

GOSPODARSKA NAVODILA.

Izdaja in zalaga

c. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

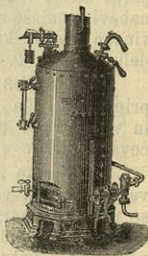
◇ Cena 10 h. ◇

Kako se pravilno ravna z vinsko posodo.

Spisal B. Skalický, c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem.

Največjega pomena za umno kletarstvo je dobra vinska posoda. Prva skrb vsakega kletarja bi torej morala biti, da si pripravi in ohrani zdravo, nepokvarjeno vinsko posodo.

Žal, da se pri nas na vinsko posodo še veliko premalo pazi, da, v mnogih krajih je še celo razširjeno neverjetno mnenje, da je raba vode pri vinski posodi škodljiva. Kakšne posledice imajo taki nazori in pa tako nepravilno ravnanje z vinsko posodo sploh, je splošno znano, kajti najboljšo vino, pretočeno v slab sod, postane malo ali pa nič vredno. Zato sem si namenil, da spišem o tej važni zadevi daljšo razpravo in navedem v njej vse, kar je glede vinske posode in ravnanja z njo treba vedeti.



Podoba 1.

Kotel za izparjanje
sodov.

I. Nova posoda.

Vinska posoda se pri nas navadno dela le iz hrastovega lesa, drugod, zlasti na Laškem, kjer takega lesa primanjkuje, tudi iz kostanjevega ali pa iz akacijevega lesa. Seveda je in ostane hrastov les najboljši. Svež hrastov les ima pa v sebi razne snovi, ki se tope

v vodi, še rajše pa v vinu, ker ima v sebi kisline in alkohol (vinski špirit); vino jih torej lahko iz lesa izvleče in mu dajo neprijeten okus. Te snovi so posebno: čreslovina, galova kislina, lesno barvilo itd., ki so vse v vinu raztopne. Da se torej vino ne pokvari, je treba prej te snovi iz lesa izprati ali izlužiti, preden se vino v posodo dene. Na Nižjeavstrijskem in drugod imajo kmetje navado, da doge in dna za sode za dlje časa polagajo v tekočo vodo, ki že omenjene snovi iz lesa izpere, in šele potem, kadar se je les zopet posušil, delajo iz njega vinsko posodo.

Navadno se pa vinska posoda napravlja iz neizluženega lesa in se šele potem, ko je že gotova, znotraj izluži, čemur pravimo, da se posoda ovini.

Posodo najbolje ovinimo, če jo izparimo z vodnim soparom.

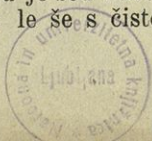
V to svrho se rabi kak parni kotel, n. pr. navadni parni stroj, lokomotiva itd. Kjer tega ni, si je treba nabaviti nalašč za to prirejen parni kotel za izparjanje vinske posode, ki nam ga samega zase kaže pod. 1., pri delu pa pod. 2.

V podobi 3. vidimo tak kotel v zvezi s pasterizirno pripravo. Taka priprava se rabi za segrevanje mošta in vina, zlasti pa za njegovo steriliziranje, to je uničevanje glivic v njem.

Kadar se začne s kotlom za izparjanje delati, se vanj napumpa voda in se zakuri. Ko prične voda vreti, se razvija sopar, ki se pod pritiskom $1\frac{1}{2}$ do 2 atmosfer napeljuje navadno pri čepu v sod, ki leži na posebnih podlogah z veho dol obrnjen in odprt.

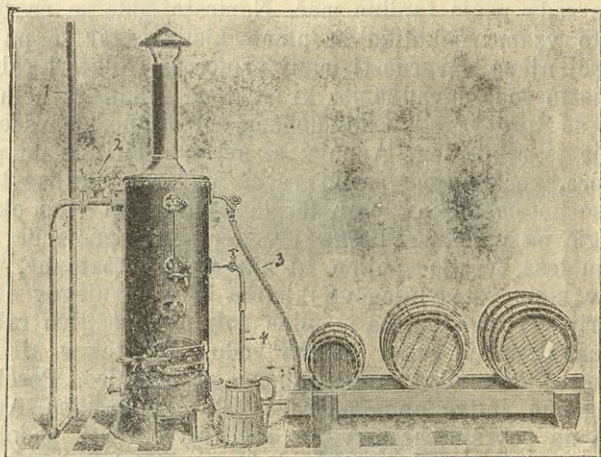
Sopar gre pod tem pritiskom skozi drobne luknjice lesa globoko v les in tukaj raztaplja omenjene lesne snovi. Iz ohlajenega sopara se pri tem delu dela gorka voda, ki odteka skoz veho in pri tem odpeljuje že omenjene raztopljene snovi. Zaraditega teče v začetku iz sode popolnoma črna, čedalje bolj svetla, nazadnje, čez kakih deset minut, že čista voda in sod je vroč kakor razgreta peč.

V tem slučaju je sod zadosti zakuhan ali ovinjen; oprati ga je treba le še s čisto vodo in se lahko na-



polni, kadar se je ohladil, z vsakim vinom, ne da bi dobilo neprijeten okus po lesu.

Žal, da je taka priprava precej draga in si jo morejo nabaviti le večji posestniki, društva ali pa večji vinski trgovci. Kolikor je meni znano, si je pri nas (vsaj v vinorodnih krajih) tako parilno pripravo po nasvetu podpisanega nabavilo edino le vipavsko kmetijsko društvo in jo Vipavci prav pridno rabijo. Želeti bi bilo, da bi ta začetek našel mnogo posnemanja, posebno ker se s pomočjo te priprave da vsak sod, če je še tako pokvarjen (bodisi celo od zavrelke), popolnoma popraviti in oviniti, da je zopet poraben.



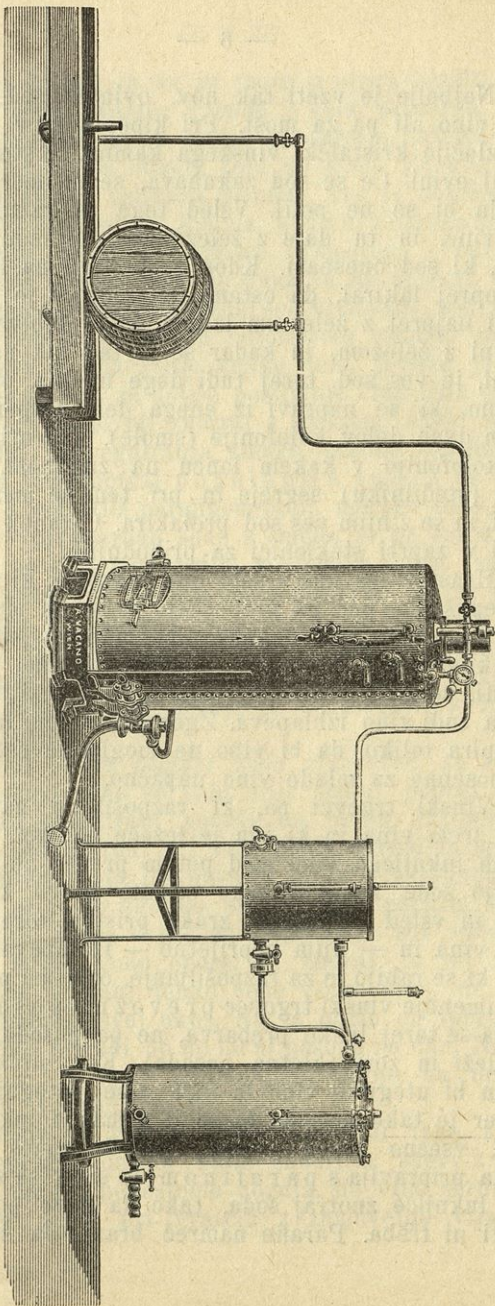
Podoba 2. Kotel za izparjanje sodov pri delu.

(Ta kotel daje ne samo sopar, ampak tudi vrel krop.)

V Ljubljani in drugod po večjih krajih bi se pa taka priprava gotovo izplačala sodarjem, ki bi ne samo nove, ampak tudi stare pokvarjene sode lahko obrtno pripravljali za vino.

Pri malem posestniku, ki nima take priprave na razpolago, mora vodni sopar nadomestiti vrela voda ali krop. V to svrho se čep soda zabije in se v sod nalije nekoliko vrelega kropla (na vsakih 100 l vsaj 20 l,

če ga je več, je bolje). Potem se sod zabije tudi pri vehi in se semtertja valja in obrača; tako pridejo doge in dna za nekaj časa z vrelo vodo v dotiko. Če je voda hudo vrela, se iz nje v sodu razvije deloma sopar, ki še bolj pritiska vodo v luknjice lesa. Še preden se voda ohladi, jo je treba vun izliti, sicer bi že raztopljene snovi les zopet posrkal iz vode ter bi bilo tako zakuhanje brezuspešno. Prya voda, ki jo iz soda izlijemo, bo črna kakor tinta. Če zakuhamo drugič in potem tretjič, bo voda nazadnje že čista ostala in sod je zadosti zakuhan. Učinek vode pospešuje soda. Če se v vrel krop vrže 2 % (to je na vsakih 10 l 20 dg) sode, se neprijetne snovi še hitreje izpero iz lesa, ker mu daje soda večjo topilno moč. Namesto sode se pa tudi lahko vzame nekoliko žveplene kisline, kar se pa že zaradi njene nevarnosti manj priporoča. Nekteri rabijo namesto sode navadno sol, ki pa nima nikakega učinka. Ali se torej vreli vodi dodane sol ali ne, je vseeno. Bolje je rabiti lug. Apno v to svrho rabiti, se ne priporoča, ker se apno prvič preveč zaleze v luknjice lesa in se potem težko izpere ter lahko pokvari vinu okus, drugič pa tudi zaradi tega ne, ker se z apnom na površju lesa tvorijo spojine, ki niso v vodi raztopne, pač pa v vinu vsled njegove kisline in stem njegov okus kvarijo. Iz tega vzroka je sploh bolj priporočljivo rabiti za zakuhanje sodov mehko vodo (iz potokov ali deževnico) kakor pa trdo, apneno studenčnico. Posebno neugodno vpliva apno na rdeča ali pa črna vina. Apno dela na površju hrastovega lesa rjavo, šoti podobno plast, ki rdečemu vinu kvari barvo. Vselej, kadar se vreli vodi dodane kaka snov (soda, lug), da se z njo učinek vode krepi, je treba potem sod izprati še s čisto vrelo vodo in nazadnje z mrzlo vodo, da se dotična snov iz soda popolnoma odstrani. Zakuhan sod je potem dobro oviniti še stem, da se vanj nalije nekaj vrelih vinskih odpadkov, na pr. drož, ki jih vlijemo v vrelo vodo, ali pa petijota itd., vsled česar dobi sod bolj vinski okus. Tako ovinjen sod pa še ni sposoben za fino, staro, močno vino, ker se močno staro vino ravno vsled svoje večje moči (alkohola) globokeje vsesa v les in še zmeraj lahko dobi nekaj okusa po



Podoba 3. Kotel za izparjanje sodov v zvezi s pasterizirno pripravo.

(S tem kotlom se zakuhavajo sodi [na levi strani] ter se tudi mošt ali vino segreva ali pa pasterizira [sterilizira].)

lesu. Najbolje je vzeti tak nov, ovinjen sod za lahko rdeče vino ali pa za mošt. Pri kipenju se v luknjicah lesa izločijo kristalčki vinskega kamna, in stem se sod še bolj ovini. Če se sod zakuhava, se ne more preprečiti, da bi se ne polil. Vsled tega se raztopi nekaj čreslovine, in ta daje z železnimi spojinami obročev črnilo, ki sod onesnaži. Kdor gleda tudi na lepoto, bo sod poprej lakiral, da ostane lep. Obroče je treba namazati najprej z železnim lakom, ki se dobiva v vsaki trgovini z železom, in kadar se je tak lak na obročih posušil, je ves sod, torej tudi doge in dna, prelakirati z lakom, ki se napravi iz enega dela terpentinovnega olja in dveh delov kolofonije (smole). Trpentinovo olje se s kolofonijo v kakem loncu na zmernem, zaprtem ognju (štedilniku) segreje in pri tem se meša, da se ohladi, in se z njim ves sod prelakira. Ostanek se lahko spravi v zaprti steklenici za prihodnjich.

Hrastov les ima v sebi fine luknjice, ki vina sicer ne prepuščajo, pač pa prepuščajo zrak, da more v sod. Vsled tega vino tudi nekako diha, namreč jemlje kisik iz zraka vase in z njegovo pomočjo se vino pretvarja, se čisti, zori, se vedno bolj stara itd. Skozi te luknjice seveda tudi vino izhlapeva. Zgoraj omenjeni lak luknjic ne zapira toliko, da bi vino ne moglo zavreti, kar bi bilo posebno za mlado vino napačno.

Vinski trgovci pa, ki razpošiljajo navadno že čista, zrela vina in ki jim je ležeče na tem, da se po lesenih luknjicah vino med potom preveč ne usuši, po-barvajo sode zunaj s kako oljnato barvo, ki luknjice zapre in vsled tega brani zraku pristop, torej tudi zorenje vina in — njim neprijetno — izhlapevanje. Take sode, ki se rabijo le za razpošiljanje, oziroma prevažanje vina, imenuje vinski trgovec *prevozno posodo*. Taka posoda se torej lahko prebarva, ne pa posoda, kjer naj vino leži in zori (kletna posoda). Ker oljnata barva diši in bi utegnilo vino ta duh nase potegniti, potem pa, ker je tako posodo, ki se ji zamašijo luknjice lesa zunaj, vseeno treba oviniti, se dandanes prevozna posoda pripravlja s *parafinom*, in sicer se z njim zamaše luknjice znotraj sode, tako da nove posode tudi oviniti ni treba. Parafin namreč brani, da se vino ne

more v les zalesti in da ne more iz njega izlužiti snovi, ki bi mu okus kvarile. Parafin je bela, prozorna, vosku podobna tvarina, ki je, kadar se segreje, tekoča kakor voda, kadar se pa ohladi, trda ko kost. Za kletarstvo je pa zaradi tega velikega pomena, ker je nobena snov v vinu: ne alkohol, ne kislina, niti kaj drugega ne topi, niti na njej ne rasejo glivice. Vsled tega s parafinom pripravljena posoda tudi ne scika in ne splesni, kar je za vinskega trgovca neprecenljive vrednosti, ker posodo navadno dobiva od svojih odjemalcev cikasto ali ple-snivo nazaj in ima z njo veliko dela, preden jo zopet napravi sposobno za daljše pošiljanje vina. Sod je torej tak, kakor da bi bil znotraj s steklom oblit. Parafin se v svrhu impregniranja vinske posode takole rabi. Sod mora biti znotraj popolnoma suh, a še potem, če bi se s segretim parafinom oblil, nekako tako, kakor oblivajo v pivovarnah sode s smolo, bi ne šel v les in bi se na površju lesa prijel, pa kmalu zopet odluščil. Zato je treba sod znotraj močno segreti, da se parafin vpije v les. V to svrho se močno razgreje na ta način, da se pri vehi vanj piha zrak s pomočjo svetilke, ki jo obrtniki rabijo za spajanje (lotanje). Take svetilke se dobivajo pri tvrdki A. Christanell v Bolcanu na Tirolskem.

Kadar je les znotraj soda zelo vroč, se čep zamaši in skozi veho se vanj vlije nekaj poprej v kaki lončeni ali emajlirani posodi na ognju raztopljenega parafina, sod se tudi pri vehi hitro zamaši in se sedaj valja semtertja, da les povsodi pride s parafinom v dotiko. Ko se je to zgodilo, se še redkokoli parafin, ki preostaja, zlije nazaj v posodo. Kadar se sod ohladi, se s čisto, mrzlo vodo opere, in čeprav je bil nov in ne ovinjen, se vanj lahko dene vsako vino, ne da bi kaj izpremenilo svoj okus. Na ta način en spreten delavec lahko priredi 50 do 60 hl posode na dan. Navadno se rabi na 1 hl $\frac{1}{2}$ kg parafina, ki stane na debelo v kemijskih tvornicah 44 h.

Parafin se rabi v kletarstvu tudi tam, kjer se hoče preprečiti dotika kake škodljive snovi z vinom. Tako se na pr. pogostoma dogaja, da vino sčrni vsled tega, ker pride pri vrateh z zarjavelim vijakom v

dotiko. Da se to prepreči, se vijak poprej zalije s parafinom.

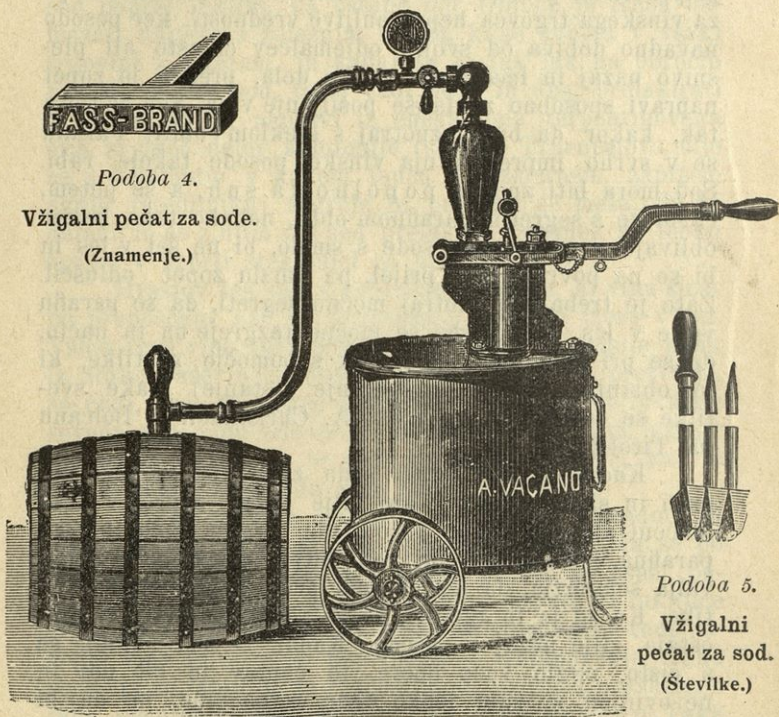
Kadar se sod zakuhava, se vanj navadno vžge tudi znamenje in število, ki je ima sod v zaznamku posestnika. Podobi 4. in 5. kažeta tako pripravo (vžigalni pečat).



Podoba 4.

Vžigalni pečat za sode.

(Znamenje.)



Podoba 5.

Vžigalni
pečat za sod.
(Številke.)

Podoba 6. Pumpa za preskušanje trdnosti vinskih sodov.

le o sodih, kjer se vino prodaja. Sodov, ki vino v njih leži in zori, ni treba dati cimentirati; toda ker je vendarle potrebno, da se ve, koliko ta ali oni sod drži že zaradi pretakanja (presnemanja) vina, se lahko doma zmeri, in sicer najbolje z Matevičevo mero ali z vizirom za sode, ki se dobiya pri tvrdki A. Vacano na Dunaju.

Pri manjši posodi se tudi približno zve za vsebino, če se prazen sod zvaga, potem se pa napolni z vodo in se zopet zvaga. Kolikor kil vode je šlo noter, toliko litrov približno drži.

Vinskim trgovcem je tudi na tem ležeče, da zvedo, ali je sod za pošiljanje (prevažanje) zadosti močan.

Če se sod izpari, je že to zadosti dobra skušnja, če to prestane, kajti pri slabo napravljenem sodu pri pritisku dveh atmosfér, ki se z njim sopar spušča v sod, že dno vun zleti. Zato se pri tem delu tudi ne sme stati blizu soda, zlasti ne pred dnom.

Sicer pa imajo večji vinski trgovci trdi posebne pumpe, da z njimi pumpajo v sod vodo pod gotovim pritiskom (navadno 2 atm.) da se prepričajo, ali je sod zanesljiv (glej podobo 6.).

Če se ovinjena posoda ne rabi takoj, se povezne na veho in se na zračnem prostoru pusti kaka dva do tri dni, da se posuši, ter se potem zažvepla, o čemer bom pa govoril v drugem poglavju.

II. Kako je ravnati z rabljeno posodo.

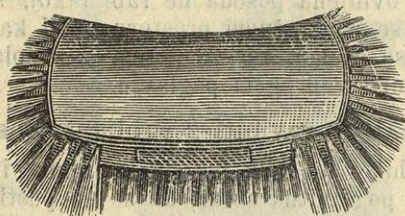
Kakorhitro je bila posoda ovinjena in celo že rabljena, je poglavitna stvar, da se ne pusti, da bi se pokvarila, kajti popravljati pokvarjeno posodo je ne le sitno, ampak tudi zamudno in s stroški zvezano.

Kakorhitro se je vinska posoda izpraznila, jo je treba takoj, in sicer jako skrbno pomiti. Če je bila posoda vedno polna, se tekom časa na spodnje doge poleže razna nesnaga, ki jo vino izloča, posebno drože, razne glivice itd. Še slabše je, če je bila posoda nastavljena (na pipi), kakor na pr. pri gostilničarjih. Tu se dela na površju vina kan, ki se na dogah prisuši, gre potem zelo težko proč. Če je posoda zadosti velika in če ima vratca, je najbolje, če se pred snaženjem odpre in se z roko in z ostro krtačo toliko časa z vodo pomiva, drgne in izplakuje, da nazadnje izteka voda že tako čista, kakor je šla noter. Najboljša krtača te vrste (glej pod. 7.) je iz klanih gosjih peres narejena in se dobiva pri tvrdki Vacano na Dunaju.

Pri mali posodi tako krtačo lahko nadomešča veriga ali pa tudi kamenčki; če je pa hudo nesnažna,

je treba odvzeti dno in dobro s krtačo pomiti. Marsikteri posestnik se bo čudil, koliko blata bo našel v posodi, ki je o njej mislil, da je popolnoma čista. Večje vinske trgovine imajo celo potrebne stroje, ki so v zvezi z vodovodom in s pomočjo močnega vodnega pritiska posodo pomivajo. Tako pripravo nam kaže pod. 8.

Kadar je posoda snažna, se povezne z veho navzdol, ali če je velika in ima vratca, se tako nagne, da se pri vrateh lahko iz nje voda izceja. Potem se posoda pusti na zračnem mestu ali v kleti 2 do 3 dni odprta, da se znotraj popolnoma posuši. Kadar se je to zgodilo, je treba posodo zažveplati; to je delo, ki ga še tisoče kranjskih vinogradnikov ne opravlja. Navadno le sod zabijejo ali pa še celo puste nekoliko vina notri



Podoba 7. Krtača za pomivanje vinskih sodov.

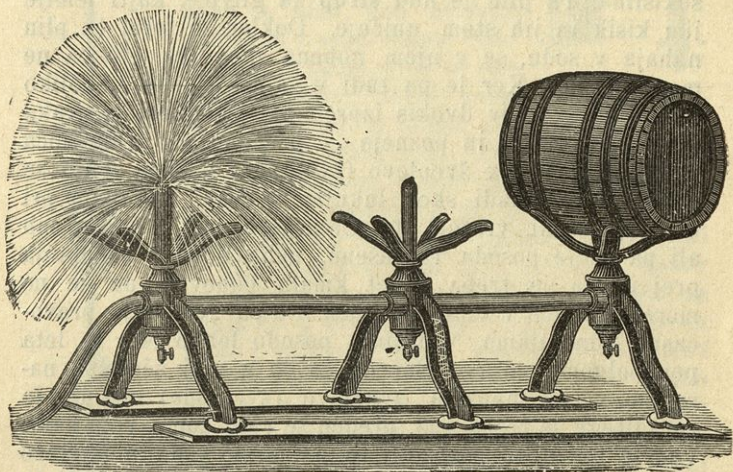
(Iz klanih gosjih peres.)

ali celo tropin itd. Ti nesnažni ostanki so izvrstna hrana raznim glivicam, zlasti plesnobi, kanu, ciku itd., in potem je škoda vsakega kanca vina, ki se spravi v tako posodo.

Za žveplanje posode imamo razne priprave. Za velike sode, ki imajo vratca, je najbolje, če denemo v sod kako lončeno posodo, na pr. kako ubito skledo, lonec, strešnik itd., in na to položimo nekaj žvepla, ki ga zažgemo in vratca zapremo. Kadar se začne žvepleni dim pri vehi vun kaditi, zabijemo tudi veho in sod je zažveplan.

Žveplo se dobiva v trgovini v obliki platnenih ali popirnatih, v novejšem času tudi azbestnih trakov, ki so bili v raztopljenem žveplu namočeni. Najbolje je

rabiti le čisto, arzenika prosto žveplo brez primesi. Na 5 *hl* posode se navadno vzame en tak trak, ki vaga 20 *g*. Pri manjši posodi rabimo žveplalnike, ki branijo, da goreče žveplo ne kaplja v sod, ker mlado, še kipeče vino ali pa kipeč mošt lahko dobi od žvepla, ki je ostalo v sodu, duh po gnilih jajcih. Najpreprostejši tak žveplalnik (glej pod. 9) obstoji iz žice, ki na njej visi skledica. Na žico se obesi žveplen trak, se nažge, ter se žveplalnik potem obesi pri vehi v sod. Kadar žveplo pogori, se priprava vzame iz soda in se sod



Podoba 8. Priprava za pomivanje vinskih sodov z vodnim pritiskom.

zabiye. Če je v sodu slab zrak, seveda v njem žveplo ne more goreti, zato ker mu primanjkuje kisika. Če je sod kanast ali plesniv, ne bo v njem žveplo hotelo goreti, ker izdihujejo glivice, ki povzročajo razvoj teh bolezni, ogljikovo kislino, ki preprečuje gorenje.

V takem slučaju moramo imeti žveplalnik, ki nam ga kaže pod. 10. Te žveplalnike izdeluje tvrdka Fr. Nechvile na Dunaju prav po navodilu podpisanega. V žveplalnik se obesi kos žveplene traku, ki se zažge, in se cev žveplalnika natakne na veho ali pa — pri

prazni posodi tudi na čep soda. Zato se da cev žveplalnika razdeliti. Žveplo gori sicer zunaj soda, toda dim se kadi v sod ter pada vsled večje teže na dno, in se pokadi pri vehi vun šele tedaj, kadar je sod poln dima.

Potem se sod dobro zabije in je za 2 — 3 mesece varen pred vsako poškodbo po glivicah. Po preteku tega časa (v suhi kleti prej, v vlažni pozneje) je treba žveplanje ponoviti. Učinek žveplanja obstoji v naslednjem.

Če zažgemo žveplo, se razvija dušič plin, ki ga imenujemo žveplov dvokis ali tudi kratkomalo žveplova sokislina. Ta plin je hud strup za glivice, kajti jemlje jim kisik in jih stem uničuje. Dokler se torej ta plin nahaja v sodu, se v njem nobena škodljiva glivica ne more razviti. Ker je pa tudi v zabitem sodu nekoliko zraka, se žveplov dvokis izpreminja s kisikom iz zraka v žveplov trikis in pozneje — posebno če je navzoča voda (vlaga) — v žveplovo (žvepleno) kislino. Tudi se nekaj dima izkadi skoz luknjice v lesu, zlasti pa pri čepu, pri vehi, vratcih itd. Če je torej sod premalo suh ali pa če je posoda razsušena, neha učinek žveplanja prej in ga je treba zopet kmalu ponoviti, da se ne morejo glivice v sodu razvijati. Če pa žveplanje pravočasno ponavljamo, vzdržimo posodo lahko leta in leta popolnoma zdravo. Seveda se bo v njej sčasoma naredila večja množina žveplove (žveplene) kisline, in zaraditega je treba sod, preden se vanj zopet vino dene, vnovič temeljito posnažiti, to je z mrzlo vodo in s krtačo oprati. Če pa sod ni bil dolgo, morda celo leto ali še dlje v rabi, se priporoča, da se opere z vodo, ki smo ji dodali kaka 2 % sode, ali pa da se celo zakuha z vodo, kjer smo sodo raztopili, slično kakor pri zakuhanju nove posode.

Kdor bo po tukaj izrečenih navodilih ravnal, temu se ni nikdar bati, da bi se mu posoda skvarila. Da se posoda prehitro ne razsuši in žveplanje dlje časa učinkuje, jo je najbolje spraviti v kaki srednje vlažni, pa ne zopet premokri kleti.

Pri tej priliki bi navedel še tole. Dostikrat se zgodi, da sod, kamor smo dejali vino, pušča. Če je bil sod nasušen, je seveda treba poprej obroč pritrčiti

(nabiti) in ga z vodo zamočiti. To se že zaradi tega priporoča, ker drugače les ponepotrebnem preveč vina popije. Če se pa zgodi, da kak drugače navidez dober sod vsled tega pušča, ker ima kako razpoklino ali kako poškodovano mesto, je treba to razpoklino zamazati s kakim sredstvom, ki se hitro strdi in razpoko popolnoma zapre. Takim sredstvom pravimo klej ali kit za sode.



Podoba 9.

Preprost
žveplalnik za
sode (žveplalna
veha).

Izvrsten kit za sode, ki se takoj strdi, si pripravimo, če dobro pomešamo 5 delov na prah ugašenega apna s 6imi deli svežega sirčka in z enim delom vode.

Ta kit se takoj strdi in razpoklino zapre, vsled česar se ga pripravi le toliko, kolikor se ga takoj rabi. Tudi na prah stolčen vinski kamen daje z apnenim prahom

dober kit. Če si hočemo pripraviti kit, ki se dlje časa drži in je takoj pri roki, kadar ga rabimo, raztopimo v kaki posodi na ognju 25 g svežega loja, 20 g belega voska in 40 g svinjske masti. Potem pa vzamemo posodo od ognja, in ko se ta zmes toliko ohladi, da se začne že trditi, primešamo 25 g na finem situ presejanega pepela. To mažo ali kit spravimo potem v kaki škatli ali posodi v kleti na suhem kraju. Kadar kit rabimo, tedaj razpoklino v sodu dobro opraskamo in obrišemo, na to segrejemo nekaj tega kita nad svečo, da postane mehak, in z njim z nožem z okroglo špico dotično mesto čvrsto zamažemo (zakitamo). Tudi iz 60 delov svinjske masti, 40 delov kuhinjske soli, 33 delov voska in 40 delov pepela se da dober kit napraviti.



Podoba 10.

Žveplalnik za
sode (žveplalna
laterna).

III. Popravljanje pokvarjene posode.

V tem poglavju mislim opisati vse slučaje, kadar se gre za to, da se posoda, ki je iz kterejakoli

vzroka postala za vino nerabna, spravi zopet v poraben stan.

Dostikrat se dogaja, da bi radi rabili sod od rdečega ali črnega vina za belo vino. Ker se je rdeče vinsko barvilo globoko zalezlo v luknjice hrastovega lesa, se sod ne da izprati le z vodo, posebno tudi zaraditega ne, ker voda tega barvila ne raztopi. Če bi v tak, čeprav dobro pomit sod, dejali belo vino, bi dobilo neprijetno rdečkasto barvo.

Čim bolj temna in obenem močna je bila črnina, tem globokeje je šla v les in tem teže se da barvilo izprati.

Ker tudi vrela voda samanasebi ne topi tega barvila, ji je treba dodati nekoliko sode, in sicer kakih 5 %, torej na vsakih 10 l 50 dg.

Za 6 — 7 hl velik sod se vzame 10 — 20 l vrele vode, ki smo ji dodali na vsakih 10 l 50 dg sode. Namesto sode se lahko vzame tudi 3 — 5 % jedkega natrona, ki daje še veliko močnejši lug kakor soda. Treba je le z njim previdno ravnati, ker si z njim človek lahko poškoduje obleko in kožo. Tak močan sodov lug se naliije v sod, sod se zamaši in se valja semtertja, da pride njegova znotranja površina povsodi z lugom v dotiko. Čez nekaj časa se še gorak lug izlije in se drug naliije noter, kar se toliko časa ponavlja, da končno že čist izteka. Potem se posoda zakuha še s čisto vrelo vodo, da se ostanki luga iz nje izperejo, sod se opere še z mrzlo vodo in je potem popolnoma pripraven za belo vino. Kdor pa hoče še bolj temeljito napraviti, ta naj še moker sod na že popisani način zažvepla in zabije in ga še le čez kakih 5 — 6 dni iznova pomije in še le potem rabi. Žveplova sokislina (žveplov dim) namreč tudi močno beli, to se pravi razkraja arvila, in zaraditega tudi sod še bolj razbarva. Še hujši beleči učinek ima pa klor, zelenkast, strupen plin. Tega rabimo navadno le pri velikih sodih, kjer nam ni mogoče sod z lugom izpirati.

S klorom razbarvamo takole. Vzamemo kako porcelanasto skledico, jo postavimo pri vratcih v sod in denemo vanjo na vsakih 100 l vsebine 15 g klorovega apna, ki ga dobimo pri drogistih ali v lekarnah.

Potem si odmerimo za vsakih 15 g klorovega apna 7 g žveplove (žveplene) kisline in v drugo posodo ravno toliko vode. Potem zlijemo v skledico na klorovo apno najprej žveplovo kislino, potem pa vodo in nato hitro najprej vratca, potem pa tudi veho soda dobro zapremo.

Iz klorovega apna se razvija klorov plin, ki gre globoko v les in barvilo rdečega vina popolnoma razkroji. Čez nekaj ur sod zopet odpremo, ga dobro prezračimo, potem pa večkrat z vodo izperemo, da popolnoma izgubi duh po kloru. Potem sod oblijemo s čistim, finim špiritom in ga zapremo ter ga pustimo, da nekaj časa leži, ali ga pa s špiritom izžgemo. Pri tem je treba velike previdnosti. V sod se zlije le malo, kvečjemu $\frac{1}{2}$ ali 1 kozarec špirta (kar je odvisno od velikosti soda), potem se sod večkrat povalja, da se povsodi pomoči s špiritom in se s koščekom gorečega popirčka, ki se vrže v sod, nažge. Pri tem je treba vsaj veho, če smo dali več špirta celo tudi vratca odprta pustiti, ker bi drugače močan pritisk, ki se v sodu razvije, lahko dno ali pa, če bil bi sod zaprt, celo ves sod razgnal. Pred dnom se nikakor ne priporoča stati.

Potem je dobro še sod z mrzlo vodo oplakniti in se vanj lahko dene belo vino.

Sodi od špirta se tudi lahko pripravijo za vino. Navadno so taki sodi dobri, močni, vendar so znotraj impregnirani, bodisi z limom ali pa z vodotopnim steklom. Ta tvarina zamaši luknjice v lesu, tako da špirit iz sodov ne izhlapeva (se ne usuši). Sod od špirta je najbolje napolniti z mrzlo vodo, ki se v njem pusti kaka 2—3 dni. Če je bil sod znotraj namazan z limom, se v tem času lim odmoči in se napne ter se da potem, ko odvzamemo dno, s krtačo dobro odstraniti. Nato se sod še na običajni, že popisani način izpari ali pa zakuha in ovini.

Če je sod znotraj oblit z vodotopnim steklom, se to ne da z vodo odstraniti, pač se pa vodotopno steklo rado topi v kisli tekočini, torej tudi v vinu, ki bi mu dalo neprijeten okus. Da se to ne zgodi, je traba sod napolniti z vodo, ki smo ji dodali na 100 l 60—80 g žveplove (žveplene) kisline. V dveh do treh dneh ta

voda vodotopno steklo raztopi in se potem izlije ter se sod na navadni način zakuha in ovini.

Sodov od ruma, slivovke ali drugih žganih pijač navadno nič ne impregnirajo ali pa kvečjemu le z lojem namažejo. Les takih sodov, ki znotraj niso namazani, je torej za vino zadosti izlužen, vendar pa mu je treba vzeti duh po dotičnem žganju. To se zopet najbolje napravi, če ga izparimo z vodnim soparom, ali pa z vrelo vodo zakuhamo. Pri tem gre tudi navadno ves loj vun, če bi bil sod z lojem namazan. V tem slučaju bi ga bilo treba tudi še z lugom zakuhati in oviniti. Če pa ni loja notri, potem se sod le s čisto, mrzlo vodo napolni in se pusti, da nekaj dni stoji, da voda še bolj izvleče duh po žganju. Potem se sod izprazni, in je najbolje, če se prvič rabi za kipenje mošta.

Zelo pogosto se pri nas dogaja, da se posoda vsled brezbržnosti in malomarnosti posestnika pokvari, in sicer postane navadno ali zatohla (bumfasta), ali plesniva, ali cikasta, ali pa jo pokvari zavrelka (kubin).

Zato naj še opišem, kako se popravi taka pokvarjena posoda.

Zatohla (bumfasta) postane posoda, če leži dlje časa slabo ali nič osnažena (ne pomita) in ne zažveplana. V taki posodi dobi vino duh po zatohlem.

Z navadnim izparjenjem ali zakuhanjem in ovijanjem, kakor je bilo opisano v prvem poglavju, se da posoda zopet popraviti.

Plesniva postane posoda, če ni bila nič ali ne zadosti zažveplana, zlasti če leži odprta in na vlažnem kraju.

Plesnoba posode je lahko različna. Če je sod znotraj na površju nekoliko siv, se da taka plesnoba še lahko osnažiti. Teže je, če je šla plesnoba bolj v les, tako da je les rumen ali črn. V tem slučaju je treba velike previdnosti. Če je pa šla plesnoba že preveč globoko v les, potem takega sode sploh ni več mogoče popraviti.

Če je sod plesniv, se mora vsekako odpreti; čenima vratic, se odvzame dno. Potem se vzame suha krtača ali suha cunja in se skuša, da se z njo vsa

plesnoba kolikor mogoče odstrani in iz soda spravi. Če je sod le na površju, torej le malo plesniv, pojde to lahko, če je pa šla plesnoba že nekoliko v les, ga je treba postrgati s kako strguljo, in sicer tako globoko, da se pride do popolnoma zdravega, čvrstega lesa. Šele potem se sod z ostro krtačo in z vodo dobro opere, zabije in dobro izpari ali pa s sodo in s kropom tako zakuha, kakor posoda od črnine ali pa kakor nova posoda. Namesto sode se tudi tukaj lahko vzame jedki natron (3—5 %), ki je še boljši.

Sod se potem z vrelo in nato z mrzlo vodo dobro opere in se moker močno zažvepla (na 10 hl 1 1/2 do 2 žveplena traka) ter se zabije. Čez nekaj dni se sod zopet odpre, še enkrat pomije ter — če se ne rabi takoj — šele potem, ko se je bil posušil, na navadni način zažvepla.

Še bolje je plesniv sod na že popisani način najprej s klorom razkužiti in šele potem odpreti, postrgati, zakuhati in žveplati, kakor je bilo ravnokar opisano.

Cikasta postane posoda vsled ocetnih bakterij, ki se v njej razvijajo. Ocetne bakterije razkrajajo alkohol (vinski špirit) v ocetno kislino in vodo. Če sod po izparjenju kmalu dobro ne pomijemo, ali pa če celo pustimo kak ostanek vina notri, kar mnogi radi delajo, v mnenju, da bo zaraditega ostala posoda okusna (vinska), se kmalu začnejo, zlasti če je klet bolj gorka, v teh ostankih, da, celo v lesnih luknjicah razvijati še omenjene bakterije in povzročijo, da se posoda scika.

Če hočemo to popraviti, moramo prvič uničiti ocetne bakterije in drugič odvzeti sodu (lesu) kisli okus.

To se zgodi, če sod dobro zakuhamo s kakim vrelim lugom.

Če je posoda le malo cikasta, zadostuje 3 — 5 % na raztopina sode, če je pa močno cikasta in če je šel cik že globoko v les, je bolje vzeti 5 do 10 % jedkega natrona.

Zakuhavanje se vrši ravno tako, kakor je bilo že pri novi ali rdeči posodi opisano.

Ko se je bil sod nazadnje izpral z mrzlo vodo, se pusti 2 do 3 dni, da se posuši, in se potem močno

zažvepla in zabije. Čez kakih 10 — 14 dni se sod zopet odpre, dobro z mrzlo vodo pomije in se lahko rabi.

Posoda od zavrelke se da na ravno kar popisani način popraviti; ravna se torej z njo enako kakor s cikasto posodo. Vendar je treba tukaj še večje previdnosti. Če je bila zavrelka dolgo v sodu, tako da so šle dotične glivice in bakterije, ki jo povzročajo, globoko v les, bo najbolje les na površju postrgati, da se pride do zdravega lesa, in je sod šele potem večkrat zakuhati z močnim lugom (10 % jedkega natrona, to je 10 kg na 100 l vode), ki se vzame kolikor mogoče vroč. Kdor ima pripravo za to, naj sod izpari z vodnim soparom, kar je vedno najbolj zanesljivo. ker gre soper globoko v les in tam uniči vse škodljive glivice.

Drugeče se sod zakuha najprej z lugom, potem s kolikor mogoče vrelo vodo, nato se z mrzlo vodo izpere. Kadar se posuši, se sod močno zažvepla, po 14 dneh zopet pomije in se lahko brez skrbi rabi. —

Tukaj opisani stroji in priprave se dobivajo pri tvrdkah Franc Nechvile (tvorničar na Dunaju V/1, Margarethenstrasse 98) in Alfred Vacano (c. kr. dvorni založnik na Dunaju IV/1, Mayerhofgasse 9). Ti tvrdki zaradi njih solidnosti lahko priporočam.

Zadnja tvrda ima v zalogi tudi vse v tem spisu omenjene potrebščine, kakor žveplo, parafin, jedki natron itd.



NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIZNICA

COBISS



00000412799