

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspeševanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Anton Štrekelj*, državni potovalni učitelj kmetijstva v Gorici.
Izdaja „Goriško kmetijsko društvo“.

Štev. 17. V Gorici, dne 3. septembra 1906. Tečaj H.

Malomarnost je kmetova poguba.

Mlajši posestniki se gotovo spominjajo dogodbice, katero so čitali v šolskem berilu o meščanih, ki so pogoreli in so nabirali po deželi milodarov. Ko so prišli na dvorišče bogatega kmeta, slišali so, kako se je ta jezil nad hlapcem, ki je pustil po noči vrv na dežju in je ni spravil pod streho. „Tu ne bo mnogo“, so si mislili. Jako jih je pa iznenadilo, ko jih je kmet bogato obdaril in povrhu še dobro pogostil. Ko so mu povedali, kaj so prej mislili o njem, jim je ta rekel: „Ljubi prijatelji! ravno s tem, da sem tudi v malenkostnih rečeh varčen in natančen, sem prišel v položaj, da zamorem večkrat nesrečnikom pomagati“.

Tega kmeta bi si morali vzeti v izgled tudi naši gospodarji in naše gospodinje. Pri nas se pa žal še za važne reči malo zmenimo, kaj še za malenkosti. Le poglejmo na dvorišče našega kmeta, pa se o tem prepričamo. Pojdimo morda h Luki v Kačjilog!

Skozi velika dvoriščna vrata pridemo pod lopo. Várimo se, da nam ne pade streha na glavo! Tramovi v strehi so tako pregniti, da bo ležala brez dvoma lopa na tleh, čim popihne količkaj močnejši veter. Pred leti je odprl vihar na lopi nekoliko strešnikov (korcev), a Luki se ni zdelo vredno, da bi jih šel popravljat, „saj malo vode, ki pade pod lopo, pač ne škodi“. Toda v strehi so bile luknje tudi nad tramovi in ker je prihajala voda do lesu, pričel je ta gniti in gnit je potem vedno naprej. Še-le pred tremi leti zapazil je Luka nevarnost in zato

se je odločil, da streho prekrije. V enem kotu ležijo že zdavno tramovi za to delo in sicer ravno tam, kamor jih je zvrnil pred časom oni lokavški „furman“. Če pogledamo te tramove bolj natanko, opazimo, da je pričela gniloba tudi tu svoje kvarljivo delovanje. Mnogo tramov ne bo več za rabo. Pač ni čuda, če se nahaja les toliko časa na vlažni zemlji in na dežju! Luki ni prišlo niti v glavo, da bi bilo dobro položiti tramove bolj od tal ali pa jih deti pod lopo. Če bi on ž njimi streho podprl, ohranil bi začasno to in tramove. On pa tega ni storil, ker je odnašal s popravo strehe od spomladi na poletje, od poletja na jesen, od jeseni na zimo in tako vedno naprej.

Pod lopo nahaja se tudi Luketov voz. Na enem kolesu je obroč počen. Luka je to že opazil, pa ne, da bi dal kolo popraviti. Jutri rabi voz, ker mora iti po seno. Če se kolo zdrobi, bo imel štirikratne stroške. Pa če se zvrne seno na Luko? Eh, kdo bo mislil tako daleč! Poleg voza je tudi še lep koleselj. Nov je, zato mu ne moremo nič kaj reči. Kedaj ga bo pa Luka rabil, ker nima konja, ne znamo.

Tudi železen plug ima Luka pod lopo. Saj vendar je še nekoliko napreden! Kaj še! Kupil ga je ravno, ko je bil enkrat pri volji, ž njim pa ni še nikdar oral. Ne more se ločiti od starega lesenega orala. Zato razjeda rija železo in Luki ne pride na misel, da bi plug vsaj nekoliko namazal s sprijeno maščo, katere dobi v čumnati poleg kuhinje lahko v obili meri

Kaj pa onadva velika soda tam ob steni? Že znamo. Luki preveč smrdi žvepleni dim, zato zavali rajše vinsko posodo pod lopo, kjer se posuši in ni treba zato žveplanja. Pravijo, da se posoda na ta način dobro ohrani. Poduhajmo! Prvi sod — dober! Drugi sod — jojmene, kakšen duh! Najbrže ni spravil Luka drožja iz njega in zato se je to usmradilo. To se je pa tem lažej zgodilo, ker ni snel Luka temu sodu niti vratice ali „daverce“. Ker smo ravno pri „daverci“, prašali bi lahko tudi, kam je prišla „daverca“ od drugega soda. Neža, Luketova žena, bi nam morda znala odgovoriti, težko pa kedo drugi. Nekaj podobnega vsaj motalo se je dolgo časa med drvami in večkrat je prijela Nežo skušnjava, da bi to deskico porabila h loncu. Ko se ji je en dan posebno mudilo, — prišla jo je obiskat jezična Katra — zgrabila je vratca in kmalu so se spremenila v prah in pepel. To bo iskal Luka v jeseni in se jezil, kam je

prišla „daverca“, in hočeš, nočeš, poklicati bo moral sodarja Miho, četudi si nista posebna prijatelja.

Ko smo pogledali površno pod lopo, splazimo po lestvi lahko tudi na senik. To pa ne! Vidi lestvo! Luka je pred par dnevi nekam založil jekelj od voznega ojesa. Silo je imel in zato ni mnogo pomišljal, Zgrabil je za klin v lestvi, ga iztrgal iz luknje ter porinil v oje. Pri vozu ga lahko še vedno vidiš. Ker ni mogel napraviti pastirček včeraj, ko je plezal na senik, koraka kar čez dva klina, pa je vtaknil v prazni luknji šibo. Če bo šel Luka po lestvi in ne zapazi ob času slabotnega novega klina, pa se zvrne, kakor je dolg in širok na tla. Samo da ne pade na one grablje, ki štrlijo tam pod lestvijo svoje ostre zobe proti seniku.

Ali hočemo še ogledovati Luketovo gospodarstvo? Morda nam ne bo treba; posebno še ne, ker ni Luke doma. Morda bi bil hud, če vtaknemo povsod svoj nos. Ko smo mu rekli enkrat, da ne varuje nič prav dobro svojega premoženja, ker spušča gnojnico na cesto je rekel: kdo ima čas, da bi se brigal za take malenkosti. Luka ga je pa imel ravno takrat v izobilje. Vreme je bilo mokrotno in zato se ni moglo na polje. On je pa rajše sedel na ognjišču in — pušil tobak.

Takšen je Luka in njemu podobnih gospodarjev pri nas ne manjka. Malomarnost je naše hudo zlo. Koliko denarja bi se lahko prihranilo pri nas za reči, ki nam niso potrebne, še več pa bi se ga prihranilo, ako bi na reči, ki jih imamo, bolj pazili ter jih boljše varovali. Mnogo priprav, ki bi se dale še prav dobro popraviti, vržemo včasih med staro šaro, samo, da kupimo potem nove. Če le imamo par novčičev, pa nas tiščijo in ne damo si prej miru, dokler jih ne porabimo. Čestokrat kupimo za nje reči, katere nikdar ne potrebujemo. Če pa pride sila in potreba, pa prodajamo včasih, kar najbolj rabimo. Zato kličemo vam gospodarji in gospodinje: ne želite si, kar ne potrebujete, a varujte, kar imate, kajti malomarnost je kmetova poguba.

Št.



Nekoliko zgodbic, ki bi znale ob trgatvi koristiti.

„Hitro, možje, hitro!“ kričal je stari Janez nad težaki, ki so trgali v bregu grozdje. Mož je bil skop in se je bal, da mu težaki preveč grozdja pozobljejo in zato ni dopustil, da bi obirali slabe jagode od dobrih. Preveč bi se zamudili pri tem delu. Zato so metali v eno brento in v eno kado. Nič ni pomagalo sinovo prigovarjanje, naj bi se ločilo dobro grozdje od pokvarjenega. „Molči, ker ne znaš nič!“, bilo je v odgovor. Toda Janez se je spomladi kesal. Čim je prišlo vino na zrak, pa je počrnelo. Čudna prikazen in Janez se je ni znal raztolmačiti. Šele v Gorici, kamor se je zatekel za svet, se mu je povedalo, da prihaja to od gnilega grozdja. V prihodnje ni poganjal delavcev radi par jagod, marveč skrbel je, da se je grozdje vedno devalo v dve brenti, v prvo zdravo grozdje, v drugo pokvarjeno.

Tone Dolinar in Jože Tratnik sta soseda. Obema smo priporočali pred nekolikimi leti, naj grozdje, kar ga na dan potržeta, žvečer na mreži zrobkata in odstranita s tem hlastine od jagod. Tone Dolinar kupil si je mrežo in nas je ubogal, Jožetu Tratnik pa se ni zljubilo večerno delo in vrgel je grozdje takšno kot je bilo v bedenj. Tone Dolinar mu je celo ponudil mrežo na posodo. toda Jože mu je rekel: „Kaj bom lovil tiče na njo! Jaz prodam tako svoje vino dražje nego ti.“ Imel je boljše vrste trt in njegov vinograd je bil obrnjen bolj proti solncu, nego Tonetov. Tone je na ta odgovor molčal in delal po nauku. Kako se je pa začudil Jože Tratnik, ko je slišal, da je prodal sosed Dolinar svoje vino po celih pet kron dražje, nego je zamogel prodati on svoje. Prihodnje leto je kupil tudi on mrežo in je robkal.

France s Hriba je jako napreden kmetovalec. Najlepši vinograd ima v vsi okolici. Kdor se hoče kaj naučiti, pa gre k njemu. Čudno pa je, da nima France nikdar čistega vina. Zato pravijo zlobni jeziki, da vino meša, ker ne dobi iz takega grozdja, kakor ga ima on, dobre pijače. To pa ni res. France si je napravil pred nekoliko leti novo podzemeljsko klet. Klet je v jeseni mrzla in mošt ne more v nji povreti. To se dogaja posebno pa še zato, ker trže France jako pozno, ko nastopi že skoraj zima. Njegovo vino vre zato šele poleti, ko se klet razgreje in radi tega je vedno motno. Ko je na naš nasvet prošlega leta

vrelno klet s pomočjo peči zagrel, vrel je mošt normalno in njegovo vino je bilo letos kakor biser. Od sedaj naprej gotovo ne bode več nobeno jesen deval mošta v hladno klet, marveč vedno le v gorke prostore.

Luka Potokar je sredenj posestnik. Večinoma se bavi z vinogradništvom in le malo s sadjarstvom in z živinorejo. Med tem, ko porabi denar od sadja in živalskih pridelkov za domače potrebe, obečal je skupiček od vina „montu“ in davkariji. Oba sta mu že ponovno zagrozila, naj plača. Komaj je preprosil gospodo, naj počaka do sv. Martina. Vinograd ga je lani krasno obdaril. Že dolgo ne tako! Pa tudi on je imel celo leto največje veselje v vinogradu. Noben trud mu ni bil prevelik, da je le vse lepo vredil okolu trt. Upal je, da mu vrže vino vsaj en kronski tisočak. Toda kako se je prevaral! Napolnil je z dobro, skoraj še sladko kapljico oni dve „lodrici“, kamor je stavil nekdanj „najboljše“. Že nekoliko let nista občutili ti v sebi blagodejne moči trnega soka in zato sta opešali in prijela jih je smrdljiva plesnoba. Luka v svojem veselju in v preveliki naglici pa niti pogledal ni, ali sta posodi zdravi, marveč nalil jih je, ne sluteč nobene nevarnosti. Saj je bilo nekdanj v teh sodih dobro vino. Kako se je pa prestrašil ubogi Luka, ko mu je povedal za nekoliko dni vaški krčmar, da ne vzame njegovega vina, ker diši po plesnobi ali muhi. Kar obupati je hotel, toda nič mu ni pomagal, iz hleva sta šla lepa volička.

Drejčeta Županovega smo nagovarjali cel mesec pred trgatvijo, naj si vendar pripravi preluknjeno pokrivalo, s katerim potlači tropine v bednju pod mošt, ker se tropine pri odprtem vrenju lahko vgrejejo in skisajo. Kis preide prav lahko tudi v mošt in v vino. Obljubil je, da stori to, toda obljube ni izpolnil. Pred božiči smo ga obiskali. Pokušali smo sod za sodom in ko smo prišli do tretjega, pljunil je moj drug vino iz ust jaz pa sem vprašal: „Drejče, kaj nas boš gostil z octom?“ In Drejče je obstal, sluteč, kaj se je zgodilo. Huda kazen, ga je doletela za svojo nemarnost. Od takrat rabi Drejče vedno vrelna pokrivala.

Na Janeza Prepeličarja smo se vsakokrat jezili, ko smo šli v njegovo klet. Komaj si dihal v nji od raznih duhov, ki so tukaj vladali. Njegova vinska posoda pokrita je bila 2 milimetra na debelo s plesnobo. Po tleh je bilo blato, ki je segalo človeku do šišk, na stropu pa so visele paljkove preproge, polne

črnega prahu. Tu se je valjal brentač, tam kada, tam veha in tam pipa. „Boš videl Janez, da se ti prigodi tu notri kaka nesreča, če ne deneš kleti v red“, sem mu vsakikrat rekel, ko sem ga obiskal v kleti. Janez je sicer obljubil, da popravi, toda storil ni nič. Neki dan obiskal je Janeza gospod iz Gorice. Žena njegova tekla je brž po bokal vina, v grdem blatu se ji je pa v kleti spodrsnilo in pri ti priliki si je zlomila nogo. Janez se je takrat jezil sam na se, toda ko je žena ozdravila, pozabil je vnovič, kar je tolikokrat nameraval. Šele njegov sin Nace je izpolnil očetovo obljubo. Nekega dne v mesecu septembru šel je Janez dva dni z doma. Nace, ki je prevzel za teh par dni gospodarstvo, lotil se je s hlapcem dela v kleti. Najprej sta spravila posodo na dvorišče. Tam sta jo s strguljo in s krtačo dobro oribala in nato z vodo čisto oprala. Obročje je Nace namazal z zeleno barvo, les pa je polišpal z navadnim oljem in s cunjjo. Pri tem je porabil na eno „lodrico“ za žlico olja. Če bi porabil več, ne bi to prijalo sodu, ker bi se luknjice v lesu zaprle. Nato sta pomela Nace in hlapec klet po stenah in stropu. Nace je že večkrat pomagal zidarju, zato je znal tudi, kako se zidovje celi in beli. Napravil si je toraj nekoliko malte in v kratkem ni bilo v kleti več razvalin. Strop in stene so se lesketale v belini in bilo je v kleti prav čedno. Tudi šipe na oknih je opral, zato se je v kleti vse drugače videlo. Samo tla so bila še vedno blatna. S hlapčevo pomočjo znašlo se je pa tudi to blato v kratkem v vrtu. Hribe in doline, ki so potem nastale v kleti je lepo poravnal a tam, kjer se je cedila voda iz stene, skopal je jamo, da se je voda tu nabirala. Potem je pogrnil vsa kletna tla z drobnim peskom. Nato je lepo nastavil nove tramove podolgič kleti in na te je del očiščeno vinsko posodo lepo v red. V „slepem oknu“, ki je služilo v kleti za omaro, razstavil je vehe in čempince po velikosti. Tam blizu napravil je tudi posebne stalaže za brentače, lije, pipe in drugo kletno pripravo. Ko je prišel Janez drugi dan zvečer domov in je pogledal v klet, se je nasmehnil, pa nič ni rekel. V srcu se mu je pa vendarle zdelo dobro, jako dobro. Zato pa diši njegovo vino sedaj v zračni, čedni kleti vse drugače, nego je dišalo nekdanj v zamazani in zaduhli. Zato ga tudi mnogo dražje prodaja. Prej je rad povabil prijatelje v klet, sedaj jih vabi še stokrat rajši.

Št.

Reja prešičev.

Navada, da se valja prešič v lužah in v blatnih prostorih, premotila je tega ali onega v mnenju, da prija ti živali nesnaga. To pa ni res. Prešič dela to samo zato, da bi se ohladil ali pa rije po vlažni zemlji prav pogostoma tudi radi tega, ker je lačen in si išče živeža. Prešiči, ki dobivajo v nepredolgih presledkih dovolj hrane in se pogostoma oblijejo z mrzlo vodo ter počesejo, se ne valjajo radi po blatu. Pač pa jim dé čista voda prav dobro. V kratkem povedano, prešič ljubi snago, kakor vsaka druga žival, v nji se sponaša dobro in se ohrani svež in zdrav. Kdor poskrbi za snago, se o tem lahko prepriča. V mladosti prija mu tudi premikanje na prostem in čim bolj čisto je prešičje dvorišče, tem ljubše mu bo. Proti hudi poletni vročini priporoča se še, naj se poskrbi zunaj hleva za senčnat prostor, kjer zamorejo živali poljubno počivati. Ako ni visokega grmičja ali dovolj senčnatega drevja blizu hleva, napravi se lahko nad prostorom odprto lopo.

Hlev mora biti svetel, zračen in suh, po zimi povrhu tega še topel. Prešič potrebuje posebno v mrzlem letnem času gorkote in suhega ležišča. Ležišče zamoremo ohraniti samo tedaj suho, ako hlevski tlak visi in je poskrbljeno v hlevu za odtok gnojnice. Za steljo je posebno žagovina dobra, ker daje čisto in poleti hladno ležišče; po zimi pa je ta, osobito na betonastem tlaku, premrzla; zato je rabiti pozimi slamo, ki varuje boljše pred mrazom. Tudi v hlevu skrbeti se mora seveda za snago in ne sme se trpeti, da se nakopiči v njem preveč gnoja.

Za pleme so najbolj sposobne hitro rastoče prešičje vrste. Pujske pustiti je sedem do osem tednov sesati; med tem časom se mora samica z dobro pičo obilno krmiti. Tudi pujskom, ktere s'no odvadili, dati je krepko hrano in sicer vsaj štirikrat na dan. Preveč časa ne smemo čakati, da odberemo prešiče za rejo in one za pitanje. Prve je treba potem še boljše krmiti, večkrat oprati z mrzlo vodo in jim dati priliko, da se kolikor mogoče mnogo premikajo na svežem zraku. Tu bodi omenjeno, da dobijo pujski, ko se začenjajo goniti na pašo, prav lahko drisko; ti nadlegi se najlažje ubranimo, ako jim polagamo kuhane graha ali fižola. Ko nastopi poletna vročina dé kisló

mleko mladim živalim posebno dobro, ker deluje to radi hladcih, kri osvežujočih lastnosti proti raznim boleznim.

Kar se tiče slednjič pitanja, zna vsak kmet, katera krma pri prešičih največ izda. Gotovo ona, ki ima največ redilnih snovi, katere prouzročijo, da se žival hitro odebeli, Tudi je paziti na to, da je korito vedno čisto in da se vedno enakomerno krmi. Vsak prešič, katerega se ima opitati, dobiti mora v hlevu poseben oddelek, in sicer radi miru, brez katerega se prešič ne odebeli lahko. Nek prešičjerejec je spoznal izvrstno sredstvo za pitanje v sledečem: zmeša se kuhan krompir in namočeno zdrobljeno žito v gorki vodi in zvečer se ta piča okisa s kislim kvassom a naslednji dan se daje prešičem. Precej znano pa je, da se zdrobljeni oves spremeni v najbolj okusne krače, prešič se pa po njem le počasi pita. Tudi divji kostanj se je neki dobro sponesel za pitanje prešičev.

Število prešičev, ki naj se redijo, odvisi seveda od množine krme, ki jo imamo na razpolago in od tega, po kakii ceni zamoremo prodati meso in slanino. Čim večja je ta cena nasproti drugim kmetijskim pridelkom, tem več prešičev naj se redi ter skrbi na drug primeren način, da se pomnoži potrebna piča. Pridelovanju piče in mlekarstvu se daje dandanes več važnosti, nego pridelovanju žita, ker imamo pri onih več dobička. Ako dobimo toraj s pomočjo računanja, da bi dobili še več dobička, če bi rejo prešičev povečali, moramo obrniti tudi pridelovanju onih pridelkov, ki služijo prešičem v hrano, več pažnje. Mnogo posestnikov poznam, ki so povečali mlekarstvo radi reje prešičev. Posneto mleko uporablja se pri njih izključno za pujske in mlade prešiče in s tem se dobiva tudi večja korist. „Pri meni podpirata se medsebojno mlekarstvo in prešičarstvo“, rekel je veči posestnik. S tem je hotel gotovo samo označiti, da se on obrača bolj oni panogi kmetijstva, ki mu jamči za veči dobiček.

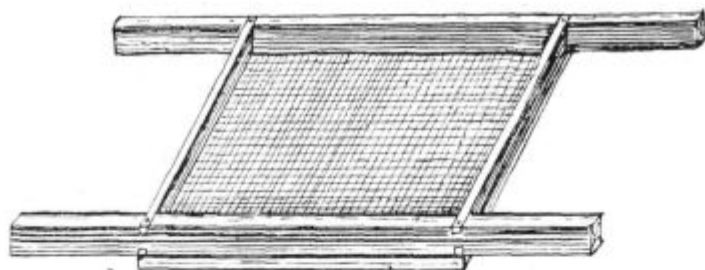
Čim dražje bodem poprodal
Meso, klobase in slanino,
Tem več bom polja posejal
S krompirjem in z okopavino.

Nik. Lex.



Robkalnica.

Robkalnica ali mreža za robkanje grozdja je priprava, ki malo stane a vendar pripomore jako mnogo h dobroti vina. Če vre namreč mošt na grozdnih hlastinah, dobi vino jako zehk ali trpk okus, kateri je jako neprijeten. Kdor nalije na hlastine nekoliko vode in pokuša to pijačo po nekoliko dneh, pa se o tem prepriča. Da ne dobimo v vino tega neprijetnega okusa, priporoča se odstraniti jagode, potem ko se je grozdje pobralo, od hlastin. To se doseže najlažje s pomočjo mreže iz žice. S tem, da vržemo na mrežo grozdje in ga tu nekoliko podrgnemo, padejo jagode v bedenj, na katerega smo naslonili mrežo, hlastine pa ostanejo na mreži. To delo imenujemo robkanje ali gredešanje. Mrež za robkanje grozdja je več vrst. Najceneje si jo priskrbimo, ako kupimo 1 m² navadne pocinkane mreže, katera se dobi v trgovinah za železo, n. pr. pri Zajcu v Gorici. Luknje pri ti mreži ne smejo biti ne preširoke ne pre-



Pod. 34. Mreža za robkanje grozdja.

ozke, marveč take, da gredo tudi najdebelejše jagode skozi nje. Mreža, ki ima okoli 2 cm velike luknje, je najbolj pripravna. Če je žica pri mreži debela, bo mreža dlje časa trajala, če je pa bolj tanka, bo boljše delovala. Štirjaški meter take mreže stane 1¹/₂ do 2 K. Mrežo je napeti na lesen obod, da se pri delu ne zvija. V ta namen vzeti je dva tako dolga stebriča, kakor je največi bedenj širok. Ta stebriča spojita se s pomočjo dveh latev ali desk in na obod, ki nastane s tem, pritrdi se s pomočjo žeblicev mreža. Da se pa mreža ne odpusti od žeblicev, pribiti je od spodaj ob vseh štirih stranicah nizke latvice, s čemur se mreža prav močno pritrdi. Podoba šl. 34. kaže, kako

je napraviti tako robkalnico. Delo se opravlja navadno zvečer, ko ni moči več trgati ali pa zjutraj, dokler je še velika rosa. Robka se ali s posebnimi strguljicami ali pa z rokami. Boljše je poslednje delo, osobito tedaj ako jagod po robkanju ne mastimo s pomočjo drozgalnice ali grozdnega mlina. Z rokami je vedno obenem nekoliko jagod zmastiti.

Ako rabimo to pripravo, se res nekoliko zamudimo, toda boljše vino nam trud vselej drago poplača. Opomniti moramo še, da je robkano grozdje nekoliko težje mastiti, nego ono, pri katerem se nahajajo hlastine v tropinah. To pa je nasproti dobroti, ki jo z velikim delom dosežemo, malenkostna slabost. Mi priporočamo, da si nabavijo letos robkalno mrežo vsi naši vinogradniki, ki pustijo mošt vreti na tropinah. Posebno jo priporočamo toraj Vipavcem in Kraševcem. Nikar naj ne mislijo Kraševci, da izgubi teran z robkanjem pravi okus po teranu. Oni posestniki, ki to delajo, in teh je zadnji čas že mnogo na Krasu, ne morejo robkanja prehvaliti. Zato prodajajo oni svoje vino na sploh bolj drago, nego oni, ki delajo po starem načinu. Sedaj je čas, da si kupite mrežo. Nikdo naj ne toraj zamudi priložnosti!

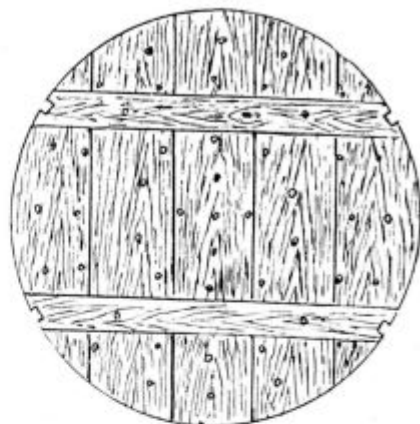
Št.



Tlačenje tropin v moštu s pomočjo pokrivala.

Pri nas smo v kletarstvu še jako priprosti in nazadnjaški. Če bi imeli drugod tako grozdje, kakor ga imamo mi, napravili bi drugačno vino. To vidimo tudi pri onih naših kmetovalcih, ki napredujejo tudi v ti stroki. Navaden kmet pobere grozdje, ga vrže v bedenj in tu naj bo kakih 8 do 10 dni. Mnogo se ne zmeni zanj. Kvečemu gre zvečer v bedenj in grozdje nekoliko z nogami potlači. Šele po osmih dneh ga zmasti. Včasih se prigodi, da se mošt pri tem nemarnem ravnanju popolnoma skisa; mesto dobrega vina, dobi ubogi kmet očet. Da se ti tropine v bednju ne vgrajejo in mošt ne skisa, priporočamo, naj se rabi pokrivalo, kakoršnega vidiš v podobi 35. To pokrivalo je zbito iz navadnih desk ter na več krajih prevrtano. Tako pripravo napravi si lahko vsakdo, ki zna rabiti kladvo, sveder in žago, sam.

Lahko rabimo v ta namen tudi stare deske, vendar takšnih, ki smrdijo ali pa takšnih, ki so namazane z barvo ali kako drugo tekočino, ne priporočamo. Pokrivalo mora biti za vsak bedenj primerno veliko. Predno pokrijemo mošt s pokrivalom, moramo bedenj napolniti z grozdem, katero se mora seveda prej vsaj nekoliko zmastiti. Prav do vrha ne sme segati mošt v bednju, ker se bolj pozno nekoliko vzdigne in bi šel zato lahko preko roba. Ko se je pokrivalo razgrnilo enakomerno vrhu mošta, porine se vsaj za dva, tri prste pod mošt. S tem so se skrile jagode



Pod. 35.

Pokrivalo za tlačenje tropin v moštu.

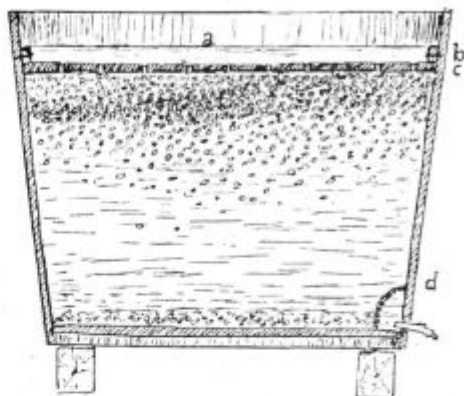
in lupine popolnoma. Da mošt, oziroma tropine pokrivala ne privzdignejo, pritrditi ga je s pomočjo stebrov ob kletni strop. Tudi si pomagamo lahko na ta način, da pribijemo ob bedenj na štirih krajih male čokiče, a tem čokičem vrežemo v pokrivalu primerno zarezo. S pomočjo lesenih zagozd, ki jih vtaknemo potem med čokič in pokrivalo, pritrdimo to poslednje lahko bolj globoko ali bolj plitvo. Čokič je pritrditi h bednju ali s pocinjenimi žebli ali pa z lesenimi. Železni niso za rabo, ker bi se spojilo železo z grozdnim taninom in bi se napravljalo pri tem črnilo. Tako vino bi lahko počrnelo.

Če kuhamo mošt po stari navadi, se tropine vzdignejo izven bednja. Zunanji zrak pride do njih in kmalu se vgrejejo. Posledica temu je, da se očetne glive v teh tropinah kaj hitro razvijejo in čim potlačiš okisane tropine pod mošt, pa se naleze tudi ta bolezen. Tu pa tam (osobito po Istri) se gornje tropine zaradi tega jemljejo iz bednja ter denejo v posebno posodo. Če rabimo pokrivalo, ni mogoče zraku h tropinam in zato se te, in tudi mošt ne vgrejejo, pa tudi ne okisajo. To pokrivalo varuje nas toraj nesreče. Razun tega prihrani nam mnogo dela, ki ga imamo s tlačanjem tropin.

Da dobi črno vino več barve, je dobro, če vsaj enkrat ali

dvakrat med vrenjem tropine v bednju vendarle pomešamo z moštom. V ta namen se rabijo grablje ali podobna priprava. Pokrivalo je treba seveda pri tem delu privzdigniti in potem vnovič pritrditi.

Podoba 36. kaže popolnoma jasno, kako je treba pokrivalo v bednju nastaviti. Črka *a* pomeni vrh mošta, črka *b* je čokič, ki pritiska pokrivalo, črka *c* pa pokrivalo. Pod pokrivalom vidijo se vzdignjene tropine. Te se vzdigujejo radi zraka (ogljenčeva sokislina), ki se napravlja pri vrenju iz sladkorja. Ta zrak gre potem skozi luknje v pokrivalu na vrh mošta in preko roba ven. Ker je ta zrak težji



Pod. 36. beđenj napolnjen z moštom.

a vrh mošta; *b* čokič, ki pritiska pokrivalo proti dnu; *c* pokrivalo; *d* košarica, ki brani, da se pipa ne zatakne.

od navadnega, napolni popolnoma bebedenj in zato ne more navadni zrak k moštu. Radi tega se ne more mošt kisati. Črka *d* pomeni majhno košarico iz olupljenih vrb. Ta služi v namen, da se pipa, ko mošt pretakamo, ne more zatakiniti z jagodnimi lupinami ali s peljki. Mesto košarice denemo lahko tudi čedno-metlico ob luknjo.

Vsem onim našim vinogradnikom, ki kuhajo mošt na tropinah, priporočamo, naj si pripravijo še pred trgatvijo primerna pokrivala. Prepričani smo, da se za majhen strošek ne bodo kesali!

Št.



GOSPODARSKE DROBTINICE.

Kako se sušijo smokve. Nič ne bo otroka bolj razveselilo, nego če mu podariš kolač (grešto) „cukranik fig“. Tu pa tam je letos precej tega sadja, zato ga moramo znati prav uporabiti.

Kako se delajo „cukrane smokve“? Smokve nabiraj v ta namen popoldne, proti večeru, ko so nekoliko bolj uvele. Doma deni jih v rešeto ali pa reto in sicer jih moraš tu razgrniti samo v eno plašt. Nato najdeš kje kako staro kado, ki služi morda za perilo ali pa tudi za grozdje. Na dno te kade deni v kaki črpinji ali stari kozici nekoliko žarečega oglja in potresi ga z žlico zmlatega žvepla. Koj zatem deni rešeto s smokvami vrhu dima ter ga tu pritrdi. To rešeto ne sme segati seveda do oglja, da se ne zažge. Vrh prvega rešeta dene se lahko drugo, tretje. Kado pogrniti je potem z lesenim pokrovom ali s kako vrečo. V tem dimu je pustiti smokve toliko časa, da popolnoma zbelijo. Če se je oglje pred časom zadušilo, treba je kajenje ponoviti. Okajene smokve denejo se nato na lesu in tu se posušijo. Ko so dovolj suhe stisnejo se v pogačice ter se nabodejo na olupljeno šibico. To je jako priprosto delo, ki ga opravi lahko vsak kmet ali pa tudi vsaka gospodinja brez nobenih stroškov. Kdor ima mnogo smokev, temu priporočamo, naj si zbije za kajenje zaboj, v katerem pa ne sme biti razpok. V spodnjem delu zaboja so vratca, skozi katera se lahko porine posodica z žarečim ogljem v zaboj. Smokve je razgrniti na primerno velike lese, katere se splete iz tankih šib, iz vrblja ali iz žice. Te lese postaviti je v zaboj eno vrhu druge in sicer najboljše na kline, ki se položijo na zarezan stebrič, kateri je pritrjen na voglu zaboja. Da ne uhaja žvepleni dim iz zaboja, treba je seveda na vrhu pokrov, ki dobro zapira. Ta dim je namreč, ki ovira da se smokve pri sušenju ne pokvarijo.

Naše „cukrane smokve“ sicer niso tako sladke, kakor so dalmatinske in grške, vendar so prav dober prigrizek. Otroci smo se včasih doma prav stepli za posušeno figo. Kdor hoče toraj napraviti svojim mladim po zimi veseje, ta naj poskuša letos s sušenjem smokev in gotovo bo opravljal to delo potem vsako leto.

Kedar pošiljamo grozdje po pošti, pomnimo:

1. Grozdje moramo obrati vseh gnilih in pokvarjenih jagod. To delo se najlažje opravi s škarjami. Če je grozdje bolno ali zamazano, denimo ga na stran.

2. Za pošiljanje po pošti in po železnici so sposobne samo take grozdne vrste, ki imajo debelo lupino. Malvazija in žlahtnina sta najboljši.

3. Grozdje je trgati ob suhem vremenu.

4. Grozdje je poslati ali v košu ali v zaboju. Koš je boljši.

5. Vsak grozd zaviti je v tanek papir. Za belo grozdje se rabi navadno bel papir, za črno rudeč. Lahko rabiš tudi trtno listje, to pa ne sme biti poškopljeno. Najlepše je riparijino listje.

6. Ob strani koša deti je močan papir. Ravno tako je pogniti grozdje na vrhu. Časniškega papirja naj se pa ne rabi.

7. Grozdje je v košu čim bolj stlačiti. Nič se ni bati za par jagod, če se zmečkajo. Grozdje mora priti vsaj 10 *cm* vrhu roba, predno se s pokrovom pokrije.

8. Koš je povezati vsaj na štirih krajih s špago. Vrhu koša privezati je na debel karton naslov.

Iz **bezgovih jagod** dá se napraviti jako fino žganje, ki služi tudi kot zdravilo. V ta namen se jagode zmečkajo v kaki posodi, bodisi kadi ali v sodu, a ko so povrele se prežgejo v žganjarskem kotlu. Razun tega napravljajo Nemci iz bezgovih jagod jako dobro marmelado. V ta namen se sveže, zrele bezgove jagode v kozici najprej nekoliko prekuhajo a potem precedijo skozi sito. Precejenemu soku se doda nato nekoliko sladkorja ter se kuha nato ob žrjavici tako dolgo, da postane dovolj gost. Pri kuhanju je treba vedno mešati, da se sok ne prismoči. — Ker je pri nas tu pa tam mnogo bezgovih jagod, ki gredo na drevju pod zlo, priporočamo, naj se poberejo in na en način ali drugi uporabijo.



POROČILA.

Odlikovanje. Kranjski državni poslanec, dež. odbornik in veleposestnik Fran Povše, bivši vodja goriške slov. kmetijske šole odlikovan je z redom železne krone tretjega razrede.

Kmetijski shod v Sovodnjah. Kolikor se je zbralo prošlo nedeljo kmetovalcev na shodu v Sovodnjah, pridružili so se vsi sklepom kmetovalcev iz ostale okolice. Kakor slišimo delujejo gospodje konsortisti jako čvrsto proti vstanovitvi zadruga ter strašijo in plašijo uboge kmete kakor morejo in znajo. Da se ti gospodje ne trudijo toliko morda „iz ljubezni do bližnjega“,

to mora pač vsakdo izprevideti. Njim gre za masten zaslužek, kateri bi se morda prikrajšal, ako si ne bomo kmetje več delali konkurence med sabo. Zato priporočamo da delujejo ravno tako čvrsto za zadrúgo oni, ki so izprevideli, kakšne vrednosti bi bila za naše kmetijstvo in zato naj nevedne poučijo.

Huda suša vlada po Krasu in gornjem Vipavskem. Na Krasu pridelalo se je letos malo sena in prve poljščine. Če bo trajala suša še kaj časa, ne bo druge poljščine prav nič. Turščica je skoraj suha, ajda in repa pa se nista še nič razvila. Grozdje kazalo je že od početka malo, suša pa ga je še bolj skrčila. Ostalo je prav drobno in v plitvi zemlji je začelo veneti. Veter, ki je pihal prošli pondeljek je posušil zemljo še bolj in vrgel je vrhu tega onih par hrušk, ki so se tu pa tam še dobile, z drevja. Tudi vode premanjkuje. Iz nekaterih občin dovažati jo morajo cele ure daleč. V Dutovlje jo vozijo po železnici. Pač slabo za ubogega kmeta. Tu mu je razbila vse pridelke toča, tam mu jih je požgala suša. Letos mu bo huda pela. Potreba bo pomoči!

Grozdne drozgalnice, bodisi take, ki grozdje samo zdrozgajo ali zmastijo ali pa tudi take, ki grozdje obenem zrobkajo, kakor tudi stiskalnice vseh vrst priskrbi „Gor. kmet. društvo“ udom, ki zato prosijo, po 10 odstotkov bolj po nizki ceni, nego jih dobijo oni v tovarni. Razun tega jim pride blago prosto do najbližnje postaje.

Uzorna trtnica. Iz Komna nam poročajo, da se je letos cepljenje trt v trtnici gg. Forčiča in Pipana iz Preserij jako dobro sponeslo. Niti 2^o/_o ni pogrešilo. Trte so jako lepe in ne trpijo nič od velike suše. Ta trtnica služi lahko v spodbujoo vsem onim, ki se niso še lotili pridelovati cepljenk s pogajanjem.

Naročite se na „petrino“! — Lansko leto sponeslo se je to mazilo proti pedicu (gosenici, ki žre spomladi na črešnji, češpi, marelici, hruški itd. sad in mlado listje) povsod tam, kjer se je pravilno uporabljalo, prav dobro. Ljudje so prišli do prepričanja, da se zamoremo rešiti tega najhujšega sovražnika sadnega drevja edino na ta način, da ga meseca oktobra in novembra lovimo s pomočjo lepljivih kolobarjev, katere pritrdimo okoli debla. Kdor hoče imeti toraj prihodnje leto mnoga sadja, ta naj ne zamudi naročiti se na petrino in na impregniran papir:

za ovitke. Naročila sprejemajo podružnice in osrednje gor. kmet. društvo do 15. tekočega meseca. Cena petrini bo približno taka kot lansko leto 36 do 40 vin. za kilogram.

Vabilo na naročbo kajnita in kalijeve soli. — Ti gnojili, ki se rabijo poleg Tomasove žlindre na polju in na travnikih z najboljšim uspehom, naročilo je „Gor. kmet. društvo“ v veči množini, računaje, da se ga naši kmetovalci letos bolj poprimejo. Blago bo imelo društvo v zalogi po jako nizkih cenah. Udje društva se prosijo, naj ob enem z naročbo na Tomasovo žlindro naročajo tudi ti gnojili.

Nagrade za zasajanje vinogradov. — C. k. Namestništvo v Trstu z dopisom od dne 10. t. m. št. 18.022 II. naznanja Kmetijski družbi za Trst in okolico sledeče:

Vsled odloka c. k. kmet. ministerstva z dne 9. julija t. l. št. 20896 razpisuje se za manj premožne vinogradnike v trž. okolici, ki so zasadili s cepljenimi ameriškimi trtami Vzgleđen vinograd v površini najmanj četrte orala ($400 \text{ sež.}^2 = 1440 \text{ m}^2$) sledeče nagrade v novcih:

2 nagradi po 50 K, — 4 nagrade po 40 K—, 8 nagrad po 80 K. — Prošnje za te nagrade je vložiti najkasneje do 5. septembra t. l. na c. kr. Namestništvo naravnost ali pa potom kmetijskih družb v Trstu.

V prošnjah je navesti:

1. kraj, kjer se nahajajajo nasadi in dotične parcelne številke; 2. njih površina; 3. čas, ko se je nasad dovršil; 4. katera podlaga in katera plemenita trta se je rabila; 5. na kateri način se je cepilo (v suho, ali v zeleno).

Nagrade razdeli c. k. Namestništvo potem, ko so se nasadi pregledali po vladnem osobju.

„Kmetijska družba za Trst in okolico“ ima svojo pisarno sedaj v ulici Giorgio Galatti št. 12. II. nadstr. Odprta je vsak dan od 10. — 11. predpoludne.

