

I.S. TURGENJEV URKA (Povest starčka)

L.
Povedal vam bom svojo
zgodbo z uro.

Začelo se je v začetku tega stoletja, leta 1801. Pravkar sem dopolnil šestnajsto leto. Skupaj z ocetom, tetko in bratremem smo živel v Rijazu, v leseni hiši blizu Okinovega brega. Matere se ne spominjam, umrla je kakre tri leta po poroki; bil sem edinec. Oče, Porfirij Petrovič je bil mirev, nelepi in bolhen človek; največ se je ukvarjal s pravdarstvom. V tistih časih so pravili takim ljudem pisar, zviždajoči pravnik, ali kar koprivovalo same, sam se je imel za odvetnika. Gospodinjstvo je vodila njegova sestra, moja tetka, petdesetletna deonica; tudi moj očec je imel že čez trideset. Bilo je zelo pobožno — da rečem kar načrnost; svetihlinka; klepetutka, ki je v vsakem malenkost vikala svoj nos.

Ziveli smo ne ravno bedno, ampak zmerno. Moj oče je imel še enega brata, Jevgorja, ki je bilo ime, ki so ga zgradili nekakšnega shujskastva in jacobinskega načina misljenja (tako je pisalo v zapornem poslovju) izgnali že leta 1797 v Sibirijo.

Jevgorjev sin David, moj bratanec, je tako padel na plesca mojega očeta. Bil je samo leta določen starejši od mene, toda jaz sem se mu v vsem pokoraval. Bil je pameten in značajen, širokoplek, čokat, s štiroglatim pegastim obrazom, rdečeljas, z majhnimi sivimi očmi, kratkim nosom, tudi prste je imel kratke — bil je korenjak in za svoja leta ne navadno močan. Tetka ga ni marala, tudi oče se je ga ne kako bol, ali se je pa pred njim čutil krivega. Govorili so, da bi Davidego očeta ne pregnali, če ne bi izkrepel moj oče. V gimnazijo sta napačili skupaj, učil sem se bolje kakor David, bil sem zelo bister, toda klub temu je ostal moj vodnik.

II.

Pravijo mi — saj veste — Aleksej. Rodil sem se sedemdeset deset dni po otrokovem rojstvu. Za botra mi je bil nekaj Anastazijskih Puščkov, ali kar — Nastasej Nastasejic; drugač pa ni nikaj. Bi je stranski pravdar, spletkar, podkupljiv — z eno besed: slab clovec; vrati, so ga iz gubernijske uprave in pred sodniki ni bil enkrat samkral; toda očet je bil potreben. Skupaj sta stuharjali. Bil je zabuhen in okrogel; obraz je imel lisčki, kočničasti; oči so bile temnorjavne, svete. Vedno jih je premikal, sedaj na levo, sedaj na desno. Čeprav je nosil brez zaponk in se pudral vsev dan, kar je bilo na delih tedaj vedika redkost. Trdil je, da mora biti napudran, ker se lahko po naključju seznanil s kakšnim generalom ali generalom.

In tako je prišel dan mojega godišnjega. K nam je prišel Nastasej Nastasejic in reklo: »Nekaj sem ti kupil za darilo, poglač, kakšno stvar sem ti prinesel!«

Vtem je potegnil iz žepa srebrno uro z bronasto verižico. Od presenečenja sem kar zavjal — toda tetka, Pegegeja Petrovna — je takoj na vse grlo zakričala: »Požubi roko, požubi roko, teslo!«

Zacet sem poljubljati roko svojemu botru, tetka pa začne, meni niti tebi niti tavnati: »Za božjo voljo, Nastasej Nastasejic, zakaj ga tako razvajate? Kaj pa bo z uro? Zgubil jo bo razbil in pokvaril!«

Prišel je očka, pogledal uro, se Nastasejicu zahvalil in ga ponatal, ker se vabi v kabinet. In zasihiš sem očeta, ki je polglasno zamrmljal:

»Ce se mi, bratec, misliš s tem oddolžiti...«

Toda jaz žem nisem več vzdržal tukaj, obesil sem si uro na vrata in stekel k Davidu, da mu pokazem svoje darilo.

III.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

David je vzel uro, jo odpril in si jo skrbno ogledal. Za mehaniko je imel veliko smislal, rad se je ukvarjal z železjem medjo in z vsakovrstnimi kovinami; imel je tudi vsakovrstno orodje in popravljal celo ali celo na novo nadobil ključ, vijak itd. — vsele se je podstropil.

RAVNANJE Z MOŠTOM za časa kipenja

Nasveti za naše vinogradnike, da bodo pridelali dobro in zdravo vinsko kapljico

Ako hočemo pridelati zdrobo in dobro piščo, je treba upoštevati naslednjih stiskajno samo snažno in grozje, oziroma vsaj dvostruko ločeno od ostalega (na grozje načeto po plemem plesnobi). Ne ustrasimo se truda, ki ga bomo imeli, ko bomo grozje pred stiskanjem upravili in mu odstranili gniloto, če bo potrebno.

Ne trgajmo poprek, dokler ni grozje popolnoma dozorelo. V grozju, se prav zadne dni, preden dozori, napravi največje sladkorje, dalje pri mletju in stiskanju pazimo, da pride grozje čim manj v dotik z zelenjem. Od trenutka, ko grozje zmeljemo, pa dokler ne pride mošt v sod, naj mine kar najmanj časa. Zato je treba polnit stiskalnico takoj izpod mlinca ter mošt odnašati v sod (ali pa napeljati po cevi) sproti izpod stiskalnice. Izjemna večja samo pri črnini, ki mora zaradi tega le podnevi, kadar je zunaj toplo; če je treba pa tudi zakurino, da obdrži mošt pravilno kipenje.

Kipenje ovirajo sredstva, ki skodujejo kipelnim glicivam in ovirajo njih razvoj. Ta sredstva so zvezpol dvokis, samicova kislina, ocetna kislina, alkohol itd.

Pri 17 do 18 voluminih odstotkov alkohola vrenje sploh preneha. Naravno vino torej ne more imeti nad 17 do 18 voluminih odstotkov alkohola. Tudi velika množina sladkorja ovira kipenje. Zato v množinih sladkih moštih (n. pr. iz sušenega grozja) sladkor je ustavil kipenje zaradi prevzemanja mošta. Zmerno zvezplanje mošta pred kipenjem ne škoduje, kipenje se vrati potem, da cisteje, ker je znano, da so sladke glivice za zvezplanje občutljivejši kot dobre kvassnice, vendar pa je svetne barve in se redi čisti.

Ce je le mogoče, nai bo v takem sodu le mošt ene same vrste.

V moštu in v vinu delujejo razne glivice bakterije in kvasnice.

Glivice so enostančna bitja, ki se razmnožujejo s kajenjem in brtenjem. Zato jih imenujemo tudi glivice — kajivke ali brtečke glivice. Navadno imajo okroglo ali jajčasto obliko, sestostejo pa v glavnem iz kocic, pravtoriv in stančenice zraka.

Bakterije so enostančna bitja, ki se razmnožujejo s cepitjem zato jih pravimo tudi glivice-cepitjive. Po obliki pa vselej palicaste bakterije ali bacile, okrogle ali koke.

Razmnožujejo se zelo hitro in nečisto povzročajo pri vini ali kavici.

Glivice in bakterije imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah. Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v kipenju je zelo koristno, ker se kipenje glivice hitreje razmnožuje in, potem hitro delujejo. Med kipenjem je potrebno zračiti le te, da bi kipenje predogradijalo.

Ker sta kakovost in stanovitost vina v veliki meri odvisna od tege, ali mošt dobera kipenja, je treba upoštevati prej omenjeno izkušnjo.

Pri napravi belega vina iz zdravje grozja napolnimo od stiskalnice kipetko mošt v sod, in sicer ne nad 9 desetin vsebine.

Pri uporabi čistih kvasnic je treba imenujemo s skupnim imenom mikroorganizmi.

Fermenti tudi v kvasnicah.

Kipenje pa namreč v kvasnicah (tudi enzimi) se imenuje snovi, ki nimajo dolocene oblike; torke niti glivice niti bakterije, pa kerje enake barve in se redi čisti.

Začetek v k

