

Mlado smerečevje v gosp. Dr. Fuchsovih gojzdih v Kokri.

Oskernik Dr. Fuchsovih fužin, gosp. Andrej Švener nam je na znanje dal skušnje s smerekovim semenam, kteriga so letašnja pomlad po naročili svojiga gospóda od kmetijske družbe kupili in po golinah gojzdov posejali. Take oznaila so nam práv ljube, od ene strani zato, kér zvémo, kakó se naše semena obnašajo, od ene pa tudi zato, kér tako prizadevanje za rejo lesá je lep izgled drugim kmetovavcam, za pomnoženje lesá skerbeti, ki je sedajni čas v goratih krajih kmeta nar veči bogastvo.

Nima kaj žeti, kdor ne seje. Ta resnica je vsakimu znana. Čez malo let se bo pri naših gojzdih ali borštih takó godilo, de ne bomo imeli kaj sekati, če bomo le sekali, pa nič sejali. Grozno veliko kmetovavcov je, ki brez premislika sekajo les in ga hitijo prodajati, zato jim pa ni mar, de bi frate ali izsekane kraje zopet z drevnim semenam nasejali in mlade gojzde redili.

Naši predniki so tudi sekali, pa takrat ni bilo potreba toliko lesá, kot ga je sedaj. Kolikor so ga za potrebo porabili, toliko se ga je po natóri samo od sebe namestilo. Sedaj pa ni več taka; veči množica ljudi po vsih krajih stori, de se za nove pohištva, tedaj tudi za kurjavo več lesá porabi, kot ga po natóri samo od sebe dorasti zamore. Čuda veliko je povsod novo narejenih fabrik in fužin, ki na kurjavi delajo; bark na morji in vozov po železnih cestah brez števila, kteri se z ognjem gonijo, so pobrali neizrečeno veliko lesá iz gojzdov. Vse te nove naprave porabijo v sedanjim času toliko lesá, de ga po sami natóri brez človeškiga prizadevanja toliko dorasti nemore. Huda sila za les in za kurjavo bo vstala, če se ne bo za bolji rejo lesá skerbélo.

Oburnimo se zopet h gosp. Fuchsovim gojzdam nazaj in poslušajmo, kar pridni gosp. Švener nadalje piše, rekoč:

„Že pretečeno jesen smo hlapcam ukazali, smerekoviga semena naberati, de bi z njim frate ali golíne po svojih gojzdih obsejali. Kér so pa hlapci premalo semena nabrali, smo ga še nekaj kupili od častite kmetijske družbe v Ljubljani, ga zmešali z domačim, in 60 oralov, kjer smo golíne našli, z njim obsejali. Setev se nam je práv dobro obnesla, zakaj veči del semena je pognalo in mladina je veselo rastla.

To je prva gojzdana setev v tukajšnjih fužinskih gojzdih, ktera je več bližnih in bolj umnih kmetov močno vnela, de so obljubili, prihodnjič tudi takó ravnati. Nam je prišla posetev na enim oralu z domá nabranim semenam na 25 krajc. in pol.

De bi se pač kmetovavci sejanja mnogih drevnih semen po gojzdih práv ročno poprijeli, nekdanje požare in po nespameti ogoljene prostore obsejali, in za rejo lesá práv pridno skerbéli!“

Od tergatve.

(Nadalje.)

2) Veselo branje ali tergatva in ožemanje.

Tudi od vesele tergatve je treba nekoliko govoriti. Ni ga lepšiga in veselišiga dela na kmetih od žetve pšenice, od košnje merve in pa od bratve v jeseni.

Je grojzdje zrelo, imej perpravljene sode, lepó dišeče in dobro suhe, če je mogoče, ki so boljši, kakor mokri, in druge potrebne, čedne posode.

Kak lep dan, ne poprej, de je rosa minula in

sonce grojzdje ogrelo, začni brati, če je prej deževalo, počakaj več lepih dni, de se grojzdje bolj osuši in mokroto zgubi. Nikoli v dežji ne beri. Zapovej beračem, de naj zvestó varujejo plesnjeviga grojzdja vmes in družih nečednost. Nikar ne reci, de bo vinovrenje nečednosti iz soda zmetalo: bo, pa ne vsih. Beri gnjilo grojzdje posebej. Če hočeš bolj žlahtno in farbno vino imeti, beri nar prej nar lepši, nar bolj zrelo, in nar žlahtniši grojzdje, in če same jagode osmukaš, še boljši, ga prej zmečkaj, in juho berž v sod deni, in devaj, de bo poln. Predari pa prej, kolikšen sodec boš mogel s tako pijačo napolniti. Boš vidil, kakšen razloček bo to vino od družiga delalo, in koliko dražje ga boš lahko prodal. Drugo pa potlej spet posebej za drugi sod beri. Beri takó nar žlahtniši za prodaj, slabji pa za dom.

Bere se pa per nas v škafe, brente; v brentah pa možaki v kad nosijo. Nekteri černino, muškatelj, zeleniko, tično, če je je dovelj, posebej beró, de imajo vsako posebej, černinsko, muškateljsko, zeleniško in tičinsko vino, ki je žlahtniši in se dražje prodá.

Je vse pobrano, je treba vse grojzdje v kadi berž zmečkati, de vse kmalo enako zavrè, na komur je veliko ležeče, in ga ali v sod precej djati, de v sodi vrè; ali pa če imaš farbno grojzdje in hočeš farbno vino imeti, ga v kadi nekaj časa pustiti, de se juha od kozic jagod farbe navzame, kér naša černina ima malo in samo eniga plemena rudečo kri, se černinsko vino le samo od kozic napravi. Če bi vsiga grojzdja berž ne zmečkal, bi juha, kar je je v kadi, vrela, druga še v jagodah pa ne.

Iz juhe noviga vina se ženof dela. Nar prej se namreč iz ženofoviga zernja drobna moka naredi, ki se ali stolče ali pa razmele in skozi sito preseje; potlej se pa dobra juha vzame in per ognji kuha, de se trije deli povrò, to je, de iz štirih enacih loncov en lonec ostane. Potlej se ženofova moka dene v posodo, se z vrelo juho popári, in vse vkup pridno meša, de je vse razmešano, bolj gosto ali pa bolj redko, kakor kteri hoče, to je več ali pa manj ženofove moke vmes. Potlej takó čez noč ostane, de se dobro shladí, in se po tem s takim ženofam steklenice napolnijo in zamašé. Takó delati ženof je boljši, kakor pa hladno juho na ženofovo moko vlti, ali pa s starim vinam in cukram delati ga, ali cimeta ali kaj družiga, ki ga rado skazi, vanj djati. Narejen ženof naj bo potlej vedno na hladnim.

Tudi tako vinsko juho, ki ni še vrela, kakor per ženofu, štiri dele povreti in samo hraniti, je dobro za mizo per mesu in za druge kuhinjske potrebe.

Smo tukej malo na stran šli, hočemo spet k vinu se verniti.

(Konec sledi.)

Korún je všiv.

Dopis iz Goriškiga.

Med svojim obiskovanjem v L. h gosp. kaplanu N. pridši, gréva memo neke njive, na kteri je bil korún zasajen, iz ktere mi posebno slab duh v nos udari. „Kaj je to?“ jim pravim „Turko!“ — takó so ga bili v Kanalski komisii per Gorici v začetku karstili. — „Ušiv je,“ mi gosp. kaplan odgovoré in na to izrujejo steblo korúnovo iz zemlje, na kterim se nama práv lep in zdrav korún prikaže, tode se ga semtertje kepice parstí deržé.