

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 8. decembra 1886.

O b s e g: Presnamljenje (pretakanje) vina. — Varstvo proti trhlenenji kolov v zemlji. — Shramba in pošiljatev cepičev po zimi — Kako spoznamo, da so vinograd napadle trtne uši in kje jih najdemo. — Gospodarske izkušnje. — Trgovinska in obrtna zbornica. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Presnamljenje (pretakanje) vina.

Vsako vino ima obstojne dele, ki se spojijo ali zvežejo s kisikom zraka ter tako naredijo v vinu nove spojine ali telesa. Nekateri take spojine so kisle, kakor oglikova ali pa očetna (jesihova) kislina, druge so razpuhtljive tolščobne kisline in tretje so pa spojine beljakovin in čreslovine, ki so v vinu neraztopljive ter se oborijo, to je, sedejo na dnó.

Kolikor bolj novo je vino, in kolikor manj jo ono imelo priliko, sé zrakom priti v dotiko, toliko več je v njem tacihi reči, ki rade stopijo v zvezo s kisikom zraka. Po domače rečeno: kolikor mlajše je vino, toliko več ima v sebi reči, ki naredijo vino motno ali pa se na dno vsedejo, ako pride vino v dotiko s zrakom. Spajanje s zrakom vrši se zeló počasi in zrak dohaja k vinu skozi luknjice sodovega lesa ali pa ob priliki presnamljenja (pretakanja). Vino prezrači se skozi luknjice lesa tem izdatnejše, kolikor tanjši in redkejši so doge in dna in kolikor manj so te luknjice zamazane z drožjem in družimi rečmi. Slabo vpljiva na zračenje vina nespametna navada, vinsko posodo namazati s firnežem ali lakom, češ, da je sod lepši, da ga je tacega ložej snažnega ohraniti in da se sod dlje časa obdrži. Nadalje je pa vpliv zraka odvisen od vrste vina, od velikosti in oblike sode in od toplote, vlažnosti ter zračnosti kletí. V toplih kletih s suhim zrakom, v katerih je vino shranjeno v snažnih, čistih in majhnih posodah, pride kisik zraka prav kmalu do onih obstojnih delov vina, koji se radi spojijo z njim. V velikih sodih in v vlažnih kletih pa vino dolgo časa obdrži lastnosti mladega vina.

Ugodno priliko s kisikom se spajati, ima vino ob presnamljenji. Kolikokrat naj vino presnamemo prvo leto in potem naprej, ni mogoče določno povedati. — Umni kletarji v obče presnemajo vino prvo leto štirikrat, in sicer v prvič pred božičem, drugič, kedar zapazimo, da klet prične topleja postajati, to je, v mesecu marcu. Drugo presnamljenje priporočajo izvršiti ob stalnem, visokem stanju barometra. Nizko stanje barometra znači manjši tlak zraka in ob tacem tlaku vzdiguje se oglikova kislina, ki ob enem seboj potegne drožje; to pa dela vino motno. Kletarjem, ki nimajo barometra, priporočamo drugo presnemanje ob stalnem

lepem vremenu meseca marca. Tretje presnemanje je izvršitev precej poleti, ko je enkrat vino vnovič dokipelo vsled letenske toplote, ki je prišla v klet. Četrtoč presnamemo pa, predno trgatev pričnemo.

V naslednjih letih zadostuje dvakratno presnemanje, in sicer na spomlad in v jeseni. Sprememba vina, ki je nasledek vpliva zraka ob presnemljenji, spozna se na večí čistobi in na boljšem okusu, kojega pa spoznati zamore le dobro vajen jezik.

Ker je vino enkrat dovelj razvito, moramo zmanjšati vpliv zraka do njega in ga v svojem času celó popolnem zabraniti. Ko je imelo vino enkrat dostoprilike priti s zrakom v dotiko ter se je naredilo mnogo neraztopljivih spojín, ki so uže iz vina odstranjene, potem dobi vino lastnost, da ga zrak nič več ne spremeni ter da ima prijeten okus in duh.

Precej po presnemljenji so vina praznega in plehkega okusa ter rade dobivajo nekoliko okusa po ciku in postajajo kanasta. S časom se pa popravi posneto vino, dobi prijeten okus in duh, koji duh Nemec imenuje „Alt“, to je duh po starem vinu, in ki je vse kaj družega, kakor cvetlica ali kakor Nemec pravi, „Bouquet“. Bouquet ali cvetlica je nekaterim vrstam grozdja tako reči uže prirojeni duh, na priliko, muskatova, rizlingova cvetica. Onih spojín, iz katerih se narejajo najbolj okusni deli vina, je pa malo v vinu in če se enkrat v vinu razkrojijo, potem so pa slabša vina.

Kedar je vino enkrat tako, da se na zraku ne spremeni več, da je cvetica, vinski duh in dobri okus dovelj razvit, potem mu pa daljni vpliv zraka škoduje, vino je treba potočiti (povžiti) ali pa v steklenice (butelke) napolniti, níkakor ga pa ne smemo več presnemati.

Varstvo proti trhlenenji kolov v zemlji.

Skoraj vsacemu gospodarju je znano, da je mogoče obvarovati kole, kateri v zemlji tičijo, pred prezgodnjim trhlenjem, ako jih nekoliko ožgemo ali pa s katranom (terom) namažemo. Zadostno varstvo proti trhlenji pa le tedaj dosežemo, ako ob enem kol ožgemo in namažemo. Koli, ki so le ožgani in nič namazani, še hitreje zgnijejo ali strhlenijo, ker oglje srka na se zrak in vlažnost. Če pa les s katranom namažemo, ne