

novi vino uže zadosta z zrakom v dotiko. Manj dobro vrši se to v večjih kletarstvih, kjer rabijo sesalke ali pumpe. Tukaj si naj kletarji pomagajo na umeten način, da bo de se zrak bolje mešal z vinom. Najloži se godi to, ako vino pretakajo najprvo v plitvo kad in v to postavijo sesalno cev od pumpe. Dvigovalne cevi pa ne smemo v prazni sod vtaknoti, ampak v lijavnik napeljati ali lakanico. Pretaka se toraj tudi tukaj prilično tako, kakor pri navadnem pretakanji s škafom. Vsled tega meša se zrak dobro z vinom.

Marsikateri kletarji odlagajo pretakanje, da se nebo zjasni in sever potegne. To je uže stara navada ter ima svoje dobro utemeljene vzroke, čeravno jih vsak kletar sam ne pozna. Kedar se namreč kaže omenjeno vreme, tedaj pritiska teža zrakova močnejše. Vsled tega ne uhaja iz novega vina ogljikova kislina ali zeló malo.

Zavoljo tega se pa tudi v vinu plavajoče in je kaleče tvarine v mirni tekočini na dno usedavajo. V takošni zvezi sta torej vino v kleti, vreme in zrak. Kdor ima barometer, temu ni treba čakati na krivec. Marveč lahko gre pretakat, ko živo srebro v barometru kvišku gre, kar je znamenje, da raste zrakov pritisek. Opomnjo pa semkaj postavimo, da se tako ravna pri starejem vinu, katero želimo, da se nam mogoče dobro sčisti, in moramo torej posebno opazni biti s pretakanjem ter skrbeti, da vino mogoče čisto iz soda izteče. Pri mladem vinu je to že manj važno. Glavna reč in skrb tukaj je prava temperatura, da se potem tiho vrenje redno vrši.

Naposled bodi še omenjena navada tistih kletarjev, kateri mlada vina na prvih drožéh puščajo do sred leta. To pa ni razumno kletarstvo več, kajti v takošnem slučaju začnejo drože razkrojivati se. Razkrojene tvarine zmešajo se med vino in je gotovo ne zboljšajo. Predolgo na drožéh ležeče vino je navadno temne barve ter ima neprijeten okus, ki ga strokovnjak takoj zasledi. Tudi ni trpežno takošno vino.

Če je še klet precej topla, potem se v takošnih slučajih vino kvvari tem hitreje. Kjer tako delajo, tam pravijo vinski trgovci: ta vina so slaba, niso trpežna in toraj se ne dá ž njimi tržiti. Toda vina bi uže bila prav dobra, tudi trpežna, ko bi jih ljudje sami ne kvarili s tem, da jih predolgo na prvih drožéh puščajo.

Prvo pretakanje in sledeče tiho vrenje mladega vina je velike važnosti in odloči vse dalnje zorenje vina. Kratko povedano je svetovati sledeče: mlado ali novo vino kaže hitreje ko mogoče po dokončanem glavnem ali prvem vrenji pretočiti, to pa tako, da pride mogoče veliko z zrakom v dotiko, v kleti pa, v katero spravimo pretočeno novo vino, moralo bi malo topleje biti, kakor tam, kjer je vrelo, da se završi zeló nemoteno, tako imenovano tiho ali drugo vrenje in se zaostali sladkor v vinu pretvori v alkohol.

Po „Allg. Wein-Zeitung“.

Kakoršno seme, takošen pridelek.

Kdor seme ali zrno od pšeničnega, koruznega ali družih klasov podrobno ogleduje, ta najde, da nobeno drugemu ni popolnem podobno. Zrna razlikujejo se drugo od drugega po zunanji podobi, barvi, velikosti in teži. Na primer: zrno jare pšenice je 13 do 45 miligramov težko, ječmenovo 18 do 67. Grahovo stročje ima v sebi po več zrn. Od teh so ona na sredi najlepša, ob krajih najslabša, vsa vkup tehtajo 223—636 miligramov.

V vsakem zrnu nahaja se klica, rastlina v malem. Kar se pozneje iz klice razvije, to nahaja se v njej dróbnó pa nežno pripravljeno. Za prvo rast, do tiste dobe, da zamore mlada rastlina od inod živeti, jemlje ona hrano iz klice. Ta je tedaj poglavitni del vsakega semenskega zrna. Ako torej semensko zrno, na primer: pšenično, rženo in ječmenovo kaže, da je po dvakrat večje in težje od navadnega, tedaj ima tudi klico primerno popolneje razvito, pa tudi hrane okolo nje nahajamo za polovico več založene. To ni brez upliva na to, kako nam cima se razvija, kajti če je zrno semensko popolno, prehajajo te popolnosti na celo rastlino. Zato pravijo, da so pridelki v mnogem oziru zavisni od tega, kakošno seme smo izbrali in porabili.

Izkušnje nam to potrjujejo. Odbrali so na priliko enako rodoviten kos zemljišča ter vsadili graha. Nekaj grahovitih zrn bilo je debelih in krepkih, nekaj pa slokih in slabotnih. Prva so dala veliko več in lepšega pridelka, nego druga. Iz tega sledi, da seme tem bolje obrodi in tem več pridelka daje, čem lepše je bilo.

Podobne izkušnje imamo tudi zastran krompirja. Vendar ravno s krompirjevimi gomolji delajo izjeme. Med tem, ko za žita še dovolj dobro seme odbirajo, jemljejo za krompir slabo gomolje. Mnogo je zlasti manjših posestnikov, ki večji in lepši krompir prodajo ali po zimi porabijo, slabši pa za saditev ohranijo. To pa je napačno. Le srednje veliki, pravilno razviti gomolji vsajeni dajejo največ pridelka. Na krlje zrezani krompirji manjšajo časih prav prav občutljivo pridelek.

Angleži dosežajo radi tega toliko gospodarstvenih vspehov, ker odbirajo vselej najboljše seme. Zlasti slovi tukaj angleški kmetovalec Hallet v Brighthonu. Ta mož odbira zmiraj le najboljša semena in od novega pridelka zopet najboljša zrna odločuje za seme. Vsled tega se mu je pšenica v klasovji podvojila, mokne snovi potrojile in obrastek poosmeril.

Hallet je razvoj žita po omenjenem načinu dvajset let opazoval in prišel do naslednjih zaključkov ali sklepov: vsaka popolnem razvita rastlina, bodi oves, pšenica ali ječmen, kaže klasovje, ki bolj rodi kakor vsaka druga iste vrste, če je ta slabša. Njeno seme je rodovitneje od vsakega drugega. Kdor nadaljuje najboljša zrna odbirati za seme, temu bodo vedno bolj rodila in več pridelkov dajala. Sprva zboljševanje semena hitro napreduje, zatem počasneje in naposled obstoji, ker je do skrajne popolnosti na svojem mestu dospelo. Kdor še nadaljuje izbiro semena, ta ohrani dospeto zboljšanje in podeli semenu trdno stalnost ali drugače rečeno: seme smo si priredili za novo, stalno sorto.

Praktično daje se podani nauk tako porabiti, odloči prostor na njivi, kjer zapredom sejaš samo izbrano seme, najpopolnejše zrno. Izmed novega pridelka odberi zopet najlepša zrna za seme. Tako si sami pridelamo najboljše seme doma. Sploh pa in pri vsaki reči treba se držati pravila: za seme odbiraj najboljše, kar imaš. Res je: vetrove, dež in toploto, tega kmetovalec nima na prostovoljno razpolaganje. Toda v rokah ima vselej, da najboljši pridelek odbira za seme in tako podlago dá najdaljšim srečnim vspehom in pridelkom.

„Gospodarski Glasnik“.

Koroška deželna razstava v Celovcu.

Važni del koroške deželne razstave je mlekarska razstava, katero smo uže zadnjič enkrat memogredé omenili. Tudi ta razstava je kaj primerno urejena

ter kaže vse mlekarke izdelke koroške dežele, med katerimi je posebno omenjati fino surovo maslo in sir.

Sir po švicarskemu načinu in tudi po francoskem in laškem izdelujejo večji živinorejci planinskih krajev v Zilski in Kanalski dolini, kateri tudi porabljajo mleko laške živine, ki pride tje poleti na pašo.

Fino surovo maslo (Theebutter), ki je bilo na razstavi v najrazličnejših oblikah razstavljeno, izdelano je največ v grajščinah po spodnjem Koroškem.

Pomena vredna je dokaj obila razstava mehkega sira, izdelanega po limburškem načinu, kojoj izdelovanje je vpeljal v deželo tajnik kmetijske družbe g. Schütz.

Cela mlekarska razstava je priredjena v telovadni mestne šole, koja je v zvezi s stranskimi sobami, v katerih je na ogled postavljena uzorna mlekarnica. V tej mlekarnici izdelujejo se različni mlekarski izdelki od učenk koroške dekleške kmetijske šole pod vodstvom njih učiteljice. Mleko se tukaj sprenamlje na dva načina, in sicer v plitvih posodah po holštajnskem načinu in globokih posodah s pomočjo mrzle vode, to je, po Svarzovem ali švedskem načinu. Smetano pinijo na ameriški gugalni pinji, katera pinja je posebno praktična ter lahka za goniti. V drugi sobi izdelujejo marijadvorski mehki sir, katerega se vidi izloženega v različni starosti in zrelosti.

Najlepši del razstave je izložba gori imenovane dekleške šole, obstoječa iz različnih sort sira, finega masla itd.

Tukaj se tudi vidijo mlekarska orodja, kakor različne pinje, posode, instrumenti itd. ravno tako sirišče v steklenicah, barva za maslo.

Tehtnica in uteži.

Veliko truda stane, časih tudi veliko časa, denarjev in strahu pred zgubo, preden žival vzredimo, slamo, zrnje, krompir itd. pridelamo. Vsaka reč je nekaj vredna. Nič ne pride samo po sebi.

Zatorej bi zlasti na kmetih naj rabili tehtnico in uteže, vedno bolj in zmiraj več. Ugodni vspehi se kmalu prikažejo. Tehtnice bi naj ne manjkalo ne v kuhinji, ne v skednjih, pa ne pri hlevih.

Nekateri grajščaki, posamezne občine imajo uže centezimalne tehtnice. Tako more kmetovalec stehtati vsak voz gnoja, seno, slamo, krompir, repo, vsako goved. svinjo itd., da poizvé, kako se kaj pita ali debelí, koliko hrane potrebuje. Iz t-ga lahko določi, koliko je katera stvar vredna, kako jo ima ceniti, da škode ne trpi. Nobeno delo, nobeno orodje se tako hitro ne plača, kakor tehtanje in tehtnica. Povsod se rabi tehtnica več, najmanjše na kmetih. V nekaterih podjetjih delajo s tehtnicami jako natančno, na pr.: na železnici, pošti, fabrikah, magazinah itd.

Nadejati se sme, da bode kmalu vsaka občina imela svojo tehtnico, da bodo vse pridelke prodavali na tehtnico in vselej vedeli, koliko je kaj vredno. Tudi bodo znali, koliko je žival na teži zgubila, kedar se je bila v mesto odgnala, kajti bojazen, nemir, trud uplivajo tudi na težo. Kmet pa nima, da bi ljudem kar zastonj dajal. Časih mnogo simotamo barantajo za kakošno debelo prase. Tehtnica bi vsemu prepiru hitro konec storila. Koliko sena prodajó še zmiraj po ocenjavi na vid. Enaka se godi zastran slame. Posamezni snopi niso vsi enaki, in če jih je mnogo, se prevarimo kmalu za kakošen cent. Kmetu se dela škoda, če prav le pri slami.

Na večih posestvih kaže časih voz gnoja tehtati, zlasti če je enakomeren. Tako se izvé, koliko živina

potegne, pa tudi, koliko ga je treba za hektar. Znamo nadalje, koliko je se navozilo v hlev, v skedenj. Vedeti, in sicer natančno vedeti ter prepričati se, to bodi skrb razumnemu kmetovalcu.

Želeti je torej, da bi tehtnico in uteže bolj pogosto rabili, zlasti na kmetih. Tedaj bodo ljudje vse bolj cenili in mošnje polnili.

Gospodarske izkušnje.

Kako pokončavajo malinovje.

Po nekaterih gozdih postane malinovje prav sitno in je priporočati, da se popolnem zatre, kar pa ni samo drago, ampak časih tudi zelo težavno delo. Nahajamo glinaste njive, ki v kljub temu, da jih večkrat zaporedom obsejemo, vendar naenkrat zarastejo se z malinovjem, več ali manj gostim. Francozi v kantonu Isère in Picardie izumili so poseben pomoček in ga objavili v večih francoskih listih strokovnjaških. Pomoček sicer ni popolnem zanesljiv, vendar jako po ceni. Še celó nekaj dobička vrže onemu, ki se ga posluži.

Pomoček je ta: kedar poleti solnce pripeka in suša pritiska, zlasti meseca avgusta, požanjejo malinovje tik korena — v Picardiji navadno v 5. ali 6. letu 14letnega kolobara gozdnega, ko mladi les trebijo in pohabljen, slabo, zaostalo drevje izsekavajo. Pokošeno malinovje posušijo, z drugimi oklestki in suhljado v snopiče povežejo in za kurjavo porabijo. Kurilo gori rado in svetlo in kruh iz tako zakurjene peči je baje zelo okusen. Še na eno korist je treba opozoriti. Po vetru med malinovje zaneseno drevesno seme rado kali in poganja. Mlade rastline rastejo brzo naprej, ker imajo zavetišča in sence. Zlasti dobro se ukoreninijo, čeravno sicer v rasti na kvišku malo zaostanejo. Toda če malinovje pokosimo, rastejo naglo in veselo naprej. Če bi malinovje ruvali, trgali, pipali, oškodovali bi drevesca. Če še kaj malinovja po košnji zaostane, vzame gotovo drugo leto pri drugi košnji svoj konec, če je poprej hitro rastoča drevesca ne zađušijo. „Centralblatt f. d. g. Forstwesen“.

Kako strmine z ledino ali rušnjo prevleči.

Strmine in meljine se ne dajo rade prevleči z ledino samo tako, da jih posejamo s travnim semenom. S pirnico pa se to zgodi hitro in močno.

Vzamemo svežega korenja od pirnice ali pirike. Vse njeno korenje na drobno zrežemo in z zemljo pomešamo. Prilije se nekaj vode, da se napravi zmes podobna malti. Te zmesi sedaj na strmino naložimo pet palcev debelo in jo dobro stlačimo. Delo vrši se dosta hitreje in se boljše prime, kakor če bi nujno izrezavali in jo po strmini polagali.

Šolske stvari.

Društvo „Narodna šola“

imelo je dne 9. septembra t. l. zvečer svoj občni zbor, katerega se je vdeležilo 21 članov. Predsednik gospod Stegnar pozdravi došle člane in konstatuje, da je pretečeno 13. leto bilo najsijajnejše, odkar društvo obstoji, za 100% boljše, nego prejšnja leta. Za ta vspeh zahvaljuje se vsem, ki so s svojo požrtvovalnostjo k temu vspehu pripomogli, vsem podpornikom, med katerimi jih več imenoma našteva, kakor: gospó Murnikovo,