

Per 211/1909



10002710, 21

MINISTRSTVO KMETIJ

GOSPODAR

stijstva v slovenskem Primorju

izdaja s l. slovenske kmetijske šole v Gorici v p.  
Izdaja „Goriško kmetijsko društvo“.

Štev 21. V Gorici, dne 15. novembra 1909. Pečat V.

**Obseg:** 1. Kako se napravi dober sadjevec?; 2. Driska pri prešičkih; 3. Plesen na hrastovem listju; 4. Potrebite sadno drevje pozimi; 5. Sadna razstava pri Sv. Luciji (nadaljevanje); 6. Poročila; 7. Gospodarske drobtinice.

## Kako se napravi dober sadjevec?

V nekaterih krajih, posebno pa na Štajerskem, Koroškem in zgornjem Avstrijskem, napravljajo že od nekaj iz sadja sadni mošt ali sadjevec, za katerega skupijo lepe novce. Le pri nas, posebno pa v naših hribih, kjer se prideluje mnogo in za mošt prav pripravnega sadja, se z napravo mošta le malokateri ukvarja. Tam se prodaja sadje rajše takorekoč po ničevi ceni (kakor na pr. letos kvintal postavljen na kolodvor Sv. Lucija po 5 K), kakor pa da bi se napravilo iz njega mošt, ki bi za potrebo nadomestil v marsikaterem slučaju strupeni šnops. Sadjevec je ne le hladilna in okrepevalna, ampak celo prijetna pijača, seveda to pa tudi le tedaj, ako je pravilno napravljen in umno oskrbovan; kajti okus in dobrotta sadjevca sta odvisna od umnega napravljanja in hranjenja.

Za mošt ni potreba vzeti kakih posebnih vrst jabolk in hrušk, ampak za to se porabi lahko vse drobnejše sadje, ki ostane potem, ko se je odbralo vse lepše ali namizno sadje.

Da bo mošt dober, mora imeti sadni sok kakih 12—17 odstotkov sladkorja, primerno množino čreslene in drugih sadnih kislin v sebi.

Sladkor, ki se nahaja v moštu, se razkroji med vrenjem v alkohol in ogljenčevo kislino. Alkohol da moštu opojno moč in zabrani, da se mošt ne pokvari, ogljenčeva kislina ali plin, ki se med vrenjem izločuje iz mošta, podeli pa moštu vreden okus. Kolikor slajši je toraj sadni sok, tolikanj močnejši in stanovitnejši bo povret mošt. Čim manj pa ima sladkorja, to-



likanj šibkejši bo in je tudi nevarno, da mošt zboli ali se celo popolnoma pokvari, naj se ga hrani v še tako dobri kleti in naj se še tako pravilno oskrbuje.

Čreslena kislina ali trpkost pripomaga, da se mošt očisti, a druge sadne kisline, posebno pa jabolčna, katere je največ v moštu, gasi pivcu žejo.

Druge sestavine, katerih treba kvasu, da sladkor razkroji, moštu navadno ne manjka.

Glavne sestavine, dado se v slučaju, da jih moštu manjka, spopolniti. Ako je sladkorja premalo, doda se trstni ali pesni sladkor (navaden sladkor), ako ima mošt premalo kisline, doda se mu vinski kamen ali pa vinska kislina in ako nima sadje, katero se ima podelati v mošt, nič čreslovine, doda naj se mu nekoliko trpkih hrušk (tepk ali drobnic), ali oskuržev ali pa divjih cimborjev in vse skupaj zmasti. Ako bi ti manjkalo eno in drugo, dodaj mu na hl po 5 gr tanina iz grozdnih pečk.

Za mošt naj se vzame le popolnoma zrelo in zdravo sadje in sicer le jesensko ali pa tako zimsko, ki pozori še pred zimo.

Le mošt iz takega sadja bo imel dovolj sladkorja, odnosno alkohola in prijeten aroma. Da pa obrano sadje popolnoma pozori, odbere naj se vse črvivo in gnilo, razgrne naj se pod streho po tleh ali pa dene na kupe po 1 m na debelem in pokrije nato s slamo ali z vrečami ter pusti tako dolgo na kupu, da se spoti ali postane sadje blizu vrha mokro. Zimsko sadje potrebuje za to kake 3—5 tednov. Nikakor pa se ne sme puščati sadja tako dolgo na kupu, da bi se preveč umedilo.

Ko je sadje pozorelo, naj se gnilo zopet odbere, zdravo sadje pa, preden se stolče ali zmelje naj se opere. Da se sadje, preden se ga zdrobi in zmasti, opere, je prav potrebno, kajti čestokrat je prevlečeno s črno rijo, a če bi tudi te ne bilo na njem, nabere se na sadju, ko je še na drevju, posebno pa ob cestah, mnogo prahu. Onesnaži se pa sadje tudi, ko leži na tleh in ko se ga spravlja v vreče ali na voz. V to svrho naj se vzame kakšna kad, v kateri se nahaja čista voda: v njo naj se vrže sadje in večkrat s kolcem prav dobro premeša. Ko se je opralo, naj se voda polagoma odlije in dene sadje v kak jerbas, da se odcedi.

Da se dobi iz sadja sok, treba ga je stolči z lesenim tolkačem v kamnitem koritu, ali še hitrejše in boljše se sadje

zdrobi in zmasti s sadnim mlinom. Zdrobiti pa se ne sme sadje tako, da bi postalo kot kak močnik, ker se tako ne da zlahka iztisniti in ostane vsled tega v tropinah preveč soka. Sadni mlin razdrobi sadje na primerno debele kose in jih potem obenem še zmasti. Take sadne mlina ima na prodaj tudi slovenska tvrdka P. Majdič v Celju. S tem strojem se zmasti vsako uro najmanj 3—4 kv sadja. Vsakih 100 kg sadja da približno 60 l mošta.

Ko se je sadje stolкло ali zmlelo, naj se takoj nato izpreša in nalije mošt v zdrave sode. Preden se vrže zdrozgalica na stiskalnico, naj se ta skrbno osnaži. Stiska naj se polagoma, ker če se stiska prehitro, teče bolj gost mošt, kateri se zlepa ne učisti. Da se mošt že na stiskalnici ne naleze boleznj, naj se po končanem prešanju stiskalnica vsakrat skrbno omije, kajti če ostanejo sadne tropine na nji, v kratkem ciknejo, vsled česar se naleze boleznj tudi mošt, ki pride s takimi tropinami v dotiko.

Dobljeni mošt naj se preišče takoj z moštno tehtnico in če ni dovolj sladek, doda naj se mu na vsak hl 2—4 kg navadnega sladkorja. Ako nima dovolj kisline, naj se mu doda na vsak hl 100—200 gr vinske kisline. To poslednjo se doda lahko tudi pozneje pri pretakanju.

Zelo važno za dobroto mošta pa je tudi spravljanje mošta v zdravo, nepokvarjeno posodo in pravilno vrenje. Pazi naj se toraj, da se nalije mošt le v zdrave sode. Zato naj se vsak sod, preden se nalije vanj mošt, na vehi odmaši, nanj s kladivom udari in povonja. Če bi kdo dvomil, da li ima sod pravi duh ali ne, naj mu čep izbije, on naj gleda skozi luknjo na vehi, drugi naj pa posveti na čepu v sod z žveplenko. Ako so doge čiste, naj se še enkrat dobro povonja, ali ne diši morda sod po pustem. Ako ima sod duh po pustem, naj se ga najpoprej dobro namoči z mrzlo vodo, potem pa, ko se je namočil, naj se zavre nekoliko dobrega vina, zlije na to v sod, sod zabije in kota na vse strani, da se vinski duh vrine v doge. Končno naj se vino zlije iz soda in sod splakne do čistega z mrzlo vodo.

Ako smrdi sod po plesnji, izdere naj se mu dno, ga ostrže znotraj do zdravega lesu s strguljo, odgrne s trdo suho ščetjo ali celo s peskom in končno z mrzlo vodo ter s ščetjo močno

obriblje. Nikakor pa naj se ne rabi za popravljanje plesnivih sodov gorka voda, ker z gorko vodo se potisne duh po plesnivcu globoko v les, iz katerega se pa ne da spraviti več zlepa. Ko se je sod popolnoma osnažilo, naj se dno zopet vloži, zlije v sod nekoliko mrzle vode in vlije nato na vsak hl sodove vsebine 250 gr hudičevega olja. Sod naj se potem na vehi zamaši in kota na vse strani. Ko se ga je dobro skotalo, zlije naj se tekočina iz njega in oplakne večkrat z mrzlo vodo. Preden se nalije vanj mošt, naj se sod z vinom zakuha tako, kakor je bilo povedano zgoraj.

Ciknjenih sodov ali takih, ki diše po kisu, naj se rajše ne rabi za mošt, ampak porabi naj se jih rajše za ocet.

Da pa ne bo sitnosti s popravljanjem sodov, priporoča se vsakomur, ki se bavi s napravo mošta, naj vsak sod, ko potoči z njega sadjevec, ponovno oplakne z vodo in ga splakuje z mrzlo vodo tako dolgo, dokler ne gre iz soda čista voda. Nato naj izbije veho in čep, dene sod v zračen prostor, ga položi na veho in pusti tako 2–3 dni, da se voda izcedi. Ko se je sod osušil, naj ga zakadi z žveplom tako, kakor se zažveplajo sodi za vino, in potem dobro zaveha. Ako ostane sod med letom prazen, naj se požvepla zopet vsake 3–4 mesce.

Klet, v kateri se hrani mošt, mora biti zračna in snažna; v nji ne sme biti ne korenstvo, ne kislja repa, slanina itd. sploh nič tega, kar daje od sebe neprijeten duh, kajti mošt vleče te duhove nase. V kleti naj bo toplota 12–14° C.

Sod, v katerem naj mošt vre, se ne sme do vrha napolniti, ampak pustiti se mora  $\frac{1}{8}$  sodove vsebine prazno; sod pa ne sme ostati tudi odprt ampak zaprt, ker drugače zveši iz mošta alkohol in aroma in ker prihaja zrak do mošta, mošt tudi cikne. Da bo pa iz mošta lahko uhajala ogljenčeva kislina, ki bi sicer sod razgnala, ako bi se isti popolnoma zamašil, zato naj se v vohi v sredini prevrta in vtakne v njo vrelna pilka, kakoršna se rabi pri vrenju belega vina. Krog vehe in tam, kjer je vtaknjena vrelna pilka v veho, naj se dobro zamaže z lojem, da ne bo prihajal zrak naravnost do mošta. Skozi vrelna pilko ogljenčeva kislina lahko uhaja iz soda, a ker se nahaja v pilki voda, ki zraku pot zapira, ne more zrak do mošta.

Da ostane dobro napravljen mošt ali sadjevec tudi po končanem vrenju dober, treba ga je tudi pravočasno in pravilno pretočiti.

## Driska pri prešičkih.

Driska se poloti prešičkov večinoma, ko so stari nekaj tednov. Ta bolezen se pojavi pri prešičkih kar naenkrat in nazelejo se je potem včasih še drugi prešiči. Znamenja, po kojih se ta bolezen spozna, so: prašički ne marajo za krmo, ližejo pa radi gnojnico, se drže kilavo, pozna se jim, da trpe vsled bolečin in zakopajo se v steljo; blato je mazavo, rumenkasto in smrdi po kislem. Vzrok boleznì so: prehlajenje, mokra nastilj, nesnaga pri oskrbovanju in krmenju, včasih pokladanje pretečne krme starki, vsled katere postane njeno mleko pregosto, kar je potem čestokrat vzrok da mnogo prešičkov pogine.

Driska se poloti prešičkov tudi tedaj, če sesajo starko, ko se goni ali poja. Da prešički ozdravijo, dene naj se jih v gorak hlev, a hlev, v katerem so bili doslej, naj se razkuži z lizolom ali s kreolinom. Notri naj se jim da salicilno kislino in tanin in sicer raztopi naj se od vsakega po 0·25 gr v kamilčnem čaju. Priporoča se tudi, naj se potrosi po hodnikih in jarkih, po katerih se odceja gnojnica, šota. Čestokrat ni driska pri prešičkih bolezen zase, ampak le posledica bolehanja; tako na pr. dobe drisko prešički, ki trpe na pomanjkanju krvi. Prešički, ki so oboleli, se rede prve 2 3 tedne dozdevno prav dobro, so čvrsti in zdi se, da so popolnoma zdravi. Naenkrat postanejo nekako zmučeni, koža in vidne žleznate kože zbledi, težko sopejo in pokašljujejo, na kar se jih poloti driska, po kateri vedno bolj hirajo in nato poginejo. Glavni vzrok tej boleznì je pomanjkanje krvi, vsled česar postanejo vsi telesni deli pretolsti, to pa radi tega, ker se hoče prešičjerejo forcirati z enostranskim krmenjem, enostranskim zasledovanjem vzrejevalnega namena, kakor tudi s tem, da se hoče dobiti mladiče, ki naj bi bili dobri za pitanje, ter se rabi vsled tega za plemo predebele stariše



## Plesen na hrastovem listju.

Kakor se nam je sporočilo iz Brd in iz Vipavskega, se je pojavila na hrastovem listju že lansko leto neka plesen oziroma bolezen. Ta bolezen se zapazi lahko takoj, samo da se hrast pogleda. Hrastovo listje je namreč tako kakor bi bilo precej na debelem z moko posuto. Bolezen se poloti različnih vrst hrasta in razširila se je močno že lansko leto v nekterih krajih v Avstriji in na Nemškem.

Naš poročevalec z Vipavskega nam je sporočil glede te bolezeni naslednje: Gori opisana bolezen se je zapazila pri nas že lansko leto. Napadla je namreč brstje, ki je pogvalo iz starih štorov posekanih hrastov. Lansko leto se je opazila le semtertje, letos pa se je pojavila v veliko večji meri in ker se zelo hitro širi, bati se je, da postane hrastovini zelo nevarna. Nekteri grmi na pr. so bili letos že tako močno napadeni, da se je dvignil z njih cel oblak belega prahu, ako se je grmičje nekoliko potreslo. Važno je tudi, da ne prizanaša ta bolezen tudi raznemu drugemu drevju, vsled česar postaja še nevarnejša. Tak hudo napaden grm se je nahajal med Šempasom in Osekom. Imena napadenemu grmu sicer ne vem. Nekateri pravijo, da je to divji bezeg.

Kar se tiče škode, ki jo napravija ta bolezen, je treba omeniti, da začnejo napadeni listi veneti, pozneje porujave in odpadejo. Posledica tega je, da, ker listje prezgodaj odpade, hrastovje v rasti zaostaja, dobi se od napadenih hrastov pa tudi manj listja za steljo. Poslednjo škodo so občutili posestniki že lansko leto zlasti po Starigori. Umevno je samo po sebi, da bo letos prizadeta škoda še večja, ker je bila hrastovina letos v večjem obsegu napadena.

V preteklem letu je bilo napadeno samo pritlično hrastje, a letos so bili napadeni tudi spodnji deli velikih hrastov.



## Pretrebite sadno drevje pozimi!

Ko ta ali oni sadjerejec sliši, da se mora pretrebiti sadno drevje suhih in pregostih vej, pokliče kratko-malo kakega vaškega sadjarskega mazača in mu naroči, naj mu, ker že mora tako biti, sadno drevje strebi. Včasih da mu namesto dnine vejevje, ki pri iztrebljenju dreves odpade, kar pa seveda ni prav. Poslednji, ker gleda pri tem na lastno korist, poreže z drevja kolikor mogoče veliko vej, pri tem pa tudi mnogo takih, ki bi ostale za potrebo na drevju. Ne zanašaj se toraj, dragi sadjerejec, preveč na druge, kajti vsakdo ne zna pravočasno rabiti drevesne žagice, noža in škarij, ko drevesa čisti, zato če že sam ne maraš plezati na drevje, vsaj nadzoruj onega, ki drevje trebi.

Poskrbi toraj, da spraviš z drevja se suhe, bolne in močno polomljene veje. Marsikedaj se nahajajo na drevesu tudi take veje, ki se suše polagoma z vrha navzdol. Take veje naj se ti ne smilijo, ampak poskrbi, da padejo čimprej z drevesa popolnoma. Za temi iztrebi takozvane vodene mladike ali one, ki rasto na starejšem delu vej in one, ki so preblizu tal. Vse stare rogovile ali šture odreži tik vejnega prstana, ker drugače se posuši in zgrije ne le štor, ampak začne gniti pozneje tudi deblo ali veja, na kateri se ti nahajajo. Odreži dalje tudi vse mladike in veje, ki sillijo preveč v krono in veje, ki se med seboj križajo in drgnejo, kajti če jih pustiš na drevesu, poloti se drevesa, ker je ranjeno, rak ali kakšna druga sorodna bo-lezen.

Ko si tako drevo otrebil, začni z zrejšavanjem krone. Svetloba iz zrak morata prihajati namreč v krono drevesa, ker če ta dva ne moreta v krono, potem nastavi drevo cvetne popke le po koncih vej in če bi jih slučajno nastavilo tudi v notranjem krone, donašajo taki popki, ker so slabotni, le reven sad. Zredčeni kroni ne škoduje tudi veter tako močno kakor nezrejšani, zato pazi, da močno zrejšaš posebno ona drevesa, ki so izpostavljena vetru ali stoje na samem.

Ravno neobhodno potrebno ni, da iztrebiš sadno drevo vsako leto, ampak zadošča, ako ga pravilno iztrebiš vsako drugo ali tretje leto. Kedaj naj se zopet iztrebi, odvisi seveda od raznih okolišnosti. Ako je sadno drevje močno podivjano,

potem boš moral rabiti žagico, škarje in nož bolj pogostoma, nego pri onem, ki je bilo že poprej pravilno in večkrat pretrebljeno. Ko veje odrezuješ, pazi, da ne bodo rane prevelike. Vsako vejo odreži tik vejnega prstana, a pazi da ne vrežeš v živo ali v les. Ako je le mogoče, pogladi vsako rano, ki je nastala pri trebljenju, z nožem in zamazi jo, če je velika s cecilnim voskom ali kakim drugim mazilom. Manjših ran ni treba zamazati.

Ako imaš mnogo sadnega drevja, dobiš po končanem trebljenju mnogo lesa. Ves ta les se porabi navadno za kurjavo, kar pa ni prav. Debelejše veje, posebno pa debla se prav dobro prodajo. Jablanov in hruškov les rabi se na pr. za risarsko orodje, ker vsak drug les se izvrže, ta pa ne. Deblo da posebno dobre vijake in plohe za stiskalnice.



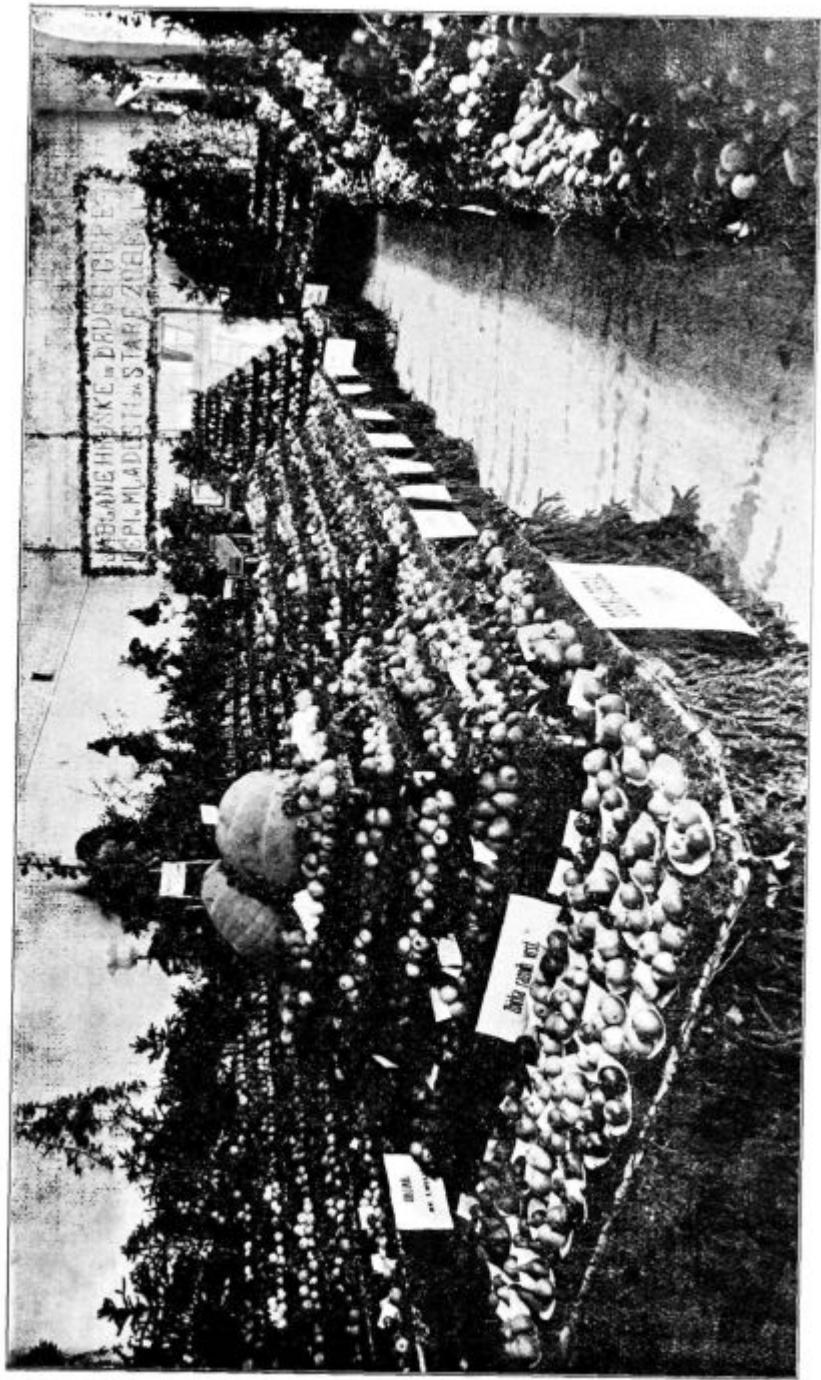
## Sadna razstava pri Sv. Luciji.

(Nadaljevanje.)

V nedeljo, dne 3. oktobra ob 11. uri predpoldne je predsednik kmetijskega društva, g. Jakončič, s primernim govorom otvoril razstavo; pozdravil je prisotna voditelja okrajnih glavarstev goriškega in tolminskega, gospoda c. kr. dvornega svetnika grofa Henrika Attems-a in c. kr. namestniškega svetnika Bogoljuba Prinzig-a in zbrane razstavljavce in goste. Na to se je vršil obhod razstave, ki je vzbudila občno občudovanje.

Popoludne je bil na Vugovem prostornem dvorišču kmetijski shod, o katerem se lahko reče: „Malo nas je bilo (zlasti kmetov), pa smo bili ljudi.“ Prvi govornik, Ernest Klavžar je govoril o pomenu in namenu razstave nekako takole: „Zdaj vlada v naši sadjereji še največja zmešnjava. Naši sadjerejci sade vse, kar jim prihaja v roko, naj je dobro ali slabo, naj se prilega njihovim zemljam ali ne. Zato imajo nebroj sadnih vrst jabolk in hrušk. Nič ni preračunjeno, nič premišljeno, ali daje kaj dohodka ali ne. Taka sadjereja je puhla baharija, ker razodeva v številu nasajenih dreves in v množini pridelka nekako navidezno bogastvo, dočim je izkupilo za ves pridelek





Sadna razstava pri Sv. Luciji ob Soči od 3.—14. oktobra l. 1909.

tako neznatno, da se posestnik posebno v sedanji draginji delavnih močij skoro obotavlja, ali bi potrgal in pospravil svoje sadje ali ne in zato je zadovoljen, kadar se oglašajo inozemci za moštno sadje, da jim ga otrese in oklati kakor orehe in ga odda po ničevi ceni. Nasledek takega gospodarstva s sadnim pridelkom je ta, da zgublja naš gorski kmet polagoma veselje do sadjereje, da zanemarja svoje nasade in jih prepušča božjej previdnosti.

Sadna razstava je nekak inventar našega sadnega imetja, napravljen v namen, da odberemo kar je dobrega, našim zemljiščem in legam primerne in da opustimo vse to, kar se ne prilega našim krajem in razmeram in kar nima v kupčiji prave vrednosti. Govornik navaja v izgled, kako so v drugih naprednih deželah uravnali sadjerejo n. pr. na južnem Tirolskem, Štajerskem Avstrijskem in drugod in koliko dobička jim nosi in priporoča, naj sadjerejci sade malo izbranih vrst, pa vsake vrste mnogo dreves; te naj pravilno oskrbujejo, previdno tržejo, hranijo in spravljajo v kupčijo, pa bode ves drugačen vspeh od sadjereje, kakor je sedaj. Na podlagi dosedanjih skušenj naj se določijo sadne vrste in napravijo drevesnice za vsako posamezno pokrajino“. —

Drugi govornik, g. ravnatelj Anton Štrekelj, je govoril o predmetu: „Kakšno je sadjarstvo v naših gorah in kakšno bi lahko bilo“. Sadjereja je najlepša kmetijska panoga, ona razveseljuje in blaži človeka, prinaša pa ob enem tudi lepe dohodke. A pri nas ni sadjereja še na pravem višku, o tem se prepričamo, če si ogledamo sadno drevje, ki je večinoma polno mahu in lišaja, v obče slabo oskrbovano. Treba se poprijeti pravilnega sajenja in oskrbovanja. Sadijo naj se samo nekatere kupčijske vrste in sicer naj se sadijo samo lepa ravna drevesa.

V tem naj bi šla c. kr. vlada in deželni odbor prebivalstvu na roko: Ustanovita naj namreč povesod, kjer je sadjarstvo večjega pomena, uzorne sadovnjake in uzorne drevesnice, ki bodo stale neposredno pod vodstvom strokovnjakov.

Ob 5 $\frac{1}{2}$  uri pop. istega dne se je jurija sešla k sklepni seji, ki se je vršila v prisotnosti zaupnikov gg. Andreja Vrtočca, F. Rakovščka in M. Zege. V splošnem sporazumljenju

se je konečno ustanovila razredba razstavljalcev in po prejetih pojasnilih so se določila priznanja odlikovancem in sotrudnikom.

Sklenilo se je, da dobe odlikovani razstavljalci priznanja po naslednji vrsti: 1. Diplom častnega priznanja, 2. Diplom pohvalnega priznanja, 3. Diplom priznanja 1. vrste, 4. Diplom priznanja 2. vrste.

Zraven tega se je priznalo dvema sadjerejcema gg. Francu Vugi in Štefanu Vidiču iz Kanala vsakemu po 1 zlat (20 kron) darila, ker se kot sadjerejca odlikujeta mimo vseh drugih.

Slednjič je jurija prisodila diplom častnega priznanja tvrdki P. Majdič iz Celja za razstavljeno sadjerejsko orodje in stroje, ter izjavila zahvalo tvrdki Baumann v Gorici za razstavljene konzerve, tvrdki Alpi za razstavljeno sušje in g. grofu Žigi Attemsju za uzorno zbirko njegovega sadja.

Prvi dan je bila razstava jako živahno obljudena; med občinstvom so bili tudi zastopniki deželnega kmetijskega urada, c. kr. kmet. kem. poskuševališča, c. kr. kmetijskega društva v Gorici in drugi veščaki, ki so se vsi jako laskavo izrazili o naši priredbi in to svoje priznanje potem tudi objavili v časnikih. Tako je dala naša razstava povod gosp. prof. K. Hugues, tajniku c. kr. kmet. društva v Gorici, da je v listu „Il Gazzettino popolare“ priobčil jako obširno razmišljanje o sadjereji v naših gorah, ki obsega mnogo modrih migljajev v pouk našim sadjerejcem.

V ponedeljek, dne 4. oktobra sta počastila razstavo s svojim posetom gosp. c. kr. namestništveni svetnik Pipitz, poročevalec za kmetijske zadeve in g. deželni kulturni nadzornik, vladni svetnik T. Fräuhauf, ki sta si z velikim zanimanjem ogledala vse izložbe in z neprikrito zadovoljnostjo občudovala krasno razstavljeno sadje ter obljubila, da hočeta c. kr. vladi priporočiti naše prizadevanje v prosepah gorske sadjereje.

Tekom prvega tedna je skoro neprenehoma deževalo, vsled česar se je zelo skrčilo obiskovanje razstave. Vendar so jo prišli obiskat učenci in učenke ljudskih šol iz Kanala, Gorenjega polja, Ročinja, Avč, od Sv. Lucije in zadnje dni tudi učenke iz Slapa in nekoliko učencev z Lubinja, vsi v spremstvu svojih učiteljev, kateri so šolsko mladino opozarjali na vse, kar je bilo zanimivega v razstavi in budili v mladih

srcih ljubezen do sadjereje v smislu zlatih besed, ki so krasile ozadje razstavne dvorane:

Jablane, hruške in druge cepe,

Cepi v mladosti za stare zobe.

Obžalovati je, da se tudi druge ljudske šole niso deležile takih obiskov, ki so na vse zadnje vendar jako poučni.

V nedeljo dne 10. oktobra — na dan deželnozborske volitve kmečkih občin — je bilo zopet nepričakovano malo obiskovalcev v razstavi. Zato se je dopoldne opustilo napovedano predavanje o obiranju, hranitvi, pospravljanju in razpošiljanju sadja; pač pa je ravnatelj dežel. kmetijske šole, gosp. Anton Štrekelj, razkazoval zbranim kmetom razstavljeno sadjerejsko orodje in jih poučeval, kako ga je uporabljati in kako narejati sadni mošt. Praktično razkazovanje je vzbudilo med navzočimi živo zanimanje. Saj so prvokrat videli, kako se melje sadje s sadnim mlinom in kako se pravilno izdeluje sadni mošt.

(Nadaljevanje sledi.)



## POROČILA.

**Kako se je obnesla trta in sadno drevje?** (Posnetek iz poročila c. kr. poljed. ministrstva za prvo polovico oktobra 1909).

Trgatev, katera se je vršila letos nekoliko kasneje nego navadno, je v južnih krajih in v ugodnejših legah že skoraj dokončana, a dovrši se pri zgodnjih vrstah kmalo tudi na južnem Štajerskem in Kranjskem. Sponesla se je, kakor je kazalo že septembra, nepovoljno. Suho in toplo vreme v drugem in tretjem tednu meseca septembra je sicer jako pospešilo zorenje grozdja, a dež, ki je nastopil proti koncu septembra in je padal še početkom oktobra, je zorenje oviral. Radi nastopivšega trajnega deževja so morali v Dalmaciji in deloma tudi v Istri s trgatvijo prekiniti, nakar so pa začele nabite jagode pokati in grozdje gniti. Vsled mrzlega in dežev-

nega vremena se je polotila grozdja gniloba tudi po drugih vinorodnih krajih, posebno pa beline v ravani, vsled česar se je moralo začeti s trgatvijo, ker drugače bi šlo preveč grozdja pod zlo. Glasom došlih poročil znaša škoda, ki jo je povzročila gniloba in sicer na srednjem in spodnjem Štajerskem, dalje na Kranjskem in v Dalmaciji na nekaterih krajih do 50 odst. Vsled teh okolnosti, kakor tudi vsled peronospore, katera se je polotila grozdja skoro v vseh vinorodnih krajih, a v nekaterih kakor na Niže Avstrijskem, Goriškem in v Dalmaciji še kiseljak ali grozdni molj, je trpela ne le množina, ampak tudi dobrota grozdja znatno. Kakor poročajo, ima mošt v Dalmaciji 16—19, v Istri mošt iz boljšega grozdja 18—21, iz navadnega grozdja 14—16 odstotkov sladkorja. Precej dobro se je obnesla trgatev bodisi glede množine kakor tudi dobrote po nekaterih goricalah in sicer: na Niže-Avstrijskem pri belem Veltincu, na južnem Štajerskem pri žlahtnini in portugalki, na južnem Tirolskem pri zgodnjem grozdju v kaltererski pokrajini (med Meranom in Bocenom) in v Istri pri burgundcu in kabernetu. Na sploh se lahko reče, da je bila trgatev srednje kakovosti na Niže Avstrijskem in južnem Tirolskem in sicer „komaj srednja“, na Štajerskem in Kranjskem „srednja“ in „precej dobra“, v južnih vinorodnih krajih „srednja“ in na Moravskem poprečno „slaba“.

Obiranje sadja se je dovršilo v južnih alpskih in se kmalo dokonča tudi v karpatskih pokrajinah. V visokih legah severnih Alp in v enakih legah sudetskih pokrajin pa se je šele pričelo z obiranjem hrušk, ker jabolka in češplje še niso dozorele. Množina pozno branega sadja je v raznih krajih in okrajih zelo različna in približno enaka le hrušk, se je pridelalo v alpskih in sudetskih pokrajinah „mnogo“ in v karpatskih „še precej“, sempatje pa tudi prav obilo.

Jabolka se je pridelalo precej le v južnih alpskih pokrajinah, in sicer je Tirolsko, kar se množine in dobrote jabolka tiče, na prvem mestu, pa tudi na Koroškem in Kranjskem je bila letina za jabolka „dobra“ odnosno „precej dobra“. V poslednjih dveh slučajih se gre večinoma le za navadna in ne namizna jabolka, ker se pridelala le prav malo namiznega sadja. Izmed sadja za mošt se je pridelalo hrušk prav mnogo, jabolka pa še precej veliko.

Breske v se je pridelalo na Nižjem Avstrijskem „precej veliko“, na srednjem in spodnjem Štajerskem „mnogo“, pa tudi „prav obilno“, na severnem Tirolskem „srednje veliko“ in na južnem Tirolskem „mnogo“.

Češplje in slive so vsled dolgotrajnega deževja večinoma popokale, zato niso mnogo vredne. V sudetskih in karpatskih pokrajinah se je to sadje, katerega je bilo na nekaterih krajih že preveč na drevju, in sicer spočetka radi suše in pozneje vsled gnilobe močno osulo. Zato se lahko reče, da je bila letina le „srednja“, kvečem „dobra“. Na spodnjem Štajerskem, Koroškem in Kranjskem se je pridelalo po nekaterih krajih češpelj odnosno sliv prav mnogo, deloma pa tudi le srednje veliko. Na sploh se lahko reče, da je bila letina za češplje in slive precej dobra.

Orehov se je pridelalo v glavnem le na Kranjskem in južnem Tirolskem, dalje na južnem Moravskem in po ravani v Bukovini deloma mnogo, drugod pa le srednje veliko.

Kostanja se je nadejati „precej“, a tudi „mnogo“ in „dobre“ letine.

Oljke v Istri in Dalmaciji še niso dozorele. Kar je sadu ostalo, ki je drugače zdrav, je trpel nekoliko vsled deževja, ker ga je nekoliko odpadlo, ali vendar se je nadejati v najboljšem slučaju srednje dobre letine.

**Podružnica „Goriškega kmetijskega društva“ v Duvovljah.** V nedeljo dne 24. oktobra t. l. smo imeli pri nas občni zbor naše kmetijske podružnice. Istega so se udeležili malo da ne vsi udje podružnice.

Predsednik je otvoril zborovanje in poročal o delovanju društva v pretečen dobi. Pojasnjeval je tudi važnost in pomen tega društva za kmetovalca ter priporočal istim, da se čim intenzivneje oklenejo te važne kmetijske organizacije. Priporočal je obenem prisotnim, naj vsi vestno vrše dolžnosti napram društvu, če hočejo, da stori tudi društvo isto napram svojim društenikom. Končno je predsednik naprosil ude, naj izrazijo svoje želje, ki jih imajo napram društvu.

Izjave so bile sledeče:

„Goriško kmetijsko društvo“ v Gorici naj bi poslalo podružnici nekaj kvintalov kmetijskih potrebščin, kakor otrobov, petrine, gnojil ter tudi nekaj kmetijskega orodja, kakor trav-

niško brano, železno drevo, pumpo za gnojnico itd. društvenikom na razpolago, da isto laže kupijo, ker jim bode pri rokah, a kmetijsko orodje bi si vzajemno izposojevali proti primerni odškodnini. Gnojil bi želeli imeti tudi nekoliko brezplačno za poskušnje proti točnemu poročilu o uspehih. Neki ud je izrazil tudi željo, da bi, če je mogoče, centralno vodstvo društva posredovalo pri „Vinarskem društvu“ v Gorici, da bi ista ustanovila tudi pri nas svojo podružnico, ki bi gotovo izborno vspevala.

Nato se je izvolil nov društveni odbor, ki je sledeči: Ravbar Ivan iz Dutovelj h. št. 32, predsednik, Širca Viktor iz Godenj h. št. 17, blagajnik in Vendramin Fraujo iz Dutovelj, tajnik,

**Udom in naročnikom „Gor. kmetijskega društva“.** V zadnjem času smo tirjali pismenim potom od vseh udov društva in naročnikov „Prim. Gospodarja“ zaostale pristopnine, letnine, odnosno naročnine. Marsikateri prizadetih si je vzel morda to za zlo, ali če dobro pomisli, priznal nam bo, da smo ravnali le korektno, kajti kakor zahtevajo udje in naročniki od društva, da vrši svojo dolžnost napram njim, ravno tako ima tudi ono pravico zahtevati, da jo vrše njegovi udje in naročniki napram njemu. Če hoče pa društvo vršiti svojo dolžnost, imeti mora tudi sredstva, s kojimi more pokriti stroške in ravno v to svrhu služijo potem letni prispevki udov in naročnikov, ki so v razmerju z ugodnostimi, ki jih imajo prejimenovani, jako minimalni.

O tej priliki opozarjamo ude in naročnike, da pošljemo po novem letu, glasom sklepa načelstva, vsakomur, ki ima plačati udnino ali naročnino za leto 1910, z društvenim glasilom vred poštno položnico in prosimo da se nam z isto v dobi prvih treh mesecev vplača udnina, odnosno naročnina. Tudi udje, ki pripadajo kakšni naši podružnici, naj pošljejo udnino odslej naravnost društvu.

„Goriško kmetijsko društvo“ v Gorici.

**Rešitev prošnje za dostavljanje sladkorja letošnjemu moštu.** Kakor smo sporočili v 19. številu letošnjega „Prim. Gospodarja“ je vložilo „Gor. kmet. društvo“ na pristojno oblastnijo prošnjo, v kateri je prosilo, naj bi se dovolilo vinorodnim krajem v slov. delu Goriškega, da bo smel letos vsak vinar gradnik svoj mošt cukrati. C. kr. namestništvo je odgovorilo

na to dne 25. oktobra t. l. pod št. I.—1113|1 naslednje: Res je, da ni bila letošnja trgatav posebno ugodna in da je trpelo grozdje vsled peronospore, plesni, toče in deževja in da so imeli marsikateri mošti le malo sladkorja, vendar pa ni mogoče reči, da je trpel vsled prejnavedenega ves slov. del Goriškega, ker se dobi tudi kraje, v katerih je imel mošt dovolj sladkorja. Z ozirom na to ne more dati namestništvo dovoljenja v zaprošenem smislu, in priporoča naj se obrnejo oni vinarji, ki imajo premalo sladke mošt, s pravilno utemeljeno prošnjo do c. kr. glavarstva, katero jim v slučaju potrebnega cukranja gotovo podeli dovoljenje za to.

**Odlikovanje.** Schopp Anton, c. kr. svetnik pri poljedelskem ministrstvu na Dunaju, je bil odlikovan z vitežkim križcem Leopoldovega reda.



## GOSPODARSKE DROBTINICE.

**Sejanje korenja in peteršilja.** Ako se poseje vrtno korenje in peteršilj v novembru, potem se dobi za kuhinjo pripravno korenje in peteršilj najmanj dva tedna poprej, kakor če se poseje spomladi.

**Kdor hoče pridelati zgodnje šparglje** in ima stare špargere, ki jih misli razdelati, porabi lahko one stare sadike za pridelovanje zgodnjih špargljev. V to svrho naj se pripravijo gnojniščne gredice po navadnem načinu v novembru, t. j. napolnijo naj se z gnojem, kateri naj se močno pohodi in pokrije nato za dlan na visoko z zemljo. Na to zemljo naj se položi sajenica tik druge in zasuje z zemljo 15—20 cm na visoko. Nato naj se gredice pokrijejo z okni, ako so ravno pri rokah, drugače in še boljše je, če se pokrijejo gredice z deskami in dene na vrh h'evski gnoj. Vsak drugi ali tretji dan naj se gredica odkrije in šparglji porežejo, ki so pognali iz tal. Ko nastopi mraz, naj se odrezani šparglji, ker so zelo občutljivi, takoj spravijo v košaro in obdajo s kakim mehkim materijalom.



**V čem se razločuje golobji samec od samice?** Golobji samec je živahnejši in bojevitejši kakor samica. Samec gruli in zateguje z bolj zamolklim glasom. Ako premotrivamo goloba in golobico po zunanosti, opazimo, da ima golob krepkejšo in lepše telo, njegova prsa so močnejša in tudi glava je debelejša, a tudi njegovo perje, posebno pa na vratu, se bolj sveti, kakor pri samici.

**Ciknjeno vino** se ne da več ozdraviti, zato je najboljšo, da se podela v očet. Prof. dr. Nessler priporoča, naj se ravna z njim na naslednji način: Dene naj se tako vino v odprto kad ali sod in postavi v kak prostor, v katerem je toplina 20° C. Kakor hitro se je napravil kan na površini vina, nalije naj se polagoma na vrh nekoliko vinskega alkohola, da se te glivice potope in pridejo na površino očetne glivice. Kanove glivice razkrojujejo vinski alkohol in očetno kislino in vsled tega dobi se iz vina mesto kisa le plehka obloda. Ko se je vino spremenilo v dovolj kisel očet, naj se spravi v sod in dobro zaveha, ker drugače se očetna kislina lahko razkroji.

**Turšična snet ali kila.** Lansko leto je bilo mnogo turšice napadene od te bolezni. Ta bolezen se pojavlja v obliki debelih bul na raznih delih turšice. V teh bulah se nahaja spčetka neka črna mazava tvarina, katera se pozneje posuši in razprši v črnorjav prah, ki vsebuje nove trose. Ker se razširja ta bolezen po trosih, ki so padli v jeseni z napadenih stebel na tla in ohranijo kaljivost do prihodnjega leta, zato naj se na ono njivo, na kateri je prošlega leta rastla turšica, ne seje prihodnje leto zopet turšica. Ko se zapazijo na turšici te bule, naj se vse napadene rastline takoj odrežejo blizu tal in pobe-rejo ali potrgajo kile ž njih. Kile naj se nato sežgejo ali pa zakopljejo globoko v zemljo, nikar pa se ne smejo vreči v gnojnik a tudi ne smejo se dati živini. Ti trosi namreč ne poginejo v gnoju, pa tudi ne v živalskih prebavilih in dospejo kasneje z gnojem zopet v njivo. Bolezen se pa prenaša tudi po zrnju, zato naj se namaka turšično seme pred sejanjem v raztopini modre galice.

