

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik Dr. Janez Bleiweis.

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., seer 3 fl., za pol leta
2 fl. po pošti, seer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XI.

V sredo 23. februarja 1853.

List 16.

Od tergatve in od naprave vina.

Za vsaciga umniga kmetovavca je dobro in potrebno vedeti, kako ravnajo drugod v ti ali uni reči kmetovavci, ker kmetijstvo se še nikdar na tisti visoki stopnji ne znajde, da bi se ena dežela od druge celo nič ne imela učiti. In kmetijski časniki so ravno poklicani, skušnje mnogoverstnih dežel pobirati kakor nabirajo pridne čbelice med, in jih oznanovati svojim deželanam, da zvejo, kako se drugod ravna v mnogih razdelkih kmetijstva, ktero obdelujeta kmet in gospod.

Po takem ne bo od več, ako vinorejcem po Slovenskim naznanimo poduk, ki ga je o lanski tergatvi oče nemške vinoreje, preslavni baron Babo, razglasil. Čeravno ta razglas ne zapopade nič posebno noviga, ima vendar marsiktero dobro drobtinico v sebi, ktera zasluži, da jo naši vinorejci poberejo, al, če jo že sami vejo, da jo zaplodijo med svoje sosede, katerih vinorejska vednost je se, žali bog! grozno grozno majhna.

Vzamemo po tem uvodu važniši opomine iz Baboviga poduka.

Kar začetek tergatve (branja, bendime) vtiče, na ves glas kliče Babo: „Vinorejci, bodite pametni: ne tergajte ne ure popred, dokler ni grojzdje popolnoma dozorelo! Si škodovate samim sebi, in škodovate celi svoji okolici, ktera pride po kisovcu kmalo ob dobro ime, da se celiga kraja ogibljejo kupci. Na pravim času branja je sila sila veliko ležee in veliko več, kakor marsikdo misli. Iz tega se vidi, kako treba je, da ima gospodar v svojim nogradu le take plemena, ktere precej ob enim času dozoriyo. Če ni vse grojzdje ob enim zrelo, se mora čakati, da tudi poznejši plemena dozoriyo. Če se pa le odlašati ne more in ima gospodar veliko nogradstva, naj se tisto pred terga, ki je popolnoma zrelo. Je grojzdje koljikaj zrelo, že ne morejo bolj revni nogradniki sterpeti, da bi ne brali, češ, sicer pridejo v škodo, — bolj premožni pa bi radi še grojzdje na terti dalje pustili, da bi s tem zboljšali vino. V tacih križem mislih se odloči po tem čas branja; — čuvajstvo nad nogradu mora pa tako dolgo terpeti, dokler ni v vsih nogradih branje dokončano.

Babo pravi, da le grojzdje Rieslingerskiga in Traminerškiga plemena se posebno požlahni, ako se čez čas zrelosti na terti puša. Pri vsim družim tako imenovanim mehkim grojzdu se zboljša vino pa le s tem, da se izhlapi in zgine vodena reč, ki je v jagodah, ker je dobro znano,

da je vino toliko žlahnejši in močnejši, kolikor manj je vode v njem. Vodena reč pa v naših krajih le malokrat tako iz jagod zginiti zamore, kakor bi bilo za vina dobro; le če je jesen dolga in gorka, se to zgodi.

Pa bodi tudi grojzdje že zrelo, naj se ne bere v gerdim vremenu in dežju, tudi ob rōsi ne, ampak kadar je lepo in sončno in je rōsa popolnoma minula. Če se primeri, da ob času tergatve neprenehoma dežuje, je to res velika težava; vinorejci ne vejo, kaj bi počeli; na vsako vižo je pokvarjena dobra letina.

Vinske posode morajo, kolikor je moč, dobro pokrite biti, da jih dež ne moči.

Suhi gnjili grojzdi naj se le takrat zmetujejo, da ne pridejo v mošt, kader so začeli na kislno gnjiti; če je gnjilina sladke nature, jih ni treba odločevati; suhe jagode se napivajo seer grojzdniga soka, al to ni vinu v škodo, marveč v zboljšek, ker se na to vižo raztopi sladkor v jagodah, in mošt je po tem gostejši.

Nezrelah jagod pa ni nikdar v mošt jemati; kislina, ki jo v sebi imajo, pokvari vino; mervica kisline spridi celo kad, da je vino za več stopin (gradov) slabeji.

Babo misli, da se ima mošt navadnih sort vina berž spodjemati; le mošt mehkega in zlezastiga grojzda, kakor je Silvanersko, naj stoji več dni na tropinah, da se dobro navzame njih grenjkazagoltnosti, ki naredi vino bolj stanovitno. Tropine naj se nikar preveč ne izžemajo (prešajo), bolji je, še mehkim tropinam vode prilivati, da vse skupej dobro zavrē.

Če je grojzdje mehkega in zlezastiga plemena, ali če sploh o slabelih vinskih letinah po preši ali tlačnji pride mnoge nečiste soderge v mošt, je treba, da tak mošt, preden v sod pride, se poprej v kadi zliva in več dni v njih stati pusti. Preden mošt vreti začne, se napravijo nad njim debele pene kakor koža, ktera se mora tako dolgo posnemati, dokler se jih še kaj napravlja; — po tem se le naj se že vreli mošt v sode prelīje. Na to vižo se napravi prav dobro vino, ki se tudi pozneje ne spridi; — tako ravnati se pravi srednjo pot iti med tisto šego, ki se imenuje izžlezovanje mošta (Entschleimungsmethode) in pa med tako imenovanim odpertim vrenjem (offene Gährung), ktero sloveči Liebig priporoča.

(Konec sledi.)

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, namreč
v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za pol leta
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XI.

V saboto 26. februaria 1853.

List 17.

Od tergatve in od naprave vina.

(Konec.)

Pri vinovrenju je treba posebno na pripravo gorkoto hrama paziti.

O gorki jeseni mora taisti hladan biti, tudi se znajo sodje, v katerih vino vrè, večkrat z vodo politi. O merzli jeseni pa naj bo hram po mogočnosti zapèrt, tudi je dobro v taistim enmalo zakuriti. Ako mošt pripravne gorkote nima, se ga nekaj odlije in v kotlu sogreje, brez de bi zavrel ali se zasmodil. Sodje pa se z vrelo vodo ali s čistim vinocvetam zakuhajo.

Po dokončanim vrenju se sodje z zaklopno vého (Klappspunde) zamašijo, tako, da zvananji zrak noter ne more, gazi pa, ki se iz mošta ločijo lahko vunkej izpuhtë.

Tudi je potreba novo vino o začetku prosenca presneti, po takim ravnanji ne bo vino nikoli bolehalo, ako je tudi pozneje v toplim hramu. O malim travnu se še enkrat presnemva, potem je vino popolnoma čisto, in tiho vinovrenje se da komaj spoznati.

Tako se z belim vinam ravna, pri črnim vinu pa v nekterih krajih berž v nogradih grojzdje zmaštijo in petlice izprešajo, če so taiste še zelene, ako so pa že olesenele naj se v moštu pusté, da mu svojo grenkocagoltnost podelé.

V hramu pride rudeči mošt v odperte badnje, da se šumotljivo vinovrenje pri pristopu zraka dokonča. S tem se vino poznejih bolezin obvarje, ono zadobi temnorudečo barvo, ker vinski cvet barvene reči iz lupinic izvleče. Koža, ki se nad moštam napravlja se mora vsake 2 ali 3 ure v dno badnja pahniti, da se tropine ne posuše, in se jesihiokislina ne napravi.

Če se tako z vinam ravna, se ne bo pozneje skazilo.

Po 6 ali 8 dnéh se koža nad moštam stanjša in očitno vrenje odjenja. Zdaj se mošt v sode prelije in popolnmu vrenju prepusti. Po Babetovim ravnanji se mošt z lupinicami in hlantinicami vred v sode prelije, in z zaklopno vého zamaši. Vino ima sedaj čas se popolnoma barvati in grenkocagoltnost iz tropin izvleči.

Mesca prosenca ali svečana se vprvič čisto vino presnemva, potem se tropine močno sprešajo, in s tako sprešanim vinam se poprejšnje zalije. Iz tropin se peške odberó, z vodo očedijo, in vinu pridenejo.

V drugič se černo vino v taistim času kot belo presnemva. Navada, ktero tù in tam rabijo, ga dalj časa nad tropinami puščati, je zlo škodljiva, ker ono lahko po tropinah, ki se ob vročini stopé, kalno postane, in se tudi pozneje sčistiti ne da.

Tako ravnanje z vinam, pravi Babo, je narvarniši, po večletnih skušnjah potrjeno, in ga tedaj vsim vinorejcam prav živo priporoča.

Zimsko spanje prirode.

(Iz českega časopisa »Živa«.)

Široka okolica je s snegom pokrita, le sém ter tje se černe brazde izoranega polja prikazujejo. Solnce na izhodu razliva žareče trakove čez belo planjavo; vse je tiho, nikjer glasú, nikjer znamnja življenja. Glej, tù črna megla, čez nebó razgernjena, svoje mračne krila razvija in tam čez temne verhe svoje ogrinjalo spušča. Veter pihaje oblake razkadí, da se kakor gosti dim široko čez zemljo razspejo in celo okolico zatemnijo. Na desni kot zmesani kaos serditi vihar grozi celo zemljo s svojo burjo zadušiti, vsako vejico s tisučerimi strelicami ostekleneniga ledú biči, vsaki germ, vse, kar se mu ne vkloni. Pa kmalo pojenja divja groza, že tanjši praši, le včasih še kake snežene zvezde na zemljo, z visokim snegom odeto, padajo — hladni sever oblake dalje zažene.

Vse je mirno, pokojno postalo, in kakor dalječ oko seže, se vidi zemlja z leskečo odejo zagernjena. Večno solnce slovó jemaje nižave poljubuje, lahka rudečica se na snežni belavi trese, od mnogoterih barv vse blišči. In ko luna na neba višavo prijadra, jasno kakor čisto okó, in v zboru trepetajočih zvezd, čez zemljo svojo luč razliva, se dozdeva, da se cela širjava svete tihote raduje. V gaju, kjer je popred gomizov neštevilna množica med perjem zverčela, kjer se je tičev soglasni kor med drevjem razlegal, je zdaj vse tiho kakor v svetišu, kjer, ko so glasni spevi in molitve končane, sama tiha pobožnost še ostane. Kakor gotiški obloki visé od hvoje ledeni curki, ktera se s snegom nasuta kot srebropokrita piramida vzdiguje — vse kakor kristalna palača iz starih pravlic, samo opuščena, skrivnostna.

Čuj! kaj je zarušelo, da se je tamkej snežena kopa nasula? Samotni orel, ki je celi dan pod snežnim mrakom tičal, od polja do polja zastonj poletaval, zdaj tam na jelovi veji počitka iše; perute razsklopa, in vès sneg in slopovi se zrušijo. Le za kratko je bilo to prebujenje pokoja in mirú, zdaj je povsod vse zopet tiho in mervto.

Mervto? Je zdaj zadnja iskra organskega življenja vsahnila, kjer je popred vse tako živo gnalo? Ne ostane tedaj nič družega kakor spomin na šumeče gomzenje, na barve, ki so polje in gaje oživljale? O nikdar, sneženo krilo poverh zemlje ni mervtaška rjuha prirode, več hraneča topla odeja