

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajovsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 9. avgusta 1856.

Tergovina s štajarskim vinom in pa štajarski vinorejci.

Posnetek iz 20. lista štaj. gosp. družbe *).

Postave za napravo velike tergovine s štajarskim vinom so poterrjene, in priprave za nabero deležnikov in delnic (akcij) so doveršene. Pričakuje se sedaj le, da bojo saj posestniki večjih negradov stopili v to družbo, ker jim je znano, da 25.000 veder tepkovca se spečá na leto v Gradcu, da se prodaja iz barovnic napravljeno vino, da čedalje bolj zginuje štajarsko vino iz gostivnic in da čedalje bolj peša kupčija z domačim vinom.

Naši vinorejci pa nočejo prav spoznati, kaj je vsega tega krivo, in zakaj pojemlje kupčija s štajarskim vinom. Pravijo, da za to, ker se ogersko vino zdaj smé brez vsega cola prodajati kamor koli, — ker ni voznikov zavolj železnice, — ker se judje pečajo z vinsko barantijo, — ker so kleti (hrami) slabi in se z vinom v njih prav ne ravna itd. Tega pa nočejo spoznati, da prenapeta ljubezen do domačega pridelka in presilna cena, koja se terja včasih celó za čvikek (Dreimännerwein) ste več krive kakor vse drugo, da je domača vinska kupčija čedalje slabaja.

Do leta 1846 je v Marburgu, poglavitnem mestu za kupčijo štajarskega vina, štartin v slabjih letinah veljal 25 do 35 fl., v dobrih pa 40 do 50 fl. Leta 1848 je poškočila cena na 50 do 60 fl. in lani celó na 80 do 100 fl. berž po tergatvi. V Lutenskih gorica, kjer je pred 10 leti štartin po 50 do 80 fl. veljal, so ga prodajali lani nekteri po 130 do 140 fl. Ko bi trenil se je ta cena hipoma razširila po vseh gorica in vsi vinorejci so ga deržali po ti ceni. Kaj pa je bilo iz tega? Vино je obležalo v hramih in še danes leži!

Ker niso vina ne na Ogorskem ne v Estrajhu tako vinsko ceno dosegle in se nasproti na Dunaji po gostivnicah še zmiraj precej dobro vino po 24 kraje. bokal pije, se mora človeku vprašanje usiliti: zakaj so ravno na Štajarskem vina se skor za 100 odstotkov (procent) podražile?

Vzrok tega moramo bojé iskati v slabih vinskih letinah 1849, 1850, 1851, 1852 in 1854, — v tertni bolezn, koja je tersje pokončala na Primorskem, Laškem in južnem Tiroljskem, in pa v prenapeti ljubezni do domačega pridelka.

Nihče ne more tajiti prvih dveh vzrokov, ker sta gotova in sploh znana. Pa tudi tretjega vzroka nikakor ne more noben pošten tajiti. Ali niso naši vinorejci večidel enaki tistim staršem, ki na svojih otrocih le vse lepo in dobro vidijo, gerdega pa nič? Malokteri vinorejec je, da bi ne najdel pri svojem vinu vseh dobrot, ki jih ima prijetno in močno vino, — da bi ne rekel, da teče skoz gerlo kakor olje, in da je duhá kot naj slajše rože. Če eden v tistih gorica spečá svoj pridelk drago, ga tudi vsak drug tako hoče, pa ne pomisli, da lega, zemlja, tertne plemena, obdelovanje itd. delajo velike razložke, in da samo imé gorice še ne stori vsega.

*) Za Štajarce pisani pričujoči sostavek obsega tudi za druge vinorejce marsiktero pomina vredno drobtinico. Vred.

Stari narodi so napisavali na svoje tempeljne z velikimi čerkami: „Spoznavaj samega sebe!“ Mi bi svetovali našim vinorejcem, naj bi napisali na svoje hrame: „Spoznavajte pred vsem ceno tega, kar imate notri!“

Kdor hoče, da mu po sreči kupčija gré, naj že kupčuje s kakoršno koli robo, je treba, da ima zmiraj dobro blago, da je cena poštena, in da privoši tudi drugemu kaj kakor samemu sebi.

Natora je dobrovoljnemu človeku polajšala spoznanje vinske cene; položila je v grojzde dvé stvari, po kterih se posebno ravna dobrota vina: sladkor (cuker) in pa kislino. Vsak človek vé, da nezrelo grojzde je kisló, zrelo pa sladko; po tem sodi, da se kislina pred napravi kakor sladkor, in da kolikor bolj se slajša vino, toliko bolj se zgubiva kislina in toliko bolje prihaja vino.

Treba je tedaj, da se zvé, koliko cukra je v moštu, potem se vé tudi dobrota in cena vina. To se pa zvé po posebni moštvi vagi, koja je znana. Če funt cukra v vinu cenimo po 25 kraje.

je vedro vina z 50 gradi ali 10 funti cukra vredno 4 fl. 10 kr.

55	11	4	35
60	12	5	—
65	13	5	25
70	14	5	50
75	15	6	15
80	16	6	40
85	17	7	5
90	18	7	30
95	19	7	55
100	20	8	20
105	21	8	45
110	22	9	10
115	23	9	35

Ta cenitev vina ni izmišljena, ni le rajtenga na papirji, ampak je gotova, sto in sto let stara, znana resnica, koja je vinorejce že od nekda učila, koliko je mošt po tergatvi vreden, ako se ne terja prenapeta cena. Kadar je mošt postal vino, je šlo 10 odstotkov v zgubo, tedaj se mora tudi cena za 10 odstotkov povikšati, da gospodar nima zgube. Če je štartin mošta, na priliko, veljal, 50 fl., tedaj je cena vina prvo leto 55 fl., in če prištejemo še počez 7 fl. za druge gospodarske stroške na leto, je prava cena takega, eno leto starega vina 62 fl. za štartin. Naši vinorejci pa ga deržé po 80 fl., — zato ga nihče ne kupi, estrajske in ogerske vina pa se točijo na Štajarskem! (Konec sledi.)

Gospodarske novíce.

(Kako Amerikanci sirovo maslo (puter) delajo). Kadar so smetano posneli, jo denejo v platnen žakelj (platno za žakelj ne smé pretanko pa tudi ne predeblo biti), potem zavežejo žakelj in ga položé v jamo, koja so kodar koli na prostem kraji skopali; zasujejo jamo in pusté žakelj s smetano 25 ur notri. Ko je 24 ur preteklo, vzamejo že nekoliko stérjeno smetano vèn, in jo z metučkom (količkom) pognetejo, da se maslo loči od pinjenega mleka.

Če je smetane veliko, se mora dalje kot 25 ur v zemlji pustiti. Pozimi kadar je zemlja zmerzla, se dene žakelj v

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajovsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 13. augusta 1856.

Tergovina s štajarskim vinom in pa štajarski vinorejci.

(Konec.)

Iz tega, kar je bilo sedaj povedano, se vidi, da imamo gotovo merilo za ceno vina. Naj si le vsak vinorejec omisli tisto vago, ktera se Bomeov areometer (Beaumé's Areometer) imenuje. Ko se je mošt že vsedel, naj se vtakne ta vaga va-nj in potem na meri pogleda, koliko stopinj (gradov) ima. Vinorejci naj se med seboj zastopijo, po čim se bo stopnja (grad) prodajala; potem naj vsak izmed njih število stopinj pošteva (multiplicira) s ceno, ktera se je za eno stopnjo določila, in cena za vedro vina je gotova. Če, postavimo, se stopinja ali grad ceni po 40 krajc., in če kaže mošt, na priliko, le 6 stopinj, je vedro 6krat 40 krajcarjev vredno, to je, 4 gold.

Naši mošti vagajo sploh od 7 do 15 stopinj po Bome-u (Beaumé), tedaj se cena za vedro preminja od 4 gld. 10 kr. do 10 gld.

Pol grada naj se rajta, četert grada pa naj se ne jemlje v rajtengo. Moštov, ki nimajo saj 8 gradov, naj akcijska družba ne jemlje, ker iz tacega mošta vino ne bo kaj prida. Da so pa stopinje mošta resnično cenjene, naj bo skerb tistih komisarjev, ktere družbino vodstvo pošilja mošt kupovat; pozneje pa naj točár (Kellermeister) pozveduje z Geisslerjevim vaporimetrom (Geissler's Vaporimeter), koliko alkohola (vinskega cveta) je v vinu. To zvediti je za tega voljo potreba, ker je znano, da se po vrenji vina sladkor (cuker) premeni v vinski cvet, in da navadno iz dveh delov sladkora se napravi en del vinskega cveta.

Tudi po ti méri se zvé gotova vrednost vina; če, postavimo, en odstotek ali en grad vinskega cveta cenimo po goldinarji, je vedro vina vredno 5 gold., ako ima 5 odstotkov ali gradov vinskega cveta.

Po dosedanjih skušnjah je naj višji znesek vinskega cveta v štajarskih vinih 12 odstotkov (percentov), tedaj bi imela naj višja cena za vedro štajarskega vina 12 gld. biti, katerim se prišteje le še 42 krajc. za vsako leto in vsako vedro gospodarjevih stroškov.

Kdor natanko hoče vrednost svojega vina ceniti, se mora deržati tega, kar moštna vaga Bomeova in pa kar vaporimeter povesta. Ako se teh meril ne poslužuje, bo mnogokrat mislil, Bog vé kakošno vino da ima, in le za vodo, barvo in kislino bo včasih terjál drag kup. Tako pa gré dobro imé štajarskega vina pod zlo, da se ne more prodati memo estrajskega in ogerskega.

Družba za tergovino štajarskega vina želi domače vino po poštenih cenah deleč po svetu spraviti in mu privabiti mnogo kupca. Ker nima taceh mož, da bi mogli tisuč in tisuč goldinarjev vnapravo velike vinske kupčije vtakniti, je treba „združene moči“ v dosego tega.

Nekteri pa se bojé, da bo ta družba le nova nevarnost, le nova zguba za vinorejce. Kako se motijo! Naj pomislijo, da družba ta hoče le velik tergovce biti s štajarskim vinom, — da ta družba ima to biti za doljno Štajarsko, kar je v zgornjem Štajarji enaka naprava za železo, — naj pomislijo, da vino, dobro glešano v dobrih hramih, nič ne zgubi svoje vrednosti, marveč je še čedalje več vredno, — in da skušnje

vseh dežel in vseh časov učijo, da ne reja vina, ampak kupčija ž njim gospodarje bogati. —

To je važniši posnetek iz obširnejšega poduka, ki ga je v razjasnenje dotičnih družbinih postav 18. dan p. m. razglasil odbor v imenu c. k. kmetijske družbe štajarske.

Od ovác kaj.

Kaj lepo je viditi tropo ovác pasti se po sterminah in ravninah, med skalovjem in pečovjem, med praprotjo in sme-rečjem. Res, kaj lepo! Pa še lepši je dobiček, ki ga ovce donajajo gospodarju, ako jih vé rediti in ako je kraj pripraven za ovčjorejo.

Namen teh verstic je: gospodarjem, kateri še vrednosti in cene ovčje reje ne poznajo ali poznati nočejo, in bi jih v pripravnem kraju lahko špogali, ob kratkem popisati, kako hribovci kamniški ž njimi ravnaajo, kateri večí del dnarja, ki ga imajo, iz živinoreje, sosebno iz ovčje reje pridobivajo.

Kdor pa hoče viditi, kako lepo rejene in lepo ogleštane ovce iz planine pridejo, naj pride o sv. Jerneji v Kamnik na sejm in spoznal bo velik dobiček ovác. Tudi smém reči, da ga morebiti ni kraja na Krajskem, kjer bi se na leto toliko ovác poprodalo, kakor ravno v Kamniku.

Ker je poslednji občni zbor presl. c. k. kmetijske družbe Notrajncem v povzdigo ondašnjega kmetijstva med drugim tudi ovčjo rejo nasvetoval, me je še posebno mikalo, od tega kaj več povedati.

Ovca je priljudna, prav pohlevna in nedolžna stvarica božja, ona ne storí nič hudega, ne grize, ne berca, ne bôde; zato imajo že otroci v svoji nedolžnosti ovce, zlasti jagnjčke, sosebno radi, jih raji pasejo, kakor govejo živino ali koze. — Mladi ovčar vesel prepeva celega poldne pri svoji čedi in piska na bukovo peró, da je kaj. Kadar se več mlajših ovčarjev na paši snide, spusté ovce skupaj (vediti je, da so v teh krajih pašniki večidel razdeljeni; čast in hvala za to umnim gospodarjem!), jih zaženó v kakošno dolino, zakurijo ogenj in krompir pekó. Tako ravnanje pa gospodarjem ni všeč, ker ovce domú pridši precej z bljeketanjem naznanjajo, da so lačne, in dostikrat mora pastir namesti večerje potihoma na svisli spat iti. Stareji pastirji (stari oče alistic), kateri večidel govejo živino otrokom prepusté, so nar rajši sami, in če se mladim, ki se iz roba v rob sklicujejo, namesti Ongavega Tončka oglasijo stari oče, precej vsi pobegnejo, in tudi tistega poldne ni zbiralšča ne klicanja več.

Varh ovác je razun pastirja večkrat tudi ovčarski pès, kateri zmiraj pred ovcami hodi, se jim nasproti useda, in če bi hotle iti čez mejo, jih zavrača. Tudi sem že vidil ovčarskega psa z orehovcem namešan tobak puhati in pred ovcami sedeti!

Odrašeni pastirji med pašo ali roženkranc molijo ali kaj delajo; eni pletejo nogovice (ker v tem kraju nobena ženska ne zná pletti ali setkati, možki pa vsi), drugi žljice izrezujejo, ali gošo za laze posekujejo; mlajši praprot žanjejo ali nabirajo roževje za zimsko ovčjo klajo.

Ko pa v jeseni začnejo ovce za gobami letati, ali če ima kakošna „prižka ali „černca“ majhnega domá, mora pa pastir večkrat vse popustiti, coklje izzuti in v roke vzeti, da lagljeje begúne doteče. Poredni pastirji ovce tudi s tem