

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celoletno po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za polleta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 10. septembra 1856.

Nekaj za čbelarje in kupovavce medú.

Čas se bliža, da se bo méd (sterd) prodajal in kupoval. Naj tedaj prodajavcem in kupcem nekaj važnega povém.

Vsakemu je znano, kakor hitro paša za pridne čbelice mine, grejo že kupci z brentami in sodci méd skupavat, pa ne premislijo, da čbele tako dolgo, dokler kaj dobre paše imajo, zmiraj zalego nastavlajo, in da vsaki panj ima pri prvem koncu po 3 ali 4 funte nezvaljene zalege, katero čbele še le 14 dni potem, ko paša neha, popolnoma izvalijo.

Ako se tedaj čbelam med vzame, kadar paša neha, ta zalega (zaplunki) lepi med osmradi, in ako se s takim medom čbele hranijo, zbolijo pa pomerjejo. Tudi za medico ne more tak smrdljiv med dober biti. Resnično vam povém, čeravno sladke reči že 69 let rad jem in pijem, mi vendar medica zavoljo gori rečene smrdljive zalege nikakor ne diši.

Pametno in koristno bi tedaj bilo, da bi kupci 14 dni pozneje sterd kupovali in raji pol krajcarja vsaki funt dražje plačevali.

Morebiti bo pa kdo rekel: „po tem takem zgubim pri vsakterem polnem panji naj manj 4 do 5 funtov medú“. To je res, — al, dragi moj, pomisli, da vsaki cent tako čistega medú je 3, tudi 4 gold. več vreden, in vsaki pameten medár (lectar) bo tak čist med z veseljem vsaki funt 2 krajcarja dražje plačal, in tudi medica iz tako čistega medú se bo lože spečala.

Naj bi pač zavoljo pregrešne lakomnosti moje besede brez sadú ne ostale! Pač bi prav bilo, da bi vikša gosposka v teh zadevah postavila dala. J. Žavški.

Od vinskih posód nekoliko.

Žlahna kapljica se nam obeta letos od vseh strani, ker od 1834. leta se ne pomni več, da bi bilo grojzdje tako zgodaj zorilo kot letos. Bog obvaruj ljubo tertico le še ta mesec; naši gospodarji pa naj se ne prihité z branjem, da bo vino toliko bolje. Ker vse obeta dober pridelk, naj omenimo nekoliko od vinskih posod, ker one zamorejo dober pridelk dober ohraniti, pa ga tudi skaziti.

Že pri branji naj se skerbí, da so posode, škafi, brente, čebri, kadí, kakor je v vsem potreba, v lepem stanu, da je vse čedno in snažno, da v njih prej kislega zelja ali repe ali kake gnjilobe ali kaj tacega ni bilo. Če so take posode tudi potlej umite in osnažene, vendar ne veljajo več za branje, ker se les tacega duha navzame, ki ga ne zgubi več; ampak vsa posoda, kar je je za vino, naj bo posebej, v čednem kraji in v hramu, in samo za grojzdje in za vino, počejena in suha, in naj se varuje, da se kakega duška ne navzame, da kake droži v njih ne zastanejo in se ne usmradijo, ali da ne operhne, ali da se kisec s tako posodo ne zajema, ali v nji ne prenaša, ali v nji ne hrani itd.

To veljá tolikanj bolj od sodov, ker vino v njih ostane. Če se tedaj skozi leto kak sodec sprazne, če vratac nima, naj se razdne; če pa vratica ima, naj se odpró, in naj se na suho, na sapo, pa ne na solnce, ampak v senco dene, da se dobro posuši; če ne, bo splesnjeval in po plesnobi dišal, in v tacega ni vina devati. Če je sodec majhen, se

posuši zunaj hrama tudi ne razdnen; večí sodje pa nerazdneni radi splesnjejo v hramu in zunaj. Ni puščati drož v njih, tudi malo ne, ki rade gnjijo in smrdljiv duh narejajo, ampak drože je treba vse čisto iz njih spraviti, in žganjarjem prodati, svinjem pa jih ni dajati, ker rade po njih šink ali ikre dobé. Če kaže, da se do bratve ali do novega vina sodec ne more več do dobrega posušiti, je boljše malo vina v njem pustiti, da vinski duh ohrani, kakor pa na pol posušenega ali velega za vino obrniti.

Silno veliko je na dobri čedni posodi in na dobrih sodih ležeče. Beri tudi še tako zrelo in dobro grojzdje, če vino v smrdljivo posodo pride, boš le smrdljivca imel in ga sam pil. Vino dušča več ne zgubi. Da se to ne zgodi, je treba prej dobro pogledati, kam da se bo vino djalo, in je treba prej posodo v dober stan djati, preden se nalivati začne. Je kak sodec plesniv, ali pa so drože v njem zgnjile, ali ima sicer kak hud, zopern duh, ga je treba prej popraviti. Plesniv duh se odpravi, če žveplo v njem zažgemo, ali pa če ga z živim apnom še boljši pa s klorovim apnom, znotraj potrosimo, nekaj dni tako potrošenega pustimo, potlej dobro z vodo zmijemo, in mu zadnjič z dobrim vinom spet dober duh napravimo, in ga va-nj kako merico vlijemo in sod obračamo, da se ga doge napijó. — So droži v njem zgnjile, je treba sod razdnti, vso gnjilobo iz njega zvesto postergati, z živim ali pa klorovim apnom ga potrositi, in potlej z njim tako, kakor prej s plesnivim storiti. — Je sod pa suh in ne plesniv, ampak operhnjen ali kakega pustega duha, je treba ali malo žvepla v njem sožgati, ali ga pa samo pomiti in z dobrim vinom poboljšati. — Je bila v sodu prej kaka birsa, kak kovbin ali skaženo vino, setak sod ne dá več za dobro vino napraviti, posebno če je kovbin dolgo v njem bil, ker bo tak sod vino zmiraj kazil. Če je tak sod še nov in ga je škoda zavreči, svetujejo zurjeni vincarji sledečo pomoč, posebno če sod ni dolgo takega vina hranil. Tak sod se naj vès razdene, naj se vse doge prepahnejo; potlej naj se spet zloži, malo nabije, brez dnov po koncu postavi, in naj se v njem zakuri in precej močen ogenj kake pol ure v njem naredí in z vodo, da se vzame, gasí, da ogenj iz njega bolezen in hudobo vzame, tudi dni naj se tako ožgete; po tem se zaprè, in se z njim kakor z novim sodom ravná.

Nov sod pa se nar bolj tako za vino pripravi. Naj se vzamejo dobre droži ali pa vina po primeri soda, polič na vedro, in pa solí 1 lot na vedro, in naj se vse to v loncu dobro skuha da vrè, in naj se vrelo v nov sod vlije, berž zapili, semtertje nekaj časa valja in prekucuje, da se sod tako zakuha. Taka čorba naj bo v sodu kake dni, in preden se nastavi, se to iztoči in sod pomije. Je sod hrastovega lesa, je treba nekaj časa prej vode va-nj djati, nar boljši kropa, in ga vsak dan valiti, da voda sirovino in černilo iz lesa vzame, in se še le potlej, kakor je prej rečeno bilo, naj zakuha.

Da vinska posoda ni iz vsakega lesa dobra, je znano. Starega, mehkega, kerhkega hrasta, ali pa jelovega lesa je nar boljša, in pa mecesnovega. Terd, mladikast hrast dela terdo, neprijetno, včasih še kislo vino. Tudi iz murbinoga, čespljevega, verbovéga lesa je sod dober in rad dobro vino