrednje,
kakor ſe nam poſdeva, okoli 32000 dunajſkih zhebrov vina. V
zeli Gorifhki kneshii — v kateri ſte le dvé komiſii bres vinſkih
pridelkov — imajo 8931 oralov nogradov, pa ne ſploh pritližne,
ampak vezhidel dobro odtalne reje, ki jo rónke imenujejo, in
57237 oralov njiv s tertami, in pridelujejo po zenitvi nekiga, pa
ne zefarſkiga, perita ali ſemljoméra vfrednje 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 kmetiſtvo in rokodelſtvo; vſe ſe veſhe, vezh ko je ljudi,
bolj ko oprafhujejo po pridelanim ali izdelanim blagi, vezh ſe
ga prideluje, izdeluje in poprodá.

Od Ogleja je tedaj nafhim nekdanjim divjim ozhakam ſhlahtna
tertiza doſhla; od Ogleja, ki je tazhaf ſhe flovenſki bil **), nam

naſadile, 200 rajniſh pokore plazhale. S tazimi poſtavami ſo hotli potrebnih
ſhitorejo podpirati, in mnoſhenju preniſkih in ſlabih vin braniti. V bolj po-
nejih zhaſh pa je bilo vlaſtnikam popolnoma pripuſheno, na ſvojih ſemljih
rediti in pridelovati, kar bi ſe jim ſdalo, de bi jim nar vezh vérglo. Zefarji ſo
menili in upali, de ſo vinoredniki ſhe pri pameti, pomotili ſo ſe pa v tem le,
ſakaj okoli po vſh 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 po-
trébo ſnovizh ofkerbniki poſtavili! —

*) Atti della Imp. Reg. Società Agraria di Gorizia, 1844.

**) Zhe v Oglej greſte, ne ſtópíte nikakor is nekdanje ſtare Šlovenije. Ni práv ne,
de neki nemſhki uzheni ſlavnimu goſpodu Janesu Kolárju, pervimu Šlavjanu
na Ogerſkim ſamerljivo ozhitajo, de ſi je v ſvojih bukvah: Reise durch Ober-
italien etc. mit beſonderer Rückſicht auf ſlavische Elemente, unternommen im
Jahre 1841. Peſth 1843 — hotel prevezh ſvetá ſa nekdanjo ſtaro Šlovenijo
polafiti. Vnet ſa ſlavo ſvojiga, ſem ter tje možhno potlaženiga in ſatertiga,
in na ſvetu nar bolj raſproſtorjeniga naróda, terdi v ſvojih bukvah, de Be-
netke ali Venetke imajo ſvoje ime od Venetov, ki ſo Šlovenzi 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 Šlovenzi ſo pred Rimzi v tih krajih bili. Rimzi ſo
ſhe Terg naſhli, in ſo ga Tergreſte imenovali. Juli Zesar je priſhel 59
let pred Kriſtufam s tremi legijoni vojakov v Oglej preſimit. Šosidal je Zhe-
dád (Cividale) po njem Forum Julii, ſdaj ſe pa zela deſhela po-njem Friul
imenuje. Tudi bele goré, ki ſe ſdaj po-njem Juliske, ſo ſe popred, po ſpri-
zhevanju Marzelina, Venetſke, to je Šlovenſke imenovali. — V letu 568 je
patrijarh Pavlin is ſiraha pred Dolgobrádci v Grádo — ali ne v Grad? —
na neki otok pri morju, iſtran možhija, ali kakor pravijo paludov, pobegnil

se je tudi po sv. Móharju — ki ga Krajnzi isvoljeniga besédnika pred Bogam imajo, ki je uzhenéz sv. Marka, v letu 50 po Kristusovim rojstvu prvi Oglejski fhkof bil, in sv. Jélarja naslednika imel — sv. véra sablilhála; satorej so tudi od vsih starih zhasov vse slovenfke deshele okoli do Drave oglejskim vikfhim fhkofu, ki se je patrijarh imenoval, v duhovnih rezheh podloshne bile. Ko se she vam, preferzhni Šlovenzi! ljubi po boshjih potih sv. mešta objiskovati, sakaj bi fhe raji, ali pa faj vender tudi na lepo in kar rodovitno polje — od kodar smo terte dobili, in kjer jih fhe takó lepó redé — v Oglej ne fhli, in v vsm ilirfkim in fhtajerfkim Šlovenzam, nar starfhi in tedaj tudi nar svetejfh zerkvi, daritev hvaleshnosti sa rasfvetljenje sv. vére ne dopernefli? —

Prizhijózho zerkev je patrijarh Popón v letu 1031 is pordetin, ki jih je Atila v letu 452 v Ogleju popuflil, dosidal. Ko v to sv. boshjo vesho stopifh, te bo tiha, sveta grosa velizhastva boshjiga prevsela, de oftermifh; nifi jo ne fhe vidil takó krafne zerkve, de bi molzhezha, pa vender takó shivo na ferze ti govorila! Práv ni ne, — tudi vam bolj visokim in uzhenim gospodam naj bo rezhenó — de se tako vsm Šlovenzam nar vezhi svetifhe, ki ga je fhe zlo poboshni svetli Zefar Ferdinand sadnjizh objiskal, v nemar pufti, in de se na-nj sdaj — ko zeli uzheni svét po starinah hrepeni, takó zhifto posabi! —

in is Ogleja vse svetinje in sv. saloge tjekaj vhitai. — Dan danafhenj je okoli Ogleja veliko njiv, fenoshet in drusih krajev, ki imajo fhe slovenfke imena, fhe zlo Šózhni istók v morje, v fredi Friúlzov, se sdóba klizhe; kdor tega ne verjame, naj popratfa brata nafhiga soféda, shlahtniga gosp. Lud. Šhivizhofna, ki je v Zervinjáni, kamor se Oglej fhteje, z. k. komifljiki fodnik. Ja fhe veliko nishej, doli nad Kodrójpo pravijo neki vafi Gorizhiza, drugi pa Gradifhka. Vfi Karnjeli okoli fúdenzov Taljamenta so slovenfkiga naróda in oblizhja, in imajo slovenfke lafé. Dokler so se fhe pod Benefhkim vladitvam snafhli, so kar radi k Šlovenzam prihajali, in se med njimi vfelivali. Kar je tod okoli po desheli kupzhevavzov so vezhidel karnjefke kervi ali rodovine; sdaj pa, odkar so zefarfki postali, ga ni goda in konza, kakor radi, vfako peletje in v velikih trumah, na Krajnfko hodijo, vezhidel sidarit; zhe kdo dvé ali tri leta tukaj sidari, pa she slovenfhino sna, in jo zhifto srezhe, kar ni fizer nobenimu pravimu Talijanu dano. Šlovenzi se kar hitro drusih jesikov nauzhijo, satorej, kakor so se njih ozhaki hitro talijanfhine nauzhili in na slovenfhino posabili, se tndi njih fínovi pri fvojim starim narodu hitro slovenfhine nauzhé. Dobro vémo, de flavniga gosp. Kolárja sagovarjavfhi, smo tukaj predaljezh safhli, refniza je pa Bogu ljuba! in profimo nam tó milo prisanesfi; toliko oftane vender tudi ref, de, ko so Šlovenzi she pred Rimzi v Ogleji bili, smo tolikanj loshej po-njih terte, in kar je fhe 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, fkerbí 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. Vиноobdershljivost 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 mezov ali lét, ali pa dalj ali manj zhafa, kakor uno, obdershati. Šlednje vino je pa she po svojim bitji v nekim raspadanju sapopadeno; satorej ga tudi ni v nobeni, tudi ne v nar bolji vinfki desheli takiga vina, de bi pri navadnih okoljnostih hitreji ali kasneji ne raspadlo, ali se spridilo, ko bi mu zhlovefhka vednost in ume-tnost po mogozhnosti v okom ne prifhla. Niso vse vina enako obdershljive ali stanovitne, tudi ne vsi kraji vinoobdershljivosti enako primerjeni ali flushivni; 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 zhafa, ko v gorkih obdershati.

Kar vinoobdershljivost vtizhe, imajo sem ter tje od tega slo krive sapopadke; veliko je Šlovenzov 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 krája obdershljive, bolj jushne pa neobdershljive; jushne vinorednike uftno, uzheni pa tudi novize ali bukve pisaje, v tem milvajo, in jim is vse mozhi severno fhego vina narejati, kakor edino fredstvo 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 deshelah, v kterih so vinfke letine bolj stanovitne, in vina veliko hitreji dosoré, se tudi, slasti nishji, bolj proti popivajo; tu ga ni vinorédnika, de bi bil sa dvé dobri vinfki letini s posódo previden; le kadar prihodna bendima flabo kashe, vershe bolji vina sa prihodno leto hraniti. V severnih krajih je pa to vse drugazbi; 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 spezhajo, 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 vfh vezhkih vinfkih deshelah po Nemfhkim raftejo v posèbno dobrih legah, zhe ravno nekoliko kifljate, vender shlahtne vina, in fo v nemfhkim podnebjú dàlj zhafa ftanovitne, de bi pa vse nemfhke, ali fploh severne vina fe dale, kakor bi zhlovek shelel, obdershati, je kvanta. Pred 23 letmi smo brali v svesku z. k. kmetijske drushbe na Dunaju fpifek nekiga avftrijanfkiga prelata, v katerim terdi, de fo po dunajfki desheli vinfki pridelki, fèm ter tje zelih komifij, ki nifo obdershljivi ali ftanovitni; takó je po vfh drusih bolj fevernih vinfkih deshelah, s eno befèdo, 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 obdershljivosti sgubilo. Is shlesaftiga, vòdeniga in premalo zukreniga grosdja fe ne dajo nikjer ftanovitne vina narejati; to je glas umnih vinorednikov vfh desheli.

Kadar fo Parzi (Bavarzi) pred nekaj letmi v vezhim fhtevilu na Gerfhko fhli, fo bili feboj vsèli 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 desheli 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 pífhkavih orehov, in denárji, ki fe sa-nje dajo, fo saversheni; sakaj ne uzheni in fkufteni moshaki,

ki vezhidel nifo vinoredniki in vinohramov nimajo, ampak gospodje po vezherji lazni, ki nifo nikoli vinohrama imeli, ali ga morde fhe nifo vidili, fo jih pifali, in jih v podstrehnih stanizah, pri linini fvetlobi, in verzliku vóde — de bi faj kosarzhik vina fi naklonili — fhe pifhejo. Po zheterne ali peterne bolj stare bukve obrópajo, in kar v njih najdejo dobriga in flabiga, neumniga in prasniga — bres prefejanja, kar ni njih rezh — vkup spravijo, in nove bukve pod veliko pomenljivim naflóvam osnanijo; ni jo take file ali potrebe pri vini, de bi se pri njih pomozh sa-nj ne najdla, ni takó fkasheniga vina, take gnojenize, de bi te ne poduzhili, ga v prijetno pijazho oberiniti, tudi ni ga vina vzeli 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 se sadnjizh zhloveku takó gnu-fiti, de jih s nevoljo prezeh 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 neumnost. Takó najdefh v gori imenovanih Helentálovih bukvah, póstavimo sa neke pripodobe: de vino, ki ni napolnoma, 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 vífész, in v oglu obsidano jamo narediti, vino va-njo vloviti, ko bi se kak fód opozhil! — de kánj samorefh is foda s neko palizo spraviti, ko jo vezhkrat saporedama v vino potaknefh, in jo vselej proti obrifhefh; — de vino samorefh med drugim tudi vzhifiti, zhe vezh pol nelimaniga papirja (Flusspapier) zhes-nje rastegnesh, de se tizhejo, in takó vfo meglo ali gofzhzhavo doli potlazhijo; kakó bi se pa fkosi poldrugi, ali dva palza fhiroko veho v fod fhlo, papirnaté pole zhes vino rastegniti? to pa ni povedano. Takó najdefh v njih tudi moder in koriften uk, de is starih dóg shgajnarskih fodzov, namefci jih na ogenj vrezhi, samorefh, kakor je neki na Mofhkovitarfkim sam sa se od Zefarja pravizo ali patent sadobil, prezej dobro shganje narejati! — — i. t. d. i. t. d. Vse tó v snovizh popravljenih, v fhestizh natifnjenih bukvah! — in v letu 1838 berefh —!

Kakor kovazhi konje sdravijo, fo tudi po vfih mefih nemfhkih deshél fódarji ali pintarji (Küfner) vinosdravitelji. Ko se komu kaj napzhniga ali neprijetniga pri vinu prigodi, hitro po-nj pofhle, in tá s nekim fkriynostipolnim oblizhjem poífhe is salóge fvojih

fkufhenj, in fpelje, kar se mu sdi; naj se mu sponeše ali ne, dobro plazhilo terja; on ne more nizh sa tó, ko ga vino ni hotlo vbogati! — Kar so pifatelji she v ftarih zhafih od tazih fódarjev svedili, naj bo práv ali napek, koriftno ali fhkodljivo, refnizhno ali lash-njivo, tó gré fhe smirej od uft do uft, is ftarih v nove bukve. Ozhitno je pa tudi, de v poflednjih zhafih fo jeli bolj umni in fkufhani moshje vinorejine in vinohranilfke bukve pifati, kér se pa nozhejo bahati, prevezh obetati, in nikogar flepariti, se priméri, de fo njih bukve med ljuftvam fhe malo snane.

Tertoreja, slasti pa naménu primerljivo vinovrénje potrebuje velike vednosti in fosnanjenja s mnogoverfhnimi narávopoftavami; tudi kletifto se na-nje opira, in kdor hozhe práv vina hranovati, mora fosnaniti se s vřimi narávopoftavami, ki se s obdershljivoftjo vina v vezhlih ali manjfhlih svesah snajdejo, in tedaj k njegovi ftanovitnofti pripomorejo.

Narávne poftave in kemijfke refnize, ki fmo jih she pri tertoreji ali vinovrénju vezh ali manj v miflih imeli, ali rasloshili, ne bo treba tukaj pri rasjafnenju vinohranilftva po dolgama v novizh raskladati, sadofti bo biftirim bravzam, zhe jih le na-nje opomnimo.

V nekim poprejfhnim odlozhku fmo rekli, de, zhe bi kdo nekaj grosdja v kaki odperti pofodi smaftil, in kam na gorko poftavil, bi se mofht hitro v vino, vino pa v jefih fpremenilo, in jefih bi tudi hitro gnjiti sazhel; vse tó bi se godilo po narávopoftavah; zhloveku je pa dano s umnoftjo vezh ali manj zhes narávopoftave gofpodariti, jih bersdati, krotiti, in namefti, de bi mu fhkodvale, v fvojo korift obrazhati. Vino, namefti de bi se mu v jefih spremenilo, ali fognjilo, se samore 10, 20 do 100 let obdershati; ogenj samore po narávopoftavi zhloveka opezhi, mu hifho foshgati; umni zhlovek se ga pa ogiblje, in ga kolikor more v fvoj prid obrazha; s ognjem slató, frebró, fvinz rastopí, sheleso svari, in fi s njim marfiktere prijetne, tézhne in sdrave jedila sgotoví. Vezh narávopoftav ko zhlovek vkroti; fi jih podvershe in flushivne ftorí, bolj tedaj ko zhes-nje gofpodari, bolj pokashe, de je v refnizi umen, in de dopolni voljo Bogá, ki ga je she v sazhetku gofpodarja fvetá poftavil; ali nifta vosovlák in puhobarka v veliko zhaft zhlovefhkimu umu? —

A. Od fódov, salivanja in prefnemovanja.

Od kadar sazhne ozhefze na terti, is kteriga ima grosdik srafti,

otékati, je grosdje; in od kadar se grosdje smaſti, ſta moſht 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 preneſe zhlovek tertizo v bolj prekfolnzhen in gorak kraj; is sraka, v kterim bi kiflogas vinu nagajal, v terdno ſapèrto poſodo, is gorkote v hladen hram i. t. d.

Defravno fèmtertje na Gerſhkim, in nekaj maliga tudi na Franzóskim vino v nekih podsemeljſkih jámah, kakor v kapnizah, hranijo; je vender po vſih krajih nar bolj navadno, obilne vinopridelke v fòde ſpravljati. Is rasniga leſá bi ſe lahko fòdje narejali, nar bolji pa in nar navadniſhi ſo hraſtovi; pri pomanjkanju hraſtoviga jih narejajo tudi is koſtanjeviga, nekoliko bolj redkiga leſá. Goſp. Gagliardo *) priporozhuje jih raji is koſtanjeviga leſá delati, kèr imajo manj gávkokiflobe (Galläpfel-Säure) od hraſtovih, velí jih is krepkih dóg, in svratzami narediti, de ſe 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 ſmeſhano ſemljo poſarbatí, de bi ſe vino manj fkosi doge is njih kadilo. Šliſhimo praviti, de jih imajo v Brégu vezhidel jelóve, pa ne velizih; ravno práv sa-nje, ki ſhelijo ſvoje bele vína hitro vsoriti.

Pri naſ raslozhijo tri plemena hraſtov: gnjelz, gráden in zér; le dva perva daſta terden léf sa fòde; vſi trije ſe popolnoma po perji lubadu, ſhelodu in leſu raslozhijo, zér ima dolge, ravne in globoke póke po lubadu i. t. d.

Vſi fkufheni vinoredniki ſedinjeno terdijo, de ſe vino v vezhkih méráh, kakor ſmo ſhe pri moſhtu rekli, tedaj tudi v vezhkih fodih is debeliga bolji naredí, in potem, ko je ſhe is vezhiga narejeno in ſe je dobro vzhíſtilo, ga imafh, zhe ſhelíſh, de bi ſe ti popred vsorilo, v vezh manjſhíh fodizov preſneti. Ta nauk da baron Babo in pripíſuje hitreji vsorjenje v manjih fodih nekoliko gorkoti, ktera majhne fode hitreji pregreje ko velike, nekoliko pa sraku, kteri poſtavimo, po dógah in dnèh 20 po zhebríſhkih fodzov 3—4krat vezh proſtora ima fkosi léf do vína priti, kakor pri edinimu fodu do 20 zhebrov. V naſhíh Novizah je bilo povedano, de ſo uzheni

*) Del vino e del modo di fabbricarlo e conservarlo. Napoli 1814.

našli na palz veliki, fhtirioglati, zhloveški koshi 1000 potnih luknizhiz, toliko in morebiti jih ima še vezh na takim prostoru hraštova dóga. Uzheni samorejo spod kake hraštove dilize srak popolnoma odvseti, potem tezhe vóda fkosi njo, kakor fkosi refheto. Ref je, de tazih luknizhiz navadno in bres posebnih priprav ne-vidimo, pa vsakdanje fkušnje naš uzhé, de gré vino fkosi dóge, kér je treba smirej fode salivati, pa tudi tanek nóf táko fkosi fode fkajeno vino v hramu dobro zhuti. Neki grof Del Mestri is Karminá (Cormons), sam velik vinorédnik, naš je bil pred vezh letmi obiskal, in na vratih odpertiga hrama vstavši se, je sazhel lep duh našhiga 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 rasni vinokupzi enako hvalo dali. Zhe pa vino fkosi dóge gré, samore tudi srak, ki je 800krat loshejšhi in veliko tanjšhi od vóde fkosi nje do vina priti.

Ako zhlovek shelí, de bi se mu vino vsorilo, in ako srak k temu, kakor gré mifliti, tudi nekoliko pripomore, ker gnjilzhne rezhí v njemu doli tlazhi, práv je, de pozhasi in kar v majhui méri fkosi dóshne luknizhize do vina gré; kadar se je pa vino vsorilo, to je, nar višokeji štopnjo svoje dobrote doseglo, de ne more vezh bolji poštati, 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 fódih dolgo zhafa s dobizhkam, bres kakih posebnih fredštev hraniti. Ko ni pri prihodu kake gorkote nizh hujiga, she famo na febi doli jemlje, veshí se, in slabí.

Od nekdej so uzheni si veliko glave belili fódam take obleke omifliti, de bi fkosi nje srak do vina ne dofhel — takó bi se veliko kasneje vsorilo — pa niso še bili takó frezhni jo tako snajti. She drugizh smo dali vse svoje fóde s oljnato rudezho farbo namasati, in preprizhani smo, de taki veliko manj salivanja povshijejo. Kar se manj posalije, bogato poplazha na posarbanje obrnjene strofhke. Ko se ravno s farbo nekoliko dóshne luknizhize samashejo, jih vender tudi še fama farba, zhe ravno manjšhi, ima. Kér ni tedaj nar manj dvomiti, de srak po dóshnih in dnojnih luknizhizah do vina gré, je treba vedno fkerbeti, de je v vinohrami smirej zhíft in sdrav, ne pa kak smerdljiv ali kushen srak.

Šóde delajo na vezh mér, vezhkrat so v desheli navadni vinfki kupzhii nekoliko primerjeni; v mnogih krajih pa take narejajo, de jih s vinam vred prodajo. Odkar nozhejo vezh na Rajnu od

starih vin flifhati in vediti, terdi baron Babo, de so zhisto opustili fhego, velike fode narejati, ki so dershali po vezh sto zhebrov, in dan danafhenj delajo bolj pripravne; mende tudi tazih hraštov vezh nimajo. Po starim so jih pri naf delali od 16 do 24 dunajfkih zhebrov, sdaj pa, odkar se po vezh vina prideluje, in odkar so na vse strani komififke zefte odperli, de se ga lahko po vezh na vosu pelje, jih narejajo od 24 do 36 zhebrov, ali od 18 do 24 kvinzov. Kar jih je v nafhi komifii, so vezhidel okovani, malo kak star fodez je fhe s lefenimi obrozhi nabit; tudi blishnji gorifhki Ipávzi jih dajo vezhkrat okovati, doli nishej pa jih ni vezh kovanih. Šód is ipávške ali krafhke hraštové zhernjave narejen, de ni nizh beljave vmef — ki bi v mokrotnim hramu hitro strohnela — terpi, ko je dobro hranjen takó dolgo, de bi nobeni Ipávz ne mogel zeniti, koliko rodov bi ga samoglo vshivati. Lepa versta kovanih fódov je zhaft ipávškiga kmeta in prvi saklad med njegovim hifhnim orodjem; zhe on kogar poséбно zhifla, ga v vinohram peljaje pozhafti, 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.

Krajnfki in gorifhki Ipávzi! Kje boste zhes 50 lét hrašte imeli, fode is njih narejati? *) Vinorejo mozžno mnoshite, hraštorejo pa popolnoma v nemar pufhate! Ali se obadvé ne véshete? Ni ga zhes terdnjavo nafhiga in krafhkiga hrašta, ki is terdih tal rafteta; ni ga boljiga tudi ne sa fefárstvo morskih bark; kar jih

*) Na 29. dan Kimovza 1842, sjutrej ob fhtirih je prifhel zhes morje fraften pifh, ki mu pravijo uzheni na morju: v o d e n e, na fuhim pa: fápne hlazhe. V Terftu je potlazhil dvé barki v morje, na Krafu pa rasun drusiga je isrul in rasdrobil v neki globoki dolinizi hrašt sa 12 vos drév, bres de bi se bil nad drugimi hraftizhi na robu okoli in okoli dolinize kolzhikaj rastogotil; tazih prikasikov je bilo kar veliko viditi, de pri vezhlih isrutih ali raskrojenih drevestih se ni njih blishnjim in manjshim zlo nizh shaliga primerilo. Is Krafa je prifhel med Vrábzhemi in Šhtijákam v fhírokostí pol ure zhes Bérda, kjer je isrul in polomil vezh stó in stó hraštov — mende nar boljih, kar jih je fhe v komifii bilo — doli v Orehovzo, Št. Vid in v Podrago, je poshkodoval in pokonzhal veliko sadodrevja; v borjazhu ipávške grajfhine je eno nar vezhlih murv raskrojil, bres de bi bil okoli po ftrehah grada kake posébéne fhkode storil, in je Zherni Verh tudi mozžno poshkodovavshi, se v gojsdih sgubil. K veliki frezhi je prifhel, ne zhes tri minute fraftno fhumezh, fhe po nozhi, fizer bi bil morde tudi kakiga zhloveka, s svojo neisrezheno mozhjo vsdignil in po sraku letéti uzhil. Kakor je bilo po fhkodi posnati, je bil nar hitreji v vezh vezhlih in manjshih vertinzov rasdeljen. — Ki pred 16 letmi je bil tudi is morja tak pifh k nam pribuzhal, vsel je pa v podobi vertinza, ravno in stó vosko pot zlo malo poshkodovaje v gojsd, kjer si je pa drevje ruvaje, manj samresheno tudi ravno pot delal.

is njega v Terstu štefarijo, jih lahko, kakor naj terdnejši, po dragi zeni, tudi vunajnim zhesmorfskim ljudstvam prodajo. Sa milijone frebra bi jih lahko v Terst oddali. Shelesne zeste delate, kupzhijo povsdigniti, de bi se po njih vezh blaga vun in notri prepeljevalo; v kom bodo pa Tershashzhanje domazhe vun po morju, in vunajne notri pripeljevali, ko ne bo hraštov, bark is njih štefariti? Nikar ne rezite po oslovsko: nej trava raste ali ne, kadar naf vezh ne be! Vi bote sizer prešli, vašhi otrozi pa, ki so vašhiga mešá in kervi, ne bodo prešli, v njih bošite tudi vi naprej shiveli; ali bi ne bilo práv tudi sa-nje kaj poškerbeti? Dersháovladarstva bi imele po svoji dolshnosti, nemarnim in takó sanikarnim kmetovavzam, kakor majhnim otrokam, ki šhe pameti nimajo, v hraštoreji po poštavah poškerbnike poštaviti, de bi šhe prihoden ród is zhesar imel fóde in barke narejati.

Gosp. K. Majeršij je dal v Pefhtu 1826 kamnat fód sa 300 zhebrov, potem drusiga sa 3000, in šhe kasneji tretjiga sa 5000 zhebrov fosidati. Bliso imajo mármorno shilo, is ktere po sheljah velike plošhe rijejo. Zhe bi fódar naredil dolglat fód, popolnoma zilindráš, tó je, bres všiga vampa, zhe bi mu od snotrej vdelal šhe 2 ali 3 dná, in ga potem, ko bi se dalo, po dolgama popolnoma zhes fredo preresal, in flednjo polovizo na enako dolgo miso povesnil; tu imajo nafhi bravzi popolnoma sapopadek tazih fódov. Nápřed poštavijo vezh feshnjev dolgo plošho, jo terdno vsidavšhi na spodnje dnó, na-njo v potrebni primeri tudi sadošti fhíroko, pa druge v podobi pol kolebarja pokonzi — vezh ko jih je, vezh predalov bo v fódí — na lete štavijo is plošh vresane spodnjimu dnu enako dolge dóge, in jih svunaj s drugim sidanjem proti opirajo; takó fosidajo fód, de ima vezh predalov, in v flednjim lahko drugo vino.

Šhe 1835 smo gosp. Šhamfa, ki je sam v Pefhtu vino-rednik bil, poprašhali, kakó apneni fódí vinu flushijo, in vino fódam, kér ga ni vina bres vezh ali manj kiflobe? Desíravno se je gosp. Šhamf popred s lekarštvam (apotekarštvam), kot s vino-rejo pezhal, nam ni umel odgovora dati. Majeršij povsdiguje, v svojim zhes take fóde na svetlo danim svesku, njih lašnosti zhes vfo pametno méro; ko bi bil refnizo govoril, bi jih zhes-nje ne bilo, pa hvalusha jo sam pové, de ga ni šhe v tazih fódih vina nikoli zhes tri mešze hranil! — Baron Babo vsame v misli, de v pošlednjih zhaših so se od njih neflushilnosti preprizhali.

Nov fód, ki mora is v pravim zhafu vfehaniga in vsorjeniga, tó je, sadoftí vfufteniga lefá narejen biti, fe ima 4 ali 5 tednov pred terganjem pri kakim kálu, potoku ali fludenzu s zhiſto vodó naliti, — drugi ſhe popred doge namakvajo, ali jih v ſkladenzah zelo leto svunej puſtijo — bolj ko je vrozhe, bolj potegne vóda na-fe, kar je v njem prevezh ſagoltnoſti, zherne farbe i. t. d.; zhes 14 dni fe perva in zherna vóda is njega potozhi, in fe v drusih 14 dneih ſhe 3- do 4krat s drugo zhiſto nalije. Popred ko fe s moſhtam napolni, ga gré ſakuhati s ſſhivim apnam, ali ſlugam ali s kako flanizo; potem ga zhiſto ſprati in ſadnjízh s nekoliko ſhe kuhanim moſhtam, ali s vinſkimi tropinami, kterim fe nekoliko breſkoviga pérja ali kakih leſnik ali jabelk pridene, ſhe enkrat ſakuhati. Nalí ga sdaj pervikrat s nar niſhejim moſhtam, ſa naprej pa lahko denefh va-nj nar boljiga vina. Vinſka mozh pre-maguje hraſtov duh, in ko bi ſhe kaj po hraſtovni diſhalo, fe ga kupzi nikoli ogibali ne bodo.

Šóde, ki ſo vezh let prasni bili, gré s vodó in potem s moſhtam dobro ſakuhati, de bi vino is njih po kaki puſtobi ne diſhalo. Vſako ſakuhanje je treba vrelo v fód vlti, veho ſalopnjeno ſabiti in fód dobro pogugati, de gré puh po vſih rezizah. Operhnjene ali plefnejeve fóde imafh s kako metlizo ali klobuzhevno práv dobro ogarati, in jih potem oprati in ſakuhati. Vſe fóde, od kterih bi fe moglo miſliti, de ne bodo derſhali, ali kak ſlab duh imeli, je treba s dobrim ſakuhanjem rasmozhiti. Baron Babo ſvetije, de ſakuhanje bi fe ne imelo v fódu nikoli zhiſto ohladiti; pri naſ ga pa puſté vezhkrat po 24 do 30 ur v fódu bres vſe ſhkode. Nikar dobriga moſhta v ſlab fód vlivati; tó, ko bi ſhe ravno vſi vino-hranitelji ne priporozhevali, bi lahko vſak ſam raſumel.

Preſtaríh ali ſkaſheníh fódov, ki nimajo nizh lepe grampe, nikar pri kaki ozhitni drashbi ne kupuj; nikoli fe ni na take, po-ſébnó ſa poletje ſaneſti. Ko bi ravno vino v njih ne ſavrelo, bi utegnilo vender nategniti, de pri dobrim pokuſu tamno, kalno in ſhaloſtne farbe poſtane. Majerſij, ki je od kamnitnih fódov piſal, ſprizhuje, de ſe na Ogerſkim poſébnó po dobríh letinah v ſlaríh fódíh po vezh ſto in ſto tavſhent zhebrov takó ſpremeni, ſarbo in lepoto ſgubi, de ni vezh ſa noben prodaj. V tazíh fódíh ga gré po obílníh letinah po vſíh vinſkíh deſhelah niſhjiga vina kar veliko pod ſlo. Šód, v kterim je kadaj popolnoma ſkaſheno 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 ſte-fale. Marſikterimu nemarnimu in ſanikernimu kerzhmárju ſe v taki flabi poſódi vino takó ſpridi, de ga pivzi vezh ne priljubijo.

Biſter vinohranitelj mora vedno paſiti, de ſi ki ſam kaki-ga fódá ali fódza ne ſaſmrádi; zhe bi v kakim opranim fódu ali fódzu kaplja vóde oſtala, ali kaj droſhij, de bi pod njima, poſéбно na ſolnzu, léſ ſazhel trohneti, dobí vino od taziga fódá teſhák in ſlo ſopern duh, pri naſ pravijo: po bonfi diſhí (Faſſgeruch). Taziga duha is vina po nobeni zeni ne ſpravíſh, k vezhim bi ga ſamogel s nekimi raſreſanimi in v vino obefhenimi limónami ne-koliko ſagerniti in prijetniſhi napraviti.

Šód ſe pa da popraviti nar lahkeji s ſhivim apnam in vodó; taka s apnam nameſhana vóda mora dalje zhaſa v fódu, in ravno na meſti, ko je mogozhe ſa-nj ſvediti, kjer je trohnel, leſhati; treba ga je pa vender vezhkrat gugati in obrazhati, in s tako apneno vódo ga raſmozhiti. Ko bi v kakim fódu ſagledal vezhi ali manji proſtor rumenkljate pleſnjáve, uzhé vſi kletijſtvovavzi, de ſe mora tak proſtor do ſhiviga ſteſati, fizer pa, de bi ſhe bolj práv opravil, raſfuti ga in foſhgati.

Kadar v naſhlih krajih is ſuhih hramov vino is foda 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 obríſati in jih s ſherezhim ogljem, ki ſe v kaki poſódi fkosi vratiza va-nje dene, poſuſhiti; tudi pri naſ jih nekteri takó s ogljem fuſhé, poſéбно 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 vinohraniſke bukke od tam govoré, take prasne fóde s ſhveplenim puham, kar ſe da, nakadijo in jih ſabijejo. Kér takó kiflogás ſgoriyſhi ſe s ſhveplam ſklene, ne more vezh v fódu nobeniga trohnenja ſpozheti. Pravijo pa, de tako ſakajenje gré vſake 4 ali 6 tednov ponoviti.

Naſha ipávſka ſhega prasne fóde v mokrotnih vinohramih, ki jo tudi goſp. Dohtar Pozzi *) uzhenik kemije in ſhivinosdravilſtva Milanesham priporozhuje, obſtoji v temle, de, kadar is fódá vino

*) Del vino, delle sue malattie, dei suoi remedi. Del Dottor Giov. Pozzi etc. Milano 1819.

potozhimo, ga puštimo poslednje 3 do 6 bokalov v njem in ga popolnoma 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 spodbošti. Po ti fhegi se dajo fódi, ko so dobro samafhéní, dolgo zhasa dobri obdershati, in ko se poskerbi, de niso nikoli bres potrebna vina. Taziga vina v fódu puštiti, ali ga pri-liti, pravimo: mu shivesh dati. Ko tak fód ob bendimi, odma-fhivfhi ga, povonjamo, nam difhi kot roshize. Vino se is njega potozhi in v jejih oberne, s dvema ali tremi brantazhi vóde dobro od spodaj splahne, saprè in s moshtam naliže. Nikoli nimašh fóda ne s moshtam ne s vinam naliti, de bi popred na-nj v darfhi 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-fe ne potegnilo, in kdor ni fnagoljub, ne bo nikoli in nikakor priden vinohranitelj.

Vse posóde, kterih se potrebuje pri obiranju in mafhzhenu svenjeniga grósdja, pri presnemovanju ali natakvanju poséбно shlahtnih vin, sgoštikov, esenz i. t. d. — gré s zhisfo vodó dobro oprati, in jih sadnjizh s navadnim vinam splahniti.

Kadar v posufhenih fódih, ali fizer kaj grampe odpade, jo gré spraviti, fizer pa daj fóde ofstergati — de bo kaj vèrglo. Med tem, ko smo bili perve dni pretezheniga Kimovza v Ljubljano fhli, je dal Jerni Trofht, od sv. Jurja 1820 nafh hlapez, hifhnik, kmetijstfovavez, vinohranitelj, kozhijafh i. t. d. — nafhe, na borjazh snefhene fóde dvema Brizama sa 101 gold. frebra posstergati. Rekla fta, de pri nobenim gospodarji je nista fhe tolikanj, pa tudi svoje shivi dni ne fhe takó lepe grampe stergala; tropine potlazhijo namrezh v nafhlih badnjih droshje na dnó, de jih pride zlo malo v fóde. Is radovedljivošti smo jo svagali, in bilo jo je zhés 10 zentov; plazhala fta jo tedaj le po 6 krajzarjev funt. Ko bi jo bili dali na svojo van posstergati, bi bili 20 do 40 gold. vezh sa-njo vseli, sakaj ipavfka grampa je takó lepa in od Ter-shafhkih lekarnikov ali apotekarjev vezh od druge obrajtana; pa grampo stergati is nefuhih fódov je kar soperno delo, in domazhi ljudje niso na-nje kaj naversheni. Pred 10 letmi smo jo bili tudi dali nekimu Krafhovzu zhés, sa 80 gold. posstergati.

Dvojna je fhega s frovim, belim moshtam fóde nalivati, de bi v njih savrèl; ali jih napolnejo do vèrha, ali ne do vèrha:

1) Ti, kateri fódé do vérha nalijejo, hozhejo de bi jim mofht vse sgorne pene smetal; k temu potrebujejo sa 24 zhebrov dershezhi fód, ki 40 do 60 bokalov enaziga mofhta, s njim fód, kadar naj gorje vrè, dobro salivati, de bi tudi v refnizi vse pene vun vèrgel; pene vlovijo pod fódam v kako posódo, kravajze s njimi samefiti, kaki vinzhek, ali s tropinami vred shganje is njih narediti. Tako vino, ki je dobro smetálo, postane zhišfíhi, krepkeji, resneji in mozhnejí, pa tudi sdravfíhi in nekoliko obdershljivfíhi.

2. Drugim pa, katerim sgornih droshij ali pèn ne smezhejo, postanejo vina ref bolj fladkljate, pa tudi mehke, shlesaste, manj biftre in manj mozhne; do konza spomladi gré take vina popiti, kakor sploh vse vsakdanje fladke vina in vfih vinfkih deshel; po tazih rada glava bolí, tudi flabotnim shelodzam nifo kaj tezhne.

Šóde, kateri vezh ne briklajo, gré samafhiti ali savéfíhiti, de bi se alkohol ali vinozvet is njih, poséбно pri gorkim vremenu, kakorfhno je fhe vezhkrat po bendimi, ne kadil; práv ni ne, ko se dajo vina nepotrebno vefhiti.

Dokler mofhti briklajo se morajo vfak 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 vefhilo; sakaj ravno na méro proftora, po katerim srak do vina prihaja, mu fhkodije kiflogás, in tudi na enako mero fe vino vefhí, ali zvet is njega puhtí.

Vinohranitelji vfih deshel fo, kar salivanje vtizhe, enake safstopnofí, de je namrezh treba salivanje imeti sa boljiga, in kó she ne boljiga, faj vender enakiga vina, kakor je v fódih.

Vinorédnikam okoli po vfih tih krajih, kateri upajo do konza Velkitravna fvoje vina oddati, ne kashe jih presfneti, jih tudi ne presfnemvajo. Vina gré presfneti, kadar fo se she vzhíftile, ki Pro-fenza, ali Švezhana, k sadnjim Šufhza, pri bistrim in ojstrim vremenu, de bi se pri pomanjkanju gorkote tolikanj manj alkohola ali zvetu is njega fkadilo. Pri gorkim in mokrotnofim sraku bi tolikanj vezh zvetu is njega spuhtelo, in vezh vodeniga fe s njim fprijelo.

Deshelna fhaga vina presfnemovati ni kej korifna; vino tezhe s dolgim zurkam v brantazh, tù se mozhno s srakam vbiva in mefha, de zvet is njega puhtí, kiflogas pa is sraka, in kaj vodeniga vane grè; ravno takó tezhe is lija s dolgim zurkam v fód, na njegovo dnó bije, in se po vfim fódu raskropiva, de se snovizh s sra-

kam možno meſha, kiflogáſa in vodeniga ſe napiva, alkohola pa ſgubiva. Od preſnetiga vina pravijo, de je vbíto; kaj hoſhe tó reſhi? Nad zvetam je ſgubo terpelo, ni vezh možno kot popred, in ſhkodljiviga kiflogáſa in vodeniga ſe je napilo.

V veliko kletijſkih ali vinohraniſkih bukvah, ki jih bres vſe ſkuſhnje piſatelji prepíſujejo, ſe najdejo uki ſ neko nalaſh narejeno trómba (Pumpe) ali ſ pomozhjo meha in drusiſh priprav preſnemovati; vſe take priprave ſe nam zlo nizh pripravne ne sdé. Kaka tromba! in kakó bi ſe neki v vehi fódá vterdila, de bi od ſpodaj droſhij zlo nizh ne obgugala in ſblodila? She zhes 20 let preſnemvamo ſ pomozhjo dveh meſhizhev, od kterih ſmo ſhe pri ſpravljanju moſhta nekaj v miſlih imeli; daj ſi narediti eniga dobre tri pednje dolsiga in priveshi ga na kanelo; práv tiho, bres vſiga rovfhtanja in ſhumenja ti bo po njem is fódá vino v brantazh teklo; po drugim pa 6 do 7 pednjev dolsimu is lija kar tiho in tudi bres berklanja v fód. Marſikteri je ſhe ob preſnemovanju v naſh hram priſhel; pokasali ſmo mu nekaj preſnetih in nekaj ne ſhe preſnetih, pa ni ga bilo ſhe takiga, de bi bil gotovo raſlozhil in nam povedal, ktere ſo ſhe preſnete, in ktere ſhe ne! Po deſhelni ſhegi preſnete, ferkaje kiflogás in vodeno, raskropivſhi in vbivavſhi ſe v fódu, otergavſhi tudi tanjko grampizo in ſe ſ njo ſdruſhivſhi, — vezhkrat kar možno natégnejo in otemnijo, de ſo ſhaloſtne viditi, dokler ſe ſnovizh ne vsorijo; pri naſhih pa ga tudi v temle ni nobeniga raſlozhka.

Švoje preſnemovanje vſelej takó naſtavi in ſpelji, de ne boſh nikoli nobeniga vina, faj ne boljiga pri enim preſnemovanju dvakrat, in pa ſhe zlo na sraku bres meſhizhev, pretakoval; omiſli ſi dober fód, vſvoji ſi ga raji pri ſoſedu, kakor de bi vino v badenj ſpravil, in ſopet v opran fód potozhil; nameſti edine bi pri takim delu trojno ſhkodo imel; vino bi ſe ti v badnji veſhilo, kiflogás na-ſe vlekle, in pri drusiſm potakovanju bi tudi kar veliko zveda ſgubilo in kiflogáſa dobilo; tako vino je vbíto in natégne, de je kaj! —

Droſhij ne gré v kak fód ſpraviti, de bi ſe 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 poſnemovanju iſfazhi. K temu delu imajo Ipávzi nalaſh ſhaklje, ſlednjiga is lakáta ohlánzhjiga platna in neke kljuka, dolge po ſeſhnji, od ſpodaj na konzu ſ nekim okoli ſreſanim ſhlebizhem previdene; kljuka ſe v ſhakelj vtakne, in na ſredo konez ſhaklja ſe 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 obefi. Okoli bokala ga ftezhe is shaklja motniga, potem je pa vino, ki mu fazhniza pravimo, take tanjkosti in lepote, de ni isrezhi; s tako fazhnizo dolijemo v svojim hramu v primeri pefnete fóde.

Ko is shakljev vezh ne kaplje — ki po 36 do 40 urah — jih ne prevesujemo po deshelni navadi nishej; fazhniza bi ne bila vezh tanjka, temozh jih vsamemo doli, slijemo is njih, kar je redkiga v kako posódo, goste pa, kar se jih shakljev dershi, denemo posufhiti; s redkimi pa snovizh shaklje, ki so med tem oprani bili, nalijemo; takó se pozhasi vse vino is droshij spravi. Šuhe droshje tudi prodajajo, de v fabrikah grampo is njih kuhajo. Kdor bi hotel fazhnizo posebej spraviti, naj ji da nekaj zhasa, de se vsori, prezej ni kaj prevezh sdrava, pa tudi po shaklju difhi. Gosp. Šhamf pishe v svoji ogerfki vinoreji, de tam v nekih krajih fazhijo s flanelastimi shaklji naj hitreji, pa ne droshij, temozh motne ali kalne vina; take vina se dajo po besedah baron Babota tudi dobro isfazhiti v kaki visoki in pokriti kadi na rasmletih zunjah, ki so ravno pripravne, popir is njih delati.

Teshko je ljudi ob neko prasno véro pripraviti, ki se je she daljezh okoli safejala in vkoreninila; taka prasna véra je, s droshmi nishji vina popravljati. Droshje obfóje is grampe, shlese, gnjilzhnih rezhi i. t. d. tó je neka smef, neko blato, ki ga vreli mosht, ali kafneje vino pri tihovrenju is febe na dnó mezhe. Kakó bi se neki s takim blatam vino popravilo, je teshko rasumeti. — Šaj je she nekaj vina v droshjeh? Tó je ref; pa kakshno vino je? ali ne nar nishji, nar flabji od vfiga, kar ga je v fódu? ali se vinozvét, ki je veliko lahkeji od vodeniga, ne vsdiguje v fódu vishej? ali jih ni veliko, ki imajo gori visoko na dnu zhepinze, de bi is fóda bistrifhi, in ko je dobro salopnjen, tudi mozhnejši vino pokasali? Zhe she shelifh 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 neumneshe? Takó poboljšhano vino je gotovo flabfhi, kakor je popred bilo, sató, kér nisko vino, ga pretakovaje, prelivaje, in s srakam vbivaje, veliko vezh zveta sgubi, kakor bi ga moglo koli na blatnih droshjeh sopet dobiti, in s srakam ga dobro meshaje, se samore s njim, ki je she

famo na febi prevodéno, fhe kaj vodéniga is sraka sdrushiti, in kiflogás, fe s njim sprimfhi, ga tudi poboljšhal ne bo.

Prasna je ta—jih flifhimo od vezh strani rezhi — faj Franzosje, Nemzi in Šhtajerzi takó ravnajo, faj marfikteri vinokupez, ko pri naf dva sóda na krish kupi, in boljiga popolni, veli nishjiga na njegove droshje pretozhiti. Ne famo tó, fhe mnogo drugo prasno véro jih veliko okoli terdi, pri vsem tem refniza ostane le refniza. Tako vino fhe veliko zhasa po droshjeh difhi, tó ni nobeno poboljšhanje; s droshjeno shleso samorefhi kako tèrdo ali kiflobo nishjiga vina nekaj zhasa in nekolíko sagerniti, tem fe pa ne rezhe popraviti, marvezh po flovenfko: flepariti. — Sa dalje zhasa, kadar fe tanjka shlesiza sopet vleshe, je vino tèrdo ali kiflo kot popred. Naj rezhejo tedaj kerzhmarji, kar hozhejo, ozhitna je, de s droshmi fe nishji vina ne dajo poboljšhati, marvezh de fhe na zvetu sgubo terpijo. Par zekinov mu radi damo in s vefeljem, kdor naf bo is narávopoftav ali kemijfskih refniz preprizhal, de s droshmi fe samore v refnizi nishji vino popraviti. Dobro pómimo, de fmo pred 16 ali 18 letmi pravizhno, natifnjeno zefarfko prepoved brali, s droshmi vina popravljati.

Rajnfka deshela od vfih drusih nemfhkih narshlahtneji vina rodi, takó jo terdijo vfi Nemzi; de je, kér bolj proti feverju leshi, tudi veliko hladneji od nafhih krajev, kdo bi tega ne verjel? in vender Dohtar Ritter in baron Babo sprizhujeta, de tam, kjer imajo hladneji vinohrame, vfako vino, she v pervim letu svoje flarofhi po trikrat presnemejo. Kakó, deshélani! ko bi nekterismed vaf fvojih vin do fv. Petra ne prodali, ali bi ne bilo práv, de bi jih v fvojih bolj gorkih krajih in flabfhih hramih v drugizh presneli? Vi porezhete: ni naváda; tudi mi vémo, de ni naváda, pa fvetvamo vam s dobro vefjó: florite, de v navado pride, in ko bi ga kakor Rajnzhanje med Šhmarnimi mafhami v tretjizh presneli, tudi nizh greha bi pri tem ne bilo. Kaj bi pa ljudje rekli, ko bi ga v drugizh, ali fhe zlo v tretjizh presnemovali? Naj rezhejo, kar hozhejo, kaj rezhejo neki na Rajnu? Tó je ravno snamnje, de je fhe deshela s tamó nevédnosti sakrita, ko fe zhlovek framuje ozhitno floriti, kar je práv; Bog daj vender enkrat norzam pamet! Vpeljajte faj drugo presnemovanje ozhitno v navado, in nihzhe ne bo vezh od tega befedize zhehníl!

Namemba vfiga presnemovanja je ja gnjilzhne rezhi — tiíli, ko pride kiflogáf do njega takó nepokojni kváf — ki jih vino is

sebe na dnò poklada, od njega odlozhiti, de bi se pri kakim priходу gorkote ne vsdignile, ne sabavljale, in vina k daljnim raspadanju ali prefkoku 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 tergalò, in vremen, v kterih se hranijo, pa tudi po raslozhku hramov, fódov in hramijstovanja se vsakdanje vina veliko hitreji ali kasneji vsorijo, to je, nar visokeji stopnjo svoje dobrote dofeshejo; nektare 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 faj po letu va-nj ne sleslo, pa tudi ne takó gostiga leseniga fóda, de bi tanjki kiflogás po njegovih neshtevilnih, ako ravno nevidljivih luknizhizah va-nj do vina ne prifhel. Popred pa, ko od tega dalje govorimo, moramo she nekoliko od drusih refniz v misli vseti.

B. Narávopostave, ki se veshejo s vinoobdershljivostjo.

Alkohol, ali zhist in bresvoden vinozvét je sam na sebi popolnoma obdershljiv, tó je, se ne spridi; pa smed vsih drusih mokrot se nar hitreji in tedaj prvi s obzhutljivo gorkoto fklene, in pod podobo nevidljiviga puha beshi ali sgine; kmet pravi: posufhil 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 samafhijo; de si lih ima shganje bliso polovizo vode 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 foli, sagoltnosti in sirupa ali gnjilzhnih rezhí v njem popolnoma rastopí, de je slo tanjko, vse drugo pa pahne is sebe na dnò, kar droshje imenujemo. Perva tedaj in nar poglavitnishti narávopostava v svesi s vinoobdershljivostjo ima ta glaf:

I. Zhe je vezh zveta v vinu, obdershljivshi ali stanovitnishti je; vinoobdershljivost je tedaj v ravni primeri s njegovim zvetam, pa tudi vinozvét je v enaki ravni 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 refnize terdijo vsi kemikarji po uzhenosti, in umni vinorédniki vsih deshel is vsakdanjih skufhinj. Zhe gremo po zeli Ilirii

in na vse kraje vinfkiga svetá poprafhat, ktero grosdje da mozhneji vino? in ktero vino je stanovitnifhi? Le ta glaf bomo saflifhali: zukreno grosdje da mozhneji vino, in mozhneji vino je stanovitnifhi. In vender, o zhuden in neisvedljiv vinorédnik! — Komaj stopifh is vinohrama, kjer fi to bolji vino pokufhal, in grefh k tertodélu, pa fi she na te refnize posabil; torej je vinoreja, vneta sa tvoje dobro, prijasno te po tvojih gorizah vodivfhi in sprejemavfhi, ti pokasala, kakó imafh shlahtneji tertne plemena, zukrenifhiga grosdja, v prekfolnzhnih légah, pritlizhno in s potrebnim shivesham rediti, dobro obdelovati, smandavati, jim po mogozhnosti na golih tléh folnzhne gorkote naklanjati, in terganja ne prehiteti. Ali ni she Virgil, kmetijfivo prepevaje, nauk in fvét dal rekozh, de bendima ima poslednje delo kmetovavza biti? in Rajnzhanje, ki fo po sprizhevanju Dr. Ríttérja, s dnevam fv. Góla, to je 16. dan Kosoperfka vselej bendimo odperto imeli, fo jo po isgledu Jansheviza (Joannisberg), de bi zukrenifhi grosdja, in is taziga mozhneji vina pridelovali, v poslednjih zhafih sploh na posledne dni Kosoperfka, ali na perve dni Listopada v navádo vpeljali. Vfi uki vinoreje namenujejo zukrenifhi grosdje in mozhneji vina, torej te je dalje poduzhila, mosht na tropinah, v pokritih badnjih kuhati, in po mefhizhlih, de bi se zvét is njega ne kadil, v sóde spraviti, in kasneje ga tudi ravno tako presneti. V bendimfkih hramih, tudi sarobljene gospode, se vidijo pri presnemovanju in polnjenju vezhkrat fém ter tje take nemarnosti in sanikarnosti, de bi moglo umniga zhloveka ferze boléti! Pri svoji veliki nefkerbi mislifh, „faj bo vino dovelj mozhno“. Prasna je ta; nar revnifhi kupez, ki ga morde nima boshjaka v arshetu, oprafhuje le po dobrim, to je, mozhnim vinu. Kar koli zvétu is vina spuhti, naj bo vezh ali manj, je sguba sa-nj, pa she vezhi sa te; umno poskerbi tedaj, de mozhí ne sgubi, fizer, zhe dafh, poséбно is nishjih vin, she to malo zveta, kar ga imajo, fkaditi se, kaj bosh neki potem imel? lushizo! —

Tri firelaje od Sadra je vaf, ki ji pravijo Albánfka; neki fhkof is turfške Albanije v Sader prestavljen, je nekaj Albanesov feboj pripeljal, in jih pred meftam vfelil; kateri fi hifhize sgol is kamnja sidajo, de ga ni serniza pefka, ne drobze apna vmes. V Tèrftu fo pa hifho pred zlo malo zhafam fosidali, de jo v Ilirii ni zhés, in Tershafhtvo (Tergersteum) ji pravijo. Sdaj fo vafhe vinza fém ter tje albanfkim hifhizam pri Sadru podobne;

ko bi se pa vinorejstva práv nauzhili, Tershafhtvu bi podobnih poštale; sakaj kakor je bilo veliko vednosti, fkerbi in dela potrebno, Tershafhtvo fosidati, je tudi treba veliko vednosti, marljivosti in truda, možno, tedaj shlahtneji in obdershljivih vino narejati in ga práv hraniti.

Vsi, ki se s umnostjo in marljivostjo pri kaki veji kmetijstva — takó tudi pri vinoreji — preflavijo, so nar sveteji svesde na nebu kmetijstva, poštanejo s svojimi isgledi dobrotniki zhloveshtva, in se jim ravno kakor tudi tazim fabrikantom, rokodelzam in preflavitnikom vseh drusih stanov, nar bolje godí, gorjé pa tem, ki se poslednji in pa fhe mersljivo in toshljivo sa njimi vlezhejo! Takó je bilo od sazhetka fvetá, pri vseh narodih, in bo, dokler bo fvet stal.

Vse svenvanje ali posufhenje 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 fhirokih velikih ponvah na sherezhim oglju; ravno is tega namena pušé fém ter tje nishji vina smersniti, de bi se voda 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 vseh strani fo priporozhvali vse moshte na tropinah pa v saviturjenih ali sandnitih badnjih kuhati, de bi veliko možneji vino poštalo. Neki gosp. Humel je uzhil poštaviti v pripravno luknjo sgornjiga dna na badnju kljukašto zev, de bi po nji vogelnokifli gás v drugo s vodó nalito pošódo fhel; vsel je famofebno zefarfko pravizo takó mosht kuhati, in jo je flednjimu, ki bi jo hotel posnemati, sa 120 gold. ponujal. Neka franzoska dekliza po imeni Elisabetha Shervé (Gervais), bolj umetna od njega, je pa snajdla pripravo, vse, kar se is taziga badnja fkadí, takó vloviti, de nasaj v badenj kaple. Mnogi vifhji poštavljeni fo ji — mende sali deklizi — kar je koli shelela, tudi pisano fprižhevali, de bi bila takó sa svojo od kralja poterjeno pravizo prodajaje vezh denarjev dobila; térdili fo, de po njeni fhégi mosht kuhati, se dobí, rasun boljiga vina, tudi defeti del vezh! is 10 pošód grosdja 11 enazih pošód moshta! — pa tudi is petih grosdja fhést moshta! O velikoufna franzoska ba-

harija! Tudi gosp. Humel, zhe ravno Nemez, ni bil nizh manj darljiv, primeri 60 zhebrov po njegovi fhegi kuhaniga mofhta, ne obéta manj ko 384 gold. na priraftku mére in dobrote dobizhka, in ko se njemu enkrat sa vfelej 120 gold. da, oftane fhe sa pervo leto 264 gold. zhiftiga dobizhka! — — Kdor prevezh obéta, malo ali nizh ne da!

Šlufhivnifhi pripravo fhe, kakor je Elisabetina bila, fmo dali v Gorizi is kofitarja sa 12 gold. frebra narediti. Kar je v tolstim panju s medam napolnjeniga fatovja, je bila v nafhi pripravi hladna vóda, in koder zhebelze med fatovjem gori in doli hodijo, je v nafhi pripravi fopar ali puh is badnja fkosi fhel, to prizho omersnil, in v kanzhikih nasaj v badenj padal, predenj je daljezh prozh s njim sdrushen vogelnokifli gás v neki drugi pofódi fkosi vódo na dan prifhel. Drusiga pofébniga nifmo pri vezh fkufhnjah nafhli, kakor de je bil mofht bolj farban, de je bilo nekoliko vezh vogelnokifliga gasa v njem, in de sgorno dnò, od fpodej mokro in vrozhe, od sgorej pa pri hudi vrozhini ali vetru presuho, fe možhno veshi, in ne da kakor tudi vratiza ne nikakor popolnoma vterditi in samafhiti. De je tudi fitno in slo nepripravno, fkosi vratiza mofht, s tropinami vred v badenj fpravljati, in tropine sopet vùn jemati, bo vfak lahko rasumel. Gosp. Humelnu je slo majhna rezh take terdne badnje, in fhe zlo od 60 do 100 zhebrov narediti, pa le na popirju! —

Nafhe, v tiftih zhafih s veliko natanjknoftjo fpeljane fkufhnje — is laftne priprave fe je lahko od ohlajeniga puha, ki fe je nasaj v badenj zedil, vlovilo in pokufilo — fmo bili od ranjkiga gosp. Dohtarja Majerja z. k. tukajfhniga komifijfkiga sdravnika naprofheni, marljivo popifali in z. k. kmetijfski drushbi v Ljubljano poflali. Danafhenj dan nihzhe ne vé od taziga mofhtovrenja.

G. F. Jullien, neki veliki vinoprekupzhevavez v Parisu, je fpifal franzosko popolnomo vinohranilftvo; v teh bukvah zhetertiga natifa pravi: niskim mofhtam, de bi vina is njih savoljo pomanjkanja zveta presgodaj pod slo ne fhle, je treba veliko shganja, zukra ali na ognju sparjeniga mofhta pridjati, de bi vina is njih možhnej in tedaj tudi obdershljivifhi in ftanovitnifhi poftale. Dalje on pifhe: de vinam, ki fe is Franzoskiga prodajajo, gré zveta prilivati, fizer bi fe fhe na poti ne obdershale; tudi jo s vfo franzosko odkritoferzhnoftjo in po vfih uftih pové, de gospóda is vfih vunajnih deshél, navajena domá na drage franzoske vina, pridfhi pa na

Franzóske fe silno zhudi, tú nobeniga tazih vin najti, kakor jih na svojim domu sa drage penese pije; sakaj pa neki ne? Jullien takó odgovori: mi narejamo vina drugazhi fvojim domoródzam, ko Talijánam; Nemzam jih pa moramo fhe drugazhi narediti, drugazhi Anglesham, in sopet drugazhi Rufam! —

Nar hitreji prilivajo Franzosje vinam sa vunanje deshele zveta namesti shganjá, de bi vina po kaki prismojenini ali drugi soperni rezhi ne difhale; tudi umijo v svojih po mojstrovsko narejenih shganjarijah ob enim zvet namesti shganjá narejati; to bolj vodéno vlovijo is enake, pa kar dolge zevi bliso kotla, in takó, de fe nasaj va-nj zedi, zvet pa na kenzu zevi.

Kakor veliko drusiga tudi tega ne pifhemo tukaj k posnemovanju — mende bi se pri naf tudi ne poplazzhalo shganjá ali fhe zlo zveta vinam prilivati — ampak k rasjafnenju nafhlih bravzov, de bi raji v grosdji na tertah zukra ifkali in po taki poti mozhneji in obdershljivifhi vina narejali, kér bres mozhi ali zveta je ni, in ne more biti nobene vinoobdershljivofti. Po nafhlih zefarfkih postavah je dovoljeno moshtu pred, ali med vrenjem shganjá prilivati; kafneji pa ga vinu priliti je ojstro prepovedano. Poglej: Medizinsche Polizei.

Vfi bolj severni vinohranitelji priporozhujejo nishjim vinam mozhnejiga prilivati in jih stanovitnifhi narediti; mi pa tega — rasun v slo majhnih mérah — nobenimu nezhemo fvetovati. Priporozhujejo tudi ob presnemovanju fóde sa niske vina, popred ko fe 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 mozhi in obdershljivofti vina isdal? —

She vfi léki, kadila in masila, ki fe v vinohranilfskih bukvah najdejo, in s kterimi si hozhejo pifatelji tazih bukev, jih osnanovaje in shivo priporozhvaje, vezhidel kaj penesov pridobiti, sprizhujejo, de okoli po deshelah je slo veliko niskih vin, ki fe ne dajo dolgo obdershati, vfi refnizeljubi vinoredniki in hramijftovavzi jo ali is lastnih ali ptujih fkuflhinj sdrusheno terdijo, de vse fredftva niske vina, ki fo fe is prevodéniga, shlesafiga ali kifliga grosdja naredile, obdershati, le sa malo zhafa sdajo, de take vina florijo to fvoje, in de pod slo gredó. Tó je ozhitna naráve pokora tem, kteri predersno s tertami v kraje saidejo, sa ktere nifo stvarjene! Kjer fe ne dajo po nobeni zeni faj frednje vina pridlovati, naj fe kmetovavez vérne, fvojo 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 nemfihko pifani fhtajerfki vino-reji, de kar ga kmetje na jushnovezhernih gorizah Zeljške krefije 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 Šhtajerfkiga, na Krajsfkodolenfkim in v vezhim deli Horvasfhkiga kakikrat primeri, pa tudi njemu, de se je prigodilo, in de na Rajnu marfkteri, fódéz sa svojo hifho naftavi, kadar je pa tretji del spitiga, je drugo sa kje vrezhi. Po poterdovanju Šhaptala je na Franzoskim veliko tazih krajev, v katerih se vina fhe do leta ne dajo obdershati, in de umni vinorédniki kar vfh vinfkil deshél dobro rasumijo in vedó, do kdaj bi se kako njih vin dalo pri navadnih okolifhinah dobro obdershati. Kadar pa vino po navadno hranjeno po svoji lafnosti do konza pride, de vfi léki pri njem nizh vezh ne sdajo; tó poterdijo tudi drugi franzoski in nemfhki vinohranitelji.

Satorej fo tudi v gorkih deshelah, kadar filno dobre vinfke letine pridejo, nishji vina po-nizh; ni jih mogozhe, ne v dobre fóde, ne v dobre hrame spraviti. Bog! de ga oddajo po ti zeni, kakor fi koli bodi! Zhe pa daljni kupez, sa zeno gredé, tako vino na dom pelje, kakó bi mogel od njega vse lafnosti 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 uft in nófa jih tudi drugih deshél raslozhiti in dobro posnati. Vinfki pridelek vfake deshele ima nekaj febi lafniga, to je, lafne svoje stopinize, po katerih se vina kakiga kraja med feboj raslozhijo. Kdor hozhe kako vino s pokufhanjem posnati, mora biti sdrav, zhiutih uft in nizh poshaften ali sadnit; zhe je vrozh, mozhno shejin, se je klobať ali fira najedel, mu bo vfako tudi frednje vino práv dobro; naj vsame sa dober poshirk v ufta, naj ga nekoliko ogreje, pozhasi fkosi nóf dahne, in potem v vezh manjih poshirkil v shelodez spuť. Takó bo nar manjshi neprijetni duh saposnal; bolj na naglim ko se ufta po njem pofufhé, bolj je zvetno ali mozhno; kolikor fo zhihte vina bolj shive farbe, toliko vezh zveta tudi imajo, mozhnejši fo sató, kér se je farba v obilnosti zveta lashej in bolj popolnoma rastopila. Ko bi ga kaj po gérlu

prafkalo, ali se mu po njem rigalo, flabo 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 pijefh. Tudi fo gorkeji vina prijetnifhi sa pokufhnjo, in bolj v nóf vdarijo, kakor bolj hladne; pri tih je ni tolikanj gorkote, de bi se takó naglo s zvetam fpirjela in ga hitro v nóf nefla, torej se vezhkrat priméri, de kupez mozhnejši vino v hladnim hramu popuſti in se nishjiga v gerkim poprime.

Po dunajfki vinovági, — ki jih narejajo meſingafte in freberne, in ki se na tó opirajo, in fo tudi po tem narejene, de vino je loſhji od vóde — se dajo le vina nekiga kraja med feboj, ne pa vina vezh deſhel, primeriti. Naſhe nizh zhiſhzhene ali blojene vina kaſhejo na imenovani vagi, in fizer poljſke 3 do 5, in nografhke od 5 do 9 ſtopiniz. Ko bi jih po nemfhki 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 nemfhkih. Popred v miſli vſeti goſp. Onoráti piſhe, de navadne Napolitanſke bolji vina, bres de bi jih ſgoſtili, fo teſhke ravno kakor vóda; kakó bi jih pa s dunajſko tehtnizo nemfhkim primervali? tudi naſhi ſgoſtiki ali efenzi, naj bodo ſhe narejeni, kakor ſi bodi, fo vender le teſhji od vóde.

Napolitánje imajo po beſédah goſp. Onoráta váſhize, moſhte vrovnavati; ko váſhiza kaſhe, de je pregoſt, mu vóde prilijejo kar je práv, de poſtane is njega dobro, kakor fo nar bolji navadne deſhelne vina; ko kaſhe pa, de je prerdek, tó je, premalo zukren, ali ga práv ſparijo, ali pa mu ſparjenja prilijejo. Tudi goſp. baron Babo in drugi Rajnzhanje imajo váſhize, de po njih priméro zukra v moſhtu ſpoſnajo; ſmaſtijo nektece 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.

Škuſheni vinorédniki in kupzi ne potrebujejo váſhiz, po kterih bi vina ſpoſnavali; biſtro okó, tanek nóf in zhiſte uſta jim vezhidél bolj práv ko váſhiza povedó, kaj de je v kosarzu. Nar ſhlahtnejši vina, ki fo vezhidel tudi nar mozhnejši, ſe po vſih vinſkih deſhelah nar lahkeji in nar drashji prodajo. Vſi velki vinoprekupzhevavzi na Nemfhkim take vina po mogozhnoſti, vezhkrat hitro po poter-

ganju, in fhe v moſhtu po zeni pokupijo; ne ravno vſelej jih ſtárati in zhiſte tózhiti, marvezh de bi frednje, 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 poſéбно dobre vina poſledne bendime na ſpodnjim ſhtajerſkim poprodali.

Nemſhki in ſeverno-franzoski vinoprekupzhevavzi možno fhpgajo vina is 2 do 4 vinſkih krajev v snanih primérah fkladati ali meſhati (verschneiden), niſhjemu prilijejo mozhnejiga, terdimu, kiſljatimu fladkejiga i. t. d. in tó delajo vezhidel po zeni, po kateri bi ſe imelo takó ſloſheno vino tozhiti.

Goſp. Jullien terdi, de takó ſloſhene vina ga nimajo vezh nobeniga poſébniga duha, kakor ſo ga imele popred poſamesne, is kterih je bilo poſlednje ſloſheno. Tudi ſe ne dajo, kakor bi zhlovek miſlil ali ſhelel, vſelej mnogoverſtne vina dobro ſloſhiti, ali ſdruſhiti. V tem ſo potrebne vezhhlétne 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 naſhlih rebrih pridelujejo, ſo naſhim enake, kar jih pa ſvojih domazhih imajo, ſo druge baſhe in drusiſh laſtnoſt; kér ſo manj, ko naſhe, vsorjene, ſe bodo, ko jih pomeſhaſh, poletu ſjedle, tó je, bodo mótné poſtale in veliko zhafa vréle. Tudi ne gré po vinoprekupzhevavſko Verhóvza vrozhimu ali ſhejnimu kupzu ſa Ipávza prodajati, fizer 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 zhafa ſe da obdershati. Grenkoſagoltnoſt je neka vkup vlezhejozha in možno ſtiſkajozha rezh (Gärbeſtoff, adſtringirendes Princip); ko ſelene ofkórfh 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 fhe ſnano. Najde ſe mende v vſih dreveſnih lubádiſh, vezh jo je v primeri v verbovim, in fhe vezh v hraſtovim lubadu; fhe v obilniſhi méri je prizhijozha v ſozhniſh lubádiſh; tudi v hraſtovim leſu jo je kar obilo, ſatorej je hraſtov léf nar terdnejſi od vſakiga drugiga leſá; grenkoſagoltnoſt ga terdno veſhe, de takó hitro ne raſpade.

Kar Ipávzi hraſtoviga leſá na tertorejo obernejo, ga obélijo,

tó je, lubad is njega sreshejo, in ga v fhopke ali butarize svesa-niga strojarjem ali prékupzam sa zhreflo prodajo. Marfikteri ubógi fi v ptujim borfhtu kaj hraštovine vsvojijo, de zhreflo od nje prodajo, s lefam ti pa kurijo. Takó se zhedalje hraštove meje srejjzhvajo, de smirej manjshi in redkeji postajajo. Tó nanese tudi nekoliko velika kupzhija s zhreflam v Tèrft.

She ko je bil od vinovrénja govor, fmo rekli, de, ko bi kdo v kaki vífhji posódi srelo grosdje práv po lahkama tlazhil, bi mofht, ki bi se spodaj zedil, nizh farbe in grenkosagoltnosti ne imel, de tedaj kakor farba tudi grenkosagoltnost ni v grosdnim fóku, ampak v grosdnih lupinah in poslednje tudi v hlaštinah. Špravi se pa is lupin in hlaštín na dvojno visho: ali s vezhkratnim prešhanjem, zhe se vselej vmes tropine srahljajo, kakor imajo po Nemfhkim sploh navado; ali pa, ko se da mofht na tropinah vréti; tù gorkota, ki po svoji lastnosti vsako rezh vezhi naredí, ras-shene nevidljive luknjizhize v lupinah in hlaštinah, de alkohol polishe in poferka is njih grenkosagoltnost, ki se to prizho v njem rástopí, in kér se fhe sadnjizh tropine, ki se je mofht na njih kuhal, tudi sprefhajo, je ozhitno, ko se prešhenina vinu prilije, de tako vino postane fhe bolj grenkosagoltno.

Ako so ravno feverni vinorédniki bolj soperni vinovrénju na tropinah, in svóje bele mofhte le v fódih kuhajo, jim vender kar veliko grenkosagoltnosti dajo; kér, kakor fmo ravno povedali, jo s vezhkratnim prešhanjem tropin is teh spravljajo, in prešhenine ali prišiljenja vinam prilivajo. Gosp. Rath pravi, de Šhtajerzi s veliko marljivnostjo prišiljenja po priméri v fóde dolivajo, in tó jim fhe le pravi poper ali fhtupo (Würze) da, de postanejo bolj résne, krepke in tedaj štanovitnišhi. Ozhitno je pa tudi, de, zhe bi kdo hotel kako poséšno ljubo in fladko vino narediti, mu ne sme prešhenika prilivati. Kar pa vina is svenjeniga grosdja vtizhe, mu vsi is kraja in vso prešhenino prilivajo sató, kér bi fizer zlo malo efenza naredili, in vezhidel tudi sa filno fladkiga ne marajo.

Med Franzosmi je bil pred vezh letmi velik prepír vftal, ali de bi se dal mofht le na grosdnih lupinah, ali pa tudi na hlaštinah vréti. Šhaptál je to pravdo v prijasnosti takó le rasfodil: zhe hozhefh vino fladkeji in prijetnišhi, pa manj možhno in manj štanovitno imeti, obiraj grosdje in daj mofht le na lupinah vréti; hozhefh pa, de bo vino možhneji in štanovitnišhi, pa manj ljubo, nimafh grosdja oberati ali jágod ofuti, ampak kuhaj ga na lupinah

in hlaftinah. On sprizhuje, de v vezh krajih po Franzóskim so bili sazheli grosdje oberati, in de so mofhte le na lupinah kuhali; kër so se pa preprizhali, de niso bile vina vezh takó stanovitne, so oberanje jágod sopet opustili, in mofhte na lupinah in hlaftinah po starim kuhali. Šhaptál sprizhuje tudi, de v vseh tistih fran-zoskih krajih, kateri so prevezh v fredí vinfkih deshel, ne morejo svojih vin na nobeno stran prodajati, in de so tedaj prifiljeni jih v vinozvet spremenovati, de jih loshej prodajajo, satorej jih na lupinah in hlaftinah kuhajo, in takó kuhane, jim dajajo kar obilo vezh shganja.

She gosf. Mopèn (Maupin) *) je pred 73 letmi terdil, de vinovrénje na lupinah in hlaftinah samore stanovitnisthi vina narediti; kër hlaftine pripomorejo poséбно nishjim vinam, de so bolj rësne, krepke, mozhne in obdershljivishi, fizer bi postale premehke, mlakaste, vlezhljive in manj stanovitne. Franzoski enologi ali vino-umi (Gentil, Labadie, Cadet de Vaux, Fabbioni) in Talijanški (Davanzati, Ricci, Pozzi i. t. d.) jo terdijo s enim glafam, de se morajo poséбно frednje in nishji vina, ne famo na lupinah, temozh tudi na hlaftinah kuhati; takó dobé vezh alkohola, so bolj rësne, krepkeji in tedaj obdershljivishi. Le beséde famiga gosf. grofa Dándola, ki je eden prvih in nar flavnisthik Milanfkih kmetijstvovavzov, in tudi morde prvi shidorédnik, hozhemo femkaj djati; on pravi: **) „napolni dva badnja s enakim, postavimo, frednjim grosdjem, naj bo grosdje v enim obrano, tó je, bres hlaftin, v drusim pa s hlaftinami vred, boslh vidil, de to, ki se je na hlaftinah kuhalo, bo bolj práv in mozhnejí vrélo, in vino is njega prijetnisthi sa pokuš, krepkeji, mozhnejí in obdershljivishi od uniga, ki je le na lupinah vrélo.“

De hlaftine obstojé med drugim is neke kiflobe, is lugaste soli ali grampe, in is grénkosagoltnosti, jo vsi terdijo; kakó de pa k popolnisthim svrénju mofhta in k mnoshenju alkohóla ali vinozveta pripomorejo, tega she nihzhe ne rasumi; vsi pravijo: breshtevilne fkushnje tó sprizhujejo. Ni ga bilo she ne kemikarja, de bi bil vse svoje vednosti s poséбно in vezhlétno marljivnostjo nasvedenje she mnogih nesapopadljivih prikaskov pri vinu obernil. Toliko je pa is tukaj raslosheniga ozhitno, de vrénje mofhta 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 obdershljivosti vin pripomore; pervizh namrezh s mnoshenjem alkohóla, in drugizh s mnoshenjem grenkosagoltnosti.

Nefhtevilne fkuſhnje mnogoverſtnih vinſkih deſhel ſprizhujejo, de grenkosagoltnoſt kar veliko pripomore k obdershljivosti vina; po ſvojih laſtnoſtih sloſhne vinſke dele vkup vlezhe, ſtiſka in véshe, de ne morejo raspasti, dokler jo kaka viſhji in vezhi mozh ne ras-veshe in premaga. Šam goſp. baron Bábo ſprizhuje, de ſo bili na Rajnu ſazheli groſdje ſa rudezhe vina oberati, pa ſo ſopet opuſtili, ter ſo ſe ſtare navade, jih na hlaſtinah kuhati, poprijeli, kér ſo ſe bili preprizhali, de ſe takó rudezhe vina veliko ſtano-vitniſhi naredé; on pravi, de ſe je od tega ſam tudi pri belih vinih preprizhal, in de imajo na Rajnu ſploh navado potergan Traminer — neko nar ſhlahtnejſhih rajnſkih tertnih plemen, ſivorudezhiga groſdja, ſ poſéбно, kakor ſmo ſe pretezheno leto ſami preprizhali, ſhlahtnim duham — v badnjih po vezh dni nesmaſhzhen puſtiti, de bi ſe takó pokuhaje, grenkosagoltnoſt nekoliko bolj is njega lozhila in ſ moſhtam ſdrushila.

Samolzhati jo pa tukaj ne ſmemo, de ima grenkosagoltno vino nad Dohtarjem Ritterjem, nekim Rajnzhanam, kar velikiga ſo-
pernika; pa terdimó jo pred zelim ſvetam, de grenkljato vino ni nekaj taziga, kakor on v imenovanih bukvah ſvoje vinoreje piſhe, de tako vino poſhiraje bi mogel zhlovek ozhi ſatiſniti, de bi ſe mu ki ſolſe ne vdérle; ali de bi mogel od goſpofke nalafh po-ſtaavljen ponozhni zhuvaj tega, ki bi ga bil pil, ravno ob polnozhni ſbuditi, in mu veliti, na drugo ſtran obrniti ſe, de bi mu zelo nozh na eni ſtrani leſhezhimu, zhev ali ſhelodza ne prejedlo. Tudi taziga raſlozhka ni med na tropinah in v fódu kuhanim vi-
nam, kakor med Berlinſkim — kar grenkim, in Bavarſkim ólam. Reſ je, de frednje in niſhji na tropinah kuhane vina ſo bersh po bendimi nekoliko preterde, pa kakor hitro ſe vleſhijo in vzhiftijo, óſtane v njih toliko grenza, kar ſe ga v njegovim alko-hólu popolnoma in nevidljivo raſtopí, vſe drugo pa pade v droſhje.

Grenkljate vina ſo poſéбно bolehaſtim, prebolezhim in ſtarim ljudem bolj tezhne od ſladkljaſtih; naj ga pije, kdor koli bodi, manj mu bo ſhkodvalo od mehkih, in ko ga kdo pervikrat pije, ſhe vedil ne bo, de je grenkljato, in pohvalil ſe bo drugi dan, de mu je kar dobro ſtorilo; ſakaj zhloveſhki ſhelodez potrebuje grenkóbe, in jo ljubi, —

Dohtar Ritter svetuje Rajnzhanam mofhte, de bi grenki ne pošali, pa vender shlahtnejši duh dobili, na Muškateljne lupine bres hlaštín vlti, in ga na njih 12 úr puštiti! — tú je ozhitno, de od vinovrénja zlo nizh ne rasumí. Ali se bo na hladnim Rajnu konez Kosoperfka mofht v 12 urah vnél? ali bo njegov alkohol, ki ga še nizh ni, is lupinzhnih luknizhiz difhezhevno pošerkal in v febi rastópil? —

Na 51. strani svojih vinoukov pravi: de vinovrenje na tropinah je prasna véra, neumna in fhkodljiva navada; na 64. strani pa, de rudezhe vina morajo na tropinah vréti savolj farbe, de se pa vezhidel malo štanovitne savolj pomanjkanja alkohola, in de se njemu sdi, de ga imajo manj sató, kér so se na tropinah kuhale. Na 142. strani fofhteje vse rudezhe vina mnogih krajev, ktere so bolnim shelodzam pri misi flushivne, in pravi, de je sa-nj pri všim glavolomljenju zhudno in nesapopadljivo, sakaj de rudezhe vina bolnim bolj teknejo in manj fhkodjejo od vših drusih od njega popred popisanih belih? — Šaj ni med belimi in rudezhimi, ktere on imenuje in popisuje drusiga poglavniga raslozhka, kakor de so pošlednje na tropinah vréle, in tedaj obilo grenkeji ali grenkosagoltne pošale; on pa, sam sdravnik, bi mogel vender vediti, v kakšni svesi je grenkosagoltnost s zhlovefhkim shelodzam. Na 162. strani bofh s sazhudenjem te beféde bral: „štanovitno omozhnej-fhajozhe lastnosti se dajo le pri mozhnih, rudezhih vinah ífkati, ktere so pri vrenju na lupinah in hlaštínah grenkosagoltnost in zhreflo na-se potegnile! — Takole je pífal Dohtar sdravilštva, — ali mu ni bilo pri tem nar vezh mar penesov sa svoje bukve potegniti?

Ta Dohtar tudi píshe, de leto 1811 je dalo Rajnzhanam šladke vina bres obzhutljive kíflöbe; nad tem so se Rajnzhanje práv mozžno zhudili, kér so popred kíflöbo sa narávno in bitno lastnost svojih vin imeli. Oh! sdihnejo tukaj gosp. Dr. Ritter, de bi imeli vselej na Rajnu talijánsko solnze! — potem bošte pa tudi imeli, ne vezh nemfhkih, ampak talijánske vina. —

Škufhnje vezh deshél sprizhujejo in terdijo refnizo, ktera je mende všim vinorednikam nafhkih 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 tanjkil lupiniz, ki perve v predeshevnih vremenih gnjijejo, de take je nimajo in ne dajo veliko grenkôbe. Zhe ravno nafha slo shlahtna nografhka Re-bola, 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.

Všim nishjim Ipávzam, ki na svojih mehkotnizah prek rék premehke in mlakaste, bele vinza pridelujejo, fmo she rekli, in jim tukaj sopet rezhemo, vselej, kadar bi imeli koli kaj snovizh safaditi, naj si raji ne vezh belih, temozh shlahtne zhernoplave plemena plodijo, de bi namesti belih, mehkih viniz, krepke, mozhnejji in stanovitnifhi teráne pridelovali. Na teshkim in maštnim svetu bodo zhernoplave vender fhe vselej bolji in obdershljivifhi vina dajale, kakor bele plemena.

Zhe napolnefi badenj s grosdjem premehkih plemen, ne bo nizh sa grenkobo sdalo, ga dalje, ali zhes zhaf v badnju pušiti; hitro ti bo vgafnilo, potem fe pa vefhilo, ali na verhu fe bodo tropine kifale; s eno befédo, vse 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 vse obštójne déle, is kterih fe vino dela, tó je, Zucker, is kteriga fe alkohol dela, firúp ali gnjilzhne rezhi in lugaste folí, ktere so k temu potrebne in pripomorejo, de fe Zucker v alkohol spreminva.

She sgorej, od vinovrenja govorivfi fmo rekli: de po vidljivim in fhumotljivim vrenju fe vino bolj is debeliga ali vezhiga naredí, ali Zucker v alkohol spremení; po nefhumotljivim ali tihim vrenju pa, de fe vino kafneji fhe fkosi dalje zhafa boljſha, in fizer dokler nar viſokeji ſtopnje ſvoje dobrete ne doſeſhe; 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 viſokeji ſtopnjo ſvoje dobrete doſeſhejo, fmo tudi ſhe povedali. Tó je takó gotovo in refnizhno, de umni vinorédniki in hramiſtfovavzi vſih déſhel pri ſvojih domazlih vinih práv dobro vedó, kdaj de ſo fe vsorile, ja pri navadnih okolifhinah jo fhe naprej povedó, do kdaj de bodo nar bolji poſtale.

Nad tihim vinovrenjem ni kar nizh dvomiti; zhe Profénza kako ſamo od ſebe dobro vléſheno in zhifto vino preſnemefh, 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 presnël, ti bo fhe kafneji sopet nove droshjize na dnò pokladalo i. t. d.; is tega — in kër smiram lepfihi, mozhnejši in shlahtnejši 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, kër je vino bolj proféno, ali v kosarzu gomisljivo (perlen). Tiho vrenje je vfhezahno raspadanje vina, po katerim fe boljſha; kafneji pa, ko je she vsorjeno, bi vtegnilo pa v pregorkim hranjeno, prefkozhiti v drugo nevſhezahno raspadanje, — v jéfhokifanje ali zlo gnjijenje.

De fe pri tihim vrenju tudi zuker v alkohol fpremenuje, je vinorednikam gotova, ſatorej ne dajo mozhnejſih vin na tropinah do konza ſvréti, ampak jih fhe vrezhe in vrózhe v fóde ſpravijo, is namembe, de bi jim vezh zukra ſa tiho vrenje prihranili. Mozhne vina fo veliko ſtanovitniſhi od niſkih; kër jih bolj obilo prizhijozhi alkohol véshe, in kër imajo vezh zukra ſa daljezhafno tiho vrénje; niſke pa nimajo ne alkohóla, de bi fe drugi obſtojinſki vinodeli v njem raſtopili, pa tudi ne zukra ſa daljezhafno tihovrenje, morajo tedaj veliko neobdershljivíſhi od mozhnih biti.

Vfako tudi nar mozhnejši 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 nekđaj umni vinoredniki, ki ga ſ trudem pridelujejo, in hramiſtšovavzi, ki ga vezhkrat na drage zene fkupujejo, fkerbeli tazimu prekuznjenju v òkom priti. Na Nemſhkim jo imajo v temle pri mozhnejſih vinih lepo rézh; pri kolkunu odtozhijo ſa prodaj ali drugo rabo vsorjeniga vina in mu pri veli mlajiga in dobriga, pa práv zhiſtiga in ne fhe vsorjeniga v snani priméri prilijejo, ali pa ſ takim okoli leta vsorjeno ſalivajo, takóle dobi ſtaro vsorjeno vino nove fladine ſa daljezhafno tiho vrenje, poſébnò v dobrih kletih ali hramih.

V gorkih deſhelah pa ta ne gré, ſakaj niſhji vino bi fe vtegnilo popred prekuzniti, kakor bi noviga pridelatí in mu ga prilíti ſamogli; temu pa naſpróti priti, mu prilivajo v snánih primérah, in nar berſhe po vezhkrat, ſparjenja, ali pa ga dajo vfiga na ſhe-rezhim voglju ſavréti, takó mu dajo fladine ſa daljézhafno tiho vrenje. Goſp. Dr. Pazzi pravi, de po Milanſkim ſhpogajo ſpom-

ladi ze le jerbáse domazhiga ali na tergu kupljeniga, tedaj možno svenjeniga grodja obráti, jágode sdrosgati, in vse vkup v fóde vrézhi — takó mu dajo fladine sa tiho vrenje; po Malimtravni pa, pravi on, gré take jágode sprefhati, in le njih mofht vinam priliti. To imenujejo Talijani v svojem jesiku: conserva, tó je, ohranjenje. Imenovan sdravnik pa ozhitno sposná, de tó se godí po flari, neumni in možno fhkodljivi deshelni navadi, kér ví hozhejo le goste vina piti, kakor de bi jim bolj tanjke in zhište zlo nizh ne teknile; de take vina se vezhkrat k ozhitnim vrenju kakor ob bendimi vnamejo, in de tazhaf jih ne morejo tozhiti; de taka frovina, ki ni popred svrela, v zhloveshkim 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 gosp. Paolétta, perviga vinohramijftvovavza na Milánfkim posnemati, kateri je le s sparjenzam vina takó flanovitne napravljaj, de fo se dale bres nevarnosti fhe zlo zhes morje prepelovati.

Na bolj jushnim Franzoskim napravljajo neki vinorédniki, kakor fmo she v mislih 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 shveplokiflóbe. 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 obdershljivost vina v svési in priméri s fladino, ki je fhe v njem, se nar bolj ozhitno svisha is sgoftikov ali efénzov, bodi fi, de fo se naredili is sparjenja, ali pa is možno svenjeniga grodja. Taki sgoftiki ali efénzi, potem kadar fo svoje 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 se popred ne spili, ali preflabo hranjeni ne posufhili; tudi se taki s flaranjem zhes vse navadne sapopadke boljfhajo.

De fo she flari vinoredniki umeli take efénze flarati, se vidi is tega, kér Makróbi pifhe, kakó je Zizeron od Damafipa na vezherjo povabljen, pri njem 40 lét flariga Falérnarja pil. Plini govori od 100 lét flarih vin, ravno takó tudi Aristotélj pifhe od Arkánfhkih vin, de fo jih pivfhi, v vódi rastopili. Kalígola je imel po befédah Plinija zhes 170 lét flaro vino.

Tudi prizhijozhi ali faj poslednji talijanški vinouzheni govorijo od mnogih shlahtnih, in starih talijanških efénzov. Takó — le eniga v misel vseti — pishe gosp. Dr. Pozzi, de nad Verono delajo shlahtno vino, ki mu v svojim jesiku pravijo: vino fanto, tó je, fvetó vino; gori vishej Benezhanje — sa las ravno kakor mi, ali mi kakor oní — pikolit, de se nizh Tokajerja ne vstrafhi, marvezh s njim sa pervo flávo pravda; Tokajarški efénz, de je pa fhe zhes Konfhtanzarja, ki pride od nófa Dobroupanja, in zhes vse druge vina. Ko je té ref, bi vtegnili nafhi efénzi is fhe veliko bolj pritlizhne reje, kakor benefhki pikolit, in zhe bi jih práv starali, med nar perve vina fhteti biti. Imamo ga fami gufhtaro 27 lét stariga; na ozhi je she bolj medú, ko vinu podoben.

Šklep prizhijozhiga rasdelka je ta: prisadevaj si na vfo mozh zukreniga grosdja pridelovati, de bofh imel mozhno alkoholafto vino sa daljšhi obdershljivost, in pri mófhtovrenju ti bo fhe obilo fladine v njem ostalo sa tiho vrenje, de se bo tudi tóle naprej vleklo in vino sa tolikanj dalje zhafa obdershalo.

IV. Bolj ko bofh vino pred pristopam ali dohodam sraka ali kiflogása varval, dalje zhafa ga bofh tudi obdershal; nafproti pa tudi, bolj ko bo srak do vina dohajal, manj bo stanovitno. Ko bi zhlovek vézhi fód vina v fhtiri enako sdrave in dobre fódize potozhil, eniga pa smed njih naftavil, in ko bi imelo vino spriditi se, bo v naftavljenim pervo prekuznilo se sató, kér, kolikor vezh se ga je odpilo, toliko vezh je sraka in s njim kiflogása v fódez prifhlo. Neki kmet ima 4 fode dobriga vina, smed teh ga je pa fód kar poséбно shlahtniga duha, in oshivljive mozhí; gospodar bres de bi bil pijanez ga sam vezhkrat pije in prijatlam tudi práv rad in pogostim piti da; shena dojezha misli, de, boljiga pivfhi, bo sa detize vezh mleka imela; starí 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; fin ga tudi vezhkrat pije, kér meni in pri sebi fódi, de mora sa-nj narvezh terpeti; fhe zlo lizer priden hlapez se kadaj v hram vkrade, in si kosarez nar boljiga natozhi. Šóde salivaje, gospodar dobro vidi in sposna, kaj de se v hramu godí, pa, dober in krotak mosh, molzhi. Primeri se, de vina ne poprodá, hude vrozhine naftopijo, jushni vetróvi is rasbeljene Arábije mu v flabim hramu fhe sakurijo, de bolji vino savrè; sakaj pa bolji pervo, in ne to frednje? Šód ni bil, od kar so ga nalili, kar nikoli poln,

flednji dan je s novim srakam nov kiflogás do vina prifhel. — Vémo sa vunajniga gófpoda — pa je le po fuknji gófpod — 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 priloshnosti bi rekli, de temu fe pravi: Boga fkufhati, ali pa, ko je she vezhkrat takó floril, na boshjo milofh grefhiti. —

De fe álkohol is vina k njegovim flabejfhanju kadí, v ravni primeri proftora, v katerim je vino s srakam ali luftam oblésheno, in tudi v primeri gorkote, v kateri fe ravno vino snajde, je she pri drusih priloshnostih rezhenó bilo; tukaj gré pa fhkodo kiflogásóviga prihoda do vina fhe od druge plati prevdariti.

Odkar fe je grosdik na tertizi vréal, je ni vezh shivljenja mozhi 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 — tisto nepokojno sélize, od fivarnika vfazi organfki rezhi, tó je, shivali in rafhljini kakor seme raspadenja vftvarjen — ga podpira — kifliz pri njegovim sdrushenju s alkoholam — sakaj bres gnjilza, ki je v firúpu, shlesi ali kvasu ga ni jéfhokifanje — de bi kafneji, kadar fe jéfh fpridi, ali gnjiti sazhne, is njega fe odtergal in pod podóbo gnjilogása pobegnil; kakor tedaj bolj po goftama in v vezhi primeri s srakam kiflogás do vina prihaja, toliko nevarnisthi je, de bi ki na nam nevfezhno visho dalje raspadati, ali s drugo befedo, fe kifati sazhelo. Marfikteri fo fhpgali, ali morde fhe fhpgajo polétu po bokal ali dva bokala zveta práv slahkama v fód vlití, 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 deshél, 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 naftaví, fe morajo drugi polni dershati; ko pri kaki priloshnosti fód naderefh, ne nadertiga dershati, marvezh vino v manjfhiga potozhiti; ne nánge — ofhanek 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 fhpgajo fploh pri misi le frednje vina — fizer bi

ne bili popoldnje, pregorežhi, sa nobeno ne dufhno in telefno delo; zhe pa hifhniku velimo, kakiga prijatla vſpſnovavſhi, guſhtare nograſhkiga prineſti, ne ſme is hrama iti, dokler ne ſaliſe fôda, is kterga je tozhil, de ima vino mir pred kiflogásam.

Satorej priporozhujejo umni hramiſtſtvovavzi fôd, kteriga ni-maſh s zhem ſalivati, v manjſhiga pretozhiti, de ti ſa ſálo oſtane; ali pa proti, kakor ga ſmaujkuje, s hladnimi krefilnimi kamnizhi, tazimi, kakor ſleklo ali glashovno is njih delajo — apneni niſo ſa tó — ſapolnovati ga, de bo ſmiram napolnama. Takó piſhejo goſp. baron Babo: fôdez, is kteriga ſe ſa dom tózhi imaſh, s kamnizhi polniti; koliko vina vun, toliko kaminja notri, de bo fôdez ſmirej napolnjen; kiflogas ne bo mogel do njega; ſtanovitniſhi, in ſmirej enake dobrote ti bo vino oſtalo.

Švoje drage bravze v vinohram peljaje ſmo jim povedali, de po breshtevilnih luknizah ſkosi dóge in dna fôdov, zhe ſo ſhe takó terdiga leſá, ali ſhe takó dobro poſarbáne, srak in kiflogas pozhafi do vina prideta; dokler vino ſori, je morde tó práv in njemu flushivno, de gñjilzhne rezhi is njega v droshje doli na dnò tlaſzhi, kader je pa vino ſhe vsorjeno, mu ſamore kiflogas nadleſhen poſtati, poſébno, ko ſe vino prevezh v gorkim hrani, kér ſe hozhe s alkoholam sdruſhiti, in ga v jéfhokiflobo ſpremeniti, kar pa ni zhloveku zlo nizh vſhez.

Štari Rimzi ſo ſvoje lonzhéne ánfóre, ali vinohraniſſke lonzhene poſóde od snotrej s raſtopljeno ſmolo ſamasovali, de bi bilo vino manj ſkosi fhló, pa tudi srak je teſheji do vina priſhel, in de bi bili v tazih poſódah loſhej vina hranili in jih ſtarali. Ne-kaj taziga ſe ſhe dan danaſhenj v Zipri godí, kér Zipro ſlo po ſmoli diſhi. Odkar pa ſteklenáſte guſhtare delajo, poſkerbijo po vſih deſhelah ſhlahtnejſi vina, kadar ſo vsorjene, v tazih ſteklenáſtih in dobro ſamaſhenih poſódah pred priſtopkam kiflogasa in kake mokrotnoſti obvarvati in jih ſtarati.

Ni vſe ſteklo (gláshovna) enako dobro ſa vinfke guſhtare; ſa Šhampanjar jih bolj mozhne in is boljiga blagá narejajo; ſa-máſhki morajo is goſte, gobáſte ſkorje *), s poſebnim nalaſh na-

*) Škorja ſa guſhtarne ſamaſhke je lubad nekiga hraſtoviga plemena, ktero v gor-kejih deſhelah prek fredniga morja raſte; kakor na Špantkim, juſhnim Fran-zoskim i. t. d. Kér mu gorák, puſt, ſuh in terd ſvet nar bolj tekne, gorifhka kneshija pa dovelj taziga ſvetá ima, ali bi ſe prihodnim rodovam ne vſreglo, ko bi z. k. kmetiſſka druſtba v Gorizi, is Marſilje, ali od koder ſi bodi, neko-liko funtov ſheloda taziga hraſta ſa ſeme miſloſljivo omiſlila, in ga v deſhelo ſaplodila? — Na oſmo leto ſe bres fhkode tazim hraſtu lubad ſleſhe in v koriſt oherne.

rejenim orodjem v gufhtarne gerla na terdama terdama satifnjene biti; od svunaj jih fhe s rastopljenim vofkam in fmoló samafhijo, pri Šhampanjarju pa priveshejo fhe popred samafhike s dratam práv dobro k gufhtarnim gerlam. Gosp. Riki, vinoumen mosh is Fijorenze terdi, de pri vinohranjenju v gufhtarah vezh dobra goba, kot nje safmolenje sdá; samafhiki, 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 samafhike popolnoma 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 popolnoma obvarvano bilo. V rasnih deshelah namakvajo take samafhike 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 Bavarskim snajdena, na Dunaju po fkuftnhjah flavniga Dohtarja in kemikarja gosp. baróna Shakèna (Jacquin) dobra sposnana, vender pa nar pervizh po gosp. Rikitu v Fijorenu osnanjena — fmo she popred govorili; nafh fófed, shlahtni gosp. Franz Šhivizhofen, samafhujejo fvoje vina v gufhtarah nar pred s góbo, vérh góbe jih pa fhe le s mehurjem ovijejo.

Kar jih velki ofhtirji v Parisu, ali drugi gospodje 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 loshej pili, in s natakvanjem v gufhtare tazih fitnoft ne imeli, fe jih je fladkouftnikov v Parisu, flavni vinoprekupzhevavez gosp. Jullien vfmilil, kér jim je popolnoma hramijftvo pifaje, dober fvèt dal: vino v nardertim fódu pri gorkim vremenu na 2. ali 3., prihladnim pa na 4. ali 6. dan s shveplam nakaditi! — K. A. Helental, ali gosp. 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 vfm Ogram in Nemzam na sobé rastrobil. — Šlava 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 vediti in flifhati tó nar manjshi od kakih droshjiz v gufh-

tarah; Angleshje pa nasproti tiste vina nar vezh zhiflajo, in nar drashji plazhujejo, ktere jim v gufhtarah nar vezh droshjá in tazih naredé, de se gufhtarniga dna — snaminje njih velike starosti — poprimejo.

Franzósje, ki so nekdam nar shlahtnejši vina v gufhtarah imeli, prodajajo še dan danafhenj tudi v gufhtarah pod flavnimi imeni kar veliko frednjih in vezhkrat práv 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 gufhtaro odmafhi, nekoliko is nje odpije, in oftanik sa drugi dan v gufhtari prihrani — se takó spremení, tamno, gofsto in gnojnizi podobno postane, de bi ga sa nizh vezh ne pil; kiflogas je prifhel do njega in ga je spremenil. —

Veliko je bahanja okoli po fvetu s franzoskimi vini; v Parisu — kjer je bliso eniga milijona dufh, in kjer je vsa franzoska vífoka gospóda in bogatija na kupu — popijejo narvezh, še flabejih ko frednjih vin, is sapezhatenih gufhtar! Gosp. Marelót *) sprizhuje namrezh, de jih je v Parisu zhes 60 fort is raslozhnih krajev na enometer, tó je, na vinomér ali vinotehtnizo fkuhfal, ki je ravno taka, kakor dunajfka, od ktere smo sgorej v mifel vseli. On pravi: kar jih flhtejejo med dobre vina, kashejo 2 do 3, nar shlahtnejši pa 4 do 5, in le ene is Borgónja 7 do 8 stopiniz; de bi zhes 8 stopiniz kasale, ga ni v Parisu nafhel. Mi poprofimo pa svoje bravze še na tó spomniti se, de so vse vzhiftene, in še v gufhtarah, kjer se manj vefhijo, hranjene bile. Ni zhudo ne, de so nekdam nafhe Ipávške vina Franzosam takó možno dopadle.

Po befedah gosp. baróna Babota potakvajo na Rajnu Jan-sheviza v gufhtare navadno na 4. ali 5. léto. Švoje shive dni nismo še flifhali, de bi bil v vñih tih okoljnih krajih kdó še navadno dobro vino v gufhtare nalil, in ga takó f-hranil in fláral; nar bershej smo tedaj mi prvi tó fkuhfali. Na 26. dan Maliferpana 1824 se nam je bila velika frezha in zhaft namerila, de smo dva fhkofa pod svojo ftreho sprejeli; Tershafhki namrezh je bil prifhel nafhiga Gorifhkiga ob bermi k nam obifkat. 29. dan Roshnizveta 1831 je bila še le nafha ipávška, Krajnfka dolina od Gorifhke fhkofije odlozhena in Ljubljanski pridrushena; in tú

*) Cours élémentaire theoretique et pratique de pharmacie chimique II. Tom., a Paris 1803.

fmo 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 leſketajo 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 fkuſhinj lahko ſprizhamo, de ſo ſa ſtare ljudi, ki kaj bolehvajo, verli lek — imeli fmo ſvojo mater 18. let pri ſebi, in doſhiveli ſo pri naſ 82. léto — ſploh ſa vſe, ki ſo flabiga 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 faj 3. léta ſtárali; priſhel bo tak zhaſ, de porezhejo: blagor mu bodi, ki nam je ta ſvét dal! Tudi viſhjim popotnikam bi kadaj ſamogli s tazim vinam poſéбно vſtrezhi.

Kér niſmo ſhe nikoli ſliſhali, de bi v Terſtu ali Gorizi ſvoje ſhlahtne teráne po ti ſhegi ſtárali, práv lepo poproſimo, poſéбно zhaſtite goſpóde dohtarje ſdravnike, de bi po ti ſhegi fkuſhali po nekoliko guſhtar na léto, poſéбно dobriga pa zhiſtiga terána nali in ſtarati; upamo, de ſe bodo tudi ſami preprizhali, de ſa bolehtne ga ne more biti boljiga. Šam, 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 tékniti take, ktere, ne po ſili, ampak fame od ſebe s ſtaranjem vſe ſhleaſte rezhi is ſebe pahnejo.

Švojiga preprizhanja nam ne gré tukaj ſamolzhati, de nam-rezh v Ipávſki dolini zhaka ſhe velika ſakopana frezha kakiga velkiga vinoprekupzhevavza, ali kako drushtvo, ktero bi s ſtarim grenkljatim Ipávzam veliko kupzhijo ſa vſe bolj premoshne bolehtne ljudi, po vſih meſtih zefarſtva, pa tudi ſa Angleſhe, ki poſéбно radi mozhne vina pijejo, odperlo. Vſak ſazhetek, poſéбно v prizhijozhlih 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 zhafa se bodo dale obdershati; nasproti pa tudi, bolj v gorkim, ko jih bošh 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 fhumotljivo, pa tudi tiho vrenje dokonzhano. Enako dobre vina in fizer v enakih okolifhinah se bodo tedaj dale vselej v bolj hladnih krajih dalje zhafa obdershati, ko v gorkih; njih ozhitno in tiho vrenje je bolj pozhafno, veliko kafneji se vsorijo.

Kdor bi tedaj shelel svoje vina poprej vsoriti, naj jih hrani bolj v gorkim; nam se zhudno sdi, de na Nemfhkim, ko imajo po 3 ali 4 flabih letinah pa bogato terganje, vinohramam nizh ne kurijo, de bi jim pri gorkoti 10—12 štopiniz po fhumotljivim, in potem pri 7—9 šlopnizah pa po tihim vrenju vina veliko hitreji vsoríle, de bi jih takó hitreji sa penese premenjali, kar pri kmetijštví veliko vershe. Kdor pa hozhe vina dalje obdershati, naj poškerbí, de jih bo bolj v hladnim imel; zelo simo puštimo pri svojim vinohramu vse okniza odperte, v nar hujim tihim mrasu pa, velimo fhe vrata sa zelih 48 ur odpreti, de vina mras prevsáme in tiho vrenje vřlavi; takó se priméri, de kadar drugi svoje vsorjene vina prodajajo, nafhe fhe le soréti sazhno, in de jih vezhkrat Velkiferpana, Kimóvza, ali fhe zló po terganju prodajamo. Ali je tudi tó Ipávzam kaka fkrivnoř? —

Kdor bi hotel vina is bolj gorkih deshel v hladneji prepeljati, in jih tukaj lè dalje zhafa dershati, naj jih prezej po bendimi špeljá, de se bo tiho vrenje v hladnim kraji dalje zhafa vleklo. Neki gošpod je pred vezh letmi od svoje řestre bliso Ipáve le řrednje 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 fevernih deshelah, kodar dobre vina pridelujejo, imajo tudi vezhidel dobre podsemeljške vinohrame, — she po vezhi legi proti feverju veliko bolj hladne od gorkejih deshel — v take vřitajo vina pred smerslino, in jih nalijejo v velike fóde, de, ko bi ravno v poletnim zhafu kaj gorkote do njih priřhlo, jih ne more pregrete; vino v njih pozhař sorí, kakřhenkrat morde fhe bolj pozhař, kakor fami gořp. baron Babo miřlijo. Dalje zhafa pa, kakor se tiho vrenje naprej vlezhe, ali vino sorí, bolj sa práv se popravlja, fkosniřhi ali tanjřhi poštaja, kér nepotrebne she is flushene gnjilzgne 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 postanejo sató, kér ga s pogostnim presnemovanjem vefhíjo; nekoliko alkohóla pa se jim tudi po vezhletnim hranjenju fkosi dóge fkadí.

Po prenaqlim vinovrenju, ne ob terganju po fhumotljivim, 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 fhe naprej po fv. Martinu bres kanzhika deshja. O fv. Martinu se je flifhalo, de fo bili marfikteri sódi nishjiga vina v pregorkih hramih savreli; pervo ali fhumotljivo vrenje je bilo naglo, ravno takó tudi v gorkih hramih tiho vrenje; vina fo se bile vsorile, predenj fo se vlegle in zhfte postale; zhudo ni bilo, de, kér fo bile fhe mozhno motne in shlesaste, fo hotle na jefihokifanje obrniti se. Nekaj taziga se je tudi, kakor fo fami Gorenzi pravili, 1822 ali 1823 s Dolenzam na Gorenfkim godilo, v katerim letu fo Dolenzi nekaj fhe pred Ipávzi tergali.

Sgofiki ali efénzi imajo pa tolikanj fladine, de je nar vezhi in vezhletne, podfrehne vrozhine ne prekuhajo, in fvojiga tihovrenja ne dokonzhajo. Pri efénzih je pa priméra med fladino in vódo vfa drugazbna, ko pri nar boljim navadnim nografhkim vinu, in tó nanefe, de se fladina po tihovrenju le bolj pozhasi v alkohol, ali zló v éter spremenuje. Kadar gredó Angleshje s barkami v jutrovo Indijo, fi omiflijo v Madéri dobrih efénzov, jih peljajo seboj v Indijo, potem nasaj domú in pravijo: de takó postane Madéra fhe le práv dobra; takó fo jo dvakrat pod folnzam, ali zhes fred fveta (Linie), in fizer smiraj po nar bolj gorkih krajih prepeljevali, de se je fladina v nji práv pokuhala; tudi fmo v nekih knjigah brali, de jo v Madéri nekteri v gorke pezhí flavijo, de bi se jim popred vsorila.

Niske vina imajo zló malo fladine sa tiho vrenje; po vfh krajih, koder se perdelujejo, nifo imeli vinorédniki, in vezhidél tudi nimajo ob zhém koriftnih vinohramov fi napraviti, pa mende se tudi prevezh na fvoje hladno podnebje sanafhajo; torej se pri-godí, de, ko se po pervim ozhitnim vrenju ne popijejo, jim pri tihovrenju nekoliko prevezh gorkóte kar hitro fhkodje. Gosp. Broner neki lekarfvavez in flavni vinorednik pravi, in fizer od bolj fevernih krajev, de, ko nifo hrami dovelj globoko obokani ali velbani, zhe fo nadsemeljfkí ali zlo leféni, postanejo v njih poletu

vezhidel vse vina vlezhljive (zähe, schwer); in gosp. Rath pišhe: de tištim jushnovvezhernim kmetišhkim vinorednikom v Zelejški krefii, kterim vezhkrat vina pod slo gredó, feshol vse terte v nogradih preraštvä — in de imajo takó velike lešene vinohráme, de jim komaj po dva sóda notri zhepita! — in Bog ga vedi, fhe kakšne sóde! —

Vina se ne dajo na višoke goré, ne na Triglav v potreben hlad speljevati, torej so si she od starih zhašov vinohraniteljji prisadevali v semljo sariniti se; tukaj vinoobdershljivosti flushiven hlad najti, tó naf pa na ravnost napelje govóriti:

C. Od vinohramov.

Dober vinohram je fklep všiga naravniga vinohranilštvä; ko bi v zhloveshki mozhi bilo svojim vinam ravno toliko hlada — ali pomanjkanja gorkote — nakloniti, kolikor bi sam shelel, sa refnizhno, malo vina bi se po deshelah spridilo. Kakor so pa vinoredniki okoli po vinških krajih vezhkrat nemarni in sanikarni pri tertoreji, zukreniga grosdja pridelavati; takó in fhe bolj sanikerni so pri napravi korifšnih vinohrámov. Nar vezhi zhudo okoli po deshelah je tó, de pri takó šlabim hramištvi ne gré fhe veliko vezh vina pod slo; pa tudi nar boljji vinohram ne bo vselej in povšod dovelj sdál, ko zhlovek ne umi v svojo korifš obrazhati ga.

Kdor nareja šladkljate, simške vina, de bi se do šv. Ivana potozhile in špile, mu ni treba veliko si glave beliti, de bi si pošébnó dober hram naredil; kdor pa hozhe vina okoli leta ali pa fhe po vezh let ohraniti, naj šhiví v gorkih ali tudi bolj severnih deshelah, mora dober hram imeti, de bo tihovrenje dalje zhafa terpelo, in tudi, ko bi bile she vina dognane ali vsorjene, de bi jih nepotrebna gorkota h kakim daljnim, nevšhezhnim raspadanju ne špodbadala.

Po mišli šlavniga gosp. Šhaptala mora vsak dober vinohráme te laštnosti le imeti:

1) Mora lešhati proti severju, in tudi njegove vrata proti severju obernjene biti; takó bo bolj štanovitno hladen, kakor de bi hram ali njegove vrata proti poldnevu lešhale.

2) Mora biti sadošti, to je, faj 12 do 16 zhevljev globok, fizer bi gorkota prehitro va-nj slesla. She Hofman je pišal, rekozh: tišti hrami, ki nifo dovelj globoki, se rasgrejejo, in vina v njih ne obštanejo.

3) Mora biti nekoliko mokróten; ne prevezh, de fódí ne splefnujejo, ne premalo, de se prevezh ne isfufhijo. Mokrotnost je tudi potrebna sató, kér se fprijemle s obzhutljivo gorkoto v hramu in beshí s njo vùn v podóbi puha, de je hram zhedalje hladnejí; 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 práv imeti; prevezh svetlobe, pravi Šháptal, hram fufhí, premalo pa trohnenje in gnijjenje v njem podpira. Gosp. Heintel *) hozhe imeti popolnoma támén hram, gosp. Helental je pa zhes tó hud, in ga savolj tega hudo obdeluje. Nar bolj práv je, ko se hramíjke dela opravijo, kar jih gre opravi, bres de bi h temu treba bilo luzh shgati.

5) Mora biti daljezh od kake kovazhije, velke zefte, shívinfkiga ali fvinjfkiga hleva, gnojísha, štranísha i. t. d.

6) Še mora frov ali selen lef, jesh in vse, kar bi kakimu kipenju podversheno bilo, is njega fpraviti.

Nemfbki 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 proftor eniga do dveh feshnjev, de bo hlad pred hramam in med dvema vratama, hlad v hramu podpiral. Stazim gèrlam prevideniga imamo tudi mi.

V mnogih deshelah fi vinohráme na mnoge vishe narejajo; v nekih fi jih naredé obokane, tó je, velbane pod semljo; obók sagernejo vífoko s semljo, in sadnjízh vse s práv slosheno ledino pokrijejo; v drusih fi jih naredé take vérh semlje, ker jih okoli in od sgorej možhno s semljo saloshé in fhe s ledino pokrijejo; ti le fo malim grízhkam podobni, pri obedveh jim kar lahko tudi gerlo naredijo.

Ko bi fi kdo v nafhlih krajih nov in bolji vinohram napraviti hotel, mu damo rasun she tukaj osnanjenih fvetov fhe te nauke le:

1) Naj fi napravi nad vinohrámam fhe bendimfski hram, de bo is badnjev po mefhízhu s nar manjshi delam, bres mofhta vefhiti, fóde nalil.

2) Naj pofkerbí, kar se koli da, de bo možhno in terdo kamnje sa sidove, in ravno take fhpalete sa obók ali velb napravil, tudi tlà naj da narediti is debelih in prav terdih plofh ali fhkrilij;

*) Weinbau des österreichischen Kaiserstaates.

gošt in terd kamen veliko vezh gorkote is hrama na-fe 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, kër ga, gorkoto možno ferkaje, smiraj hladé. Pofhlataj pri hudim mrasu kako flamo, ali pa gladek kamen, hitro bofh rekel, de kamen je veliko bolj mèrsel od flame, tó je, kamen ti je veliko vezh gorkote is tvoje roke potegnil kakor flama, obzhutih tedaj veliko pomanjkanje gorkote, te bolj mrasi, satorej narêdi tudi tla is debelih in tèrdih fhkrilij; satorej ni treba ne sidóv ne obóka ovrezhi, ampak golo kamnje pušti, de ti bo vezh gorkote poferkalo, in hram bolj hladilo. Ko bi bilo kamnje vglajeno, fhe bolj bi gorkoto ferkalo; torej daj si tudi gléde ali legnarje (Lagerbäume) is kamnja narediti; she pred vezh letmi fmo si bili take omiflili, de leshé fodje na njih ki po 4 pednje od tal, taki ne trohnijo in veliko gorkote poferkajo. Pod vfazim fódam imamo fpredaj blanjó po tri pednje dolgo in en pedanj vifoko, de, kadar je potreba fód doli djati, se ga s vinto, kakor jih imajo velki vosniki po zeflah, nekoliko vsdigne, blanja fpodvsame, in s vinto fód kar s lahkama doli dene, de edin zhlovek lahko fam is nar vezhjiga fóda vino do kanzhika in bres sblooditi ga kaj, potozhi.

3) Naj sa zhafa previdi in pofkerbi sa vodnák, de bi se mu kaka deshevna vóda v hram ne ftekala, in de se vfa vóda, ktere fe je pri pranju pofóde poflushil, va-nj sliva.

4) Naj ne posabi vinohrámu dovelj odufhnikov narediti; vino v fódih, vezhkrat tudi v gufhtarah hranjeno, potrebuje sdraviga sraka. Srak gré fkosi dóge in fhe zló kadaj fkosi samafhke do vina; ko je pa sadahnjen, fpriden, ali s puham gnjilih rezhí navdán, ne more pri vinu dobriga fforiti, torej nima fh v vinohramu svoje shive dni nizh drusiga — fhe enkrat rezhemo — zló nizh drusiga, rasun vina, hraniti, in okoli leta ima biti oftergan, takó zhfsto pometen in fnashen kot tvoja isba, zhe ima fh kaj pridne in fprávne shenfke pri hifhi; pa tudi tale, in zhe je fhe takó pridna in fkerbna, ti nima vinohráma pometati, tó, in vse kar je hramfkiga dela, imajo vselej mofhki fforiti, shenfka pa naj bo v kuhnji, pri zhefkim kolovratu ali pri perilu. —

Kar pa ta svèt vtizhe, najde fe pri vinorédnikih fëm ter tje, veliko vezh fhe pri kerzhmarjih vfih deshél nedopovedljivo veliko nemarnosti in predersne sanikarnosti. Kerzhmar kupi vezhkrat nar

flabjiga vina, tozhi ga pa, zhe se da, po nar drashji zeni. — Vina ne f-hrani v kaki hram, ampak v neko fmerdljivo luknjo, kje od ognjifha; v luknji bi se práv lahko naftergalo 2 ali 3 vosé blata in gnojá; verh gnojá je vse salosheno s raftezhim krompirjem, korjenjem ali drugo selenjavo; vfa sabéla, fir, fuho in frovo, vezhkrat fmerdljivo mesó, zhebula in kruh, urbafi, lojene svezhe in veliko drusiga blaga se notri hrani; ko va-nj pogledafh, komaj bofh sagledal fódiz vina v kakim kotu zhepeti, sagernjeniga s frove kosho kaziga pred tremi dnemi saklaniga kravfheta! — in tù hozhefh, posébnó ko huda vrozhina nastopi, ali fhe zló jushni vetrovi tvoji luknji sakurijo, de ti bo vino obdershalo fe? — vse kajenja v bolj fevernih krajih pri tazih okolifhinah zlo nizh ne sdajo — vino se fpridi, mora se fpriditi! —

5) Kakor poskerbijo v merslih krajih svoje stanize tikama sapirati, de bi jim gorkota ne uhajala, takó poskerbi tudi ti, de bodo bangarji (Thürftöcke) in prág pri vratih, kakor tudi vse okniza, od kamnarja takó na tanjko sdelane, de se bodo vse sapirala tikama privilegovele, de bofh takó, kadar bi v poletnim zhasu potrebno bilo, vinohram pred burjo in jugam, tedaj pred gorkoto po mogozhnosti saperl. Nafhi pozhutki naf velikokrat fleparijo; ti pravifh, de tvoj hram je posimi gorák, poletu pa hladan — motifh fe; 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 najdefh, de bi ti golorók vina přefnemoval. Ti — ti, prijatelj, fi poletu vrozh in hram fe ti sdi hladan, posimi fi pa poln mrasa, in hram fe ti sdi gorák, defiravno je v refnizi veliko bolj mersel, kakor poletu. Nekteri ftudenez da posimi in poletu enako hladno vódo, ti fi pa poletu vrozh, vóda fe ti sdi mersla, posimi te pa sebe, in vóda fe ti sdi gorka, pa je ravno taka, kakor poletu. Poletna burja pride is jutrovih gorkih deshél, ni sdrushena kakor posimi s feverjem, tebi fe sdi hladna; ref je hladna, tudi, ko bi kdó v nar hujfhi vrozhini s meham v tvoj obras pihal, bofh zhutil hlad, ali flaba bi fe ti pifala, ko bi ne bil tvoj hram hladnejí od burje. Poletu morafh tedaj vse okniza pri hramu, ko je burja ali jug, fkerbno sapreti, in jih saperte imeti, dokler je vetreno, fizer jih pa sapiraj po dnevu, kafno v nozh pa jih odpiraj. Poletu, kadar je nebó dimnato, de je viditi folnze belo ali rudezhe, je bolj práv tudi po nozhi okniza saperte imeti; tak srak ni kaj vinam flushiven.

To so slati uki, katerih nisimo fhe v nobenih vinohranilskih knjigah nafhli; vinorednikom, hramijstvovavzam, všim ofhtirjem in kerzhmarjem jih práv serzhno, in k njih pridu priporozhimo.

Nismo ga fhe vidili vinohramijstvovanja, tudi ne flifhali od njega okoli po tih krajih, de bi bilo narávopoflavam takó primerjeno, kakor — kér je refniza, faj nam bo bres samére pripufheno jo naravnoft srezhi — kakor je nafhe.

Nemzi imajo v navadi poletu, kadar jim vina prevezh vrejo, fóde s hladno vodó polivati, ali jih pa s v mersli vódi namozhenimi plahtami pregrinjajo; tudi v bolj jushnih krajih hladé nekteri fvoje vinohráme s polivanjem mersle vóde; takim priporozhimo poſkerbeti, de bi s vódo v hramih fi blata ne narejali, kar bi tó vinu zló ne téknilo, marvézh de bi vodó na nar tanjšhi kanzhike, in fizer po všim hramu, tudi od sgorej, raskropivali, de bi fe s gorkoto sprejemala, in jo kakor puh po nozhi fkosi okniza vùn snafhala.

Po talijánfskih meſtih fi kupujejo ledú, de s njim fvoje vinohráme hladé. V Šizilii, nar bolj gorki talijanfski desheli, je neki fhkof, ki nima drusih prihodkov, kakor is ſnegá in ledú, ki fe is góre Etna imenovane, prodajata; góra fizer gorí, je pa takó viſoka, de je na vezhno od sgorej s ſnegam in ledam sakrita. Ševerni Amerikanzi veliko zelih bark s ledam nabafvajo in ga v daljne, daljne gorke deshele v nar hujih vrozhinah na prodaj voſijo.

Pred tremi letmi fmo bili vkaſali ſa ſkuſhnjo trikrat po vóſu ſnega is Nánofa po ſv. Petru v fvoj vinohram pripeljati; v 36 do 40 urah fe je bil rastopil, hram fe je pa bil ſa ſpoſnanje ras-hladil. Vezhkrat fmo ſhe po zelo poletje v fvojim vinohramu, ki je eden nar boljih, Romirjev gorkomér imeli, kaſal nam je 12—13 ſtopiniz gorkóte; ravno takó ranjkimu goſp. Dr. Majerju v Lóſshah, de fi 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 fhe taki bi ſa niſhji vina vſelej ne ſdali, kér gnjičenje ne potrebuje zhes 5—7 ſtopiniz gorkóte. Ranjki goſp. Bivald, flavni uzhenik naravoflovja v Gradzu, nam je v ſholi po-vedal, de je v Paríſu pod ſveſdokukaliſham nar globokeji hram bil, in de je v njem Romirjev gorkomér okoli leta viſijozh ſmiraj enako 10 ſtopiniz gorkote kaſal. Torej priporozhimo všim hramijſtvovavzam, ofhtirjem in kerzhmarjem po vſih krajih, tudi v bolj

hladnih, kjer se da bres velizih strofkov denarja, naj si poletu sa hude vrozhine kake debele kose práv terdiga ledú v svoje vino-hrame omiflijo, in ko se eni rastopijo, pa druge i. t. d. Ko bi ga nekoliko s flamo ali kakim fuhim listjem sagernili, bi se jim obilo kafneji rastopil. Takó bi se tihovrenje pri vinu naprevleklo, in tudi she vsorjeno dalo dalje zhafa obdershati; s takim hladnim vinam bi pri hudih vrozhinah tudi pivzam bolj vftregli, kakor s kako pregorko mláko. Uzhenim je dobro snano, de se veliko vezhi mras naredi, ko se snegu ali sdrobljenimu ledú nekoliko folí, poséбно folnitarja v neki priméri primefha; ko bi zhlovek s tako na naglim narejeno smefo hitro zinjasto — ne fvinzheno — pufhizo napolnil, saperl in jo v fred fóda obefel, kakó možno bi pregorko vino ras-hladil! Ali nifo tó narávne, sdrave, Bogu in ljudem nar bolj vfhezhne fredftva vina nar ftanovitnifhi obdershati? —

Dragim Šlovenzam fmo dali luzh, — ne pa uzhenim — le takim, ki v teh rezheh fhe po tami tavajo, pokasali fmo pot vino-rédnikam in hramijftvovavzam, po kateri se da, pa le po majhnih drobzah vender veliko saloge fpraviti; boshjakiz je majhna rezh in zlo niske zene, pa vender vse romarfke ali boshjopotne zerkve, fhe zló fv. Petra v Rimi, — nar drashji in zhaftitljivifhi zeliga svetá fo le po tazih boshjakih fosidane bile; tó je pri zeli vinoreji nar vezhi fkrivnost — na ktero, Bog daj! de bi jih veliko vezh sa naprej bolj pasilo! — Šeme fmo vfejali, Bog daj, de bi le na dobro semljo padlo! —

XX. Ne vfim vfhezhne, in tudi ne povfod navadne fredftva vino-obdershljivosti.

A. Vino-zhiftenje.

Vina, ktere fo pred simo is debeliga svréle, se vezhidél hitro in navadno v nekih mefzih, k vezhimu, do konza Velkotravna, fame od febe vzhiftijo; na Rajnu jih pa v pervim letu njih ftárosti po trikrat presnemvajo, de bi jim fhe bolj tanjke postajale. Štári Ariftótelj je she uzhil, vina po vezhkrat presneti, de bi pri polétni vrozhini droshje se ne vsdigovale, in vina ne fkifovale, rekozh: Quoniam superveniente aestatis calore solent faeces subverti, ac ita vina acescere. Po Franzoskim in mnogih bolj fevernih deshelah nifo sadovoljni s tem, de se vino famo

vzhítí, in ko bi fhe takó tanjko bilo, ampak ga fhe perfíljeno zhi-
fíjio. Franzosje vezhidél vina v prodaj ne dajo, fhe manj ga v
gufhtare naliijejo, de bi ga popred ne zhištíli; takó fe najdejo tudi
po vřih velkih ofhtarijah nemřhkih deshel vina is kraja vzhířene.
Kakor fe pri naf řázhniza od vfaziga drusiga, tudi nar tanjřhiga
vina fhe vender raslozhi, takó tudi dobro vzhířene od vfaziga dru-
siga ne vzhířeniga vina.

řhaptal pravi: de vino, ktero fe je s řtáranjem famo in
popolnoma vzhířilo, tó je, vse gñjilzhne rezhi is febe pahnílo, ali
is kteriga řo bile po řili pahnjene, fe ne da vezh řkífati; de je řhe
po 40 dni tako vino pri nar hujřhi vrozhini v odperti guřhtari na
sraku puřtil, in de fe mu ni řkífalo; jo nima vezh řhlese v febi,
bres ktere ga pa ni nobeniga kífanja. Ali fe pa v bolj řevernih
desheľah kake take navadne vina najdejo, de bi v řódih fame in
bres nobeniga prífíľjenja, tó je, zhiřtenja, vřo napotrebno řhleso ali
gñjilzhne rezhi fame is febe na dnó pahníle? — tega ne vémo;
nar bershe ne, kér baron Babo pravi, de Rajnřke vina fe v dveh
in k vezhimu v treh letih vsoríjo; v takó kratkim zhařu fe pa fame
v tukajřhnjim sapopodku ne vzhíříjo.

Po raslozhku krajev in vremén fe sna tako pořéбно léto na-
meriti, de vino, ali tudi vezh řódov vina v kakim kraji fe nikakor
fame ne vzhíříjo; tũ řila kóla łomi, zhe ga hozhe kdo prodati v
kraje, v kterih zhiřte vina řhpogajo, kar vzhířítí ga mora.

Rezheno je řhe bilo, de řrednje in vse nishji vina imajo v
febi prevezh řhlesofladine; zhe jo ravno nekoliko po pénah sme-
zhejo, in nekoliko v řpodnje drořhje páhnejo, jo vender fhe vřelej
v njih vezh ořtane, kakor bi jo bilo v priméri prízhiřozhim zukru
sa tihovrenje potrebno. Ko fe take vina pred nevarnim zhařam
popíjejo, tó nizh ne dé; gñjilzhne rezhi, is kterih med drusim
řhlesofladina obřtoji, zhłoveka nekoliko redé, *) ko bi pa take vina

*) Radovédnim in ukashéľnim bravzam hozhemo tukaj fhe nekaj is organřke ke-
míje rasodeti. Is Kíne — řheřt meřzov daljeřh po morju — íspeljejo na léto
71 milíjonov funtov zhaja (teja), ki mu po vřakdanje Holanděřhki zhaj pravíjo.
Angleshje ga povřhiijejo 50 milíjonov, řeverni Ameríkanzi 8 milíjonov, in vři
drugi Evropejzi 13 milíjonov funtov; na Angleshkim jih řhtejejo okoli 120.000,
kteri s tazim zhajam kupzhujejo. Koféta pa íspeljejo na leto okoli 346 milíjonov
funtov; v priméri nar vezh Franzosje in řeverni Ameríkanzi. Zhuden prikasik,
de zeli naródi takó možhno hřepeńe po kofétu in po zhaju! Kaka kalamita
(magnet) řta kofé in zhaj, de ľjudí vřih řtanov takó možhno na-ře vřleheta?
Ali je tó kako sazopranje? Kratko níkar, organřka kemíja da tukaj odřovor,
kér pravi: de slézhik koféta, ki mu pravíjo kofe řín, in od teja, ki mu rezhejo:

tihovrenje dokonzhale, in se prevezh v gorkim hranile, bi vtegnila taka shlesofladina pri priflopu kiflogása, pri vezh alkoholu, kifanje, ko bi pa zló malo alkohóla v vinu bilo, njegovo gnijjenje fpodbofti. Satorej priporozhujejo take vina pred mofhtovrenjem odshlesiti, kakor fmo she povedali, in ko bi ne bile popred odshlesane, jih po vinovrenju, kadar fo fe she vlegle in zhiſte poſtale, prefneti, in po fili fhe bolj vzhiſtiti, de bi se prevezhna shlesofladina is njih na dnò pahnila.

Baron Babo piſhe: de ljudje fo zhes in zhes soperni vino-zhiſtenju in pravijo, de po takim delu vino ſgubi; on pa miſli, de fe motijo, in de, kadar fe rezhi, s kterimi je vino zhiſteno bilo, popolnoma vleshejo, je vino tako ko popred. On fhe zló ſvétuje, dobriga vina nikar ob enim možno vzhiſtiti, de bi se ki prevezh dobriga in vinu flushivniga 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 fhe kaj zukra v njemu, nasaj k ſebi, jo hozhemo verjeti; kar je pa nad alkohólam po vezhkratnim pretepanju in pretakvanju ſgube in fhkode terpelo, de tega vezh ni — bodo goſp. baron fami poterdili. Ko ga imafh she zhiſtiti, vzhiſti ga ob enim in popolnoma, fhe tako bo pri niſjih vinih malo, tó je ſa malo zhaſa ſdalo.

Franzoſje pravijo tazim delu: vinu shivesha dati, ali ga limati (collage); Nemzi: ga lepſhati; Šlovenzi pa, kar nam je ſnáno: ga vdariti, in ſem tertje tudi: urihtati ga.

Po vſih bolj ſevernih deſhelah priporozhujejo k tem ribji mehur, ali ribji lim (Hausenblase), v bolj gorkih fe pa tega ogiblejo in raji s mladimi jajzhnimi beljaki tó opravijo; Franzoſko meſto Bordó potrebuje k tem na leto zhes milijon jajiz. V vinohramiſkih bukvah fe najde fhe priporozheno k temu: mléko, goveja kri, arabſka fmola (gumi) i. t. d. tudi mnoge prilage od pezhene ſolí, práv drobniga krefivniga 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. Koſé, zhaj in kákao, de ſi ravno raſtljinſki ſad, ſo tedaj bolj ſhivaljſke natóre, kér tolikanj gnjilza v ſebi imajo; gnjiliz je pa, kakor fmo na 165. ſtrani povedali, nar težniſhi shivesh zhloveku. Koſé in zhaj niſta tedaj, ſploh govoriti, takó možno zhloveku fhkodljiva, kakor fe je doſhmal tèrdilo. Poglej: D. Dinglers polytechniſches Journal, I. Januar-Heft 1845 vom Herrn Dr. Ure.

shure, in kri nekaj fokrovze, in de s takim zhištenje vina bi bile hitro sa popiti.

Po vsih deshelah, posébnó v mestih, kjer je vinozhištenje bolj navadno, se najdejo taki ljudje, ki postanejo po vezh skufhnjah v temle bolj rozhni in umetni, in bolj vedó kolikanj in kakfhnih rezhi gré k temu vseti, in kakó to narediti.

Prav možno naf je veselilo, sadnjizh is ust zhaštítiga gospoda grofa Barbota *) saflishti, de tudi na Dolenskim navadno vin ne zhištijo. 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.

Slednje vino je na poti raspadanja; od nekda je si pa ljudje kar veliko persadevali, de bi ga na ti poti po premoshnosti pestavljali, de bi she vino ostalo, in de bi jim ki v kako drugo nevezhno raspadanje, kakor je kisanje ali gnjijenje, ne prefkozhilo. Vzhistenje je neka pripomozh k temu, pa vselej in sadoši in sa dolgo

*) Po visoko veljavnim grofu gospodu Otonu Barbotu, animu nar umetniških kmetijstovavzov na Dolenskim, bo szhafama she veliko ofrezhenje Dolenzam došlo. Ob zhafu prihoda prešvitliga Zesarja v Ljubljano so imenovani grof nam, naf visoko vsposnovavshi, svojiga ediniga sina prijasno predstavili, kteriga so bili namenili malo zhafe potem v Hohenhajm na Vitenbergerskim v visoko kmetijsko sholo ali uzhilishce poslati, kjer so uzhenzi s primerjenim shivesham in prebivalisham sa dobro plazhilo otkerbljeni, in kjer je shola s prav prav velikim, in vse poglavne kmetijske veje — tóje, shito — vino — sadjo — in ako se ne motimo tudi shidorejo obfeshojozhim 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 skufhajo, in ko so flushivne, 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 visjih uzhelishkih 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 raslosheno potem v djanju pred ozhmi uzhenzov speljevalo. Gospod grof Barbo so nar bershe prvi od vse visoke gospóde zeliga zesarstva, svojiga sina v tako sholo poslati. O slava, velika slava Njemu! Spodobí se, de visoki gospodje prav isobrashedi perve derzhavne in vojaške stopinje v Zesarstvu posedejo, — njim gredó, ki so sa tó; kér jih pa ni derzhavnih flushb dovelj sa-nje, in kér vezhidel vsi od svojih velizih semeljških lastin shivé, je prav, de so tudi pri kmetijstvanju perve luzhi po deshelah. O de bi vender draga Šlovenja med visoko in nishji gospódo veliko tazih sinov rodila, kakor so verli gospod grof Barbo! Tudi svojiga naróda in narodniga jesika se ne framujejo; de si ravno stare, in slavne kriví, kakor she njih primik sprizhuje, Jim gré šlovenština vender takó gladko od ust, de mnogi, ki so se šlovenškiga jesikoslovje v sholah uzhili, bi vtegnili pred Njimi omlkniti. —

ne sdá; drugo fredstvo je prednamstvo she v slo flarih zhaflh snajdlo nad shveplam; ko ga s shveplenim puham omamifh, Franzosje pravijo: zhe ga mutafliga naredifh, oftane nekaj dalje zhafa pri pokóju, de fe ne sazhne takó hitro ne kifati, ne gnjiti.

Ko shveplo gorí, fe proti fprijemlje s kiflizam in poftane shveplenokifli gás; tó je neka kiflôba; fabrike fo, de jo v njih narejajo, pravijo ji: hudizhevo olje (Schwefelsäure); takó mozna kiflôba je, de kanzhik od nje ti kosho na roki prejé. Zhe tedaj fód, predenj ga s vinam naliješh, shveplo v njemu shgaje, s shveplenim, ali shveplenokiflim gasam napolnifh, ga ni vezh kiflogasa v fódu, de bi fe ti pri nalivanju s vinam sdrushil in mu fhkodoval, sakaj fprijel fe je s shveplam in je poftal shveplenokifli gás; ta shveplenokifli gás pa, kakor huda kiflôba vino nekoliko svéshe, de ne more takó hitro raspasti, in fe po befédah baróna Babota s zhafam s shlesofladino ali s gnjilzhnimi rezhmi, ki fo v vinu, fprime, jih sgrábi in na dnò v droshje potlazhi; on jo shivo terdi, de pride sadnjizh vse shveplo v droshje. —

Nam fe posdeva, de pri ti rezhi je nekaj pomóte, na ktero, kar je nam snano, ni fhe noben kemikar miflil. Kadar shveplo gorí, dela fe shveplenokifli gás, — ta je práv; ali fe ne dela tudi pri ognjeni gorkoti shvepleni puh? — v shveplokiflôbi je shveplo fvoje laftnosti popolnoma sgubilo, je poftalo nekaj drusiga, zhifto noviga, ki ima vse nove laftnosti, je poftalo shveplokiflôba; — v shveplenim puhu oftane pa shveplo fhe shveplo, kakor v vodenim puhu vóda, ali v slatim slató, zhe slatopuh ohladifh, imafh slató. Ko tedaj fód s shveplam nakadifh, samore shveplokiflôba vino svesati in k njegovi obdershljivosti kaj pripomozhi; shvepleni puh ga pa navdá s shveplenim fmrádam, in tó bi fe samoglo takó dolgo posnati, dokler v nar manjših drobzah, v ktere je bilo v puhu rasféljeno — v droshje ne pade, in to shveplo je, od kteriga baron Babo terdi, de fe kafneji v droshjah najde, in de vino potem vezh po njem ne fmerdí. Od shveplokiflôbe pa ne verjamemo, de bi v droshje prifhla in sopet shvepleno laftnost dobila. Kaka mozh je neki v vinu, de bi jo samogla raskrojiti?

Preprizhana refniza je pa, de oshvepljenjeno vino je ljudem, pefébno bolj flabotnim, fhkodljivo. Vi gospodje dohtarji sdravniki! ki fte kemikarji, in kterih vednostim in fkerbi je sdravje ljudftva isrozheno, odgovorite nam, zhe pri poletni hudi vrozhini na kosarzu hladne vóde kanzhik shveplokiflôbe (Schwefelsäure) fpijemo,

ali nam bo tó kaj fhkodvalo? — ali je taka vóda bolj ali manj sdrava? — zhe je shveplo v vinu fmerdljivo in fhkodljivo, shveplo-kiflôba pa — de fi ravno fama na febi hud ftrup — v pravi majhni priméri morde fhe zlo sdrava; ali bi ne bilo tedaj bolj práv, namesti vino s shveplam kaditi, ko bi se dovolilo shveplo-kiflôbe 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? —

Šóde ali vina pokaditi, pomozhijo v raftoplenim shvepli kófze kake práv tanjke rute ali popirja, in jih sa rabo f-hranijo; dokler je fhe shveplo mehko, jih s kakimi fhtupami ali difhavami natrofiti, je prasna rezh, kér gorezhe fhtupe in difhavne vezhidél fmerdé. V Šhtrasburgu jih natrofvajo sa Franzose s vijolznhimi 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 fmerdí; pravijo tudi, de nakajen fód je treba kar hitro naliti, de bi se shvepljeni puh ki prevezh fóda ne prijel, in vino prevezh ne fmerdelo; naliti fód fvetujejo nekoliko zhasa odpertiga dershati, de bi se is njega, kar je prevezh shvepljeniga puha, fkadilo.

Šhaptal jo terdi, de se morajo Franzosje vezhkratnim zhištenju in oshvepljenjenju sahvaliti, de se dajo njih vina v vfakim zhasu in pri vfakim vremenu v vunanje deshele, tudi po morju, bres vse nevarnosti fkifanja, fpeljevati; pa on sam in vfi drugi franzoski in nemfhki vinouzheni jo vender sedinjeni terdijo: de pri vfih nishjih vinih, ki so se is prevezh vodéniga, shlesaftiga ali seleniga grosdja naredile, vse zhištenja in kadila malo sdajo, in de take vina pri pristopku kiflogása in gorkote, kér imajo slo malo alkohóla, ne v kifanje, ampak v gnjijenje se kar hitro prevershejo.

Gosp. dohtar Liebig sposná ozhitno gosp. baróna Babota perviga vinorednika in hramijstvovavza rajnfkih deshel; baron Babo pa tudi ozhitno v svoji vinoreji terdi, de ljudje so vinozhištenju in oshvepljenjenju zhes in zhes soperni, in vender on sam priporozhuje vina fhe raji po vezhkrat zhištiti; uzhí: fód pokaditi, pred ko se s mofhtam 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 fšarih vin ne gré vezh takó po goftim kaditi.

S teshkim ferzam jo rezhemo, pa vender samolzhati je ne moremo, de tó bravfhi, in is uft taziga moshaka jo flifhavfhi, vse franzoske in druge bolj feverne vina v nafhlih ozheh kar veliko od fvoje shlahtnofthi in zene sgubé! Práv imajo Rajnzhanje, de fe na mlade vina uzhé! — Vi pa bolj jushni vinorédniki! ko bi vaf kdó dráshil, de fe v vafhlih krajih ne dajo vina kakor v bolj fevernih obdershati, in sakaj bi jih tedaj po bolj fevernih fhegah ne ravnali? odgovorite mu, de navadno raji pri sdravi grenko-sagoltnofthi, ko pri fmerdljivim in fhkodljivim shvepli pomozhi ifhete, in de nifte kaj prijatli taziga klobufhtranja in kadil. Zhlovek, ki ni fhe nikoli oshvepljenjeniga vina pil, ko fe na-nj naméri, mu pervikrat kar teshko doli gré! —

XXI. Neprijetni prikasiki pri vinih.

Vinohramijfke bukve vunanjih desheli in jesikov veliko govore od vinfkih bolesen; kér ga pa vino shivljenja v febi nima, marvezh mertvina je, in tedaj na poti raspadanja; rezhemo raji temu, kar drugi vinfke bolesni imenujejo, neprijetni prikasiki. Poglavitnifhi fo pa ti le:

A. Polétno vinovrenje.

Kadar mofht, premerslo dershan, ni pred simo is debeliga svrél, mora poletu svrèti; tó je pa v pregorkih vinohramih nevarno sató, kér bi novo vino vtegnilo ob enim v kifanje, in ko ima premalo alkohola v febi, fhe zló v gnijenje prefkozhiti. Nemzi hladijo take fóde, v kterih vino poletu prevezh vrè, s merslo vódo; nar bolji je pa pofkerbeti, de fe v premerslim ne tershe, ali pa grosdje in mofht kam v bolj gorko fpravi, de is debeliga pred simo svrè.

B. Huda mègla (Schmeer).

Primeri fe vzhafih, de kak fód vina fe nikakor fam od febe dobro ne vzhifti; taziga gré, ko fe ga sa dom ne oberne, po fili vzhiftiti. Baron Babo pravi: najdejo fe pa fhe take vina, de fe ne dajo s navadnimi fredftvi vzhiftiti, in vfa mègla is njih fpraviti.

C. Mozhno nategnenje ali rujavost.

Kadar grosdje sreja, narvezh shivesha potrebuje in ga tudi na vfo mozh vlezhe; zhe pa ravno v enakim zhafu hudó deshujе, ga potegne shivesha zhes vfo méro takó, de mnogoverfne grosdne plemena pokajo in gnjijejo; zhe pa ljudje nezhejo ali ne morejo pozhakati, de bi tak shivesh v grosdji pri gorkim folnzhnim vremeni se fkuhal in sgotovil, in zhe tako grosdje potershejo, jim bo tak ne sgotovljen shivesh kafneje v vinu kar hudo nadlegoval in sabavljaj. Naj se vino istaziga grosdja famó fhe takó lepó vzhifiti, vender kafneji, ko se pri pretakvanju ali presnemovanju s kiflogasam smefha, mozhno nategne, in ko ima kiflogas v vezhi méri, kakor postavimo v nadertih fódih, prihod do njega, samore rujavo postati, ali fhe zló sgofiti se. Tak v grosdji po njegovi lastnosti ne sgotovljen shivesh, je veliko huji sa vino od druge navadne shlesofladine. V bolj fevernih vinfkih deshelah bi jim v 10 letih faj sedemkrat vina takó sabavljale, sakaj s srejanjem grosdja pridejo fkorej vfako leto in vezhidél v premokro jefen; torej fo she od ftarih zhafov primorani bili, vse fvoje vina zhfifiti in jih po goftama s shveplam kaditi, kér tako kadilo je fhe dan danafhenj edino fredfivo vina pred takim kar sopernim spremenovanjem obvarvati.

Franzoske vina, ki jih vezhkrat pod flavnimi imeni prodajajo, in od kterih Dr. Ritter pravi, de se v nazhetih gufhtarah do drusiga dneva vezhkrat takó spremenijó in rujave postanejo, de nifo vezh sa rabo, fo is tazih premokrih leten, v kterih je grosdje pred potergano bilo, kakor preobilno na se potegnjeni shivesh v febi prekuhalo. Gladovnost tudi Franzóse sapeljuje, de fi s tazimi vini fami febi kupzhijo kasé. Zhe je na mehko grosdje mozhno deshevalo, in zhe ni grosdje takiga preobilniga shivesha na folnzi dobro prekuhalo, kar nikoli ne bo poséбно dobrih in shlahtnih vin dalo, tudi efenzi is njega fi 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 deshujе, ne bo ne takó pokalo, tudi ne takó mozhno gnjilo. Kér pa v bolj gorkih deshelah grosdje loshej fosreja, in ga vezhidél tudi fosrejeno tershejo, se v tazih krajih zlo malokrat vina na to visho spremenujejo. Takó se vé, de v nafhi ipávfkí dolini je pred 20 letmi bilo 38 lét preteklo, de nifo 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, posébnó pa naderte, možno nategovale, in vender taka obilnost vina, se je do prihodne bendime zhisto poprodala, bres de bi ga bilo sam kosarez pod slo prifhlo. Ko bi se bal, de bi vina savolj prevelizih deshjev pred bendimo stanovitne ne bile, vtozhi ga is vřakiga 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 práv, fizer bi jih mogel ob presnemovanji nekoliko pokaditi. Take vina vzhafi tudi fame od sebe táko lastnost sgubijo; 1835. leta nismo nobeniga svojih vin kadili, vender smo jih bili karno práv 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 možnih deshjih kake 4 do 6 dni práv 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 rovfhtajo, ampak nekoliko se gostó in tiho kakor olje v niti vlezhhejo; 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 Šhampanjar, kakor smo she povédali, vezhkrat prede. Kakšhenkrat se prigodi, de se take vina fame in sa vezh lét popravijo, nar vezhkrat jih pa s ribjim mehurjem, in kakor pravi Šhaptal, tudi s jajzhnimi beljaki zhistijo, in kar dobro pretepajo. Nam se posdéva, de v bolj gorkih vinskih krajih je tak prikasik nesnan, nismo she flifhali po vsih tih krajih od taziga vina.

E. Kanj.

Kanj je neki rastljinški spazhik kakor pléfinj; shlahtni esenzi,

zhe fhe toliko fladine v febi imajo, in stare vina, ki so zhišto bres vse shlesofladine, ne delajo kanja; vse druge vsakdanje vina pa po primeri, kakor manj alkohóla in vezh shlesofladine v febi imajo, in kakor se bolj v gorkim hranijo, postanejo pri pristopku kiflogasa toliko bolj kanjaste.

Kér je kanj neka mreniza, ki vino od sgorej sakriva, ne gré nadertiga fóda, v katerim je kanjasto vino, obgugati; pa tudi, ko se mu kaj vina dolije, ga gré po kaki flámi ali zevi, ki v vino feshe, priliti, de se kanj po vinu ne pomefha; zhe bi se pa tudi kaj pomefhal, pozhasi fam na vérh fplava, ali v droshje pade. Zhe se tak fód isprasne, ga je treba s kako verigo (ketino) práv dobro in vezhkrat oprati, de se persufhen kanj dobro oddergne in vùn ispravi. Kolikor bolj pogostama bofh fóde salival, in bolj savefhoval, tolikanj manj kanjaste vina bofh imel. Po bolj fevernih krajih naderte in naflavljene vina kadé, mende jih pa vender s kajenjem popolnoma 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 fódi in fizer boljnih belih vin in teránov na drénj potegnejo; ali je pa tó jesho – ali kaka druga kifloba? Tega pa ne rasodeneta. De bi v nafhlih krajih zeli fodi na drénj potegnili, tega nismo fhe flifhali, de pa pri hudih vrozhinah in v gorkih hramih bolji vina v nadertih fódih, poséбно h konzú, kader je malo vezh v njih, na drénj potegnejo, tó se pa vezhkrat primeri; torej se imajo vselej pri hudih vrozhinah raji manji fodzi vina sadom in ofhtarije naftaviti, kakor vezhi, in kar dobro samafheni dershati, de kiflogas toliko manj in v manji méri do vina pride. Takó, kadar is fóda vino popolnifh, de ti ga oftane v njem 10—50 bokalov, nikar ne pij, kakor pravifh nángo is fóda, ampak nango ali oftanik potozhi v primerjen fodez, de ti na drénj ne potegne. Kifljate vina se ne dajo vezh nikakor poshteno in popolnoma popraviti, torej raji popred fkerbi, de ti kiflaste ne postanejo. V bolj fevernih krajih oshveplenijo naderte vina, de kiflogas nima prihoda do njih.

G. Svefhenje.

Práv stare vina in sploh vse, ktere je nimajo vezh zlo nizh shlesofladine v febi, in ko se v fódih hranijo, se ne morejo nizh

vezh sboljfhati, ampak fame od febe flabé; alkohol fe nima vezh v njih is zhefar mnoshiti; kar ga je, fe pozhasi fkosi fód is njih kadi, de fe vina smirej vefhijo in tedaj flabji postajajo; sadnjizh vezh ne rovfhtajo, ampak, oljnate, tiho tezhejo in nifo vezh pijanzhljive. Take vina, pravi baron Babo, gré popraviti s pri-lijenjem mlajfhih pa krepkih vin.

H. Savrenje. (umschlagen.)

Malo je okoli po fvetu tazih vin v fódih, de bi zlo nizh vezh shlesofladine, ali gnjilznhnih rezhi v febi ne imele, torej fo, flabo hranjene, pri hudih vrozhinah v nevarnosti, de bi ne savrele. She zlo Hohajmarfko, neko rajnfko vino, ki ga nekteri vifhji od Jansheviza zenijo, in ki fo ga Bavarzi feboj sa mladiga kralja Otona na Gerfhko vseli, je tam v gorkejih hramih, kakor fo na Rajnu, hitro savrelo; defiravno zhišteno kakor vse rajnfke vina, je vender fhe shlesofladino v febi imelo, sakaj fizer bi ne bilo savrelo — bres shlese ga ni savrenja.

Lavoisier, Shaptál, Berzeli in vsi drugi kemikarji spo-snajo, kar tudi vfakdanje fkufhnje uzhé, trojno stopnjo vinokipe-nja, namrezh: vinovrenje, jefihokifanje in gnjijenje. Ko je ozhitno in tiho vinovrenje dokonzhano, ali vino dognano, in ko fe, kadar je fhe kaj shlesofladine v njem, v pregorkim kraju hrani, pre-fkozhi v jefihokifanje, in tó je, kar fe savrenje, in tako vino savrelza imenuje. Ko je pa tudi jefih she dognán, tó je, ko fo fe she vse drobze alkohóla fkifale, jefih fe prekuzne v gnji-jenje; gnjijenje je pa poslednjo raspadenje nekdanjiga mofhta.

Škufhnje vezh vinfkih deshél pa sprizhujejo, de slo niske vina, ki imajo veliko shlesofladine ali gnjilznhnih rezhi v febi, in zlo malo alkohóla, namesti de bi se v jefihokifanje, se ob enim v gnjijenje prevershejo; ni ga namrezh v njih alkohóla, de bi jefihokifloba postal. Take savrelze nifo sa drugo kakor sa kje sliti, in fizer bèrsh, de bi se fódí ne fkasili; v fódih, v kterih fe je dalje zhafa gnjilo vino hranilo, samorejo drugikrat tudi bolji vina hitreji savreti, ali faj vender svojo lepoto in zhištoft sgubiti, kakor fe po sprizhevanju gosp. Majerfija vezhkrat in v obilni méri na Ogerfkim primeri.

Nam fe posdeva, de v bolj gorkih vinfkih deshélah jih ni takó niskih vin, de bi se ob enim, namesti fkifati fe, v gnjijenje prevergle; sakaj, ko ravno kako nishji savrè, fe da is take sa-

vrelize ali práv dober jefih narediti, ali pa alkohol is njega isvle-
zhi; is gnjiliga vina pa ne bofh ne jefiha, ne shganja naredil.

Raslozhi fe lahko tudi vezh ftopinj savrelize; ko fe pri hu-
dih vrozhinah v hifbah ali ofhtarijah kako nishji vino is gorkiga
hrama tózhi, fe primeri, de zlo pozhasi shalofne farbe postaja, in
de ni vezh takó biftro, tudi neki posébní dufhez dobi. Domazhi fe
pozhasi na tako spremenenje privadijo, in zlo nizh ne vedó, de
je savreliza; vunanji pa, ki ni na tó navajen, jo raslozhi. Takó
fmo, pa she pred veliko letmi, pri nekim gospodu na Katinari
nad Terftam belo savrelizo pili, s ktero fe je práv hvalil, de fe
dajo tudi v njegovim kraju bele, ne na tropinah kuhane vina do-
bro obdershati, in de nalafh ni fód vina prodal, fe od tega pre-
vishati. Shalofna je bila viditi, dufhez je imela, in gospod, fizer
flavni kmetovavez, ne rasumel, de bi tó savreliza bila.

Tudi zeli, pregorko hranjeni fódí vina samorejo v hudih vro-
zhinah savreti, in fizer ali fkrivaj in práv naglo, de fe ne vé,
kdaj fe je to sgodilo, ali pa po ozhitnim in vidljivim vrenju. Take
vina nifo vezh takó biftre, kot popred, bolj tiho tezhejo, in imajo
vezhi ali manjshi duh po savrelizi (Hitzegeruch). F. Jullien
pravi: kakor hitro fe kaj taziga sapasi, gré vino kar hitro v drugi
pokajeni fód pretozhiti, in ga vzhiftiti.

Savrenje je osnanilo, de vino je na poti, jefih postati; ko fe
ga na gorko postavi (poglej 177. in 178. stran), in mu velik pri-
hod kiflogása nakloni, fe tudi v refnizi fkifa, fizer oftane v ftanu
savrelize; vidili fmo jo, pa she pred 25. letmi, 8 mezfov po-
tem, ko je savrela, po 3 gold. zheber plazhati; kupez je is nje
kar hud jefih naredil. Doli po Knesii fo jo v pretezenih zhasih
vezhkrat v Gorifhke shganjarije na pol vinfke zene prodajali.
Tudi jih fém ter tje, ker dobro vedó, de nifo nizh fhkodljiviga
va-nje djali, bres nar manjshi fhkode pijejo.

Ali bi fe dale take savrelize popraviti? Neki kemikar is
Turina je pred vezh letmi v nekim zhasopifu osnanil, de jim zu-
kra, grampe in grampokiflobe (Weinsteinsäure) — sgol vinfke
sloshne dele — pridjati, in jih kam postaviti, de bi snovizh vino-
vrenje naftavile, dokonzhale, duh po savrelizi sgubile in sopet
dobre vina postale. Zhe kogar tó vefeli, naj pri kaki priloshnosti
poskufha. F. Jullien uzhi take savrelize na frove, to je, ne
fhe kuhane in mozžno mokre tropine v taki primeri sliti, de fe
vfe fkup, kakor drugi mofht, dobro pokuha in svrè. Vino-

rednikam, ki doli prek vse Ipáve premehke vina pridelujejo, damo svēt, ko bi jih do konza Velkitravna ne poprodali, naj raji preobilno shleso is njih pahnejo, in jim s kakim dobrim in zhištim teránam nekoliko grenkosagoltnosti dajo, kakor de bi jih v nevarnosti kakiga savrenja pustili.

V poprejšnjih starih zhaših se je prek Ipáve, posebno pa doli po gorifhki kneshii vezh od savreliz flifhalo; v sedajnosti pa so vinoredniki umnišhi in fkerbnišhi vinohramijstvovavzi pošali, de se smiraj manj od savreliz flifhi; v našim kantonu pretezhe še v zhaših po vezh let, de se od taziga prikasika nize ne své.

Ako bi vinorednikam mar bilo, se posebno dobro s uki naše vinoreje fosnaniti, in po njih ravnati, bi veliko bolji, mozhnejši in stanovitnišhi vina pridelovali; ravno takó tudi, ako bi njih hramijstvovanje bolj našim hramijskim ukam primerjeno bilo, bi fhe veliko manj sabav v svojih vinohramih imeli.

XXII. Vino - ostrupenje.

Od práv práv starih zhašov so nekteri fhpagali — she Rimzi in Greki so take navade imeli — vinam kaj prilagati, ali jih prijetnišhi sa pokuf, ali pa mozhnejši in stanovitnišhi naredili. Ko se jim kaj zlo nedolšniga ali taziga priklada, kar je obšojnškim délam vina enako, tó veliko ne dé; kar so pa Rimzi in Greki v vina stavili, bi ne bilo tvojim uštam kratkonikar primerjeno! Zhe mošhtu, pošlavimo, pred vrenjem shganja prilijesh, ali zukra dodash, more tako vino mozhnejši in stanovitnišhi pošati; pri niskih zenah vin po vsih naših deshelah bi se pa tó teshko poplazhevalo, bolji je tedaj po umni reji na tertizi bolj zukreniga grosdja ifkati. V Parisu prilivajo vinam po sprizhevanju F. Julliena mnogi ofhtirji in vinoprekupzi vezhkrat vóde — ali drugej ne? — tudi hrufshkoviga vina; take goljufne vina mešna gosposka navadno isлива, in goljufivze pokorí. Preprizhana refniza je pa tudi, de so she od nekadaj fém ter tje maršikaj v vina stavili, kar je sa zhlovefhko sdravje fhkodljivo bilo, in temu se pravi: vina ostrupeniti.

Lakomnost ali velike shelje nishji vina po dragi zeni prodajati; redki vinokupzi pri bogatih vinfkih letinah; nevednost naravopostav, po kterih se dajo vina dalje zhafa sa zhloveka sdrave

obdershati; pomanjkanje dobrih vinohramov, strah pred savrenjem i. t. d. je ljudi od nekdanj spodbadalo, mnoge fređtva pri vinih poskufhati, jih dlje zhařa obdershati; takó řo priřhli tudi do řhkodljivih fređtřev, po kterih ře vina, zhe ře s tazimi navdajo, ořrupenijo. Šhalořtna je, zhe zhlovek, kteri ga řařhelí in potrebuje kosarez vina, ře ořhiviti in řvojo mozh ponoviti, pri kerzhmarju nameřti pořhteniga in sdraviga vina řa drage, vezhkrat teřhko řařlusehene denarje ři ořrupenjene mlake kupi, která ga ořlabí, mu hudo bolesn nakloni, ali řhe zló v grob řpraví. Kdor-koli bi vedama kaj řhkodljiviga ali řrupeniga v vino djal, pořtane kriv bolesni in vse řhkóde, ki is bolesni isvira, ali tudi řmerti tega, ki bi bil od taziga vina umerl; taki bi bili umorivzi řvojih řravenbratov; njih dobizhki bi jim hiřhe řaskopali, in njih premoshenje bi ře řasneřlo, kakor pleve na vetru. řvoje řhive dni nimafř nizh v vino djati, zhe niři popolnoma previshan, de je nedolřhno, pa tudi nedolřhniga ne řtavi, vino je nar bolji tako, kakorřhniga je Bóg dal. Zhe bi ti kdó kake fređtřva vinoobdershřljivostí ponujal, ali řa denarje řilil, nikar ře s takim ne pezhaj, goljuf je! —

Nafhe viřoko řershavovladarřtvo, řkerbno řa sdravje řjudřtřva, je vřim z. k. krařijřkim in kantonřkim sdravníkam pořěbno dolřhnořt naloshilo, zhuti, in vedno řkerbeti, de bi ře nobeno ořrupenjeno vino ne na debelo prodajalo, ne v ořhtaríjah tozhilo. Taki sdravníki, ko bi ře jim řdelo, de bi kako vino nesdravo bilo, imajo pravizo veleti, de jim vřak kerzhmar řvoj vinohram odpre, in vřako vino pokashe; kteri řo kemíkarji, jim je zló majhna rezh, řhkodljiviga, kar ře je v vino djalo, ozhitno pokasati. Zhe bi bil ti, pořtavímo, vino s golunam (Alaun) navdal, je golun v vinu popolnoma rastópljen, de ga ni viditi; kemíkar pa vsame kosarez taziga vina, vříje va-nj nektere kanzhíke řalmíjakoviga olja; golun je řízer v vinu rastopljen, ře pa vender s tazím oljem řhe bolj řhlahta ko s vinam, popuřtí vino, ře řprime s tazím oljem, naredí hitro oblazhík v kosarzu, pade na dnó, in tu ti pokashe kemíkar golun, ki ři ga bil v vino djal. Po tazíh řhegah ti řamorejo vřako drugo řhkodljivo ali řrupeno rezh pokasati, s ktero bi bil vino navdal. Po řaslozhku bolj ali manj řhkodljivíh ali řrupeníh rezhí, ki bi řih z. k. sdravník, ali drugi priřeřhni kemíkar v vinu nafhel, bi bil, kdor je vino s tazím navdal po zefarřkíh pořtavah ořřtro pokorjen, ali pořhtrafan.*) Níhzhe je nima,

*) Poglej: k. k. medizínířhe Polizey.

in je ne more imeti pravize s fhkodljivim vinam fvojiga blishnjiga in brata savdati.

Zhe je od ene ftrani po zefarfkih poftavah dovoljeno v fili in potrebi vino nekoliko in saprāv s shveplam pokaditi, je pa od druge ftrani ojfiro prepovedano ga možno ali prevezh oshvepleniti; take vina fo ozhitno, poſebno bolj ſlabotnim ljudem fhkodljive. Kér Dr. Ritter terdi, de bolehnim in prebolehnikam teráni bolj teknejo od belih vin, ne pride tó famo od grenkosagoltnofiti, ki jo je obilo v teránih, ampak tudi od tega — na kar pa Dr. Ritter ni miſlil — de teránov ne fhpgajo nikjer takó oshveplenovati, kakor bele vina, torej fo veliko bolj sdravi od belih oshvepljenjenih vín.

Takó je tudi pripufheno 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 ojfiro pokorjen.

Vina krepkejſhi in ſtanovitniſhi narediti, ſe je ſhe v ſtarih zhaſih is Franzoskiga ſēm ter tje fhega ſaneſla, jih s golunam navdati. Tó je tudi ojfiro prepovedano, kér fo take vina ſlo fhkodljive; ko ga pijefh, ti bo uſta fiſnilo, po gerlu te praſkalo in ti ga ſaderngilo, na perſih te bo tiſhalo in is ſhelodza ſe ti bo rigalo; ko ſe na tako nameriſh, raji ga puſtiti, kó de bi ga pil.

Kotlovna rija (Grünſpan) je hud ſtrup kot miſhniza; nobenimu ni pripufheno, de bi kaj od kotlovine ali nje rije v terán djal, ga bolj zherniga narediti. Lahi, ki radi práv zherne in goſte teráne imajo, in is tega namena mnogo drugo grojſdizhe va-nje ſtavijo; fo ſe v poſlednih zhaſih s nekim tertnim plemenam ſoſnanili, ki jim bo teráne kar možno ſarbane in zherne narejalo.

V ſtarih zhaſih fo ſēm ter tje, morde tudi vezhkrat po nevednoſti, vina s ſvinzhenimi fredſtvi oſtrupenovali. Švinez in ſvinzhena rija je kar hud in ſtraſhen ſtrup. S tazimi fredſtvi fo hotli vina ljubſhi, prijetniſhi in ſtanovitniſhi narejati. Kdor je tako vino pil, je hitro ſvedil, de je fhkodljivo; 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 fhegi oſtru-

penjeniga vina, od tega pravi F. Jullien, de se je popolnoma preprizhal; ravno takó jo tudi terdi, de po mnogoverstnih, od njega s posebno natanjkošjo speljanih fkušnjah je popolnoma preprizhan, de svinzhene fredstva ne naredé ne prijetnifhiga vina, ne stanovitnifhiga.

Tako ostrupnjeno vino se je v starih zhasih kakfhenkrat tudi v teh krajih, pa vender slo po redkama nafhlo, ki so ga birfa imenovali; na ozhi je bila lepa, uftam prijetna; gorje pa zhloveku, kateri jo je pil; véra je pa tudi bila v desheli, de birfa je vzhifhtena savreliza, torej so vfako savrelizo tudi fhkodljivo dershali, in v tistih zhasih, v katerih je bil Lovoisier, prvi kemikar, po franzoskim puntu ob glavo djan, so jih meftne in kantonfke gosposke k veliki fhkodi vlafnikam islivale. Kerzhmarjev, od katerih vina jih je vezh obolelo, so se ljudje vedno ogibali; temu, in posebno pa fhe kemijfskim rasjafnjenju, po katerim se samorejo take goljufije 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 flifhalo, de bi bil kdó od fhkodljiviga vina obohil; tudi kake savrelize nobenimu vezh ne istozhijo, ampak svetvajo, ali jefih ali shganje is nje narediti.

Ozhitni zhafopifi fhe vzhafih v misli vsamejo, de v nekih vunanjih in slo daljnih deshelah se kakfhenkrat fhe goljufne in fhkodljive vina najdejo; Bog daj! de bi povfod vinokupzi vestni bili in de bi vezh nobeden take pregrehe ne storil! Zhloveku bolesen nakloniti, ali ga fhe zlo savdati, je kar velika hudobija! —

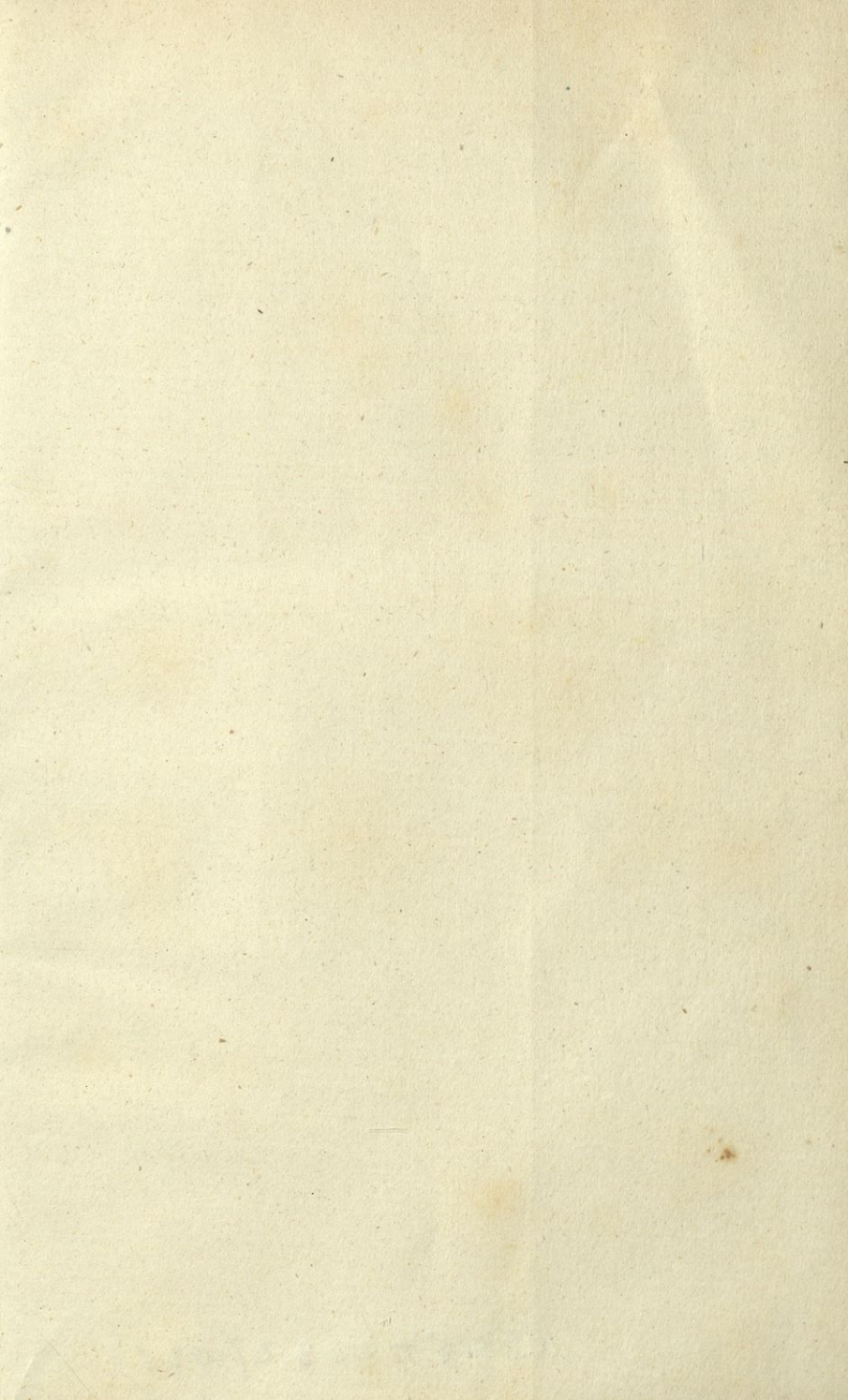


K a s a l o.

	Stran.
I. Od mnogoterosti vinfkih tert	3
II. Od operha. Abtröpfeln der Traubenblüthen	10
III. Kakfhue tertne plemèna grè faditi?	13
IV. Zhiflanje tertnih plemen, ki jih Ipávzi doli do Sozhe, Breshani in Brizi redè	20
A. Bele bolj shlahrne plemena ali forte	21
B. Bele manj shlahrne	26
C. Rudezhe	28
D. Zherne ali zhernovifhnjeve	29
V. Od tertniga fajenja	31
VI. Od tertne reje	36
VII. Kakó grè saròd pred fláuvami obvarovati?	43
VIII. Od tertijonov in drusih kebrov	45
IX. Od nografhkiga okopovanja	47
X. Kakó grè fhe dalje terte isrézhiti?	55
XI. Od gnojenja nógradov	91
XII. Od zeplenja tert	114
XIII. Od tertniga grobènzhanja	122
XIV. Od tertniga samolafniga sablatenja	128
XV. Od terganja ali bendime	139
XVI. Kako grè is grosdja mofht narejati?	147
XVII. Od vinovrenja	151
A. Obzhinfki sapopadki raspadenja in trohnenja shivalfkih in raflijnfkih rezhi	151
B. Vinfka mozh ali alkohol	155
C. Potrebni pogoji ali okoliftave k vinovrenju	156
D. Prikasiki vinovrenja	158
E. Isidi in naflediki vinovrenja	159
F. Tiho vinovrenje	163

XVIII.	Kako gré vina narejati?	165
A.	Pripomozhljivost alkohola k zhlovefhkim shivljenju . . .	165
B.	Bolj feverna ali nemfhka fhega vina narejati	167
C.	Odshlesovanje frednjih in niskih mofhtov	169
D.	Franzoska ali jushna fhega vina narejati	171
E.	Ipávsko vinonarejanje	173
F.	Kakó tropine v korist obrniti? shganje, kif i. t. d. . . .	176
G.	Nova od g. Liebiga slo priporozhena fhega vina narejati	180
H.	Rasne posebne fhege vina narejati	183
XIX.	Kletijstvo ali vinohramijstvo	195
A.	Od fódov, salivanja in presnemovanja	198
B.	Naravopoftave, ki se veshejo s vinoobdershljivostjo . . .	210
C.	Od vinohramov	233
XX.	Ne všim vfhezhe in tudi ne povfod navadne fredstva vino-	
	obdershljivosti	238
A.	Vinozhiftenje	238
B.	Vino-oshvepljenje	241
XXI.	Neprijetni prikasiki pri vinih	244
A.	Polčno vinovrenje	244
B.	Huda megla (Schmeer)	244
C.	Mozhno nategnenje ali rujavost	245
D.	Vlezhljivost (záher, schwerer Wein)	246
E.	Kanj	246
F.	Poteglej na drénj (stichig werden)	247
G.	Svefhenje	247
H.	Savrenje (umschlagen)	248
XXII.	Vino- ofrupenje	250





634.8 + 663.2(021)

