

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrt leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gold. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr.

V Ljubljani v sredo 11. oktobra 1871.

O b s e g: Novo šolsko leto kovaške in živinozdravniške šole v Ljubljani. — Pravilno pripravljanje črnega vina. — Nekatere misli o naših šolskih zadevah. (Konec.) — Telovadno in boriteljsko imenoslovje. (Dalje.) — Iz deželnih zborov. — Dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Novo šolsko leto

kovaške in živinozdravniške šole v Ljubljani

se začne 13. dan prihodnjega meseca listopada (nov.)

V kovaško šolo se jemljejo kovači, kateri se hočejo kovanja zdravih, napačnih in bolnih kopit in ozdravljanja kopitnih bolezni popolnoma naučiti, da ne bodo vse svoje žive dni le mojstri-skaze, ampak pravi mojstri, katerim morejo gospodarji svoje konje s popolnim zaupanjem izročiti. Ta šola trpi pol leta. — Kdor hoče v to šolo vzeti biti, mora se pri podpisnem vodstvu izkazati, 1) z domovinskim listom, 2) s pismom, da se je pri kakem mojstru že navadnega kovaštva izučil, 3) s spričo svojega fajmoštra, da je lepe in poštene obnaše, in 4) da zna domači jezik vsaj brati, če ne tudi pisati.

V živinozdravniško šolo, ktera celo leto traja, se jemljejo kovači, pa tudi drugi, kateri niso kovači, kmetijski ali drugi mladenči, katerim je za to, da se ali za svoje lastno gospodarstvo naučijo bolno živino gleštati, ali kateri želijo v potrebi pripravni živinozdravniški pripomočniki biti. Ti se morajo izkazati 1) z domovinskim listom, 2) s spričalom svojega fajmoštra, da so lepe in poštene obnaše, in 3) da znajo slovenski brati in pisati, ker je nauk v domačem jeziku.

Nauk v obeh šolah je brez plačila; vsak učenec ima le skrbeti za to, da si za šolski čas oskrbi živež in stanovanje.

Vse bolj na tanko se izve v tej šoli v Ljubljani na spodnjih Poljanah.

Vodstvo kovaške in živinozdravniške šole
v Ljubljani 1. oktobra 1871.

Pravilno pripravljanje črnega vina.

Med najboljša primorska vina štejejo se črna. Kteremu ni znan kraški in drugi teran, refošk itd.? — In čuda, ravno črna vina se pri nas nepravilno in slabo pripravljajo, in to je ravno krivo, da so jako veliki napaki, to je, skisanju v poletnem času zelo podvržena.

Ta napaka je pa naši vinski kupčiji jako škodljiva, in sicer v dvojnem obziru. Dokler je črno vino na videz zdravo, — na videz pravim, kjer začetek kisanja ima vsako naše črno vino že od rojstva v sebi — ima navadno visoko ceno; kakor hitro pa prične cikati, je z visoko ceno že pri kraji in posestnik vina mora biti zadovoljen, da ga po veliko nižji ceni brž brž oddá, ako namesti vina noče kisa ali jesiha prodati.

Kolikokrat se ni že pripetilo, da se je kakemu vinnorejcu 25, 30 in še več goldinarjev za kvinč dobrega črnega vina ponujalo, pa ga ni hotel dati; to je pa pozneje, znabiti že čez osem dni, prav rad po 20 ali le 15 in še manj prodal, zakaj? — zato, ker se mu je v tem času skisalo.

Ako ima krčmar dober kozarec črnega, zahaja vse rado k njemu, dasiravno je po navadi jako drago, znabiti 60, 80 soldov bokal. Kakor hitro pa prične cikati, ga po tej ceni že nobeden piti noče, in krčmar je prisiljen, ceno zelo znižati, se ve da v lastno zgubo.

S tem je gotovo dokazano, da je kisanje naši vinski kupčiji v tem obziru jako škodljivo, ker se v deželi sami veliko manj denarja za-nj skupi kakor bi se ga lahko, ako bi naša črna vina te napake prosta bila.

Druga dosti večja škoda nastane pa iz resnice, da je ravno skisanje krivo, da ne pride naše črno vino čez meje dežele, to je v veliko splošno vinsko kupčijo, ktera bi mu ceno povikšala, in veliko obilnejše pride-lovanje opravičila. Naj dokažemo tudi to.

Severne vinske dežele so zato imenitne, ker se v njih jako dragocena dišeča vina (Bouquetweine) pridelujejo, ktera so pa vsa svitle barve. Okusnih odločno črnih vin pa niso v stanu z vso svojo marljivostjo pridelati, kajti gorkote imajo premalo. To stori, da so v teh deželah odločno črna ognjena vina ravno tako draga, kakor pri nas na pr. Riesling, Traminer itd. Al zakaj ne pridejo k nam po-nj? bo marsikdo prašal. Zato ne, ker vinski trgovci dobro vedó, da so vsa naša črna vina zavoljo slabega pripravljanja skisanju podvržena; cik pa sovraži severnjak tako, da noče od takega vina čisto nič vedeti, še manj pa, ako je vrh tega še neprimerno zagoltno, kar so zopet naša črna vina sploh.

Ta okoliščina je že mnogim vinskim trgovcem misel sprožila, kako da bi se dalo tej reči pomagati. Laibenfrost, skoro največi dunajski vinski trgovec (30 do 40.000 veder ima vedno v svojih hramih), je prvi pravo zadel. Sprevidevši, da je naše črno grozdje izvrstno in da le naprava je slaba, si je mislil — saj si sam lahko vino pripravljam — kar je tudi storil. Naložil je na železnico vso potrebno pripravo, kakor kipele kadí, stiske, sode itd., ter se podal v Dalmacijo. Tukaj si je skupaval grozdje, ktero je pravilno podelal. Zadosti dokipeli (izvreli) mošt je na Dunaj izvozil, kjer zdaj bokal refoška po 3 gold., in še draže prodaja.

Lansko leto bil je že v drugič v Dalmaciji, kamor bode za naprej gotovo vsako leto dohajal.

Ali je treba še dokazov, da je nagnjenost skisanja našega črnega vina vinski kupčiji v resnici čez vse škodljiva, ter da je neobhodno potrebno se boljšega pripravljanja poprijeti? — Gotovo ne, zatega del vino-

gospodarske, obrtniške in narodne



Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrletja 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrletja 1 gld. 15 kr.

V Ljubljani v sredo 18. oktobra 1871.

O b s e g: Pravilno pripravljane črnega vina. (Dalje. — Prijazna sadjerejska opomba kmetovalcem Ložkega okraja. — Svi-lorejcem na znanje. — Jezikoslovna drobtinica: Trg. — Iz deželnih zborov. — Dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Pravilno pripravljane črnega vina.

(Dalje in konec.)

Zdaj vemo toraj, kaj da je cik in kaj da je vzrok njegovega nastanja. Spoznali smo pregrešek, ktere ga moramo poravnati. Vendar predno na to preidem, pogledajmo še, kako da tista zagatnost v naših črnih vinih nastane, ktera ga nič manj kakor prijetnega ne stori, marveč ravno nasprotno. Dokler ne bodo naša vina milejša, toliko časa nam ni na prodaj proti severu misliti, kajti Nemeč trdi, da morata tistega, ki hoče kozarec našega črnega izpiti, dva druga za glavo držati, kjer sicer ga ne spravi v-se. Tudi ako cik odpravimo in zagatnosti ne, nam to nič ne pomaga, oboje mora drugače postati, cik mora popolnoma odstranjen biti, zagatnost skoro do čistega.

Zagatnost izvira od strojne kisline (Gärbesäure), ktera ima svoj sedež v lupinah, hlastinah in pelkih. Pri kipenji se s pomočjo alkohola ta kislina stopi, ter v mošt zlije, kar velja posebno za hlastine in luščine, iz pelkov je preide jako malo. Ker je zaradi barve odstraniti ne smemo, nam ne ostane drugo kakor hlastine odvreči; teh ni treba nikdar v drozgi pustiti, na gnoj ž njimi.

Kako da se to najlože in najhitreje izvrši, pride pozneje na vrsto. Tukaj naj bo še omenjeno, da nima vsako grozdje enako dosti zagatnosti v sebi; eno je ima več, drugo manj. Naša črna plemena je imajo največ.

Vrnimo se zopet k okisanju ali ciku, kako temu v okom priti? — Lahko; ker smo videli, da je tega le kislec kriv, nam ne more nič bliže biti kakor to, da dotiko zraka s kipečo drozgo pretrgamo, kar se s tako imenovanim zaprtim kipenjem doseže.

Kakor že imé kaže, vrši se to kipenje v posebnih posodah (kadéh ali bednjah), to je v takih, ki se dajo popolnoma dobro zapreti, da ne pride zrak do kipeče drozge. Kadí so najboljše. Ena taka kad sme 6 čevljev visoka, na spodnjem dnu 4, na zgornjem, to je, na pokrovu, 3 čevlje široka biti. Med obe dve dni pride en črevelj pod zgornjo (to je, pokrovo) tretje, čez in čez preluknjano (torej sito), ktere ga pa ni treba uveturiti; zadosti je, da je tako utrjeno, da se ne more v moštu vzdigniti ali pa potopiti, kajti to dno nima drugzega namena, kakor tega, luščine in pelke pol čevlja pod moštnim površjem držati.

Pokrovo, kakor tudi sito, zadobi v sredi kakih 8 palcev široko okroglo luknjo, z dotičnim dobro priležnim pokrovcem ali vratcami. Skozi te dve luknji se

drozga v kad spravi. Pri tem gre na to gledati, da se najprej vse tropine noter zmečejo; ko so te notri, potem se še le sitno pokrovce pritrđi (najboljši gré, ako je s panti in majhnim pahcem prevideno, in prične se mošt nalivati.

Prispe enkrat mošt kakih 6 palcev visoko nad sito, potem je treba z nalivanjem jenjati; vsaj se pri kipenji tako vsa drozga vzdigne, in lahko se pripeti, da bi šla čez, in da bi se kad raznesla. Ko je kad tako zadosti napolnjena, se tudi pokrovno pokrovce dobro pritrđi, ter okoli in okoli z ilovico zamaže.

O tem pokrovcu gre sledeče omeniti. Ono zadobi v sredi tričetrť palca široko luknjo; v to pride primerno debela kositarjeva cev, kipelna cev imenovana, utrjena. Kipelna cev ima podobo latinske črke F. Daljši en čevelj dolg konec se zatrdi v luknjo, pod krajšega, ki je le pol črevlja dolg, se pa postavi kaka z vodo napolnjena posoda tako, da pride konec cevi dobra dva palca pod vodo.

S to napravo je dotika vnanjega zraka, toraj tudi škodljivega kisleca, s kipečo drozgo popolnoma prerezana; kajti v kadí nastajoča ogljena kislina žbeži lahko skoz vodo v zrak, zrak pa ne more skoz vodo v cev in po tej v kad. Kakor hitro pa to ni mogoče, ni tudi mogoče, da bi se cik vgnjezdil, naj ostanejo tropine še tako dolgo v kadí.

Mešanje tropin odpade pri tacih kadéh popolnoma, vsaj so tako vedno pod moštom. Ko je kipenje pri kraji, kar se na tem spozná, da voda v podstavljeni posodi več ne brikla, se kad, ki ima tik spodnjega dna ravna taka vratca kakor kak majhen sod nastavi.

Se vé da se ne sme nikdar pozabiti pred luknjo majhno sitice ali majhno brezovo metljico pribiti. Za tropine pobirati se vratca odpró. Tudi služijo ta vratca v snaženje kadí.

Stiskanje tropin se mora hitro vršiti, vsaj se pri počasnosti tudi tukaj lahko cik vgnjezdi; pa tudi še le v sodu se lahko to zgodí, ako ni popolnoma snažen, ako je slabo zavehan itd. Ves stiskavec v sod k samovoljno iz kadí odteklemu moštu dodati, ni nikakor prav; zadnji naj se dene posebej, kajti ravno ta podeli vinu največi del zagatnosti.

Konečno pride še odstranjenje hlastin na vrsto, ktere ga nisem v stanu zadosti priporočati. Najhitreje se to vrši, ako se kad z veliko drateno mrežo pokrije ter na to od mošta ločene tropine po malem pokladajo in z lesenimi grabljami tako dolgo sém ter tje porivajo, dokler ne ostanejo same hlastnine na njej. To delo stane malo in gré hitro.