

Grozdje in sadje na trgu.

Slovenski vino- in sadjerejci bodo morali za uspešno prodajo grozdja in sadja bolje skrbeti, kajti marsikateri v neugodnih kupčijskih okoliščinah grozdje, vino, sadje ali tolklo težko prodaja.

Slovinci se posebno za grozdno kupčijo ne morejo kaj izbornega na dan spraviti. Ako gremo čez trge z branjarjo naših poglavitnih ali večih pokrajinskih mest, prepričamo se lahko, da, akoravno je vinoreja zelo razširjena, še je vendar premalo namiznega ali za zobanje pripravnega grozdja, toraj še slabo grozdje prodavajo in najde še kupca.

Za pomnoženje takega grozdja bi morali skrbeti, katero bi bilo po okusu inozemcev in trošilcev, skušnija nas uči, da le veliko grozdje z debelimi, trdomesnimi jagodami, naj je belo ali modro, priljubuje za zobanje.

Za zobanje more biti grozdje ljubko, prijetno, samo za na mizo čudovredno, posebne velikosti, podobe, barve, to je: za gledanje. Da je za zobanje še bolj izvrstno, naj bo grozdje rano, tenkomešičeno, s trdim in krhkim mesom. Takega lahko prodavamo in je tudi dobro za vino.

Hočem nekatera izvrstna plemena grozdja, katero je za zobanje in za kupčijo prve vrste, naštetih in za pomnoženje in za novi nasad priporočiti.

Žlahnina ali plemenika je znano žlahno pleme, sicer pa ima v vsakem kraju druga imena ali v njenem rodu je mnogo sort za zobanje in za vsako rabo popolnoma pripravnega grozdja, rano zori, je trpežno, aromatiškega, finega okusa, lepo v podobi in barvi, kaj prilično za brajde.

Krhka žlahnina se odlikuje po finem okusu s trdim mesom, jagode so debele in imajo prav dozorele žolto rjavo-lisasto barvo, da je zbira oko poželjivo: za izvažanje je tudi kaj pripravno, ker zaradi trdih jagod in rahlega grozdja se prvo lahko nabaše in potem dolgo pot brez kvara pretrpi. Našo pazljivost tudi zasluži rdeča, bela in muškata, kraljevska, krhka pariška žlahnina.

Izvrstno mizno grozdje dajo tudi: silvanec, rani in modri oportec, rani in rdeči valtelinec, damaščeneec, želodnina in kozji zis, tirolšak modri, modra volovina ali junčno oko, slednjo posebno kupci na Rusko ali Nemško najraje pošiljajo. Jedno maloznano domače namizno pleme je žolta avguštana, katera da prav rano in odviše cenjeno grozdje za zobanje.

Naša naloga in skrb bi morala biti, veliko več žlahnega grozdja na prodajo spraviti, da bi drugo slabeje spodrinili. Po vinogradih bi mi našli veliko zbirko zobačnega grozdja, katero je več ali manj poznano, ali to je za nas zanimljivo, da tudi po slovenskih gorica

na izvrstno grozdje naletimo, post. dinko, malvazijo, beli medenec, vrbanjšak, kraljevec, pohapšovino, burgundec rani, pozni, velikan beli, izabelo itd.

Od leta do leta se več grozdja izvažajo in tudi na naših trgih svežega prodaja. toraj bi naj vsaki mali posestnik na brajdah pri svojih hramih in pri gospodarskem posloplju, kder še je povsod prostora, trte sadil, in mnogo dohodkov bi si pripravil; tudi velikemu posestniku bi se izplačalo, da se širno s tem bavi.

Poglavitna skrb je pri reji zobavnega grozdja na tem, da si dobra plemena izberemo in da je trg z ranim in poznim grozdem oskrbljen: tudi da je dolgo trpežno, pripravno za dolgo pot in zimsko ohranjenje. Pri grozdnem zdravljenju naj bo še više aromatiškega, sladkega, prijetnega okusa in tenkega mešičja.

Za trg velikih mest se gleda na lepo razvito grozdje z debelimi ličnimi jagodami, da se lahko na mizo v hišah in gostivnicah razpostavi.

Rana plemena so sledeče priporočljive: rani malingre, jakobovec, rani modri burgundec, modri oportec, rani muškata ad seanmura, ogrski margit, (jagode, ko pri kozjem zizu, kornelkirsche), rana žlahnina, bela cesarska žlahnina, laška rdeča malvazija, halapski muškata, itd.

Izvanredno debele jagode imajo nekatera angleška plemena, kakor: Black Hamburg, Black Swet Water und Muskat Hamburg, potem Frankenthaler, volovsko oko, želodovec, damaščen itd. Samo za gledanje na mizi in za sadne ločnike, cajne, koščke je grozdje z debelimi jagodami, kjer pozno zori in nima posebnega okusa, tako je modri, beli, rdeči kozji zis zaradi posebne podobe jagod in dolge trpežnosti poiskan in prav zrel tudi prijetnega okusa.

Ako se na rejo namiznega grozdja mali ali veliki posestnik privadi, ne bo njemu samo trud obilo poplačan, ampak tudi njegov hram, hiša, dvor bo olepšan, — koristno se s prijetnim druži.

D. Č.

Bučele.

„Če hočeš na sveti
Veselo živeti,
Težavno ti ni;
Posnemaj čebelo:
Od cvetke veselo
Do cvetke hiti;
Med prvi izpije,
Peroti razvije,
Pa k drugi brendi“.
Jos. Stritar.

Bučele so priljubljene živalice pri vseh omikanih narodih, in zlasti Slovenci so že od nekdanj veliki prijatelji ter jih z veseljem gojé. Povračujejo pa jim za to ljubav s strdjo in dragim voskom, brez katerega se nijedna sv. meša ne bere. Za rano zjutraj, v prekrasni

približuje, zamašijo si bučele same razpoke in manjše luknice, veče razpoke mora pa bučelar zamazati in žrela s preluknjenim kositarjem (plehom) zadelati, da miši v panj ne pridejo in ptiči (senice, brglezi i. dr.) bučelj pri žrelu zobati ne morejo.

Vsi panji naj se gotovo zapažijo in v lesenih premakljivih panjih naj se prostor, kolikor mogoče, zmanjša. Kadar mrzlo vreme nastane, stisnejo se bučele med satovje ter visijo druga nad drugo, tako, da se skupno ogrevajo. Bučele ne otrpnejo in ne spijo zimskega spanja, kakor sršeni, in vse druge žuželke, temveč so gibčne in potrebujejo hrano in primerno toploto. Kolikor bolj so v pokoju, toliko bolje se počutijo in manj medu potrebujejo in toliko dalje zamorejo blato brez škode zadržati. Vrata naj se tiho odpirajo in vsako delo v bučelnjaku naj se brez ropota opravi. Nasledki zimskega mraza in motenje pokoja so vedno nevarni.

Če je v panju premrzlo, ne morejo se bučele dalje za medom premakniti in tako navadno zmrznejo, in če se motijo v pokoju, se vselej nekaj bučel od družine loči, katere navadno vtrpnejo in tako panj oslabi, in marsikateri bučelar si pa v spomladi ne vé razjasniti, zakaj da je toliko mrtvih bučel, ali zakaj da so pri strdi pomrle.

Večkrat, ko se bučele vznemirjujejo, toliko več hrane povžijejo in marsikateri panj trpi lakoto, ali celo pogine zavoljo premnogelega nepokoja.

Če se pa to ne zgodi, ker je panj obilo s hrano previden, tedaj je pa nasledek, ki panj ravno tako lahko vniči, to, da bučele zaradi nepokoja preobilno hrane povžijejo, in tedaj blata ne morejo zadrževati toliko časa, ko bi ga lahko, kedar bi pokoj imele. Vsled tega se ena na drugo ponesnažijo, med in satovje, ter navadno vsled tega v spomladi griža nastane.

Po zimi je tudi spremenljivo vreme škodljivo in če panj prevrtajo, jih zvnaj mnogo otrpne in tako panj oslabi.

Žrela naj se z deskami zakrijejo, da tople solnčne žarke zadržujejo. Dobro je meseca februarja, če toplo vreme nastane, pred bučelnjakom sneg odmetati in par ur žrela odpreti, da se bučele osnažijo. F. P—k.

Maža za drevesa, da jih zajec ne ogloda!

Kdor noče sadnega drevja s slamo ali s trnjem v jesen obvezati, naj napravi tako-le: Kupi se za par krajcarjev oženka, kateri se skuha in k mešanici iz ila, kravjeka in človeškega blata prilije in premeša. Dobro je tudi krvi priliti, katera se potem skorje dobro drži, da potem omaž hitro ne odpade.

Če v jesen dolgo dežuje, mora se po zimi v vlažnem vremenu spet pomazati. Če tako storiš, ne bode ti zajec gotovo z nobenega dre-

vesa skorje objedel. Sama omaža iz ila, kravjeka in apna nič ne pomaga, ker hitro odpade in nič ne smrdi. F. P—k.

Sejmovi. Dne 1. oktobra v Kostrivnici. Dne 3. oktobra v Arvežu, na Dobrni, v Dolu, v Konjicah, pri sv. Heleni poleg Šmarja in v Mariboru. Dne 4. oktobra v Artičah, v Jurkloštru, pri sv. Lenartu v slov. gor., v Radgoni in v Žalcu. Dne 5. oktobra v Lučanah na Ptuju. Dne 6. oktobra na Bregu v Ptuju in v Pišecah. Dne 7. okt. v Radgoni.

Dopisi.

Od Male nedelje. (Nova maša.) Med narodnimi vesellicami na Slovenskem zavzema menda posebno na panonske strani Štajarja obhajanje nove maše koj prvo mesto. O tej slavnosti pišejo krepko in zvišeno nam nepozabljivi Slomšek v svojih „životopisih“. Dragi bralci „Slov. Gosp.“ tudi mi moremo ponosno reči: Zasijal nam je slavnostni dan 28. avg., ko so nam č. g. Al. Vojsk, od Zagrebčkega nadškofa posvečen, novo mašo peli. Kdo popiše veselje cele župnije, ko vidi svojega rojaka novo mašo služiti? Kdo občuti radost botrov otroka pri altarju gledati, kojega so oni pred petindvajsetimi leti k sv. krstu prinesli. Kdo more izreči staršev Blaža in Ane prisrčne želje, spolnjene in iz novoposvečenih rok svojega lastnega sina prejeti presv. Reš. telo, zastavo večnega življenja! Gotovo ni lepšega obhajila, ne veselejšega shoda od nove sv. maše. Vsa okolica se je radovala, od dalje in z obližja se je sešla velika množina vernega ljudstva, da se lahko reče: Ako ravno podplate razdereš, nove maše ne zamudi. V lepi dolini Bočkovski, tik njihove rojstne hiše stala je obednica, kjer se je novomašniku več dni zaporedoma imenitna gostija služila; tu se je gotovo vse veselilo v Gospodu velike sreče, da je izmed njihove srede sin toliko častito službo nastopil ter hoče poslej med Bogom in ljudstvom stati in dušam v nebesa pomagati. V. Krajnc.

Iz Slatine. (Slabe krčme.) Vozil sem se z nekim Gradčanom. Ta ni vedel o Slatinskih gostilnicah nič dobrega povedati. Štirinajst dni je bil na Slatini in si je prebiral oštarije. Bil je pri treh Ogrizkih, na Streiterovem, pri Leitnerji, a nikjer ni mogel najti poštenega vina. To je pa vendar pokvarjenost, pravi, vinski kraj ne premore dobre kapljice. Je samo narejeno ali mešano vino, jesih pa spiritus. Ta mož ima prav. Toliko je krčem, da se skoraj ena druge tišči in vendar ne postrežejo z dobrim vinom. Če bi bili krčmarji pametni, imeli bi samo dobro vino; pa bi ne kazali tako kiselih obrazov, kakor jih zdaj ka-