



Narodna in univerzitetna knjižnica  
v Ljubljani

104506

Gospouarske izkušnje,  
sadjerejske, 

zlasti

 vinogradniške.



Spisal

Simon Gaberc,

župnik Framski.



*Pomnilsek iz „Slovenskega Gospodarja“.*

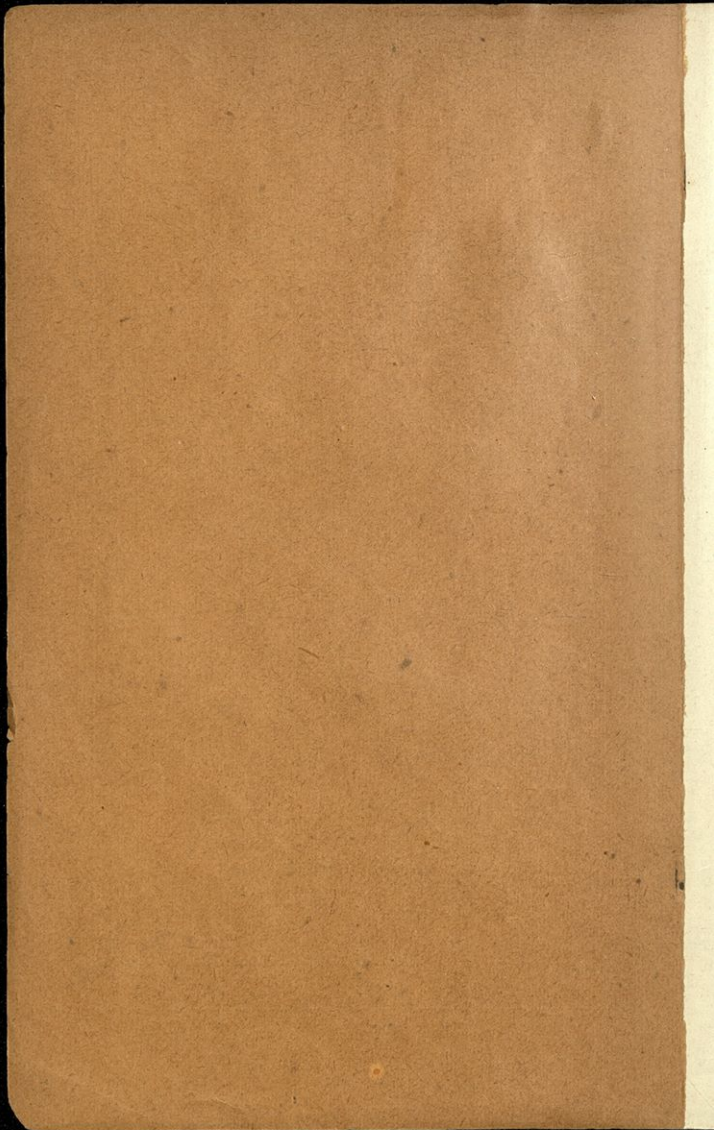
*S šestimi podobami.*



**V Mariboru 1895.**

V zalogi pisatelja. — Tisk tiskarne sv. Cirila v Mariboru.





# Gospodarske izkušnje,

sadjerejske, zlasti vinogradniške.



Spisal  
**Simon Gaberc,**  
župnik Framski.



*(Ponatisek iz „Slovenskega Gospodarja“).*

*(8 šestimi podobami.)*

---

**V MARIBORU 1895.**

Tiskala tiskarna sv. Cirila. — Založil pisatelj.

104506

104506



№ 1243/1950

## Framska razstava.

Prvi teden oktobra 1894 je bilo pri nas živahno gibanje. Odbor bralnega društva je za čas od 30. sept. do 7. oktobra osnoval razstavo za sadje tega kraja. Na posebno skrb g. Fr. Pirkmajerja, nadučitelja, in g. Miha Turnerja, krčmarja in posestnika, se je ta pisana razstava sijajno priredila. Kljub slabemu vremenu je bilo posebno prve tri dni obilno obiskovalcev od blizo in daleč.

Naša prva razstava je svoj dvojni namen popolnoma dosegla, namreč: 1. Spoznavati sadje različne sorte. Blizo 40 razstavljalcev je od vseh krajev doneslo menda do petsto različnih sort jabelk in grušek na ogled in rzsodbo, katere je nam učeni sadjar g. Stiegler iz Maribora krstil ali zaimenoval; mi pa smo imena študirali in popisali tako, da zdaj večinoma vse jabelke poznamo, samo da jim še za slovensko ime ne vemo, ker pitovne sorte so, žaliče, vse same ptujke.

Gosp. Stiegler nam je v svojem nagovoru izmed vseh razstavljenih sort posebno naslednje priporočil: 1. Mošancke, 2. Ananas-Rainette, 3. Belfleur, 4. Carmeliter-Rainette, 5. Cassler-Rainette, 6. Canada-Rainette, 7. Ribston-Pepping, 8. Damason-Rainette, 9. Gravensteiner, 10. Danziger Kantenapfel, 11. Kalvil, 12. Champagne-Rainette, 13. Gold-Parmäne, 14. Eiserapfel, 15. Stettiner. Gruške pa, poleg domače tepke, še nekatere za prodajo: 1. Gute Loise, 2. Dechantbirne, 3. Winter-Butterbirne itd. Pri drugi razstavi bomo menda tudi že zvedeli slovenska imena!

Ta razstava je sijajno dosegla pa še tudi svoj drugi namen, namreč: 2. Spodbujo ali vnemanje za sadjerejo. Akoravno se je v 10 letih v tem oziru pri

nas čudovito veliko storilo tako, da so iz gošče nastali najlepši sadnjaki, iz ostrožja prirastle okusne jabelke, je še vendar na polju in bregu mnogo plohave, kjer bi na lepi solnčni legi lahko rastlo na stotine dobrih jablan. Ti prazni prostori se bodo marljivo zasajali, ker mnogotere gospodarje smo slišali govoriti: »Zdaj bom pa jaz tudi začel sadje gojiti, saditi, cepiti, odkapati, snažiti in gnojiti, pobeliti in ovijati.«

K tej spodbuji za sadjerejo so posebno pripomogli govori g. Stieglerja in g. profesorja Koprivnika, ki je v milodoneči slovenski besedi celo uro razlagal in priporočal sadjerejo kmetom. Svojo veliko moč so pokazali darovi in pohvalnice za najboljše pridelke. V to svrho je tukajšnja posojilnica podarila 25 belih kron; pa tudi zvonki dobrotniki so nam darilca donesli. Največje darilo pa ti bodo, dragi kmetovalec, donesla drevesa tvojega sadnika, ako jih marljivo sadiš, umetno cepiš in pametno shraniš ter drago prodaš!



### Katere sorte jabelk naj gojimo?

Sadna razstava v Framu je razburila gospodarje, domače in sosednje, tako zelo, da zdaj sleharni veselo o njej govori, ter dobre sklepe dela za bodočnost, govoreč: »To ali tisto sorto si bom tudi jaz priskrbel, da bom sadje ložje spečal.« — »Na Goriškem imamo čuda obilno sadja, pripoveduje mi neka gospodinja, pa nič žlahtnih sort, zato ga tudi ne moremo prodati. Če bi le 4 gld. dobili za polovnjak, bi ga radi dali; jabelčnica je po pet goldinarjev. Zato so letos celo iz Dupljeka k nam vozili sadje, kjer ima g. Zdrobel svojo postajo. Ta gospod že 13 let prihaja k nam po vsakoršno sadje, ter ga še precej dobro plačuje. Samo letos ga je ponakupil za sedem jezer goldinarjev. Za naš kraj jako lepa svota in pomoč za dačo in obleč.« —

Da boš pa jabelka lahko prodal, treba jih je lepo obrati, ne pa stresti ali otepati; posebno pa moraš si

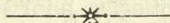
oskrbeti dobre, trpežne sorte, o katerih ti je znano, da jih prekupec lahko dalje speča ali v mestih dobro proda. Za domačo rabo je tvoja začrnela »ciganica« (Zigenerapfel) dobra; ravno tako železarica (Eisenapfel), ki ima dolgo trpežnost, pa cigansko kožo in lice; kupec pa se je boji in kakor pred ciganico beži.

Dragi bralec! tukaj ti postavim nekatera imena takih jabelk; katere naš kupec radostno kupuje in primerno drago plačuje. Cepiče si prav lahko dobiš.

1. Mošancke, znana jabelka, pri razstavi je obdržala prvo mesto. G. Stiegler nam jo posebno priporoča. Je pa tudi že skoro na vsakem sadniku. 2. Rožmarinka je iz Tirolskega priromala in je našemu škrbotelnu ali špicelnu v lice zelo podobna, meso pa je sočnato in preokusno. 3. Robnica (Kantenapfel) ima po eni strani rob, niti podoben, pa jako mil okus, da-si ni dolgo trpežna. Kupec jo ljubi. 4. Kalvil, beli ali zimski, prečudežen sad, ali malo znan. 5. Kanada (Canadaapfel) je priporočljivo jabelko lepega lica in dobrega mesa. Kupec jo rad ima. 6. Zlata »pepika« (Gold-Pepping), bolj drobno, rodno, celo žolto jabelko, prijetno kiselo. 7. Gravensteinarca, belo, rudeče-progasto jabelko, bolj rano, pa jako moštnato in zelo okusno. Je vredno razširjave. Po njem kupec že ob Veliki maši gleda. 8. Ajzarca (Eiserapfel); lepa rudeča pikasta, progasta jabelka, ali trdike, ki obstojijo do Duhovega. 9. Rajnete — vse — so že dobro znane; za veliko stezo si jih oglej, kako se ti prijazno smehljajo! Popotnik in kupec jih rada imata. 10. Kapucinarca; debela, rana, zeleno-progasta jabelka; postanejo rumene, in Bečani jim radi svoje zobe pokažejo. 11. Malajnica (Stettinerapfel) je jako lepo, tudi temnorudečo ali zelenodimasto jabelko; v senci ne dobi lepega lica, zato jo po nekod »butl« imenujejo, pa po krivem, ker je jako okusno, moštnato in zelo trpežno, debelo. Kupec se je razveseli. 12. Tofančke so pa vsakemu znane, ki kakti bele device gledajo na mimogredočega popotnika, pa se mu uživati ne dajo, dokler niso obležane okoli Svečnice. 13. Pečarke (Backapfel) ali debele čebulače; moštna, obstoječa jabelka; za dom jako priporočene, tudi kupec se jih ne izogiba. 14. Prin-

cesija (Prinz-Apfel) je lepo rudeče jabelko, okusno kiselo; ima krvave nitke v mesu, sicer pa ni pretrpežno.

Naj ti naštete sorte zadostujejo, spoštovani čitatelj, ker g. Stiegler je v razstavi omenil, da črez deset sort jabelk bi kmetovalec naj ne gojil. Ako si pa take in enake oskrbiš, boš o Veliki maši že jedel jabelka, in tudi ob Terezinem ti še bodo kinčala tvoj ograd. Lahko boš jim našel kupca in tudi ti jih še bodeš v Korizmi užival in delil ob Vuzmu setecem svojim za pisanko.



### O gruškah in o koristi jabelk.

Sadna razstava nam je v Framu tudi kazala mnogotere gruške, ki so pa za kmetovalca manjše vrednosti ali porabnosti, ker hitreje zagnijejo in se težje zato prodajo. Priporočil nam je g. Stiegler le nekatere sorte, ki ali ložje kupca najdejo ali pa kmetovalcu dajejo dobro pijačo. Med drugimi omenim: 1. Ozmico ali ozimnico, trdo zimsko gruško, ki do božiča zdrži; le-ta je zelena in je tat ne ukrade, ali pa ga takoj »zgriva«, ko ji zobe pokaže. 2. Dobra lojzika, dolgorepna gruška, trpežna in okusna, kadar je obležana okoli pusta. 3. Cesarica je vsem znana in zelo priljubljena gruška, ki se že pred adventom použiti mora. 4. Dechantbirne — tehantska je priporočbe vredna gruška, ki na prtljivcu raste in dolgo počaka. 5. Tepka je nam kmetovalcem, ki potrebujemo pijače, posebno priporočena, rada rodi ter daje izvrstno kapljico.

»Sicer sv. Miklavž, dejala je neka gospodinja, druga leta jabelka in gruške deli le nekaterim, posebno pobožnim otrokom ali hišam; lani pa je ljubi Bog vsak grm v gošči okinčal s sadjem. Pri nas smo nad sedem polovnjakov napravili lesnačevca, in za tri bi ga še lahko našmikali.« Drugi hribovci so še na boljšem, ker so našli 14 do 20 polovnjakov zlatega gruševeca. Vendar pa je še mnogo praznega prostora, kjer bi še lahko rastlo na stotine grušek. Tudi poljanci so se začeli gi-



bati in marljivo sadna drevesa sadijo. Okoli Ptuja na produ so že lepe vrste jablan; seveda je bilo treba kamenje odstraniti. — Taka sadna drevesa so kinč za tvojo hišico, posebno ob cvetu in jeseni, ko so s sadom obložena; so korist za tvoj žep, kadar jih dobro prodaš in po sto goldinarjev za nje dobiš; so pa jabelka tudi zdravje za tvoj želodec.

Stari Rimljani so imeli prigovor: Od belice do jabelka — trajati mora imeniten obed. Prva skledica je bila polna beličic, jajc, ki so najtečnejša in težka jed ali hrana tako, da z eno celi dan dobro prebiješ; so pa jako redivne; osebe, bolne na bledici, naj jih uživajo z luščinjem vred. Druga skleda je bila: črna župa, posebno pri Grčanih, podobna naši krvavi juhi ob času koline, v katero se zmečejo in prekuhajo ostanki mesa, krvi, repa, ušes. Rimljani so tudi radi uživali brinovke in zajca, po obednem listku Kvintilijana, ki pravi: »Inter aves, si quis me iudice quaeret: turdus; inter quadripedes, gloria prima — lepus.« — Slavni Horacij še priporočuje gubance: »Absorbere placentas«; — kar Slovenci tudi radi jemo. Tudi sladkega vinčka ni pomanjkavalo. Kadar so se vsega najedli in napili, prišla je poslednja hrana — korpica jabelk, in vsak gost je radostno segal po njih, ker je vedel, da je sklep obedu, pa tudi zato, ker je poznal korist jabelka za nabasan želodec. Jabelko je zdrava jed. Razvedruje možgane, zdraži jetra, zdrami želodec, predrablja zaužite jedi, doneše sladko spanje, daje čelustim prijeten duh, ujeta kiselino želodca, odpira črevo, žene vodo in zabrani pesek. Zato so oče Kneipp neki grofici naročili, naj svoji deci vsak dan dá za vdanšico ali malo južino — eno jabelko z olupjem vred.

Tako stori tudi ti; daj od shranjenih jabelk vsako večerko eno ali dve jabelki svojim otročičem, pa ne bodo trebušni, ne blede; temuč veseli, zdravi, rudeči in pobožni bodo, ter Boga hvalili in sv. Miklavža častili, ki jim je lani toliko jabelk nanosil.



## Vzgoja sadnikov.

Lani je na slovenskem Stajarskem bila sadna razstava na štirih krajih. Kar je pa posebno pomenljivo, je to, da se te razstave niso v mestu vršile, temuč v vaséh. To namreč kaže, da se je priprosti kmetič vzdramil, ter se začel zanimati za svoje gruške in jabelke. Gotovo upanje gojimo, da se bodo take razstave v bodoče množile, kmetovalec pa svoje sadnike skrbno gojil. O vzgoji sadnikov pa hočemo tukaj nekoliko spregovoriti.

Mili Bog je za svoja ljubčeka Adama in Evo naredil prelepi vrt ali ograd; to paradiž pomeni. Najlepše sadno drevje je nasadil; menda tudi zato, da je pokazal, s čem bi se Adamci najbolj morali pečati. Sicer so bili časi, ko kmet za jablane nič ni porajtal. In akoravno so še zdaj nekateri zanikarneži, vendar je mnogo takih posestnikov, ki so si svojo hišico s sadnim drevjem okinčali; in tako prebivajo, rekel bi, v lepem raju. Da ti pa drevje ne postane štrclovje, da se pred časom ne posuši ali ne umrje, treba ga je gojiti od pete do vrh glave.

1. Vrh je treba osnažiti. Zgornji del drevesa se imenuje krona, brž zarad okroglosti in lepote ob cvetu. Gospodar ne sme drevesu samovoljne rasti pustiti, temuč mora veje prikrožiti takoj že na mladem cepljaku. Kar je suhega, brž odstrani; kar je veter natrl, poreži. Tudi pregoste veje ali skrižane, ki se glodajo, moraš primerno priređiti. Nekateri posestniki pa pravijo: Več je vej, več je sadja! Že morda, pa je tako drobičko, da bi ga lahko pozobal. Redke veje pa nosijo debel sad, ki je tudi okusnejši in stanovitnejši. Zatorej vzami žagico, pa pojdiva na delo! Črez dve leti boš videl veseli uspeh in razloček. Sčasoma se pa drevo postara, veje se mu začnejo sušiti. Osnaži ga; hirajoče veje požagaj, in drevo se omladi, pa zopet rodi. Tako že bogati Job pravi: »Drevo ima upanje, če je posekano, zopet ozeleni, in njegove mladike poganjajo«. (Job. 14, 7.) Nekateri drevesa trebijo na pust, ti pa tega ne odlagaj, ker tačas boš imel zopet drugo delo, in sneg bi ti utegnil boljše veje polamati. V pozni jeseni je to

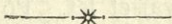
delo na pravem mestu, ker zeleno listje ti kaže, kje žagaj, ali kje ne. Ko si vrh ali krono tako osnažil, moraš tudi:

2. Deblo zavarovati. Kar je pri človeku telo, to je pri drevesu — deblo. Mi pa se radi okovarimo zoper vročino in mraz, tako je treba tudi deblo zavarovati.

Stara drevesa začnejo prhniti na večerni strani, da do polovice sprhnijo. Take struge je treba z ilovico dobro zaphati, da ne pride mokrota do stržena, pa ti še bodo rodila na dvajset let. Po nekod se napravijo votline, ki zbirajo vodo; po zimi se dela led, ki drevesu jako škoduje ali ga raztreši; poleti pa tičice nanosijo nesnago in gnoj, kar še drevo prej ugonobi. Take lukinje z blatom dobro zamaši: tičicam pa napravi v zeleni kroni suho hišico, kjer bodo prebivale in ti veselo prepevale, pa gosanice obirale. Tako steblo, staro deblo, posebno ako si mu prhljadi in votline zamazal, še potem obéli. Vzami apna, kravjeka, blata iz stranišča, nekolika blišča ali drobnega peska, zmesi to z gnojšnico, ter z omelom vsa drevesa na sadniku obéli. To je že samo po sebi lepo videti pri mesečini ali v adventu, ko k svitnicam hodimo, ali tudi opoldne. Da je pa tudi koristno, si že gotovo mnogokrat slišal in v kakem listu bral. Koristno namreč, ker staro, trdo škornjo zgloda ali razjeda; ker špranje »zalota«, in zalego mrčesa zaduši; ker črn ali od rje napravljene proge zabrani ali tudi zaceli. Torej ne zamudi tega dela, da si staro drevje zavaruješ in ohraniš. Kar pa mladega drevja ali cepljakov imaš, treba je pa ograditi ali ovezati, da lopov zajec ne pride glodat. To ti je zelo hudobna stvar, ki ga pa postave branijo na kmetovo škodo. Mnogokrat smo svojo zamudo prepozno obžalovali. Nekateri so cepljake mazali z mastjo, z mažo iz streliva, peska, blata itd., ali s pesjo mašo; pa v smrtni sili se jih je ta dolgo-uhati strije tudi le lotil.

3. Pa tudi korenine zagnoji. Sicer bi se drevo samo redilo in gnojilo, ako bi mu ti ali veter listja ne odnesel; ker ga pa za steljo porabiš, moraš drevesu druge krme ali vlage dati, drugače dobi sušico, hira,

ne rodi in umrje. Vsako tretje leto mu okoli debla zemljo odkoplji jeseni, nanosi v to jamo gnoja ali पो-tošnice, naj jo dež in sneg spere. Na pomlad pa zemljo zopet lepo zagrne. Ako spremoreš, zagnoji celo zemljišče, in tako bo tvoj sadnik dobro oskrbljen, in sv. Miklavž ti bo nanosil obilno lepega sadu za stare in mlade zobe. Saj vsako dobro drevo rodi dober sad; lagodno drevo, ki pomeni neskrbnega gospodarja, pa ne more dobrega sadu roditi; zato bo posekano in v ogenj vrženo.



### Obdelovanje vinogradov sploh.

Slovenec se veseli godú sv. Martina iz trojnega uzroka. Ta svetnik je naš rojak, ter nam to spričuje, da je Bog tudi za zaničevanega Slovenca nebesa pripravil. Drugič zato, ker ima ta svetnik lepega belca, kakoršnega si želi vsak gospodar, kar je, žaliče, vedno le redkejša prikazen, in malo je kmetov, ki bi bili »na konju«. Svetega Martina se pa posestnik tudi zato veseli, ker je on krstnik vina ter mu daje ime: čvičkar ali pa dobra kapljica. Jeseni mu je dal lep priimek — zlata kapljica; pa samo, da nam je krščavanje prenašlo opravil, ker našel je v kleti le malo polovnjakov; tedaj mu ne bo treba pripreža dajati, kakor nekđaj v starih časih, ko so vozniki vino vozili od Terezinega daleč črez Martinovo, po stezi pokali, pili in peli: Konjički škrebľajo — In voz'jo težko, — Ker vince peljajo, — Je močno sladkó!

Splošna pritožba vinogradnikov je: »Malo, malo; komaj polovico od lanskega smo pridelali!« V starih časih so posestniki imeli polne pivnice vina tako, da jim je na jesen pomanjkavalo sodov in prostora. Zato so veselo popevali:

Preljuba vinska trta,  
Je z brajdami podprta;  
Po zimi spi,  
Po leti cveti,  
V jeseni sode nataka.

Mi pa v praznih kletéh žalujemo, ker nam ljuba vinska trta le samo: »V jesení sode namaka.«

Različni so uzroki pičlega nabora. Vse vremenske nezgode ali uime naj zdaj na stran pustim in omenim le samo eden uzrok, zakaj da mnogoteri kmetje od leta do leta vedno manje mošta nažmikajo. Ta uzrok leži v tvoji gorici in imenuje se: Rejava! Ali se grozdje bere s trnja, z oseta, praprota in mežnarce, ki v tvoji gorici na velikih plehavah raste? Kjer ni trsa, tudi grozda ne bo. K obilnejšemu naboru torej treba te prazne prostore iz gorice odpraviti ali s trsjem napolniti; kar se na dvojni način more zgoditi.

Rejave odpraviš: 1. z grobanjem. Nekateri viničarji nečejo grobati ali prelagati, ker jim je premudno delo ali premali zaslužek. Zato imajo različne izgovore, s katerimi nevednega gospodarja preslepijo; rozge poržejo in skurijo, gorica pa vidoma peša. Le tri leta ti je treba grobanje opustiti, pa boš to zamudo težko kedaj več popravil. Ako tedaj vidiš, da ima trs poleg take rejave tri ali štiri dolge rozge, ali da imata dva trsa štiri do šest lepih rozg, tedaj le napravi med njima jamo ter jih preloži ali pogrobaj. Tako dobiš šest mladih trsov, ki ti bodo takoj prvo leto rodili. Jama mora biti primerno globoka; dno še nekoliko razkrampaj, potem naloži celine ali gnoja in vrh še rodne zemlje, potem razpelji na vse kraje trsove rozge, nameči vejnika in vse lepo zakoplji. Ako je pa gorica bolj v ravnici, kjer se voda zbira ali zastaja, tam pa jamo napolni z vlago in trs na vrhu razpoloži, da ne bo v vodi prhnel; zato jo po grabicah izpelji. Viničarji namreč ugovarjajo, da voda v takih jamah trs ukonča, kar pa ni res, ako tako ravnaš, le za mudno delo jim ni. Ti pa po takem grobanju pri najmanjših potroških gorico najhitreje pogoščiš. Kar te delo več stane, prihraniš si pa pri vlagi.

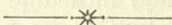
Način rejave iz gorice odpraviti je tudi: 2. Sajeenje. Koder je trs tako opešal, da starika več ne more poštene rozge pognati, ali je trs že celo zginil, ondi se mora na novo zasaditi, kar po nekod tudi grobanje imenujejo, pa je za pravo le sajeenje. Na takih pustih prostorih potegni grabe ali povprek ali po dol-

gem v gorici, napši jih z vlago ali vejnikom, na vrh deni nekaj rodne zemlje, na to pa položi ključeke ali če imaš živice, pa vse lepo zagnoji in zagrni. Ključeke dobiš na starih trsih ali pa locne, šparone porezi, kateri imajo eno ali dve lepi rozgi. Vlačenke ali živice si pa moraš napeljati ali v trsnici vzgojiti, kar vsak viničar dobro razume, ako le hoče. Grabe za nasad smejo biti široke, da moreš dve ali tri vrste ključekov vsaditi; ako bi se vsi prijeli in bi bilo pregosto, jih tretje leto nekaj smeš izkopati pa presaditi na drugi prostor. Ta način pogoščevanja viničarji radi imajo, ker delo gre urno od rok, vejnik se hitro porabi in zakoplje. Zato jim za grobanje ni in rajši lepe rozge porežejo; na drugi rejavi pa take grabe zasajajo, ter mislijo, da so veliko opravili; pa porezani trs in gospodar, oba sta na kvaru. V grabe tedaj nasajaj le ondi, kjer blizu ni trsa; kjer je pa na rejavi trs, dobro ga zagnoji; ko rozge požene, pa lepo pogrobaj.

Čas grobanja in sajenja je od Martinovega do Kresnika. Rozge so bile že vse zelene, že so se grozdiči kazali, pa smo še grobali, in je lepo rastlo, ko smo spodnje mladike prej posmukali. Vendar ne odlagaj tega dela na poletje, temuč brž, ko ti je mogoče, idi grobat in sadit. Zvedenci trdijo, da jesensko grobanje ima prednost, je najboljše. Gospôda ne dá rada na jesen v goricah delati. Je prekratek dan, malo se opravi, veliko »košta«. Na spomlad pa ne morejo vsega opraviti, kateri imajo mnogo goric. Nekaj let sem pa skoro vsi v jeseni tičimo v goricah, ker prepričali smo se, da jesensko grobanje je imenitno: pogrobani trs ne pozebe, ko bi ga drugače lahko huda zima ugonobila; gnoj in vejnik črez zimo v zemlji že nekoliko sprhni, trs se lepo vleže, da v spomladi takoj lahko požene, in delo je opravljeno, da ob Jožefovem takoj lahko začneš kopati. Skušnja nas uči, da jesensko grobanje najrajši raste. Torej marljivo grobaj in sadi, da ti iz gorice zginejo rejave, po katerih coprnice plešejo in grozdje pozobljejo, da malo nabereš!

Gorice obdelovati  
Slovenec mora znati;

Kdor delal prav ne bo,  
Naj pije le vodo!



## Nasad gorice.

Bog je največji gospodar, ki ima najširjo gorico, katero sveto cerkev (sorek, šorek, vinograd) imenuje. Ljubi Bog jo je pa tudi dobro obdelal in vse storil, kar je bilo potrebno in mogoče. Zato pravi: Kaj bi še več bil moral storiti svoji gorici in nisem storil? Pričakoval sem grozdje, obrodila pa mi je viničje. Tako tudi ti, skrbni kmetič, svoj vinograd lepo, marljivo obdeluješ, pa morda zadosta dobre kapljice ne pridelaš, ker imaš menda slab nasad ali lagodno trsovje v svoji gorici.

I. Nasad štajarskih goric ima naslednje sorte trsov: 1. Žlahtnina bela (Weisser Gutedel), bela plemenka. 2. Portugalec modri (Blauer Portugiser), modra kraljevina, sodi bolj za brajde. 3. Žlahtnina rudeča (Rother Gutedel), črna plemenka, rudeči španijolec, rudeči tokajec. 4. Muškat, sploh znan. 5. Burgundec modri (Blauer Clävner), modri klevnjak, rana sorta. 6. Grašica laška (Wälsch-Riesling), dobra za močvirne kraje, debele jagode, rodna. 7. Klevnjak črni (Rother Clävner, Ruländer.) 8. Kozjek modri (Boksbeutel, Trollinger), ima belo-rižnat les. 9. Dinka mala (Rother Traminer), brž namesto: dimka. 10. Zelenič (Sylvaner), zeleni klešec, mušca (Fliegentraube). 11. Vranèk (Blaue Zimmttraube), drobna črnina, mala modrina. 12. Moslovec (Mosler), ljutomerščina, šipon, maljak, tokajec, doma iz Moslovine v Granici. 13. Burgunder beli (Weisser Burgunder, Weisser Clävner), beli klevnjak. 14. Kapčina (Blauer Kölner, Hainer), laška črnina, kavčina. 15. Kadarka (Schwarzer Mosler), črni moslovec. 16. Grašica bela (Kleinriesling, Gewürztraube), mali natrkan grozd. 17. Kavka bela (Gelber Ortlieber, Weisser Burgunder); črna kavka je vinarij. 18. Ranifolina, bela in rudeča (Rother Veltliner). 19. Peček (Weisser Elbling). 20. Rjavina raste pri Slov. Bistrici. 21. Belina (Heinisch). 22. Lipavščina.

23. Savina. 24. Tantovščina. 25. Volovina (Ochsenauge).  
26. Morsina. 27. Zelenika. 28. Goldstingl. 29. Izabela itd.

II. Slab nasad dajo naslednje sorte trsov: Lipavščina; sicer je rodna, tudi še po pozebi, pa daje netrpežno, megljeno vino, katerega se kupec rad ne prime. Belina; jako rodna pa daje mehko vino, rano dozori in rada gnije. Zelenec ali zelenika drobna in debela; debela zelenika je sicer rodovita, pa redkokdaj prav dozori, zato še ti drug mošt pokvari. Žmikaj jo posebej, pusti jo za starino, pa boš v tretjem letu imel dober in zdrav napitek, ki žene na vodo. Drobno zeleniko pa smo nekdam krčili ali izkopali, kar ni bilo modro; zdaj jo bomo precepili, ker skušnja je pokazala, da se je ušica rada ne loti. Slab nasad je tantovina, sovina, ki je sicer rodna, pa še za domačo rabo malopridna. Z boljšimi sortami jo precepi te so: Rafolina, bela in rjava, ki rada nosi, rano dozori, dasiravno vino ni močno, niti trpežno. Rjavina, ki daje moštu iz drugih sort prav prijeten okus. Črnina dá trpežno vino, katero kranjski kupci štimajo, nemškimi pa je previsoke barve.

III. Najboljši nasad dajo: Šipon ali mozler; pozno je zrel, tudi mu dež mehurcev hitro ne premoči, ne gnije. Španjolec; sladko, ne prerano grozdje. Žlahtnina; bela in rudeča. Mušca, bela in črna. Muškat, ta je začimba mošta. Kapčina ima mnogo sladkorja v sebi. Kavka, ta je mati slavnega vinarija.

Najimnitnejše gorice so: Ljutomer, Pekre, Radosel, Črešnovc, Brandner, Ritoznoj. Tod se mošt od preše prodaje po 30 kr. za liter; tako tudi v Turškem vrhu. Kakšen nasad neki te gorice imajo, morda se na tihem vprašuješ. Kolikor je meni znano iz videnja, zvedbe in berila, pravim ti: V teh goricah povsod pač šipon ali mozler prevlada; le nekaj malega so zmes druge sorte, namreč: muškat, spanjolec, žlahtnina. Pre-slavni Brandner goji osemnajst različnih sort, in moraš misliti, kako huda vojska je, kadar se te armade stepejo v glavi. Ondi najdeš posebno sorto: rjavino, ki daje moštu posebno dišavo ali aroma. Dragi čitatelj, ako hočeš okusen mošt in prijetno vino pripravljati, nasadi si šipona v svojo gorico, zmes pa eden odsto-

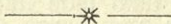


tek žlahtnine, 3 odstotke rjavine, 5 pa mušce, pa boš svoj mošt drago in lahko prodajal; če še imaš eden odstotek kapčine, ne bode nič škodilo. To bi bil izvrsten nasad!

IV. Nova doba, nova šega nam je prinesla v naše gorice tudi novi nasad, s katerim se pa Slovenci nič prav ne moremo sprijazniti; to so amerikalanski trsi, in tuje rozge sploh: riparija, madejra, ali pa izabela. Izabela je že pokazala svojo vrednost, ki je sicer dobra zato, ker se je ne loti ne vrabič, ne tat, žejo ti pa vendar ugasi. Kupec pa kar zbeži, ako okoli vinograda zasajeno izabelo zagleda. Tukaj ne kupim nič, reče mi kupec, ako sem ga na vinsko kupčijo k mejašu peljal, kjer je izabela rastla; še v pivnico ni šel! —

»Ne bom sadil ne izabele, ne amerikanca, poreče mi mejaš, jaz ostanem pri domačem trsovju; nekdam so obilno brali, veliko vina imeli, ko še amerikanca poznali niso. Moj oče so imeli polne pivnice vina; tisti dobri časi se bodo že zopet vrnil. Samo dobro delati, in prav gnojiti je treba.« Ne morem ti tega govora za zlo vzeti, dragi sosed, ki se starega, očetovega nasada tako zaupno držiš po nauku Kristusa Gospoda, ki pravi: »Vsak nasad, katerega ni zasadil moj oče nebeški, bode izkoreninjen.« Le skrbimo za žlahten in rodoviten nasad v naših goricah, ako trtna uš ni blizu, pa si bomo zopet veselo prepevali:

Le pijmo rumeno  
To žlahtno blago;  
Ne b'lo bi pošteno,  
Ne znati domo!



### Zaloga gorice.

Božji vrtnar je imel na svojem posestvu smokvico ali figovo drevo. Že tri leta hodi gledat, če bo kaj sadu rodila, pa ga nič ne najde; zato reče oskrbniku: »Posekaj jo, čemu še zemljo zalega!» Viničar pa odgovori in prosi: »Gospod, pusti jo še to leto, da jo bom oko-

pal in zagnojil. Če še pa tedaj ne bo rodila sadu, potem jo pa posekaj!«

Tudi mi hodimo gledat svojih goric; željno pričakujemo rumenega sadu, sladkega grozdja. Pa leto na leto je vedno slabejše; gorice le pešajo. Mejašev vrh je že gol, v treh letih ne bo trsa, še manje grozda več. Mi bi morali evangelijskega viničarja posnemati, namreč trsek lepo globoko odkopati in ga z gnojem dobro založiti. To je skrivnost rodovitnosti, katero mi je neki gospodar razodel, ki je na  $\frac{3}{4}$  orala veliki gorici nabral 1893 l. 18 polovnjakov, lani pa 13, brez amerikanca, od samo domačega nasada. Mejaši ga psujejo za coprnika, ker po štirikrat več mošta nažmika, kakor oni. Ta gospodar pa ne gre nikdar prazen na vrh, vselej nekaj zaloge ali gnojila vrže na voz, da ga pelje v gorico, ki jo v treh letih pregnoji. Vsak trs, tudi amerikanec še prej, rodovitnost zgubi, hira in umrje, ako mu zadostne zaloge ali gnojila ne daš. Gnojilo ali zaloga je različne vrste in dobrote.

1. Najboljša zaloga je kompóst, t. j. preprhnela, z gnojem zmešana zemlja. To je, rekel bi, novejša znajdba. Navozi eden plast zemlje, naloži vrsto gnoja, in to ponavlja, dokler ti kup črez glavo ne seže. Pusti pol leta ležati, potem pa vse presekaj z motiko, kakor tropine na krnici predrabljaš, ter vse zopet zmeci na vršaj do drugega leta. Pri kopi daj tega komposta vsakemu trseku eno slamnjačo, in že v jesen boš videl čudovito hasen. Kompóstu podobna je natanšnica, to je zemlja črna na torišču, kjer drva skladaš in žagaš ali ceplješ. Postrugaj to zemljo in vso zvozi v gorico, ki bo na novo oživela. Ravno tako moč ima drn (humus), važe ali celina. To je najboljša zaloga, ker je že vse preprhnelo in trsu takoj hrano daje.

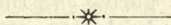
2. Med dobro zalogo se štejejo nasledne snovi: Gnoj živinski. Nekdaj so mi mejaši pravili, da gnoj goricam škoduje. Zdaj pa žalostno gledajo, kaj postane gorica brez gnoja — pusta golečina. V laporju bi gnoj v suhem letu ne dosegel svojega cilja, med tem ko je v pešanci in ilovici vselej dober. Ujedoča zemlja gnoj brž pohrusta. Izkušnja me uči, da gnoj, tudi na

goli trs položen, ne pouzroči gob ali prhline; vendar je boljše, če presnega gnoja tiščaje na trs in korenine ne mečeš. Dobra zaloga je pepel, ki ga pa k živemu trsu ne smeš prilagati, temuč vrzi tanek plast zemlje med trs in pepel. Tako s pepelom gnoji g. Mlakar v Hošnici, pa ima vsako leto čuda vina; trs pa je močen in trpežen. Trs od 20 ali 30 let, ki inod ne učaka, še je roden ondi. Isto tako dobroto, če ne večjo, ima kostenica ali zmlete kosti, ki se dobijo v vrečah po 100 kil za 6 gld. v Ljubljani pri g. Bambergu. Že črez 20 let gnojim svojo gorico v Ljutomeru, pripoveduje mi g. dr. D., samo s kostenico, imam močen trs, dobro branje in mošt iz krnice prodajam po 27 kr. liter. Ta moka je umetno pripravljena, ima v sebi ostre snovi, zato je tik trsa ne polagamo, temuč nekaj zemlje denemo zmes. Tudi pleve bi še v to vrsto postavil. Zato jih kmetič ne raztrosi v veter, temuč spravlja na kup ali v jamo; kadar si pa po piti gre na vrh, nabaše koš ali voz, da se trsekom prikupi.

3. Slabejša zaloga pa je vejnik. On je sicer v nekaterih krajih celo nepoznano gnojilo, pa je za saditev in grobanje neobhodno potreben. Namesto nja rabijo nekateri cele veje; kar pa nespretno nosiš. Najboljši vejnik, ki vsak gnoj nadomestuje, ali še celo presega, daje jevša. Jevša je dvojna: brežna in potočna. Prva raste v bregih; bela je in remezna kot breza ter daje slabo gnojilo. Ta pa raste ob potokih ali na travnikih in v gošči; ima široko, mastno, dišeče listje, krhko vejo, in je izvrstna zaloga; tudi se lahko daje v vejnik zviti. Takih snopov se iz Framna na vse kraje: v Lempah, Kamnico, Sv. Peter, Haloze izvažajo črez 200 do 300 vozov na leto za drago ceno. Kjerkoli pa se jevšev vejnik vlaga, ondi so gorice povsodi čudežno lepe in rodne. Odkoplji trs prav globoko, priloži mu pol ali tretjino vejnika, poldrugi črevelj dolgega; pri prekapi ga ne smeš izkopati. Vejnik zemljo razrahlja in trseku dober živež daje. Kjer vejnika ni, tam gorice umirajo.

Pred časom nas je neki dopisnik iz Vidma opominjal, vrbo saditi za sadne kórpice. Jaz bi pa vse vinogradnike zarotil, naj si jevše sadijo, da si gorice ohra-

nijo. Od lepega Zavrča noter do Bizeljskih goric ni ene jevše. Zagorci je ne poznajo; zato pa vidimo žalostni pogin tamošnjih goric. Prvotna zaloga, drn ali celina in veje, je použita, nove pa ni. Jevša je zaploda vredna; ima hiter odrasek; daje dobro drvo, vejnik in nastelj. Vsak posestnik si jih naj okoli travnika ali za potokom nasadi. Vrhu vse hasni še boš v vročini in košnji imel dišečo senco za počitek in odihljej, dokler ti gospodinja gubanic ne donese.



## Rez gorice.

V gorici je vsako delo imenitno, posebno važna pa je rez. Stari pregovor pravi: »Nevednega rezača vinjek odnese vina štartinjek!« Ako pa rez dobro opraviš, bodeš obilno trgatev imel. Pazi torej pri rezi:

1. Na čas. To delo se mora opraviti, dokler trs spi; torej smeš rezati od listopada do sušca. Ne misli si, da bi listopada bilo že prerano za rez. Ako to delo jesenskim grobancam in sadnikom ne škodi, gotovo tudi drugemu trsovju ne bode kvarno. Meseca grudna in prosinca pa smo že slavnega Brandnerja videli obrezanega. Nekateri se spoke trsa bojijo in po zimi ne režejo; pa kadar je hud mraz, tudi celi trs raztrešči. Najboljša doba rezi bode menda od Svečnice do sušca. Dan raste, več se opravi; pozebljina se že vidi, zajčji zob se pozna, sneg kopni. Da še boš pa prej mogel v gorici po kopnem hoditi, natrosi na sneg kaj črnega, ali pepela, pleve, tudi prsti, in sneg bode 14 dnij prej zginil iz tvoje gorice, kakor pri mejašu, in mogel boš prej v gorici delati in svojo rez dovršiti. Jako slaba in škodljiva je pozna rez, ko se trs že joče; posuši se, ker mu je kri ali sok iztekkel. Takoj v jeseni začni rezati. Brajde in utice ali špalir si pač moraš listopada obrezati, drugače ti jih sneg pokubači.

2. Reznik. Nekateri so hoteli trsu vse rozge pustiti in mu le samo glavo odrezati, naj bi vsaka

rozga pognala in sad rodila. Neki viničar je na tak način gospodarju gorico v 3 letih skoro ugonobil. Moder rezač hitro zapazi najboljšo rozgo, prireže jo na dve oki v slabi zemlji, na 3 v dobri, ako je rozga tudi zadosta debela. Močnemu trsu smeš dati tudi dva reznika. Vse druge panoge pa brez usmiljenja porezi. Ako je pa celó droben les, rezi na eno oko, kakor pri sadnikih ali ključih prvo leto.

3. Locen ali šparon. Močen in star trs nese poleg enega ali dveh reznikov tudi še eden šparon, ali rozgo na 6, 8, 15 ok, kateri se osloči in na drugi kol priveže. Tak locen je oče rodovitnosti, dasi trs oslabi ali tudi ubije. Našteli smo na enem locnu po 20—30 grozdov. Pri tem so viničarji različnih mislij; eni puščajo reznike spodaj, zgoraj pa delajo šparone; drugi pa narobe. Ti pa rezi spodnjo rozgo na reznik, zgornjo pa pusti za locen, ki ga boš v jeseni za ključ odrezal in porabil. Tako boš visoko štrclovje znižal in dobil mlade trse v gorico, kar je posebno lepo videti. Stari, visoki trsi dajo sladko vino, tudi grozdje ne gnije hitro; mladi pa so rodovitni, dasi na njih grozdje rajši gnije. Nekateri posestniki so vse locne porezavali, pa so zato tudi malo nabrali. Vse tedaj v pravi meri. Najmočnejšemu trsu v dobri zemlji smeš dati celo dva reznika in pa eden locen. Vendar je treba paziti — na:

4. Čepek. Nekokrat stari trs visoke zrasti zgoraj peša, pa še pri tleh požene eno mladiko. Pazi na njo, da je veter ali noga ne odlomi, ker to bo novi gospodar. To rozgo odrezi na eno oko, in izrastla bo drugo leto močna mladika, da boš brez kvara zgornji, stari trs smel odrezati. Zdaj imaš iz čepeka nov, lep, roden trs. — Da pa iz starega trsa tak čepek dobiš, moraš ga letos globoko odkopati in dobro zagnojiti.

5. Živica ali vlačenka. Ako je ta pritlična rozga dolga in debela, obreže se na 15—20 ok, ali po okoliščinah tudi manje. Zdaj jo od trsa pokoplji pod zemljo do 2—3 ok, katere bodo nove mladike pognale in grozdeke rodile. Druge oke pod zemljo pa dobijo goste korenine; in to so živice ali vlačenke. Odrezi jo

od trsa, ter jo vsadi drugam, tako si prihranil triletno vzgojo ključeka v trsnici.

6. Vinjek, oster, osločen nož, je nekdam edini trse bril. To je pač polževo delo. Tak rezač si ne zasluži tople vode. Pri enem trsu čepi pet minut; ogleduje ga in obrača na vse kraje; po trikrat potegne po eni progi. Pa še lahko se mu vinjek zaleti, da drugo rozgo rani ali nareže, da se locen pri povezovanju zlomi. Zato so vinogradniki prijeli

7. Za škarnje. To je »fletno«, urno delo. Tri ali štirikrat več opraviš, kakor z vinjekom. Rezi blizu oka; če so škarnje dobre in ostre, rozge ne boš zmučkal ali razklal. Dobro orodje ali škarnje stanejo 1 gld. 50 kr., 1 gld. 20 kr., ali 1 gld.; slabe dobiš za 40—50 novčičev, ki se brž skvarijo. Dobijo se v vsaki železničariji in pri nožarju.



## Kop gorice.

Kop je težko delo, katerega se postopači radi ogibajo; kop je imenitno delo, katero moraš dobro vedeti in razumeti, inachi veliko škode gospodarju napraviš. Mnogoteri kopači, in še nekateri gospodarji tega dela ne razumejo. Posebno pa so med ženskami mnogokrat take osebe, ki kopati ne morejo ali ne znajo. Težko je take kopače gledati; še težje njihovo slabo delo plačevati. Pojdi torej, dragi bralec, danes z menoj v gorico — ne jest in pit, temuč oglejva si kop gorice.

1. Prva kop. Jeseni pri branju so putarji zemljo v vinogradu grozno poteptali; še bolj so jo gnojariji in grobarji pomandrili; potem se je vlegel debel sneg, in končno jo je še dež napeliskal, da je zmordana kakor opeka, in trs je v njo kakor vzdian. Treba je to poteptano zemljo razrahljati, trs oddelati, koreniče porezati, zagnojiti — okopati. To delo se mora razumno in pa vestno opraviti. Neka gospodinja je na sepu stala. Od vina zažarjena v roki drži bokal ter reče »Kateri bo

jan prvi skopal, dobi piti«. In zdaj se začne tekmovanje. Slehrni bi rad prej pil; kopači gledajo na bokal, ne pa na trs. — Ti pa ne delaj tako, ali dobiš kaj piti ali ne, ko dokoplješ na sep. Svoje delo zvesto opravi.

Navadno orodje za kop je motika, ali ošpičena v ilavici, ali prisekana v prhki zemlji. Nekateri ljubijo videc ali krevelj, kar delo polajša, pa slabo opravi. Kateri gost bo meso bolje pregriznil, ali tisti, ki ima polne čelusti zobov, ali tisti, ki ima samo dva stranjšeka? Ta bo sicer meso hitro oslinil in požrl, ki mu bo pa v želodcu obležalo in boleznì nakopalo; ovi pa bo dalje žvekal, pa meso dobro prebavil. In vendar so še taki gospodarji, ki kopaču videc v roke dajo, kakor da bi ga gnoj kidat poslali. — Ako si dober vinogradnik, videca trpel ne boš. Ne presekaš trave, ne prevržeš važe, ne osnažiš trsa; tvoja kop je petelinovo razkapanje. In za to si še daš dobro platiti!

Gospodar, stori po mojem zgledu! Prišel sem h kopačem v gorico. Sedem težakov maha s štirinajstimi rokami, da se vse kadi; vsak ima videc ali krevelj v roki. Jaz gledam in štejem mahljaje; po štirikrat in še sedemkrat je prasknil po trsu, predno mu je došel do koreninice. Zemlja se je vselej zopet k trsu zavalila, in jaz nevoljen rečem: »Viničar, hajd po motike, videce pa vse zanesi h kovaču, da jih v motike prevari! Bodoče leto ne trpim nobenega videca več«. Seveda so bili nekateri kopači jezni, rekši: »Motika je težka, nam žulje naredi, je ostra, trs preseka, je dražja od videca itd.« Tretje leto so mi že priznavali, da je kop z motiko boljša, kakor pa z videcem. Tako naj vsak dober gospodar stori.

Kramp ali pikun je kopalo za pečine in lapor. Ne boj se ga! Čudežno orodje je to: iz pečine ti proizvodi najboljšo kapljico. Rutanca je poprečna sekira na eno stran, služi ti pri grobanju in odkapanju trsa, ako na lapor ali trdo zemljo okoli trsa naletiš. Tako tudi lopata služi posebno pri grobanju v mastni zemlji, ako je treba trs globoko in široko odkopati, ali pa tudi pogrobati. Žagica — da staro trsovje in štrclovje požagaš. Vsak kopač pa mora imeti nož, da biče ali koreninice

trsa poreže. Ako jih pustiš, bo trs kmalu hiral — brez uške. Ako je pa drugi zato postavljen, da trse trebi, se pa mnogokrat zgodi, da štirje kopači čakajo in praznujejo, ali pa biče pustijo in naprej norijo, naj bi za drugimi sramotno ne zaostali. Tudi vinjek in škarnje s seboj vzami h kopi, ker vedno se še najdejo nepotrebne mladike ali pod zemljo stari koceni, katere moraš izkrčiti, odrezati.

Na dobrem orodju je mnogo ležeče. Ob Sotli in na hrvaški meji sem videl motike tanke in kratke, kakor gubanice kos; jan so imeli globoko za dlan. Ali se čudite, če tako delo postane ušivo? Dobre, trpežne in najceneje motike dobimo v Framu v kladivničariji gosp. Viharja, ki izvrstno vinogradno orodje razpošilja na vse kraje naše domovine. Tako dobro motiko vzami! Trs globoko odkoplji; porezi vse nepotrebne zgornje korenine; daljše si za pas vtakni, da boš locne povezal. Postrgaj zgornjo živo zemljo v jamo k trsu; tega kopači ne ubogajo radi, premudno jim je, pa je jako hasnovito, zato to tirjaj. Zdaj zakoplji naprej nagnjeni trs; globoko mu pristavi kol in privezi takoj locen že zdaj, da ne boš po kopi v gorici šajtral.

Najboljši čas za kop je doba od sv. Jožefa do vuzma; ne prej, ker je še sneg, dež ali mokro. Suha kop je najboljša; zemlja se lepo prezrači, trava pa se posuši. Ne odlagaj predolgo s kopjo; zato brž obrezi s škarjami, pripravi orodje že po zimi; vlago brž zvozi, da ne boš imel — »žegnane kopi«, ki kaže na lenobo. Po veliki noči kopati je mnogokrat kvarno, ker očesa že oživijo, obalci kipijo, in težaki se težje dobijo, ker vsak že doma ima svoje delo. Ako ti gorica pred kopjo že odžene, počakaj nekoliko, da se obalci ali mladje nekoliko pritrdi. Kopi nikoli ne daj v »dinj«; vselaj si goljufan, ali preveč plačaš, ali ti delo slabo opravijo.

Vsako tretje leto bi moral trs biti zagnojen, ali jeseni pri kotljenju (t. j. izkoplje se globoko jama za dve motiki, trs se osnaži in zagnoji), ali pa na pomlad pri kopi, ki se mora vsaj za poldrugo motiko globoko vsekati. Gnoja ne polagaj na trs, razun če je drn ali kompost, temuč med trs in gnoj položi tenek plast zgor-



nje, postrgane zemlje, za njo še le nasiplji gnoj, namočen pepel ali kostenico.

Gospodar! Pri kopi moraš težake dobro nadzorovati. Ne pusti jim grdo lapati ali obrekovati in kleti, ker to je tudi za kopača greh. Ne pusti jim nemarnosti uganjati v gorici ali na potu, ker Bog vse vidi. Ne daj jim preveč pijače, ker zgodilo bi se, da ti kateri kopač poreče: »Kopati ne morem, bom rajši šel ležat.« Še hujše pa je, če se gospodar opijani, da delati ne more. Požrešnost je povsod grda in nevarna, ker mnogokrat napelje v krvavo tepenje in vnebokričeči umor. Grehi tvojih kopačev so povod uime in navod toče. Saj nam sv. pismo spričuje, da je Bog čez Egipet točo usul zarad grehov prebivalcev. — Pa tudi pogojeno plačilo dajaj kopačem, pa tudi viničarju redno in pošteno!

2. Druga kop ali prekap. V gorici je vedno kako delo. Treba je kolje postaviti, ga pritrditi, ako ga je veter prevrgel, treba je locne povezati ali pa tudi že nove mladike privezati, da ti jih veter ne odlomi. Pri takem delu se zemlja zopet zmeži. Mnogokrat se že trava prikaže okoli trsa, kjer je najrodnejša zemlja. Zdaj bo treba zopet motiko vzeti in iti prekapat. To delo je veliko urnejše, kakor je prva kop bila, ker ti ni treba trsa globoko odkapati, ne trebiti, ne gnojiti; samo zemljo mu razrahljaj in travo podkoplji, grabice dežja poravnaj, pa urno mahaj naprej in dobro pazi na mladike; ako so že dolge, jih h kolu privezi. Nekateri ob tej priliki ajdo nasejejo po gorici, da jo pozneje podkopajo za gnojilo, ali pa požanjejo za žganike. Nekateri še celo krompir v gorico sadijo, posebno ondi, kjer je že uška trs ugonobila. Take rastline vzamejo trsu mnogo jedij, zato tega umni vinorejci ne priporočajo.

Prekap nekoliko odlagaj, če tudi si rano pred vuzmom že kopal.

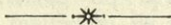
Viničarji navadno radi prekapljejo križevega in duhovskega tedna, ko se krompir že izcimi, da si ga poleg okopajo. Trojiški teden pa navadno dežuje, in novorazrahljana zemlja splava v grabo na travnike. Go-

spodar pa ima gole, preorane gorice. Prekapaj torej po Telovem, ko mimogredoči Bog pomiri dež in vetrove.

3. Tretja kop: tretjača. Navadni gospodarji goriško delo s prekapjo skončajo, ker jim zmanjka že cvenka, pa tudi ne utegnejo zaradi drugih opravil na njivah, žetve in košnje na travnikih. Tudi na sejme je treba hoditi. Vse prepustijo viničarici, ki si po gorici nasadi fižole, graha, ogreba krompir. Posestnik pa do trgatve ne pride več gledat. Ti pa ne bodi tako zanikaren! Pogledaj večkrat v gorico; in ako premoreš, opravi še tudi tretjo kop. Tretjačiti je ondi dobro, kjer je vinograd položen, zemlja ilovna, trava pa gosta in velika, katere pa za krmo ne potrebuješ. Vzami si čas, daruj nekatere novčiče; pretretjači vso gorico, dober uspeh boš kmalo zapazil.

Ako pa tretje kopi nečeš ali ne utegneš opraviti, vendar ti svetujem: ključeke, mládenče iz trave opleti, da jih ne zaduši, ali pa okopati; vendar ne preblizu trsa, da zgornjih koreninic ne potrgaš. Mladi trs bi se ti posušil, kar smo že mnogokrat videli, obžalovali pa prepozno.

4. Štrta kop, praha. Slehern kmet vé, koliko da praha njivi hasne. Jesenska praha je gnoj za polje, tako tudi za gorice. Vendar le ondi smemo prašiti gorico, kjer ni strmo; drugače navadno sneg vso zemljo v grabo potisne. Pri tem delu kolje postavi, da se privezani trs ne zlomi; mládenče pokopaj, in trsje v gnjači ali nižavi visoko ogrni, da ti črez zimo ne pozebe.



### Vez gorice.

Tam goraj za hramom  
En trsek stoji;  
Je z grozdjem obložen,  
Da komaj drži.

Bistro je poglavitna romarska cerkev Marije Device na Hrvaškem; odvsod se kristjani ondi zbirajo: Črni Ogri, Graničarji, Medžimurci in tudi Štajarci, posebno

od hrvaške meje. Nimam izraza za to čudovito prikazen; tudi tiste pobožnosti popisavati ne kanim. Ko smo se s procesijo iz Lepoglave sukali proti Ivanšici gori, videli smo v znožju gorice, kjer je rastle trsovje za roko ali nogo debelo vsled posebne izgoje. Tak trs lahko nese težke grozde; ni mu treba kola ali podpore, na katero bi se naslanjal ali privezal.

Pri nas pa, kjer je trs mali in slab, treba ga je podpreti in rozgo privezati, ali je z grozdjem obložena ali prazna, da je veter ne ulomi. Vez gorice je tudi zato, da se nepotrebne rozge polomijo — oplejejo, naj bi druge za plod ložje rastle. Eno rozgo pusti pri zemlji za čepek ali menda za vlačenko, živico; drugo rozgo pusti za reznik, tretjo rozgo pusti za locen; vse nepotrebne pa brez usmiljenja polomi, odrezi ali izpiplji. Tako oplete rozge na kolek lepo privezi, da ti jih nevihta ne polomi. Pri vezi goric pazi, da grozda v goščavo ne poviješ, temuč ga lepo proti solncu obrneš. Na jeden kol več trsov ne navezuj, razun v največji sili, ali kadar trseki grozdekov nimajo. V novejši dobi se nam rana vez priporočuje; kadar grodje cvete, pusti rozge pri miru, kolikor ti je mogoče. Dober viničar hodi vedno po goricah, in kjer vidi dolgo rozgo, jo brž poveže, ter ne čaka povelja gospodarjevega. Kako imaš vez goric opravljati, kaže zdrava pamet, in te uči tvoja lastna izkušnja. Pri vezi goric hočemo pa dve reči še skupno pomisliti. 1. Na kaj, 2. s čem se naj veže rozga?

1. V divji rasti se trs ali po zemlji širi, ali pa se na drevo spusti ter med vejami ovija, kakor srobotje. Udomačena in obdelovana rozga pa se mora lepo privezati; in sicer prvič:

a) Na brajde. Kaj neki je ta beseda? — sem že mnogokrat premišljeval. Morda je brajda namesto vrajda t. j. v vrsto ali rajdo zasajen trs? Menda je to prvotna podoba goric. Kmetič si je pred hišo v vrsti nasadil in napeljal na svislje nekatere rozge; ko je pa videl dober uspeh, določil je poseben prostor, katerega je s trsom zasadil in ogradil, da je postal — vinograd. Vinograd-

niki so bili nekdam brajde več ali manj popustili. Nekaj let sem pa so si gospodarji zopet začeli brajde staviti, in trs na nje navezavati. Ne delaj si pa brajd v gorici, če tudi je rejava, ker ti še druge trse zadušijo. Rejave zasadi, brajde pa si napravi zunaj okoli goric, na jutranji strani; ali tako, da njihova senca ne bo tebi, ne mejašu kvara delala. Naredi si tudi utico ali špalir, kjer boš poleti v senci počival, čital »Slov. Gospodarja«, skrit, da te ne najde — hudir, ki bi te v krčmo med nemškutarje vlekel! Za brajde ali utico vzami dobre sohe ali stebre iz hrastovega ali kostanjevega lesa; ožgi spodnji del v ognju ali ga s têtrom ali karbolinejem namoči ter s kamenjem močno v zemljo zapši. Povprek pribij late ali napelji drot, močno napet; po njem pa razpelji rozge, ter jih lepo povezi.

Na brajdah slehrna sorta trsja ne rodi dobro. Mozlovca ali šipona menda nihče na brajde ne sili, ker le v gorici na vroči peči rad čepi in obilno rodi. Navadno najdemo na brajdah drobno črnino, katere kupec med vinom nima rad; tudi izabela se na brajde napeljava, katere se pa kupec kar boji. Trgaj jo posebej — za domači napitek. Tudi je brajdnó grozdje kiselejše ko goričko, ker ovo je visoko v zraku, in ga veter ložje najde; to pa je blizu zemlje, kjer je večja gorkota.

Trsje v gorici pa povezuje: *b)* na kolje. Velike stroške in skrbi dela gospodarju kolje; vendar pa najlepša gorica ima žalosten obraz brez zadostnega kolja. Dober vinogradnik bi moral kolja imeti za eno leto naprej pripravljenega, da se lepo posuši in da ga imaš drugo leto k redu pri kopi, ko ga najložje k trsu postaviš. Nekateri velijo na zimo iz gorice odnesti kolje, naj bi nepotrebno ne prhnelo v zemlji. Pa po naših mislih kolje najhujše trpi spomladi in jeseni v mokri zemlji ob deževju; ko je zemlja pa zmrznjena — po zimi pa ne. Trs tudi po zimi svojo podporo potrebuje, da ga sneg ali ljudje ne polomijo; zato gospodar trgavcem zapoveduj, da ti kolje, če treba, stavijo o trgatvi. Kolje iz gorice odnesti ali na kup v gorici naložiti bi le tačas kazalo, ako si jeseni rez opravil. Da bo kolje dalje trepežno, ga v ognju opali ali s têtrom namoči; tako se

ga mokrota manje prime, in bo trikrat trpežnejše, kakor sicer.

Tudi je treba, da si dobro in trpežno kolje oskrbiš. V sili rabijo vinogradniki na ubožnih krajih vrbovo kolje. Vrba je puhlo in slabo drevo, zato tudi vrbov kol ne more kaj prida biti. Rad se sloči, zlomi in hitro zagnije. Pa boljše nekaj, kakor nič; zato si vrbe pod gorico okoli zvirenčine nasadi ali za potokom, da boš vsaj za silo podpreti mogel svoj trsek, ki težko drži velike grozde. — Boljše je kolje iz neroda ali akacije (trna). Ta trn rad in bujno raste, ima precej trd les, ki ti vsako tretje leto daje dobro kolje. Ako imaš prostora, nasadi ga, pa ne blizu njive ali gorice, ker korenine daleč poženejo, iz njih pa novo steblo sredi gorice ali njive priraste, ter se tako močno zaplodi, da ga težko kdaj več izkrčiš popolnoma. Sicer pa je prav dobro drevo: bučelicam daje cvet dobro pašo, kolarjem pa les obilno denarja, in gospodinje tudi rade porabijo dišeče cvetje za okusno cvrtje.

Navadno rabimo kolje iz smreke, kalano ali žagano. Žagano pa se rado prelomi, če ga nekoliko močnejše hočeš v zemljo utrditi. Zato žaganega kolja radi ne kupujemo; tudi kalano ni vsako dobro ali trpežno; bolj ko je belo, slabejše je, ker ima malo smole in brž sprhni. Tako je kolje iz hojke. Boljše je kolje iz bora, ki se na svoji rudeči barvi hitro spozna; samo da ga pretanko kalajo, kakor bi ga hoteli za špalice porabiti. Ob Dravi na koroški železnici je mnogo koljarjev, ki kolje delajo in ž njim barantajo ali tržijo. Nabašejo si splav ter se po Dravi premikajo mimo Maribora, Ptuja proti Zavrču in Bog vé, kam na turško mejo. Ti plavičarji nam veliko dobroto učinijo, ko nam kolje pred nos pripeljejo; sicer se nam drago dozdeva po 9—12 gld., pa njihov trud in potroški še brž plačani niso. Po železnici pa je pošiljatev nekoliko dražja; ali pri velikem nakupu še le najceneja ali dober kup. Ako hočeš kolje imeti, obrni se do g. Martini v Marenbergu, g. Pahernika v Vuhredu, do g. J. Mecingerja v Vuzenici, do g. J. Pernata v Dravburgu, in mnogo drugih; oni ti bodo kolje poslali, če je treba v Ljutomer, Središče ali Bre-

žice. Če si ob Dravi, vzami celi splav za 120 gld.; kar eno leto ne porabiš, si za drugo prihrani ali pa mejašu prodaj. Prakolje ali kratko in odprhnelo kolje pa naj viničar porabi, ker rado gori.

Močna podpora za z grozdjem obložen trsek je nadalje tudi kol iz starega hrasta. Hrasti so nedaj bili kinč naših logov; mnogoteri ljudje so si to ime prisvojili za svoje rodovinsko ime ter so se zaradi svoje moči začeli imenovati in pisati: Hrastnik. Le po krivem so si Nemci za svojo odliko zbrali hrast, hrastov list in pa želod, kakor da bi le na Nemškem svinje gonili v žir. Slovenci razločujemo dve vrsti hrastja: pravi hrast (*quercus pedunculata* ali pa *qu. sessiliflora*) in pa cer (*quercus cerrus*). Pravi hrast ima svojo prednost po sadu in lesu. Hrasta ne podiraj, dokler je zdrav. Ko pa mu drobovina začne gniti, mu pokaži sekiro, jezer zobov — žago, drugače ga še podrl ne boš. Če ga ne moreš prodati, naredi si kolja za svojo gorico, ki ti bo trsek podpiralo svojih 15 let. Mladega hrasta ali cera ne sekaj, ker ti dá dobro nastelj, oziroma gnoj. In le želeti bi bilo, da bi gospodarji svoje golečine v logih zopet z želodom nasejali.

Najzlahtnejši pa tudi najdražji kol je iz kostanja. Dober gospodar vse prej poseka, predno se zdravega, rodnega kostanja loti. Sicer kostanj povsod ne raste in želi nekoliko višji prostor, da more čez druga drevesa gledati. Najdemo ga navadno na gorah blizu goric, ktere ljubi in ž njimi tekmuje. Kadar namreč gorice zelenijo, poganja tudi kostanj, kadar one cvetejo, tudi ta omamljivo zadiši, ko one dozorijo, se tudi kostanjeva ježica razpoči. Kostanji so sploh priljubljena jed, ki se z moštom mora zaliti, dasiravno so težko prebavljivi; kuhani pa še celo škodljivi takim, kateri imajo prhka pljuča. Les pa je grozno trpežen. Jezerka takega kolja stane 17 gld., pa ga še dobiti ni. Le okoli Makolj še se v množini nahaja. Le kadar gorici senco dela ali prepir med mejašema, ali kadar je že votel ali slabe in pozne sorte, tedaj kostanj posekaj; drugače pa naj raste, ker daje dobro nastelj, masten žir in dragi promet. Naša dva kostanjčarja razpošljeta tega sadu za 5—6

jezer goldinarjev vsako leto križem sveta. Posebno dragi so rani kostanji ali kvatrški. Gospodarji, gojite jih!

2. S čem se naj rozga veže? Vse mogoče reči so rabili za vez. Nekateri so s špagovino vezali in jo v jesen zopet razvozljali; pa to je drago in mudno vezanje, zato so ga radi opustili. Drugi so posebno brajde vezali z drotom, pa drot rad rozgo zajeda, da se rada prelomi. Vroč drot pa poleti mladi rozgi tudi menda nič ne hasne. In videli smo osmojeno listje in opečene jagode okoli napeljanega drota. Navadno vezilo med nami je:

a) Slama ali škop, ker jo vsak gospodar doma pridela. Namoči se pa prej v vodi, zmeži se z nogami, in natakne se na rasoho ali hlapca, ki se pred trsom v zemljo vpiči. Vezač vzame 3 ali 4 slame, jih z didldajčekom zasuka in dene okoli trsa tako urno in veselo, da se je čuditi. Goričanke si pri tem delu navadno lepo prepevajo. Pri vezi pazi na grozd, da ga v listje ne zamotaš ali pretesno ne zvežeš. Ako kaj takega storiš, pa pozneje zapaziš, takoj rozgo popravi in znovič povezi. Slamo rabimo za to ali pšenično ali rženo. Neko leto pa malo slame dobimo; in blizu mesta je draga še čez seno; zato so gospodarji velikih vinogradov segli po najcenejšem vezilu, ki se pravi: b) lipovec (*Tilia grandifolia*). Zasadijo si ga v znožju gorice ali pa tudi v vinograd ondi, kjer se zemlja rada plazi, da jo lipovec ovira. On bujno raste in požen: za prst debele šibe, katere ob mezig porežemo in kakti konoplje zlikamo; temu pravimo: ličje. Zvijemo ga v kučke ali pesti kakti povese in shranimo do vezi. Zdaj se s hlodom premlati in v topli vodi omehča, pa gremo na vez. Ko težak opleje ali potrga nepotrebne mladike, priveže lepo vse rozge tako snažno, da tuji nevednež se čudi, kako da rozge tako lepo kviško molijo brez vezila, dokler skrite like ne zapazi. Ako je cela lika predolga, jo pa z nožekom odrezi. Spodnje Haloze so le z ličjem povezane, ker ondi slame pomanjkuje. Kdor si ga doma nima zadosta nalikati, si ga meseca maja vsako nedeljo za 8—10 novčičev kučko kupi v varužu, kamor ga Hrvati donajajo na prodajo. Lipovec v močni zemlji bujno raste;

in dobro bi bilo, ako bi si ga vinogradniki zasadili, slamo pa prodali, skrmili ali pa zastlali. Tudi na strehe je dobra, ker kolarnici rebra zakrije. Sadike ali živice lipovca dobiš na Zavrču; zagoji si jih pod gorico na lazi. Pa tudi enoletne mladike od navadne lipe ti bodo dobro služile. Taka vez je močna, da je veter lahko ne utrga.

Nova doba nam je še donesla neko tretje vezilo za gorice, in sicer: c) Rafijo. — To je ličje od neke amerikske rastline, kakti menda naše vrbače, izžito iz listov suhe palme, 1½ metra dolgo in se ena lika dá na dva ali tri dele preklati, pa je še vsaka zadosta močna za vez. To ličje je najporabnejše, ker ni treba namakati, ne tolči, ker je zelo mehko; tudi ni drago; dobiš ga v Mariboru v prodajalnici g. Berdajsa kilo za 50 novčičev, pa si široko postat lahko lepo povežeš. Gosposke gorice so skoro sploh sedanji čas z rafijo povezane. Ta vez ne sprhni ter po zimi rozgo ovaruje, da je težek sneg ne polomi, še le rezač jo prereže.



### Uima gorice.

Za kralja Azarija, kakšnih osemsto let pred Kristusom, so Judje pravega Boga zapustili, pa malike začeli častiti. Tačas je živel prerok Joel, ki je Jude svaril pred toliko hudobijo ter jim narekaval ostro šibo božjo, govoreč: »Beseda, ki jo je Gospod govoril Joelu, sinu Tatuela. Poslušajte to starčki in vlecite na ušesa vsi prebivalci zemlje, ali se je kaj takega zgodilo vaše dni ali v dnevih vaših očetov? Pripovedujte to svojim otrokom, in vaši otroci svojim otrokom, in njihovi otroci prihodnjemu rodu! Ostanke gosenic je zglodala kobilica, ostanke kobilic je zglodal keber, in ostanke kebra je zglodala rja. Trs je reven, smokvica peša; margarana in palma in jablane in vsa drevesa na polju se sušijo; zato je zginilo veselje od človeških otrok.« (Joel 1, 1—12.)

Ali se ta zagrožnja božja ne vrši ravno sedanji čas nad njivami, nad suhimi travniki in celo posebno



nad goricami, katere nam nepreštete uime pokončavajo in uničiti hočejo? Ne mislim in ne morem vam vseh uim in njihovih zdravil za polje, goščo in travnike popisavati, temuč le samo grozno uimo vinogradov in nasprotno pomoč si hočemo ogledati. Ta huda uima gorice ujeda trs na listu, na rozgi in na koreninah.

1. Poglavitna reč za človeško zdravje so pljuča. Ako so ona močna in zdrava, se celi človek dobro počuti. Ako pa so pljuča raztegnjena ali skrčena, votla in prhka, tedaj nastane naduha, ki te žene od kruha. Kar so pljuča pri človeku in živali, to je pri trsu list ali perje. Že iz teh besedic spoznaš, kako napačno delajo tisti gospodarji in viničarji, ki trs ogulijo in mu listje posmukajo. Videli smo namreč viničarice, ki so z močno roko potegnile od zgoraj navzdol po celi rozgi, ter polomile vse listje, pa tudi očesca ranile. To delo je tem nevarnejše, čem prej se zgodi. Taki ljudje tudi mlade rozge radi pristrižejo za krmo kravi ali svinjam. Pa poglej tako priškrcan trs čez tri tedne: vse polno novih mladik priraste na prerezani plati, kar trsu gotovo škoduje, če jih zopet in vedno ne puliš. Stari prigovor pravi: »Do Martinovega bi morale biti gorice zelene«. Do te dôbe pusti listje na trsu, ako te največja sila ne tira. Tako trs lepo dozori, očesa močna in zdrava ostanejo. V siromaških krajih pa deloma že pred branjem listje opulijo, da solnce ložje grozdu pripeka, deloma po trgatvi perje zbirajo, ga osolijo ter v polovnjake zavečijo ali zabrtvijo, da imajo po zimi klajo za svinje. Ako je grozd v goščavi, daj mu zraka in svetlobe, da drugi list nad njim odščeneš, dolgi pecelj pa pustiš. Tako grozd ne bo hitro gnil, pa za deset dnij prej dozori. Slabemu trsu pa pusti vse listje in skrbi na vso moč, da ti ga rja — nova bolezen ne popali.

Peronospora, trsna rja, se je že dolgo po južni Evropi vlačila in po Italiji in Tirolskem škodo delala. Leta 1880. se je pritepla v našo domovino ter je na Bizeljskem hudo razsajala in ob kratkem mnogo goric razdjala; ljudje pa so jih morali krčiti, kakti ušive. Trosi ali glivice peronospore so se nagloma širili na bližnje gorice. Leta 1887. se je ta rja na Zavrču grozno

prikazala. Ob Aninem je bilo lističje zelo malo, pa vse blede ali žoltkasto. Strah nas je pretresal in vsi smo rekali: »Uš, uš je!« Trs ni imel pravega odraska in že avgusta je dobil vse polno novih panog po sebi, da je celo oslabel. Kaj bo iz tega? smo skimavali. Če bo tri leta tako, tedaj bodo vse gorice proč. Rezači so pustili kratke reznike, naj bi si trs opomogel. Ali drugo leto je zopet tisti žalostni prizor, žaliče! veliko prej še. Že ob koncu maja 1888. l. je bilo listje celo žolto in velo. Na vso srečo so prinesli časniki veselo novico, da so učenjaki izumili zdravilo zoper to bolezen in da se v Beču dobi tudi škropilnica za 28 goldinarjev. Brž po galico in puto, brž v šolo k poduku! In dne 26. maja smo že prvokrat škropili — ne gotovi dobrega uspeha, samo na vero učenjakov. Mejaši se norčujejo; posmehujejo, govoreči: »Imajo čuda penez, ne vedo, kam ž njimi, lahko tako delajo, pa mi siromaki ne moremo. Pa saj ne bo nič hasnilo; kdo bi se zamogel Bogu in sibi božji ubraniti! Ti boš pa že kaj pocoprал«, in še mnogo drugih rečij. Pa preteklo je 14 dnij, revni žolti bolnik dnevoma bolj zelen postaja, in ob Petrovem so bile gorice zelene in zdrave, druge pa osmojene in rjave. Po drugi škropitvi se rozga in grozd res lepo razvijata. Ko pridem v trgatev, mi mejaši že proti pridejo častitat za tako lepo gorico in čudežno lepo grozdje ter prosijo na bodoče leto za škropilnico in galico, katero so pa tačas že od občine bili sprejeli. Zdaj se je začela splošna škropitev. Le nekateri viničarji so se bali za travo in plevel, naj bi se jim živad ne zastrupila. »Kje bom pa slak dobil za mojega prašiča«? je rekel neki viničar. Deloma so pa tudi gospodarji krivi, ker so to opravilo od viničarja tirjali ali zastonj ali pa za premalo plačilo. Pri tem delu daj viničarju prav dobro plačo; tedaj ti bo škropitev rad in zvesto opravil.

Na Goriškem so vinogradi hudo poškodovani od rje, ker mnogi posestniki še dozdej niso hoteli škropiti. Manj kvara so trpele pohorske gorice od Konjic do Maribora, ker so boljše obdelane in jih ploha toliko ne zbrusi. Zato tudi tod še nekateri nič ne mislijo na škropitev, posebno ker se rja pozno prikaže — kakor

1894 še le proti koncu septembra, ko sta že rozga in grozd za silo dozorela. Pa taki so redki več, in vsak si brž ko mogoče svojo gorico poškopiti.

Dozdaj je skušnja pokazala, da se mora brž škropiti, ko se je perje nekoliko razrastlo. Rana škropitev ti ohrani spodnje listje, ki je za grozd poglavitna reč. Nadalje smo spoznali: samo enkrat poškopiti ne zadostuje, razun če bi se smelo do Aninega odlagati. Tudi smo se prepričali, da tri *kg* galice za jeden polovnjak vode je premalo. Za prvo škropitev vzami 4 kile galice, za drugo pa 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kile in delo se ti bo dobro obneslo. Tudi smo videli v največji vročini škropiti, pa se ni skvarilo; listje se je sicer bilo stulilo ali skrčilo v veliki vročini, pa se je zopet lepo zravvalo.

Na tvarini je vse ležeče; slaba rosa ti rje zabranila ne bo; tudi med prodajalci so se nepoštenjaki pokazali. Izvrstno in zanesljivo blago dobiš pri g. Pahnerju v Mariboru po 24 novčičev kilo, ali pa pri okrajnem zastopu menda za 22 kr. in nekaj poštne. Bolj ko je galica temnomodra, boljša je; bele ali svetle pa ne kupuj! Zdaj pa si nanosi polovnjak čiste vode, vzami 4 kile galice, deni jo v vrečo ali žakeljček ter ga obesi na površje vode, da nekoliko ven iz vode gleda; čez noč se ti bo tvarina razstopila in vreča bo prazna do nekaj peska. Ako pa čakati ne utegneš, moraš galico zdrobiti, v vrečo vodo vsipati in mešati v piskru. Zdaj vzami 5—7 kil ugašenega apna ali pa 3 kile živega apna, dobro ga precedi na capi ali cedilu iz drota, ter to mleko vlij v polovnjak, kamor si tudi raztopljeno galico vsipal, vse dobro premešaj in si škropilnico napolni, pa hajdi v gorico škropit!

Škropilnice so različno ustrojene. V vsakem mestu so taki ustrojitelji, pa njihovo delo ni enako porabno. Zdi se mi, najboljšo robo ima gosp. Fiebiger, kotlar v Mariboru, za 12 goldinarjev in še nižje, ki tvarino na drobno razprši, kar je pri škropitvi poglavitno. Škropec bodi borno oblečen, ker se boš ogrdil; vzami škropilnico na ramo ter vsak trs okoli in okoli dobro porosi. Ako se sled dobro ne vidi, prideni še nekaj več apna. Tekočino v sodu in puti pa moraš večkrat zmešati ali

stresti, da se ti ne zgošči. — Tako delaj celi dan, in gospodar ti bo dal 30—40 krajcarjev plačila, v jeseni pa ga še bosta skupaj pila. Prvokrat škropi okoli 15—20. maja; drugokrat pa ob Aninem; tretjič pa brž po Veliki maši, ker bi že utegnilo listje biti bolno konec avgusta in bi škropitev ne hasnila. Pa dvakratno škropljenje za razvoj rozge in grozda zadostuje. Množina tvarine je odvisna od gošče in rasti lesa; vendar potroškov se bati ne smeš, ker dobra kapljica ti bo vse to povrnila; saj vsak kupec bara, če je škropljeno ali ne, še predno ga okusi ali vidi. Hvala Bogu, moramo reči, da je ljudem to zdravilo pokazal. Ne bilo bi trsa več na Štajarskem brez tega vraštva. Kdor ga rabiti neče, si je sam kriv svoje nesreče. Za zoritev grozda je spodnje listje najpotrebnejše, zato moraš tudi paziti, da prvokrat v pravi dobi škropiš, predno je perje okuženo; drugo škropljenje hasne bolj rozgi, da se ložje razvija. Po vsakem škropljenju na večer puto dobro umij, in po zadnjem delu jo še celo z oljem namaži in prebarvaj, da ti črez zimo ne zarjavi. Tako boš škropilnico dolgo ohranil in vsako leto kakti z novo v gorico došel; drugače pa bo v štirih letih luknjičasta postala.

Še mnogotere druge uime so, ki nam kvarijo trsno listje naših goric: toča, hrošč, zasukač, koza in svinje. Prvih nas naj ljubi Bog obvaruje; poslednjih pa viničar v gorico ne puščaj!

2. Na rozgi. Trs jako bujno raste; v dobri zemlji rozga na brajdah zraste za 2 do 5 m. Dokler je zelena ali v rasti, ne zapazimo ravno bolezní ali uime na njej; pač pa ko škornja rjava postane ali ko začne zoreti, tedaj se prikažejo tudi bolezní, ki trsu več ali manj škodujejo. Tako postavim prvič: Palež. Leta 1888. nam je uima trse pokvarila, rozge in očesca umorila; zato so se vse grobanice slabo obnesle; palež, zgor ali črni smod je bil tega kriv. To uimo trsa nam je »Kmetovalec« popisal 1894 št. 13, ko pravi: »Črni palež lahko uniči celi vinograd in ga oškoduje za več let; napada listje, vilice, vršičke, pozneje tudi grozdje, ko napravlja male rjave pike, katere se vedno širijo, list

pa se zvije kakti ožgan; enako se godi z lesom, ki postane osmojen. Toplota in mokrota mu dobro ugaja; tudi v nižavah se rajši zdržava, kakor v višavah, pod streho si redko kdaj upa. Opaljene rozge je dobro jeseni porezati; ostale mladike pomazi meseca februarja ali

marcija — po rezi — z gobo, pomočeno v tekočino: 100 litrov vode in 40 gramov zelene galice (železnega vitriola).«

Druga uima, ki trs ali rozgo uniči, je goba, ki se na rozgi pri zemlji pokaže in je začetkoma bela, pozneje rjava, ob koncu pa črna; trs hira in odprhni. Ker ta bolezen iz mokrote nastane, je treba od trsa grabe napeljati, da voda ne zastaja; ali pa ilavico s peščenato zemljo zmešaj, da deževnica zgine in odteka. Mnogotere uime bi trsa ne našle, ako bi gospodar jeseni rozge položil in z zemljo pokril. Kar pa pri celi gorici nečeš ali ne utegneš, stori konči pri mladenčih ali enoletnih ključih. Vzami pred snegom motiko, ter trse okoplji ali ogrni kakor krompir, da jih uime ovaruješ. Tako stori tudi pri drugih trsah v nižavi, kjer ti



Slika 1.

vsako leto pozebejo; saj tako se ogerske gorice črez zimo okovarijo. Še mnogotere druge uime s pogubo trsu pretijo, pa jih iz misli pustimo ter omenjamo samo največjo uimo gorice, ki nam trs uničiti hoče.

3. Na koreninah trsa. — Nekedaj so krvočni Turki strah delali po naših deželah, morili ljudi,

žgali hiše, njive pomandrani, vinograde opustošili; sedanja čas pa vse trepeče pred malo, komaj vidno stvarco, ki ljudi v nadlogo in siromaštvo spravlja, jim najboljši pridelek uničuje, in gorice v pustine in golečine spremi-  
nja: trsna uška (*Fylloxera vastatrix*) je ta strašna živalca, katero si hočemo nekoliko ogledati; in sicer:

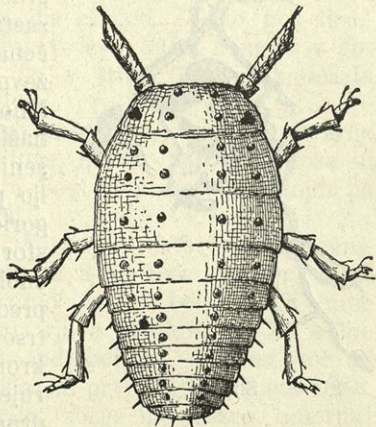


Slika 2.

ali misliš od laziti; ali menda od: lau. Učenjaki so trsno uš naimenovali *fylloxera vastatrix*, po volji profesorja Planhona, ki jo je leta 1868. prvi našel. Fyllon = list; xeraino = posušiti, *vastatrix* = upuščaviteljca: listosušna upuščaviteljca. Mi pa jo imenujmo: uška, dokler za to grozno stvar lepšega imena ne najdemo, ali dokler ne izgine ta grda ameriška pritepenka.

b) Trsna uš ima podobo drugih ušic, katere živijo na cvetlicah, živini ali na človeku. Ona je sila majhna žuželka, ki na koreninah trsa čepi in sok iz njih žuža ali srka

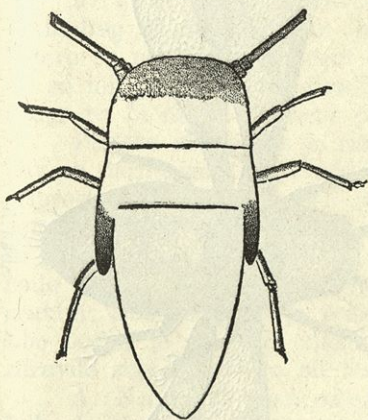
po štirih cevih ali ščetinastih rilcih, katere v škornjo vpiči, da ta oteče in zagnije; celi trs pa se posuši (slika 1). Kadar pičalnikov ali rilcev ne rabi na lazi, vloži jih v žleb ali vtok na trebuhu, da se ji ne zlomijo (slika 2).



Slika 3.

Uška pa naglo raste (slika 3) in se večkrat preliči (slika 4), predno se zlijja in muha postane, ter letance dobi: ušenka (Lausfliege) imenovana (slika 5.) Ta za meter daleč zletava, pa zopet na listje poseda, kjer zleže dnevoma 2—3 samorodne gnide (slika 6); ali skoz 10 do 11 dnij po 30 do 50 gnid; črez 14 dnij se iz drobnejših rudečkastih gnid izležejo oniči, in iz debelejših žoltih pa onice. Zdaj zlezejo dvojice na staro rozgo, se spolovijo in črez 3—4 dni zleže onica edino večjo gnido za skorjo, kjer je skoz zimo skrita, dokler je pomla-

dansko solnce sušca ne oživi; potem leze, kakor mlada uška na korenino. Tam zopet pije in se samorodno plodi. Vsaka uška zleže na dan 3—4 gnide, ki v toplem vremenu črez 12 dnij razpočijo, v vročem že 4—5 dnij ter izležejo samorodne, brez oniča plodne uške, ki do 6—8 roda ležejo samorodne gnide. Po tem načinu se uška v naših krajih plodi; v toplejših deželah ima svojo zalego na listju, kjer ji je ložje do ži-



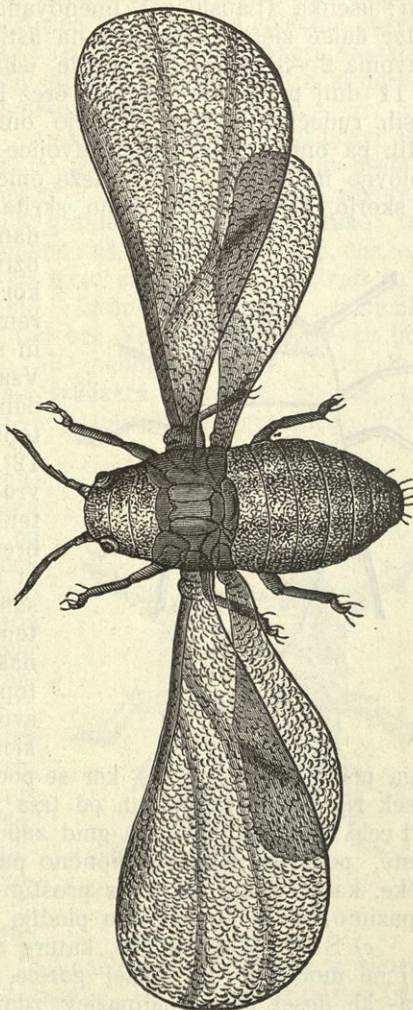
Slika 4.

vega priti, kakor pri nas, ker se pod zemljo skrije, skozi pesek rije in po koreninah od trsa na trs zleze in povsod celo vrsto samorodnih gnid zapusti, ki so sprva belkaste, pozneje žoltkaste, končno pa rjave, vendar drobničke, kakor prah, da jih s prostim očesom le komaj zapazimo, ki se pa čudežno plodijo ter naredijo:

c) Škoda velikansko, katere nikakor prav preceiniti ne moremo. Le poglej gorice, ki so nekdam stale dva- ali deset tisoč goldinarjev, zdaj so sirote brez veljave in kupca! In takih goličav je nezmerno po svetu; žaliče! tudi že pri nas preobilno. Ako še vrhu tega po-

mislimo, da se je nekdanj za 1300 milijonov goldinarjev vina prodajalo, kar se je zdaj po uški zelo skrčilo, bomo nekoliko precenili grozno škodo te nesrečne trtosušnice. Lepo Krajno je ta uška uničila, in le z velikim trudom in nezmernimi stroški se razcveta v svojo prvotno slavo. Pa še Bog vé, če bo delo imelo — zaželjen obstanek! Krasne Haloze, kinč božjega ustvarjenja — kažejo gola rebra in žalostno lice. Ljudje so obupni postali, komaj se uborno preživijo, ter mislijo na izselitev.

»Kaj še boste gorice obdelavali, mi poreče otožen mejaš, ko vidi vejnik voziti k mojim goricam. Vse je zastonj, proč smo vsi!« — In ta poparjenost je še bolj kriva, da ljudje roke križem



Slika 5.



Slika 6.

držijo, vinogradov dobro več ne obdelujejo, da jih uška še ložje ugonobi. Neki



prijatelj mi piše: »Trtna uš v naši župniji — Makolah — še ni konstatirana, pa veliko goric — po višavah — je že zapuščenih. Moje prepričanje je: da trtna uš ni toliko nevarna, kakor lenoba in nemarščina ljudij, ki bi radi le samo mnogo brali, delali pa nič. Marljivo grobati in dobro zalagati je treba.« — Zapuščeno živinče dobi uši, in ravno tako zanemarjen človek je poln grdobe, ki ga celo lahko ujé, če se ne snaži in zdravila ne rabi. Tako bodo menda snažno obdelane in dobro zalagane gorice zdržale proti nesrečni uški,\*) posebno, ako bi še kdo znašel zoper njo:

d) **Vraštvo** ali zdravilo trsa ušivega. Čudežno! Ljubi Bog je zoper vsako bolezen pripravil zdravilo, katero so pa modri in učeni ljudje še le morali izumiti, ali so bili po natori ali živalih napeljani; zoper to nesnago pa bi ne bilo nobene pomoči ali vraštva?

Pariška akademija je razpostavila tristo tisoč frankov za darilo izdatne in porabne znajdbe. Ves učeni in priprosti svet si glavo beli in možgane brusi; veliko sort vraštva se je že na beli dan narodilo; pa dozdej še je vse slabo in neporabno. Tudi moje besede ti naj bodo bolj v zabavo, kakor pa uški na smrt. Jaz pa pravim: Dobri Bog, ki je poškodnico ustvaril ljudem za šibo božjo, je dal tudi neko natorno in čreznatorno zdravilo zoper filoksero ali trsno uško.

A. **Natorni pomoček**. — Mnogo je takih žuželk, ki živijo na drugih telesih, iz katerih sok ali kri pijejo. Med tako hišno nesnago štejemo: stenice; ušce, ki v nosu živijo; srab, ki med prsti grize; klošč in uš, ki prebiva na človeku, živini in na rožicah — v posebnih oblikah. Zoper te poslednje žuželke so ljudje znašli vraštvo, ki bi morda utegnilo tudi trsno uško umoriti.

Stenice odpravimo: Med apneno vodo primešaj trpentinovca in pomaži tisto mesto ali gnezdo, pa nobene ne boš več videl. Ušce v nosu, ki je ves otečen in ranjen, odpravimo s svinsko scalnico ali pa homeopatično s Hepar sulphuris t. j. žveplena jetra v teko-

---

\*) Dokazano je, da je trtna uš najboljše obdelane vinograde prav tako uničila, kakor najslabše. Op. pr.

čini; ravno isto zdravilo umori srabe. Ušce rožne prežene že tobaka dim sam; pepel ali žverca jih umori v dveh minotah.

Uši na živini morijo s tobakom, ali pa tudi po naslednjem zdravilu, katero mi je neki posestnik povedal: Kupil sem kravo, bila je vsa ušiva. Kakor grozdi na dlaki so se je uši držale, pa jih ni bilo mogoče odpraviti; vidoma je hirala. Zdaj pa je gospodinja skuhalala pisker fižole, je vodo ocedila; skuha je bila navadno slana. Prilijem osmino litra petrolja ali skalnine; s krtačo vso kravo zmijem: uši so črez teden vse mrtve; krava se je zmisila, in dobro redila. Črva v lesu in drevesu umori petrolej za vselej. Črva v zobu umori dim od čebuljevega zrna; tudi Kreozot; temu enako smrdljiv karbolinej prežene podgano in drugi mrčes od hrama.

Uši na človeku ali v obleki so grda nadloga, ki se težko odpravijo. V lekarni je maža živega srebra — Mercurius vivus, ki jih pomori, ako ne odlazijo. Najboljše pa je to-le: Neka stara babela, od kapi zadeta, leži leto in dan brez pomoči in postrežbe. Bila je nesnage polna, vsa ranjena in živa. Neka tuja deklina se je usmili, pride ji streč. Krastavo in vso živo glavo ji trikrat umije s petroljem: in živali so bile proč, rane pa so zacelile.

Te nemarnosti, dragi bralec, ti pa zarad tega naštevam, ker mislim, da eno ali drugo teh sredstev bi utegnilo biti vraštvo tudi zoper trsno uško, ki je svojim omenjenim sorodnicam zelo podobna po obliki in živežu, posebno ušcam rožnim. — Kar mene zadeva bom storil to: Brž ko zasledim uško, bom naročil v polovnjak vode, gnojšnice, soli, petrolja, tobaka, menda še karbolineja zmešati. Pri prvi kopi bomo trs globoko odkopali in z mokro capo one zmesi podrgali. Ravno tako bomo trs nad zemljo meseca julija pomazali, ko se uške selijo na korenine. Kjer pa bomo gnezdo v gorici zapazili, bomo vso zemljo premesili z ono tekočino. — Kaj boš pa ti storil?

Učeni naravopisec Šubert govori o trsni uški ter jo kaže kakti žuželko in metulja, pa pristavi, da jo bo

premog premagal.\*) In res! V tistih krajih, kjer se premog nahaja in koplje, še te uime v vinogradih nimajo. — Kleče se imenujejo gorice v Studenicah za Bočem. Ondi »knapi« že čez 30 let kopljejo premog. In to so ti čudežni ljudje: črnega lica, pa belega srca. Teh črnih možev smo se otroci bali, pa bojda tudi trsna uška se jih boji; v celih Klečah še namreč ene filoksere našli niso; kajti zemlja ima črni lapor ali premog, ki ji brž ne ugaja; saj preko Boča, kjer je apnenec, je že vse ujela. — Duh premoga je podoben smradu petroleja, karbolineja. Kje pa bi se neki dobil prah ali pepel premoga? Menda v Trbovljah, Celju, Grižah, Skalah! Radi bi poskusili, če bi ne bilo predrago.\*\*\*) — Saj pregovor pravi: Pomagaj si sam in Bog ti bo pomagal! Torej poleg natornega pomočka zoper uško imamo še:

B. Čreznatorno ali božje vraštvo: namreč molitev. Ali se ti to morda smešno in abotno zdi? Beri sv. pismo, kar ti je itak znano. — Egiptovski kralj Faraon je bil namreč zelo hudoben in trdosrčen ajd, ki je Jude grozno mučil in od Boga odvrčal. Zato so prišle od Boga čez ves Egipt silovite nadloge ali kazni božje, katerih le eno naj tukaj omenim, namreč nadlogo komarjev in muh, katere so tako le nastale: Stegnil je Aron roko, držal palico in je udaril po prahu zemlje, in bilo je komarjev po ljudeh in po živini. Ves prah po tleh se je spremenil v komarje po vsej egiptovski deželi. In prišlo je silno veliko muh v hiše Faraona in njegovih služabnikov in po vsej egiptovski deželi; in bila je zemlja pokažena od teh muh. Ko pa kralj Faraon hinavsko obeča poboljšanje, vzame Mojzes čudežno palico, udari po zemlji, ter je odvzel muhe, da nobena ni ostala. (2. Mojz. 8.) Ta čudežna Aronova palica, ki nadloge in šibo božjo od nas preganja, je sv. molitev; saj Sin božji sam pravi: »Resnično, resnično vam povem: Ako boste Očeta kaj prosili v mojem imenu, dal vam bode«. Teh mislij, tega nauka in prepričanja je sv. katol. cerkev vselej bila in tudi vselej

---

\*) Šubertova teorija je samo optimistična. Ured. „Sl. Gosp.“

\*\*\*) Škoda za delo in denar!

Ured. „Sl. Gosp.“

bo: da namreč molitev odvrča nadloge in šibo božjo Privrelo je sovražnih Turkov res obilno kakor muh in komarjev; ali jih ni ravno molitev, in sicer molitev sv. rožnega venca odvrnila? Zato dobra mati sv. katol. cerkev priporoča in rabi molitev zoper vsako uimo. Pri obhodih na Telovo ali tudi navadne nedelje se rabijo molitve: Z nebeškim blagoslovom bodi blagoslovljen, začuvan in obvarovan ta kraj, in vsi njegovi stanovniki, pa tudi njive in zemlje sad. In v dolgi molitvi pri štrtem blagoslovu prosimo Boga za odvrnitev vsake uime, naj že pride od vode, oblakov, groma in bliska; in to opravilo sklenemo s prošnjo: Vsega zlega reši nas, o Gospod!

Pa še celo posebej za odvrnitev uime vinskih goric moli sv. cerkev pri blagoslovu vina v god sv. apostola Janeza, ko prosi Boga za pokončanje strupene golazni in škodljivih živalic: Kače, pošastij, modrosa, krastavice, škorpijona, kuščarja, morskega volka in drugih poškodnic — peronospore in filoksere ali trsne uške.

Stari pobožni ljudje so radi molili; moj pokojni oče so šli na polje, mi je pravil neki star možak, in ko so po njivah ali goricah in travnikih hodili in gledali, molili so čislo ali tudi Marijine litanije, katere so znali na pamet. Zato so stari časi bili večkrat zlati časi, polni sreče in blagoslova božjega. Njive so bile rodne, travniki so bili donosni, vinogradi niso poznali sedanje uime, katera je tukaj popisana.

Tako se bomo morali mi k Bogu obrniti za pomoč zoper to grozno uimo gorice: začeti bomo morali skrbno delati v goricah, pa tudi pobožno moliti.\*)

Kdor hoče živeti,  
Gorice imeti:  
Naj dela veselo,  
In moli naj zmes,  
Ker prazno je delo  
Brez blagra z nebes!

---

\*) Bog je tudi dal ameriške trte, ki se ustavljajo trtni uški.  
Uredn. „Sl. Gosp.“

## Plevel gorice.

Kralj Salomon piše: »Šel sem črez njivo lenega človeka in skozi vinograd neumnega moža; in glej, vse je bilo polno kopriv, in trnje je pokrivalo njegovo površino, in kamnata ograja je bila podrena. Ko sem to videl, sem si k srcu vzel in iz izgleda sem si nauk posnel.« (Preg. 24, 30—32). Da je pa to božja beseda, to je znano vsakemu kristjanu. Njiva je naša duša; rožice krščanskih čednostij in jeklena pšenica dobrih del bi morala rasti na nji; pa se le mnogokrat zgodi, da je polna različnega dračja ali plevela. Pa tudi v besednem pomenu se ove vrste uresničujejo nad njivo lenuha in nad vinogradom neumneža.

Vzamimo za danes samo vinograd, ne samo neumnega moža, temuč sploh vsako gorico in jo prehodimo. Kaj pa bomo našli v nji? Odkar je grozna uima prišla črez vinograde, se v njih nahaja vse, samo trs ne. Ljudje bi radi vse v vinogradu imeli: vrt, njivo, pašnik, sadnik, goščo; tako da vse škodljive in neškodljive rastline v njem najdeš. Tu raste muhič, kostreba, srakonoga in pernica. Tam se steza slak, mežnarca, tirolka, fižola, repica, redkvica, solnčnica, praprot, tobak, ajdna, koruza, murke, solata, krompir, lorbek, buče, breskve, jabolane, česen, čebul, majaron in mak, kar vse v gorico ne spada, in je le dračje ali plevel vinograda, ki se naj iztrebi. Katero teh bi danes prečnila?

Ti si prijatelj tobaka, menda si želiš o tej rastlini kaj pohvaljnega in lepega slišati; pa ker je to prepovedana zel, ti je ne morem priporočevalno opisovati. Med naštetim plevelom gorice pa sta dve rastlini v goricah, ki sta jako koristni, ako na primernem prostoru rasteta, pa ne v vinogradu, namreč buča in solnčnica.

1. Buča (tikev) ima svojo domovino menda v Ninivah, kjer je prerok Jona v senci one rastline počival. Torej je ta zel že davno znana; pa si tudi zasluži spoštovanja in obilne zasaje, ker je menda najunosnejša rastlina, kar jih kmet ali gospodinja goji. Vsaka betvica buče se dobro porabi za živali in člo-

veka. Zelišče te rastline živina rada uživa, posebno če je kuhano in dobro zameteno. Posušiti se ne dá, tudi rado pozebe. Znano lepi žolti cvet je kavarna ali priljubljen kraj za čebelice, kjer se meda napijejo in voska najejo. Pecelj ali kocen mati zažgejo, ter napravijo pepel ali štupo za rane in kraste grizavi deci.

Sad ali buča sama pa je znano koristna. Na mleku kuhana daje dobro kašo ali se rabi med sirom za gubanice. Pripravi se kakor repa dobra, okisana jed, katero mestna gospoda rada uživa in ljubi — zato jo »cesarka repa« imenuje. So pa tudi buče tečna krma za vsako živino skoro: konji jih radi hrustajo, goved jih slastno gloda, posebno pa so všeče pitancem, ki po njih dobijo gladko kožo in debel »špeh«. Buče se tudi lahko prodajo, cele ali iztrebljene po 2—4 novčiče za komad. Grajščina Ravnišče ali Ebensfeld jih na vozove proda vsako leto; tudi Strnišče ali Sternthal jih popotnikom kaže obilno.

Največjo vrednost pa ima jedro ali seme, imenujemo ga tudi bučnice. To jederče se po nekod uživa s kruhom in na pogači. V celjskih okolicah si ga ponekod luščijo in jedo, drugi ga dajejo svinjam. Jako je zdravilno zoper zatiko ali zaprto črevo in zoper grozno trakuljo. Kaj je to? — Položi na mizo 100 bučnic zaporedoma, tako, da se prva druge drži, ali jih zašij, tedaj dobiš podobo trakulje, dolge gliste, ki v človeku živi ter mu grozne bolečine dela, dokler ga ne umori, če je ne prežene ali ne umori. Bučnice ali tako olje jo prežene, primešano med sok čebulja in slanik (haring). Še luščinje se zmelje za zamet svinjam, pa nekoliko ovsa prideni.

Izluščeno jederče daje jako okusno in zdravo olje. V Framu imamo štiri oljarnice ali žmike za olje, pa še nekokrat težko prideš na vrsto; dela se olje od Svečnice do Trojičkega. Lani je bilo jako mastno leto; našmikali smo 260 polovnjakov olja, katerega je liter stal najmanje 60 kr., kar znese 44.148 goldinarjev, kateri se niso v Trst na sprehod peljali za slabo laško olje, temuč so lepo doma ostali, večinoma na Ptujskem polju. Gotovo so tudi druge oljarnice v Rušah, Ptuj, Sv.

Vidu, Slov. Bistrici, Ločah enak lep promet imele deželi na korist in ubogemu kmetiču na hasen, ki mu ni bilo treba za olje novca šteti, pa je vendar imel v vročem poletju prav dobro solato. To olje se dá tudi ohraniti na drugo leto, ako ga imaš na hladnem, posebno ako ga še malo osoliš, pa enkrat pretočiš. Nekateri neizluščeno seme shranijo na več let, kar ga letos ne potrebujejo. Hrvati razpošiljajo cele povoze bučnic na Nemško in Turško, kjer jih namesto orehov porabijo. Skoro bi še bili pozabili na prge, ki zopet veliko koristijo ali za klajo ali za prodajo. Vagan jederčja daje 18 litrov olja in pa 15 prg ali pogač, ki se po 5 kr. prodajejo.

2. Solnčnica. Slovenci radi vsako cvetlico imenujejo solnčnico, katerakoli ima žolt cvet in pa široko ploščo, ki se za solncem obrača. Taka solnčnica je v rani spomladi Tragopogon pratense, Boksbart; ki se vedno suče za solncem, zvečer pa glavico nagne k počinku. Taka je nežna rožica Helianthemum vulgare, ki v poletnem času na solčnih bregih cvete, da si jo babcice nabirajo za neko mazilo za strene ude ali kosti. Sploh pa solnčnico imenujemo tisto cvetlico Helianthus annuus, ki raste na njivi, v vrtu, v vinogradu in povsod, vendar v različni obliki. Gospod Jeglič je na framski razstavi eno priobčil, ki je imela ploščo, skoro pol metra široko; rastla je na kompostu. Kakor plevel zraste ta cvetlica za pedenj ali pol metra visoko. »Slovenski Gospodar« nam jo je lani opisal in priporočil, kar sem takoj storil in jo zasadil z najboljšim uspehom; zato jo tukaj zopet le kratko omenim. Iz vinograda jo iztrebi, na njivi pa jo goji po naslednjem načinu! Kadar si krompir posadila, vzami malo motkico, pa locanjico semena solnčničnega; stopaj po razgonu, mahaj na desno in levo, ter v vsako jamico vloži eno ali dve zrni za meter narazno; in tako po vsem krompirišču, ali menda še tudi med koruzo nekoliko. Pri okapanju in ogrebanju pa je treba paziti, da te rastline ne podsekaš; in dobro storiš, ako jo nekoliko osiplješ po načinu koruze, da je veter ne podere. Tako ti bode do našala na dobri njivi precej koristi. 1. Imela boš celo

leto tečno hrano za svinje, katero ti to perje daje; samo ne česaj ga, temuč porezi, da stebila ne raniš; tudi panoge porezi, in le zgornje veje s poglavitno rožo pusti. 2. Steblo ti služi za rajico, po katerem se ovija stezavka, fižola, ki je poleg smeš nasaditi. 3. Plošča, ali glavica, kuhana je mastna krma za svinje v jeseni, ki se pa dá tudi posušiti za zimo. Pridene se namreč teh nekoliko med drugo »špuro« za zamet. 4. Tičice, tvoje pevčice, bodo imele sladek žir; tudi v hudi zimi jim ga nastavljaš, ko jih je toliko lepo gledati. 5. Zrno se izmelje iz posušenih plošč, se dobro presuši, opše ali izlušči, ter porabi za najboljše olje, katerega Rusi za pol milijona goldinarjev in še več nažmikajo in prodajo. 6. Steblo je trdo ali leseno, se porabi v slabih krajih za kurila, pri nas pa lahko za kompost. 7. Cvetka daje zdravilo zoper hudo mrzlico.

Vsak plevel se mora konec avgusta ali začetkoma septembra iz gorice odpraviti, da grozdju ne dela sence, in da ob branju ložje jagode poberemo. Kjer plevela v vinogradu ni, bo grozdje zdravo ostalo. Plevel se enkrat ali dvakrat podkaša, ter ga iz gorice iznosimo na vratnik, ker se posuši, ter za kravo shrani. Na kolje ga natikati, ne svetujemo, ker veter še tedaj lahko več kvara naredi. Najboljši plevel je srakonoga, ki daje sladko in tečno krmo.



### Cepitev goric.

Rimski pesniki preslavljajo prve, zlate čase, ko so ljudje živeli v popolni prostosti in bili zadovoljni z vsem, kar jim dobra mati narava podarila, brez obdelovanja ali truda — »fraga legebant« — jagode so nabirali in zobali. Sčasoma pa so ljudje zbirljivi postali; prirojena priprostost je zginila, nastopila pa omika in napredek. Zdaj jim jagode in lesnike niso bile več povoljne; moralo je kaj žlahtnejšega biti. Zato so si začeli domišljevati, kako bi lesne divjake spremenili v krasne jable. In sam Bog vé, kateri je bil prvi posestnik, ki



je požlahtnjeno jabelko pojedel namesto lesnike. Toliko pa je gotovo, da požlahtnjenje je jako starodavno, če tudi ga nekateri Slovenci še zdaj premalo obrajtajo.

Ko se je pa cepitev dreves prav dobro obnašala, so že stari ljudje jeli tudi trse cepiti, naj bi jim požlahtnjena gorica več in slajšega sadu rodila. Posebno pa v sedanji dobi goričke smrti in uime se velikokrat priporoča ali naroča, naj gorice cepimo. Zato ti, dragi mejaš, mislim danes kratko omeniti cepitev gorice.

1. Katere sorte so za cepitev? Navadno raste v eni gorici trsovje različnih sort; vinogradi z enojnim nasadom so brž prav redki, kar je dobro tudi zato, ker v enem letu rodi ta, v drugem pa druga sorta, in tako vselej nekoliko nabereemo. Med mnogimi sortami pa so nekatere prav slabe in nerodovitne. Nekdaj smo take sorte krčili, kar pa ni bilo modro; zdaj ko cepitev poznamo, jih požlahtnimo. Taka sorta je zelenika, ki je divja in malo rodovitna, pa še tisti grozdi so pozni in drobičke jagode. Raste pa čudežno rada in požene obilne in dolge rozge, kakor da bi že sama prosila za cepitev. Ne posekaj je, daj ji žlahtno srce, pa ti bo rodila dobro kapljico, posebno ker se je uška rada ne loti. Debela zelenika je veliko vredna, ker je rodna, in ima velike grozde; vino je pa trpko, sicer zdravo, pa še le v sodu tretje leto dozori; za kupca je vedno: »reš«. Zato pravim, bi kazalo zeleniko vso požlahtniti, če je še kaj v gorici imaš. Tako namesto čvičkarja dobiš sladko vince.

Druga sorta za cepitev je črnina drobna ali osipana, ki malokdaj rodi in dozori. Navadno nastavi lepe kavrnke, ko bi pa imel trgati, je celo gola. V petih letih morda enkrat obrodi; pa še tedaj ti vino skvari, ker mu daje visoko barvo, rjavo lice, katerega se kupec in pivec bojita. Taka rdečina ima sicer v sebi obilno čresla, in jo je dobro med mehko vino zmešati, da mu daje stalnost ali trpežnost. Vendar ako je trs sposoben ali ne prestar, ga do poslednjega precepi; namesto opuljene vrane na sepu boš imel dobro natrkan zlat grozd.

Tretja sorta za cepitev je pa: amerikanec. To je namreč celo divja vinika brez grozdja; pa bujno

raste; njegov sok je uški zopern. Ako hočemo na njem grozdje imeti, moramo mu našo rozgo vcepiti.

2. Način cepitve. Moram ti takoj začetkoma povedati, da so nekdanj najučenejši strokovnjaki bili zoper to cepitev. Tako se je slavni Getej nekdanj celo zavržno izrazil proti cepitvi gorice, pa mendale zato, ker se je po slabem načinu cepilo in dosledno malo ali nič ni doseglo — delo brez hasni, draga igrača. Odkar se je pa našel dober način cepitve, nam jo vsi učenjaki priporočujejo. Ta način pa je — dvojni: stari in novi.

a) Stari način cepitve je tisti, po katerem so se drevesa cepila, in so ga v gorico prenesli, tako da se trsi zdaj cepijo: 1. v razklad. Izberi si trs, katerega misliš precepiti ali požlahtniti; odkoplji ga za pedenj. Ako vidiš, da je korenina mlada, zdrava, močna, tedaj trs za tri prste pod zemljo vpošev odžagaj, gladko prirezi; potem ga razkolji skozi ali do polovice; vtakni prirezan cepič v razkolj, z ličjem povezi in z ilom zamaži. Zdaj zemljo zagrni in kolek pristavi. To že slobodno konec marcija delaš. Pa ti nisem porok, če ti jih bo med 100 dvajset rastlo. Iz korena pa bode mladika zopet pognala za poletno cepitev. — 2. Cepi v naklad. Odrezi gladko reznik, na eni strani mu tudi gladko odrezi za nohet na dolgo skorjo, priredi cepič z malim kljunom ter ga na reznik nasadi na gladko odrezani strani tako, da se reznik in cepič pokrijeta; ali pa odrezi reznik po dolgem navzgor, enako debeli cepič pa po dolgem navzdol ter jih lepo naloži, da se odrezani strani v eno celoto strinjata. To z ličjem dobro povezi, z ilom lepo zamaži in vse z mahom obezi, da ložje trsu mokroto ohrani. To delo se opravlja aprila in tudi početkom maja; cepiči morajo biti že februarija, marcija rezani, sicer so preveč odgnali. Ta cepitev se pri drevesih rada prime, pri trsu pa le, ako je prav in dobro izpeljana.

Divjake cepimo 3. za kožo, t. j. kadar so že muževni, jim odrežemo steblo povprek, površino ogledimo, priredimo cepič z répekom, ki ga stebelu po noževi črti za skorjo potisnemo. To zamažemo in s capo povežemo. To ceplenje pri trsu ni v rabi in ni tudi pri

trsu lahko izpeljivo, prav pa koristni za sadno in drugo drevje.

Štrti način cepitve je: 4. na oko, ki se posebno pri rožah rabi. Poišče se na divjaku primerno gladko mesto ter se po navadnem načinu koža razpara in z nožekom nekoliko od lesa odlušči. Zdaj se žlahtno oko primerno priredi in v to jamico vloži ter rahlo poveže. Tako se drevesa in rože cepijo v avgustu z najboljšim uspehom; pa pri trsu veselja učakali ne bomo; kajti mnogoletne skušnje so pokazale, da ti stari načini cepitve za gorico ne sodijo. In modrim ljudem se je posrečilo iznajti novo in boljšo cepitev, ki se navadno imenuje: *b) cepitev na zeleno*. Kar se nam je prej smešno in nemogoče dozdevalo, kako bi namreč tako rahla reč, kakor je trsova mladika, še mogla rasti, ko je odrezana in drugam privezana, to je zdaj pred svetom spričana, vesela resnica. Zeleno cepljenje jo bilo na Ogerškem in drugaj že od nekdanj znano, rabili so je v drugi obliki in v manji meri, nego zdaj. In le kar strmimo in čudimo se, ko vidimo, da cepitev na zeleno se najrajši prime. Kar je bil na Borlu dvakrat poduk zelenčkanja, so nekateri viničarji žaliče, prepozno to delo posnemali, ki se je sicer lepo zarastlo, pa ni dozorelo. Še celo ženske roke so pokazale veliko spretnost, ki so na dan po 50 trsov na zeleno precepile, in je vse rastlo.

Zelenčkanje ali cepitev na zeleno se pa vrši po naslednjem načinu in navodu.

Drugi teden meseca maja, sploh, kadar so mladike dovolj dolge, in ko je tri dni bilo zaporedoma 17°R. toplo vreme, moramo začeti cepitev na zeleno. Zato si že prej pripravimo poveznih trakov iz volne ali pa iz elastike, ki se kupijo v prodajalnici g. Berdajsa v Mariboru. Tudi si določimo trse in cepiče. Eden ali dva dni pred zelenčkanjem si nož nabrusi ali kupi, ki se pri nožarju dobi, tudi si trse za ta namen pripravi, da gre delo potem ročno naprej, ali ti poseben težak pomaga. To pripravno delo obstoji v tem, da se vsa očesa in vsi postranski poganjki letošnjih mladik odrežejo ali poščipajo tako, da na vsej trti ostanejo samo listi in zelene mladike. Mesto cepljenja mora težak sam izbrati,

ki bo tem višje na trsu, čem pozneje cepiš. Pri tem delu so tri poglavitne reči: Oster nož, zvesta poveza in urne roke. Zelene mladike za cepiče se shranijo ali od inod prinesejo v mokrem mahu.

Cepi se najboljše v naklad ali doklado. Rozgo za cepitev vrezi vselej na sklepu ali kolenu za pol prsta navzgor, in že pripravljen cepič enake debelosti odrezi enako navzdol in odrezani strani tako vrhoma naloži, da se popolnoma pokrijeta ter ji brž z elastiko dobro povezi. Cepič naj vselej ima dve očesi, pa ne belega stržena, ker takrat je že prestar in za zelenčkanje nesposoben. Pri podlagi ne velja to znamenje, zato ker je tako globoko vrezati ne smemo. Ako se cepi v naklad, prereže se popolnoma, sploh je tudi na podlagi dobro, ozirati se na stanje stržena. Cepivno sposobnost mladike spoznamo na prepogibanju. Ako je mladika še celo mehka, takrat cepitev slabo zaraste; ako se pa že težje dá upogniti, je pa tudi slabo; zato je v sredi med mehkim in pretrdim delom mladike najboljše mesto za zelenčkanje. Na debelost mladike ni gledati. Ako so pa cepiči v primeri s podlago preslabi, je boljše cepiti za kožo, kar se mora tudi takrat storiti, če se ti je pregloboko zarezalo, da si prišel do belega stržena podlage. V vročini ne smemo cepiti.

Zelenčkanje se vrši do sredi junija; kar se pozneje cepi, ostane kilavo. Črez štiri dni po cepitvi na zeleno se morajo trsi pregledati, in na podlagi poščipati še morda zaostala očesa, ki so ozelenela. In to delo ponavljaj vsak teden pozneje, dokler nova mladika iz cepiča ne izraste za četrť metra. Ako to zanemariš, cepič zaostane ali se posuši. Nove rozge morajo vedno navpično privezane biti na kol z ličjem ali rafijo; cepljeno mesto pa povezi z elastiko, ako na spodnjem koncu začneš povijati navzgor, tedaj bo požlahtnjeno mesto na kolenu trdno in navskriž povezano, drugače se pa ne zaraste. Na zgornjem koncu napravi eno ali dve zanjki, da se poveza ne razpusti, dokler ne sprhni, ko je mesto že dobro zaraščeno. Vse roparske mladike moraš proti polamati, cepljeni vrh pa z galico škropiti proti rji, da nežna rozga lepo zeleni, raste in dobro

dozori. Jeseni, ko je les dozorel, listje pa odpadlo, moramo cepljeni trs pogrobat ali za spomladno grobanje v zemljo shraniti, da ne pozebe. Pri tem grobanju amerikanca mora cepljeno mesto nekoliko nad zemljo stati, ne pa pod zemljo; drugače bi se teh koreninic uška hitro lotila, in ves trud bi bil zastonj.

Najlepši nasledek cepitve bode ta, da bodo naši zdaj goli grički zopet veselo ozeleneli; ondi, kjer zdaj pastirji jagode pobirajo, bodo žlahtni trseki debelo grozdje rodili; ubožani kmetič bo na novo oživel in v gorici Boga hvalil; zlati časi obilne trgatve se bodo vrnili in mili čuriček bo svojo ljubeznivo pesmico zopet veselo prepeval ter vsi hribčki mu bodo mogočno zopet odmevali:

Že čriček prepeva,  
Ne more več spat;  
V trgatev veleva,  
Spet pojdemo brat.



### Cuvaj gorice.

Menda nobena stvar nima toliko sovražnikov ali prijateljev, kakor jih ima gorica: v vinograd vse sili. Vzami le poškodnice, opisane od Fr. Erjavca, ali škodljive rastline, opisane od g. prof. Cilenška; vsaka bi rada v gorici živela, rastla, cvetla. Res, od najmanjše živalice do mogočnega človeka, vse hlepi po grozdju ter želi vinogradničarju škodo delati. Zato so že stari narodi pazili na svoje gorice, so jih zavarovali in čuvali. Sredi vinograda so postavili visok stolp za čuvaja, ki je ondi prebival in zverino odganjal; okoli pa so obdali zid. To je povzel prerok Izaija v svoji pridigi, ko pravi: »Vinograd je imel moj ljubi vrhu tolstega griča. Ogradil ga je in kamenje po njem pobral, zasadil ga je žlahtno, na sredi njega je zazidal stolp«. (Iz. 5, 1—2).

To sicer ima duhovni pomen, kako bi naj človek svoj vinograd, neumrjočo dušo, varoval pred lisicami zvutih zapeljivcev, odstranil kamenje greha, postavil stolp

krščanske čuječnosti; vendar nas pa tudi v besednem pomenu uči: na gorice lepo paziti, oskrbeti jim čuvaja gorice.

1. Ograja je prvi čuvaj gorice. Že za oko je lepo, ako imaš svoj vinograd ograjen; sleherni popotnik te bo pohvalil, da si skrben gospodar. Ograjo si pa navadno napravimo iz soh in lat, kar je posebno za tiste kraje lahko, kjer je še les doma. Pozimi posekamo kostanj ali hrast, ki se je zrodil; ga prerežemo na primerno debele kose za 6—7 črevljev dolge; ga stešemo, spodaj opalimo, v têru namočimo, in v zemljo za dva sežnja narazno utrdimo. Potem te sohe preprežemo ali zvežemo z rantami ali pa drotom, žicami; pribijemo, oziroma privežemo za pedenj narazno kole in napeljamo rozge, pa ne preblizu drota. Taka ograja ni predraga, je trpežna in ti gorico dobro varuje pred živino in tudi pred nemarnimi ljudmi, ki v mokrem vremenu in v blatu radi stopijo raz navadni pot v vinograd ter vse pomandrajajo, trs in grozd. Je trpežna, ker traja 15—20 let in še več. Tudi na take brajde ali ograjo napeljani trseki so rodovitni. Torej, ako le spremoreš, oskrbi si tega čuvaja, napelji si ograjo okoli gorice.

2. Viničar je drugi varuh gorice; on stanuje blizu nje; jo vsak dan vidi in hodi po njej. Zato mora vse odpoditi in zabraniti, kar bi utegnilo v vinogradu škodo delati. Viničar mora na gorico paziti, kakti na svojo lastnino. To je dolžen po svoji vesti, in tudi postava ga na to veže, ko pravi § 12: »Viničar je dolžen gospodarja v vseh ukazih, ki se te službe tičejo, ubogati; proti njemu in njegovim ljudem se spoštvalno obnašati, in spodobno zadržati; nadalje je dolžen vsako škodo na polju in pohištvu naznaniti gospodarju in mora sploh vse svoje moči napenjati, da vsako škodo, posebno tisto po požaru, tatvini grozdja, sadja, krme, drv, stelje, orodja in drugih reči odvrta«. § 13: »Viničar je dolžen storjeno škodo, katero je on sam ali njegovi domačini ali posli zakrivili, ali katero je njegova živina na vinogradskem posestvu storila, povrniti po določbah državlanskega zakona«. § 15. »Zmikanje, tatvina grozdja, sadja, lesa, mladik ali živic, krme, stelje,

gnoja vsake vrste ima za krivega viničarja razun nasledkov, ki ga po splošnem kazenskem zakonu zadevajo, še tudi odstranitev iz službe takoj za seboj«. (Vin. buk.) Tako je tedaj višja oblast viničarja postavila za čuvaja gorice. Zato mora biti prav vesten, posebno ondi, kjer posestnik daleč proč prebiva, da morda leto in leto ne more dojeti gledat. Viničarji! Nikdar ne mislite: Da le jaz svoje plačilo dobim, drugo mene nič ne briga. Postava in vaša vest vas vežeta, da na gospodarjeve gorice lepo pazite; vi ste čuvaji vinograda.

3. Čuvaj gorice pa je tretjič gospodar sam, ki mora svoje oči povsodi imeti posebno na gorice lepo paziti, ker so drage in ker rodijo dobro kapljico. Kjer je tvoj zaklad, tam bo tudi tvoje srce, misli in oči. Dober gospodar mora pri vsakem goričkem delu biti navzoč, in še poleg delati, posebno pri rezi in kopi. Ne stoj oddaleč, ne nosi rok križem ali v žepu, ne puši smodke v senci, v pivnici ali skozi okno, bodi le v gorici pri težakih, izberi si primerno delo, samo da boš za čuvaja na delu. V gorici je vsako delo imenitno, ne sramuj se ga! Vzami škarnje, vinjek, žago, motiko, snaži, trgaj, če tudi gosposko suknjo nosiš. Težaki bodo imeli večje veselje in zvestobo pri delu. Pazi tudi na ljudi, da bodo lepo v redu delali; kdor dobro ne dela, mu daj prijazen poduk, opominj ali pa tudi odpust. Tudi na njihove pogovore pazi, da ne bodo grdo govorili ali pa kleli, kar vse nesrečo privleče čez gorice. Pazi na viničarijo, da ne bo jama gnusobe in spotike za druge ali za-te. Ne zlorabi svojih stanovnikov, bodi jim čuvaj njihove nedolžnosti in svojega poštenja, ki je najdražji zaklad, in sreča zate in tvojo hišo!

Gospodar, bodi pameten čuvaj svoje gorice; obišči jo vsakih 14 dni! Poglej po hramu, v gorici in okoli vinograda, bodi pošteno prijazen, pcedi kupico vina, in idi zopet pobožno domov, da boš pri molitvi in večerji zopet med svojo rodbino — brez sumničenja — ker je sv. nedelje večer!

4. Varuh čez gorice je pa četrtič še občinski čuvaj goriški. Po novi uredbi imajo občine velike oblasti ali pravice. One imajo delati red med razdra-

ženimi občani, morajo skrbeti za varstvo domačinov. Odborniki občine smejo po § 28. določiti osebe, ki morajo čuvati polje, njive, travnike, gošče, pa tudi gorice. Te pravice bi se vsi župani naj poslužili, in ondi, kjer čuriček prepeva ali so vinogradi, naj bi nastavili občinske čuvaje goric. To se pravi: ako bi posamezniki ne hoteli plačati, naj bi se čuvaji od občinskih naklad zdržavali.

Kjer so posestniki že modri, je povsod že čuvaj goric, ki ga posamezni vinogradničarji plačujejo, obč. župan pa izbere ali potrdi. Tako je okoli mest in trgov; ali vendar še premalo. Oddaljene gorice pa so prepuščene samopašni želji ponočnjakov in gladovnih popotnikov. Mnogokrat smo že namreč videli za potom zavržene ozobke, cele grozde negodne ležati ali druge reči in nemarnosti, ki prosijo za čuvaja goric. Gotovo bo pač vsak vinogradničar rad dal 30—50 novčičev, samo da take potrate ne vidi. Posebno hudo je na granici, kjer so gorice rodne in ponoči v nevarnosti; župani pa svojih občanov ne branijo. Oj strah je dober za male in velike ljudi! Ako dete misli, da ga morda čuvaj gleda, in bo prišel po-nj, ako popotnik vidi že samo znamenje čuvaja; pusti rumeni grozd pri miru, gre mimo, pa si misli: Ne smem!

5. Zastonj se trudijo čuvaji, pravi božji Duh, ki branijo mesto, ako Gospod ne pomaga. Da pač, vsi varuhi goric ste preslabi, ki ne morete nesreče zabraniti brez božje pomoči, brez božjega čuvaja. In ta peti, božji čuvaj gorice je preljubi sv. Urban.

Posamezne dežele in kraji so si zbrali posebne priprošnjike. To so znani patroni dežel, krajev, ljudij, katere je gledal sv. apostol Janez, ko piše: »Tiste dni, glejte, sem jaz Janez videl drugega angela priti od solnčnega izhoda, ki je imel znamenje živega Boga; in je kričal z velikim glasom čveterim angelom, katerim je bilo dano škodovati zemlji in morju, govoreč: Ne škodujte zemlji, ne morju, tudi ne drevesom.« (Raz. 7, 2.) Med tistimi priprošnjiki, kateri nam čuvajo našo zemljo gorice, ki branijo vinsko trto in v roki varujejo debeli grozd, je odličen posebno preljubi sv. Urban. In kdo je ta?



Nemška legenda od Donina omenja dveh svetih Urbanov, 18. rimskega papeža dne 25. maja, in pa francoskega škofa dne 23. prosinca, med tem, ko naša legenda nobenega ne opisuje in le sv. Urbana, papeža, v mučitvi sv. Cecilije površno navaja. Gotovo torej tudi nobeden Slovenec ne vé, kateri teh Urbanov je zapravo čuvaj naše gorice. Zato res najboljše storimo, ako jih obema v varstvo priporočujemo. Verjetno vendar je, da francoski sv. Urban brani naše gorice. Saj tega čuvaja tu in tam najdemo naslikanega v škofovski obleki z mitro, in ne vselej s papeško tiaro.

Sv. Urban, papež od leta 227.—233., je vladal v burnih časih cerkev katoliško; službo božjo je moral na tihem opravljati; skrivaj je živel v hiši sv. Cecilije. Toraj ni imel goric, ne pivnic — ne svojih lastnih, ne tujih v Rimu, ki bi jih bil moral čuvati. Le čas njegovega godu bi mu morda bil to čast čuvaja goric nakladal. Grozd, ki se po Urbanovem prikaže ali izleže, ne dozori popolnoma, ter ostane kisel »martinščak«. Vinogradničar torej želi in moli, naj bi se vsi grozdki do dne 25. maja narodili, in zato časti sv. Urbana, papeža, za čuvaja goric.

Drugi sv. Urban, ki bo menda pravi in prvotni patron vinogradov, je škof v mestu Langres na Francoskem. Mesto Langres je podobno slavnemu Ptujju, ter je obdano od vinskih gričev proti jugu (Plat-de Lang, t. j. Langreški hribčki). Kristusova vera se je v te kraje že po Rimljanih razširila; in že v prvi dobi krščanstva so ondi škofje stanovali; med njimi eden Urban, o katerem zgodovinar Menzel to-le piše: Patron goric je sv. Urban, škof langreški, v 5. stoletju, ki se je nek-daj v pregonu kristjanov bil v vinograd skrnil, odslej pa postal čuvaj goric, katere varuje pred točo ali uimo. (Dr. H Samson, Schutzheiligen p. 317.)

Preljubi sveti Urban!  
Ti dober naš mejaš;  
V goricah ti stanuješ,  
Jim žlahtno grozdje daš.  
Le zori ga, le medi ga,  
Boš dal nam dober mošt.



Veselo te na hribcu  
Vsak kmetič počasti;  
Okolj podobe tvoje  
Rad brajdo naredi.  
Le varuj nam — oskrbi nam  
Gorice žlahten sad!



### Trgatev gorice.

Bog je Noju pri žrtveniku obljubo dal, da se bodo v prihodnje letne dobe redno vrstile. In vsak taki čas ima za-se nekaj posebnega. Še zima ni brez veselja. Bolj pa nas razveseljuje spomlad, ki nam prinese neštivilno lepih rožic, ki ozeleni gaje, vzbudi tičice, ki človeka začarajo, ki prečudežno okinča vsa drevesa. Poletni čas daje in obeča kmetiču različno veselje, katero mu rodovitna jesen spolni. Kadar meseca julija tičice potihnejo, začne čudežna stvar božja — čuriček, črkati, in zmučen viničar odpre svoje spalnice okno, ter ga celo noč posluša, ker oznanjuje mu veselo branje. Na zračnem griču pa drdra klopotec. Drrrr — dobro leto, dobro leto, dobro leto! in vabi mejaše v trgatev rodne gorice.

1. Pred trgatvijo. — Ko se bliža čas branja, moramo si posodo oskrbeti. Za mošt so najboljši novi polovnjaki; daj jih zmeriti, da ne boš ti, ne kupec goljufan. Morajo biti zaparjeni, da ne točijo, in moštu črne barve ali neprijetnega okusa ne dajo. Zagrej vode da vreje, prideni trsovega listja ali grozd, in vse v sod vlij, zabij in ga kotaj; potem pa pusti, da se zavleče. Ali pa deni v polovnjak za 5 krajcarjev sode, ki jo v vsaki prodajalnici dobiš; naliž kropa pisker, ter močno kotaj, in nekoliko časa pusti zabito; potem ga z mrzlo vodo izmij.

Še večje pozornosti je pri stari posodbi treba. Star sod oddelaj, pilko in čep, pa ga nad prešo, ali na drugi zračni kraj shrani, in skvaril se ti ne bo. Sod pa v kleti ali na vlažnem prostoru postane plesniv, in

vina va-nj vlti ne smeš, dokler ga ne ozdraviš. Skvarjen sod spoznaš, ako gorečo špalico va-nj pomoliš; če ugasne, je bolen, ter ga moraš popraviti pred natakanjem. Kar se na različne načine zvršuje:

a) Ostrgaj ga! Ako so doge v sodu sprhnele ali globoko plesnive, odpri sod, vzami strgalo, ter oblaj, dokler do celo zdravega lesa ne prideš. Ako sam tega ne razumeš, naprosi sodarja. Vendar sod pri tem jako trpi, in pazi, da ti teža doge ne zlomi.

b) Izkuri ga! To se zgodi, ako na eni strani podnice odstraniš, vložiš trščic ali slame, ter jo užgeš, da plamen vse osmоди; to nadaljuj, dokler ni ves plesnovec pokončan. Drugi način skvarjene sode izkuriti je pa zelo nevaren, ter ti ga zato naznamim, da ga gotovo opustiš. Nekateri vlijejo v skvarjen sod »spiritus« ter ga obračajo, da se ves sod znotraj namoči. Zdaj pa vržejo v sod gorečo špalico, in ga hitro zadelajo. Ti pa sam spoznaš, kako nevarno delo je to. Leta 1892. je v Klečah nekega gospodarja pri priči ubilo, ko je sod razneslo. Torej ne delaj tega; rajši sod razsekaj in skuri, da le ti zdrav in živ ostaneš!

c) Zapari ga! Že je zgoraj omenjeno, da se sodi najboljše podkuhajo s sodo. Vsipli je v vsak polovnjak za 5 novčičev, vlij vrelega krova, in to kotaj, in pusti zabito, če tudi celi dan, ali še dalje. Če še ni snažen, ponavljaj to. Potem naliij vode, ter jo pusti 8—14 dni v sodu. Ako špalica v njem gori, je popolnoma poraben, drugače pa ne.

d) Žvepli ga! Ako se sod še le začne kvariti, takrat ga z žveplom najložje popraviš. — Oddelaj sod, ter ga prepihnij; če žveplo v njem gori, je dobro; če pa ne, ga 3—4krat z vodo in verigo dobro izmij; vžgij eno četrtinko žveplenke ali žveplenega traka, ter sod dobro zamaši. Črez 3—4 mesece pa žveplenje zopet ponovi, ako soda nisi rabil. Nekateri se žveplitve sodov bojijo, ter pravijo, da jim tako vino škoduje, da jih glava, želodec in vse boli. Vendar je dobro — sode nekoliko žvepliti pri vsakem natoku. Pri tem boš tudi spoznal, če si ti zdrav. Ako začneš pri žveplitvi pokašljavati, vedi, da si na pljučih ranjen, in le brž se

začni varovati in zdraviti. — Drugič pa tudi vino svojo barvo ohrani, se ne stere, če ga v žveplen sod pretočiš. — Bova morala sode nekoliko z vodo oplakniti, rečem nemškemu kupcu, ko sva začela natakati. O, ni treba! jaz sem sode že doma dobro pripravil. In res, ko začneva, se je iz vsakega žveplo kadilo, kakor iz tvojih ust, kadar pušiš. Ali bo to dobro? ga barani. In reče mi: to je dobro in potrebno, da se barva vina »ne stere«. Ko vino domov — v Uebelbach — dobim, bo ravno to čisto barvo imelo, kakor je zdaj tukaj. Vsak sod požvepli, da ga boš imel k redu za branje.

2. Med trgatvijo. — Sicer se dan branja ne more natanko določiti; vendar so se vinogradničarji porazumeli, da pred Terezinim ne bodo trgali. Sploh pa nas naj vodi ravnilo: Kadar je grozdje popolnoma zrelo, ali doseglo najvišjo stopinjo zrelosti, takrat pa pojdemo v trgatev. Zrelost je zavisna od lege gorice; v poldanski legi je grozd najpreje dozorel. Kupci jako gledajo na to. Večerne gorice pozno dozoriyo. Zrelost drugič je odvisna od sorte trsa. Belina in lipovščina najprej dozorita, potem rafolina, poznaj, šipon in muškati; zelenika pa še le v sodu dozori, na trsu pa redko kdaj. Amerikanec, če se ti posreči, bo prinesel za 14 dni ranejšo trgatev. Tudi letina vpliva na trgatev; ako je bila vedno ugodna, to je: primerno vroča pa tudi zmerno deževna, bo trgatev rana in izvrstna. Najbolj pa jesensko vreme trgatev ali odlaga ali pa požuri. Ako je topla in zanesljivo stanovitna, trgatev radi odlagamo, ker vsak dan slajšo kapljico daje. Vendar predolgo ne odlagaj, ker devica sv. Uršula je rada bela. In se nam je že zgodilo, da pri takem odlaganju smo morali v snegu brati, kar je sitno, ker se jagode na tleh pobrati ne dajo, pa tudi celi grozdi se pomežijo ali pod snegom zaostanejo. Moštu na grozdje zapladli sneg nič ne škodi, razven če je zelo zmrznilo; drugače pa mu da sicer rjavo barvo in tudi vrlo sladkost. Tako je bilo brž leta 1869. in 1889., ko je na grozdje že dne 19. okt. debel sneg zapadel. Črez tri dni je potegnili jug, ter toplo solnce je prisijalo, in bil je izvrsten mošt, da so ga od karnice po 120 gl. plačevali. — Kadar bi grozdje zmrznilo, in se vreme vlepti več neče, takrat

bi se morala vsa trgatve v hiši otaliti; starci so jo s toplo vodo na karnici polivali, kar pa mislim ni bilo najbolje. Bog nas varuj take jeseni!

Določeni dan trgatve že svita! Naprošeni težaki naj dobijo obilen zajutrek, da ne bodo mogli veliko zobati, kar dela gospodarju škodo in potrato časa. Nekdaj so grozdje ščipali ali od rozge trgali; zdaj si naj vsak berač kupi rudeč ali zelen nožek, vzame svoj škafo, in urno na delo! Močni dečki pa vzamite brento in moštanko, spodaj rogljato palico, da boste v puti grozdje zmečkali, in dvehkrat več nesli, ker tudi večje plačilo dobite, ko drugi berači. In vsako brento ali puto si zarežite. — Najboljše je branje takoj na karnico nositi.

Karnica je dvojne ustrojbe: ali na obroče ali pa male na koš. Veliki vinogradničarji žmikajo 8—12 polovnjakov naenkrat; zato imajo velike brezove obroče in grozno težko tlačilo. Panj ali trop po šestkrat na podu z motikami presekajo in celo noč bedijo. Manjši posestniki imajo karnice na koš, pa samo po trikrat z rokami trop predrobijo, in se hvalijo, da so njihove tropine ob koncu bolj zažmikane ali suhe, kakor pa obročarjev. Okoli Lučevca pa smo našli tako male žmike, da smo iz ene stave komaj dva ali tri vedrice mošta nažmikali. To je pač polževo delo! Tedaj bi še boljše bile ročne žmike od g. Heller-ja v Beču, katere ponuja za 75 goldinarjev; samo da bi bile polovico cenejše. Kakšen samouk bi nam jih za znižano ceno gotovo pošiljal. In močno bi nam ustregel pri sadju in grozdju v malih goricah.

Kdor si hoče delo trgatve skrajšati ali žmikanje brž opraviti, on si naj oskrbi združgalnico ali mlin za grozdje. Kadar putar prinese zmoštano grozdje, ga vsiplje v ta mlin, ter ga takoj proti zamelje. Tako je v mraku že polovica mošta v sodu. Ako je poleg združgalnice na podu prostor, lahko tudi proti delaš stavo v koš ali obroče, da zvečer že takoj vrtuliti začnete. Take združgalnice izdeluje po 10 goldinarjev g. Vouk na Ponikvi, ki so posebno koristne v mrzlem in obilnem branju. Da ti jagode, mehunci in pečke v mošt in sod ali brenko ne pridejo, podstavi rešeto ali cedilo pod cevko, po ka-

teri mošt v kad ali v brenko curlja. Brez največje sile ne hodi v trgatev poslednja dneva v tednu: petek zato ne, ker je post tudi za pokopiča, orača, kopača, berača; viničar pa se mastne govedine ob trgatvi že celo leto veseli. Ali pa mu daj kostanjev, krompirja in hrena za večerjo, govedino pa mu za nedeljo oskrbi. Ne trgaj v soboto, da vam nedeljska služba božja ne odplava. Bog ti gorice ni zato blagoslovil in obvaroval, da bi ga ti ob trgatvi žalil. Tudi tukaj veljajo besede božje: »Ali tedaj jeste, ali pijete, ali kaj druga delate, vse k časti božji delajte«. (1. Kor. 10, 31.)

3. Po trgatvi. — Hvala Bogu, nebeškemu Očetu! Grozdje je pod streho in že zažmikano; ali mošt že je v kadi, na podu. Zdaj vzami moštnico in zvagaj dobroto mošta, da ga veš primerno prodati. Potem nastavi posodo, kolikor je napolniti misliš, jo malo požvepli, da spoznaš snažnost soda, ter začni nalivati v vsaki sod nekoliko vedric, da bo ves mošt enake dobrote. Sodov ne stavi pod kap, da ti dežnica ne vteče; ne pod slivo, da listje noter ne pade; ne k mlaki, da ti ne vlezejo kuruci, tuce ali skunkači, ker takega mošta se kupec ne prime. — Sedanji čas sodov zvrhano ne spolnujemo, ker ne damo več kipeti, kakor so nekdam delali. Sod bodi toliko navan, da s kazalcem do mošta dobro dosežeš. Po nekod je navada, da jesen takoj po branju kupci za moštom in vinom hodijo. Prvemu ga brž prodaj; ne trgaj se za eden novčič, da ti poznej ne bo žal. Najboljše je mošt takoj od stiskarnice prodati, če tudi nekaj cenejše; prvič ni treba polovnjaka spolnjevati, drugič ne pretakati; tretjič ne dolivati; seveda tudi ne piti. Skušnja nas pa uči, da cena upade okoli Božiča, ali že brž po branju; in mnogoteri so za pretočeno vino še manje dobili, kakor se jim je jeseni za presni mošt obečalo. Pomisli, da tudi kupec ima veliko stroškov; in da bo zopet rad došel, ako je letos bil s teboj zadovoljen. Boljše je, drži ga, kakor lovi ga. Prvemu kupcu mošt ali vino prodaj; peneze pa v posojilnici shrani.

## Vino gorice.

Morda se komu ovi napis nepotreben dozdeva, kakor da bi še kje drugje vino izviralo in ne le rastlo v gorici; ali vendar je opravičen, kajti sedanji čas vino izvira v vsaki mlaki, se dela v vsaki pivnici — namreč čorba ali ponarejeno vino. Neki kupec mi je pravil, da so ljudje ime in okus pravega vina popolnoma zgubili tako, da za pravo vino ne poprašujejo več ter so zadovoljni, da jim le kaj po grlu teče in praska, samo da je po ceni. Pri nas se dobi taka kaluža z litersko steklenico vred za 26 novčičev. Na hude nasledke različnih boleznij pa ne pomislijo. — Kakor so egipčanski čarobniki božje čudeže, po Mojzesu storjene, posnemali ali »podobne« napravljali, tako sedanji čas učeni ljudje delo božjih rok, t. j. naravno vino posnemajo, ali podobno delajo: enakega pa storiti ne morejo. Neskončno veliki je namreč razloček med umetno čorbo in zlato kapljico naravnega vina.

1. Vsebina vina. Vino je tekočina, ki je večinoma iz vode, alkohola in različnih drugih tvarin: kislina, čreslovine, beljakovine, glicerina, razne soli, barvila, zračnega olja, sladkorja in ogljenčeve kislina. Razkrojba navadnega vina kaže poprek naslednje množine različnih tvarin: vode 87·0 %, alkohola 10·0 %, vinskega kamena 0·65 %, vinske kislina 0·50 %, čreslovine 0·15 %, kisa kislina 0·07 %, jantara kislina 0·12 %, glicerina 0·60 %, beljakovine 0·10 %, soli 0·25 %, sladkorja 0·20 %, različne snovi 0·58 %.

Alkohol, navadno špirit ali vinski cvet imenovan, je tekočina nebarvna, prozorna, oživljajočega duha, žarečega okusa; užgana gori bujno z višnjevkastim plamenom pa brez dima; omami in opijani pivca.

Ogljenčeva kislina nastane pri vrenju mošta; večinoma iz soda izpuhti, nekoliko je pa itak v vinu zaostane ter daje vinu okrepčaven in hladiven okus. Pri natakanju se tako vino peni, ker ta kislina v mehurčkih iz vina uhaja. Penušica ima te kiseline mnogo v sebi.

Glicerin je prozorna, brezbarvna, sladka, siropu podobna tekočina, ki se dela pri vrenju mošta.

Čreslovina je v skorji dreves, posebno hrastov, pa tudi v mehuncih in peškah grozdja, ki se še le pri vrenju razvija ter v mošt tem obilnejše dojde, čim dalje združgano grozdje v kadi pustiš. To daje vinu stalnost in zdravje. Črnina ima obilno čreslovine.

Kiseline so različne: jabelčna, citronova, jantarjeva, kisovalna in vinska kislina. Več ko je tega, kislejša je vino. Navadna kislina v vinu je vinska kislina. Vsako, še tako zrelo grozdje je nekaj v sebi ima. Ona se s kalijem spoji ter daje: srež, vinski kamen ali birso, ki se na doge prime.

Beljakovina, sladkor in gumi so snovi vina, ki mu brž dajo žolto lice in prijetno dišavo — cvet.

Končno so v vinu raztopljene tudi soli. V vsakem vinu se nahaja: Kalij, natron, apno, magnezija; žveplena, fosforna in kremenčeva kislina; ali še celo tudi železo.

Te različne tvarine vé ljubi Bog tako pomešati, da dobimo zlahčno vinsko kapljico, ki razveseljuje naše srce, nam daje moč in zdravje, pa nas tudi opominja nebeškega Očeta zato hvaliti. Vino je zdravilno, ako je naravno in tudi samo zdravo. Popačeno in bolno vino pa je za človeka pogubelno. Zato še moramo pri tej priliki pomisliti:

2. Bolezen vina. Vsak nered v človeškem telesu pouzroči bolenje. Ako je le drobtica v očeh, med zobmi ali v koži, nas že boli. Tako tudi vino postane bolno, ako je kaj krivega v njem, ako zgoraj omenjenih snovij le ena izdatno prevlada druge; najhitreje vino zboli, če v njem prevlada ali voda ali pa kislina kisa. Torej je treba v lepem času trgati, ne pa v deževnem. Bolezni vina zaprečimo, ako skrbimo za snažno posodo,



za zdravo klet in za dobro sorto trsov. Sode imej odprte na hramu, ter jih pred natakanjem dobro podkuhaj in užvepli. Kadar ti žveplo v sodu ne gori, ga ne natakaj; ako žveplenke nimaš, poskusi ga s špalico. Če pa sode v kleti shranimo, jih moramo dobro žvepliti in zabiti, pa nekaterekrati to zopetovati. Tako ostane sod vedno poraben in zdrav, in tudi vino v njem je dobro. Nekateri pa žvepla ne poznajo. Take žveplenke ali požvepleni traki se dobijo v vsaki prodajalnici prav ceno;  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$  ene žveplenke za polovnjak zadostuje, in ko začneš natakati, ga zopet tako požvepli — vselej! Pa žvepla na vino nikoli ne zažigaj, kadar je sod navan. To dela pljuvanje in glavobol, pokvari želodec in pljuča. Tudi reje ne shranjaj poleg vina, repe in korenja, krompirja in zelja, ker to rado plesneje, zrak okuži, vino ga na-se potegne, posebno zeljno kiselino. Prhljadi odpravi, vodo izpelji, gantarje vzdigni, klet in stene ometi, da boš imel več veselja v snažni pivnici piti in peti, ti in tvoji mejaši.

Vinsko bolezen tudi zabranimo z večkratnim pretakanjem. Človek je zdrav, ki se mnogo na čistem zraku giblje, tako vse drugo in še vino zdravo ostane, če ga preливаš. Pri tem delu pride vino z zdravim zrakom v dotiko; beljakovine se strdijo in padejo na dno; cvet vina se razvije; belo vino zarumeni in hitreje zori. Novo vino pretoči v starinski sod na godljo brez umivanja. Čim večkrat boš vino pretakal, tem čistejše in zdravejše bo. Pretakati bi se moralo pred vsako spremembo vremena, torej novo vino štirikrat na leto, ali konči trikrat in sicer: o Božiču, pred cvetom, pred trgatvijo; starino pretoči dvakrat, ako utegneš in jo misliš prodati, ker kupec le čisto, rujno vino rad ima. Za domači napitek je polovico tega pretakanja celo zadosta, ako ni preslabo vino. — Dva mejaša sta se pravdala zaradi polovnjaka vina: bila sta oče, zavžitnik, in sin, posestnik, ki je moral očetu vsako leto nekaj vina dati. Prvi ga okusi, pa se mu zdi preslabo, ne tako, kakoršno mu je bil pred kratkim natočil; zato sina toži na goljufijo. Sin vino močno zabije za ves čas tožbe, ki je tri leta trajala. Razsodba je bila dobra

in za sina ugodna. Zdaj gresta oče in sin pit tistega tri leta zabitega, nepretočenega vina, da bi si jezo in žejo ugasila. Sod je sicer že tanko zvonil, vendar je še v njem nekaj soka bilo — dobra močna kapljica. Ko sta obilno potov, plačila, jeze imela, sta poleg drugih zlatih naukov — naj užitniki svojih mladičev ne stiskajo, ne tožujejo — tudi to prepričanje dobila, da za domači napitek ni treba obilnega pretakanja. Samo z drož ga potegni in enkrat ali dvakrat pretoči; pa ga polagoma pij. Boljše so vlažne, ko pa suhe kleti; tudi prepriha ne trpi, solnca še manje ali pa zime, da ti vino ne zboli.

Vina navadne bolezni so: Plesnoba, zopern okus skvarjenega soda. Kriv si tega sam, ker pred natakanjem soda nisi poskušal; saj gorečo špalico skoz pilko porini; ako ugasne, nikar ne natakaj. Vino za prodajo ni, ter ga boš moral sam piti — za pokoro svoje trme. Ako pa vino le samo malo po plesnobi soda »dehne«, ga večkrat pretoči; vendar popolnoma zdravo ne bo.

Cik, kisel okus storjen po glivicah, ki alkohol ujejo in v kis spremenijo. To se zgodi, ako je vino prevedeno in pa slabo zabito, ali pa na krčmah slabo teče. Porabi ga za kis, da si drugega vina ne skvariš. Še sod izkuri ali obnovi, ali pa zažgij.

Birsa ali kan so glivice na površju slabega vina, ako je navano in rahlo zabito. Ta bolezen se spremeni v cik, če vina ne snažiš z birsačo ali krtačo vinsko in vedno ne spolnjuješ. Krivo delajo tisti gospodarji, ki si iz vsakega soda vina izvlečejo, pa nobenega ne spolnijo. Snaga je tudi vinu ljuba in draga. Birsnatega vina kupec ne pije rad.

Zavlečeno vino ali oljnato, teče tiho, in se vleče ko lim. Tako vino v sodu jako pretepi in ga skozi cedilo v drug žveplen sod zopetovano pretoči. Manjka mu čreslovine in kiseline; dodaj mu je, ter ga poskusi čistiti s kakšnim čistilom; ali ga pa na jesen na izžmikane tropine in drože vliješ in drugi ali tretji dan zažmikaš. Sicer pa je za domači napitek dobro, dasi je črne barve; samo iz ročke ga moraš piti, da njegove začrnelosti ne vidiš, ali pa meži. — Kalno vino, katero

pri prvem vrenju ni popolnoma povrelo, se v toplejšem času vedno mezi, dokler se alkohol v sladkor in ogljenčevo kiselino ne razkroji. To bolezen zabraniš, ako med poletnim vrenjem sod zabijemo z umetno veho — Weinlaube iz Klosterneuburga —, če si je sam ne veš napraviti. To je pilka od spodaj do kape prevrtana; na vratu ima eno ali dve luknjici, nad katerima je klopka, kakor pri šumelicah, ki luknjice tesno pokriva, vendar tako, da jih sopuh iz soda lahko odpira, zrak od zunaj pa v sod ne more. Tako zamore vino varno celo leto vreti, zrak pa mu ne bo mogel škodovati. Tudi čistilo, žveplitev in pretok mu nekoliko pomagajo, ker se z zdravim zrakom pomeša.

Zavrelica je bolezen slabega in vodenega vina, da postane belo in gosto ko sirotka, ter se spremeni v smradljivo tekočino. Brž vino pretoči, dodaj mu primerno alkohola in ga še menda očisti.

Začrnelo vino; ta bolezen napade prej zlato in snažno vino, če ga v drugi sod pretočimo, posebno, če ga nismo žveplili; pa tudi tedaj, če je v sodu vino prišlo do železa. Tako vino brž pretočiti v žveplene sode, da se z zdravim zrakom pomeša in ozdravi. Zato kupec svoje sode že doma prav obilno z žveplenim dimom napolni, da se pri pretoku barva ne stere.

Staro, popolnoma dozorelo in čisto vino pa radi pretakajo po cevih, ki se v poln in prazen sod vtaknejo, in tako skoz zaprt prostor vino v praznega teče, da cvet ne oslabi.

Že iz tukaj rečenega si spoznal, da se za bolno vino tudi še:

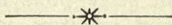
3. Zdravilo najde; ne samo da se ima v redu pretakati in popolnoma zavreti, še nekatere druge pomočke poznamo za bolna vina, posebno za skaljeno, zavlečeno, zavrelo in začrnelo vino; zoper to rabi se različno čistilo, in sicer:

Prvič ribji mehur, vsakemu vinogradničarju zelo znano čistilo. Tvarina se drobno razreže ali pa cela na toplem raztali v vodi; potem se med bolno vino dobro zmeša, in močno pretepe. Kadar se vsa gošča na dno vsede, vino v žveplen sod pretočimo.

Drugič: beljak. Vzami za polovnjak kalnega ali rjavega vina morda štiri ali pet belic; beljak vlij v skledo, kjer je za liter vina; to vse pretepi in vlij v polovnjak, pa dobro premešaj s palico; potem pa pusti, da se godlja na dno vsede, in po kratkih dneh pretoči. Videli smo na ta način že lepo čista in rumena vina.

Tretjič: Gelatina, kelje, ki se dobi v Beču, M. Brkovič, I. Hegelgasse, 17 — izvrstna, drugod slabejša. To je najboljše čistilo. Na eden polovnjak vzami eden komad »Gelatine Laine«; v piskrček vode jo vrzi in k ognju pristavi, pa tako, da ne vreje, in vedno mešaj. Ko se je to v vroči vodi raztalilo, vzami tri litre vina v škač in ovo raztopljenino prilij in zmešaj. To zmes vlij v kalni polovnjak, vzami močno palico in na vso silo mešaj ves polovnjak, da bodo pene pri pilki izkipele. Zdaj sod dobro zabij, pa ga 3—4 dni pri miru pusti, potem pa v žveplen sod pretakaj, dokler do črne godlje ne prideš. Tako dobiš lepo, čisto, rumeno, sladko vince.

Štrtič: Ako se omenjena zdravila ali čistila ne primejo, priporoča še učeni Nesler: »Špansko prst«. Polij jo z vodo ali vinom, ter jo primešaj med bolno vino. V 3—4 urah je vino čisto; zdaj ga pretoči in si ga zavžij!



### Viničjak ali pikolo.

Žeja je huda nadloga, vse drugo ložje trpimo. Še pliniski jelen pod pekočo žejo najprej pogine. Vojsčaki nam vedo pripovedovati žalostne spomine na grozno žejo v bojišču, ki so blatno kalužo radi srkali in žabam vodo iz mlake popili. Pa tudi oratar na njivi, kosec na travniku milo gleda, kje bi bila zvirenščina hladne vode ali pa celo ročka okrepčavnega vina, da bi si svojo duško privezal. Pa tisti časi, ko je za grmon ali na vratniku buča vina na težake pazila, so pač menda za mnoga leta zginili. Ubogi kmetič pri najvažnejšem in najtežavnejšem delu

vinske kaplice ne more težakom dajati, pa je tudi sam več nima. Zato so pa kmetovalci začeli pripravljati drugačišno pijačo, naj bi jim ona vino nadomestila in žgečo žejo ugašala. Ne mislim žganjice, ki težaka ne oktepi, temuč še bolj pogubi; začeli so si umetno pridelavati pijačo, imenovano pikolo ali viničjak.

1. Različni so načini, po katerih se viničjak prideluje; glej »Umno kletarstvo« 1873 st. 67; ali pa »Koledar Mohor. druž. 1895, st. 125«, kar si gotovo prečital. Tukaj nam varčljiv gospodar jasno razlaga pridelek pikola ali tropinovca, ter celo resnično pravi, da v tropu, najbolj razžmikanem, še zaostaja mnogo vinske snovi in duha, posebno, če je žmika slaba, delo naglo in stiskalnik lahek, težaki pa nezvesti: zaostaja vode, sladkorja, največ pa menda čreslovine, ki še se le tedaj od mehuncev razkroji, kadar začne ta zmes vreti. Te snovi se porabijo za pijačo, katero Italijani že dolgo let imenujejo pikolo, ako nanosiš polovnjak vode, primešaš kakih 30 kil belega sladkorja in to zmes celi dan in noč vsako uro premešaš, drugih 24 ur pa vreti pustiš. Potem vse to razžmikaš in dobiš viničjak, ki ga pretakaj in pij, kakor vsako drugo vino; pa glavo si bojda zvezi, želodec pa močno prikleni, ker nekateri pravijo, da ta pijača ima nevarno moč. Neki gospodar, ki je ta izdelek v »Koledarju« prebral, mi je mirno rekel: »Jaz tega ne bom delal, ker je drago, ne pil, ker mi je bilo sčrnelo in sem vse razlil. Vinogradničar g. R. daje svojim težakom tako pijačo, pa mnogoteri je ne morejo užiti. Saj nam je znano, da sladkorna drozga, brez zadostne vinske kiseline ali čreslovine črna postane ali se potegne, skvari želodec in učini glavobol.« —

2. Vinogradničar I. G. mi je pa drug način pikola naznanil. Vse sprešane tropine vržem v primeren sod, nanosim vode ter pustim vse to zavreti. Potem posodo napipim, zgoraj pa pilko močno zabijem. Ko pridem v gorico, si te pijače toliko natočim, da si žejo ogasim; pred odhodom pa sod zopet z vodo napolnim in zabijem. — In ta mož mi je zagotovil, da je ta viničjak dobra in zdrava pijača, kar mu tudi rad pritrdim, ker nobene

škodljive sodrge ni primešal. To si lahko vsak posestnik napravi in poskusi. Če druga nič, saj eno dobro ima ta pijača, da se je ne boš upijanil in da ne boš kregan doma.

3. Iz lastne skušnje ti naznanim tretji način, delati viničjak. Trop razderi, tropine razmeči po stiskarnici, ali kar je še boljše, vrzi jih v kad, če jo imaš; nanosi vode, pusti blizu dva dni ter večkrat premešaj. Voda vse snovi poišče, kislino popije, čreslovino iz mehuncev in pecljev povžije, in dobiš rjavo, moštu podobno tekočino po enkratnem stiskavanju. To spravi v sod, da zavreje in se usede. Ob novom letu pri pretakanju vina to najprej pretoči v večjo posodo, pa vse drože iz vinskih sodov tu noter vlij; konec februvarija pa zopet pretoči. To pijačo bodo kopači radi pili, posebno če jim še malo kalnega vina dotočiš. Ako ti tega viničjaka še kaj ostane ter ga še enkrat pretočiš, bo tudi za-te ugodna pijača v vročem poletju; že vsaj, ako pri vsakem pretoku vina mu gošče priliješ. Tropine in drože so potem seveda za nič. Saj ti več hasnejo, ko če bi jih bil za žganjico porabil, ker si dobil mnogo in zdravo pijačo.

4. Najboljši način narejati pijačo mi je pa naznanil moj prijatelj, rekši: »Jaz vina ne smen piti, vse neprilicne prikazni mi učinja. Zato sem napravil pijačo na ta način. Letos sem nažmikal veliko jabolčnice, in ko bom o Božiču vino pretočil, bodem na drože vinske takoj natočil jabolčnico«. Jaz pa mu zavrnem: »Prijatelj, tvoje pohorsko vino je res presilno; ako pa tako narediš, boš imel za žejo in zdravje najboljšo pijačo. Tudi jaz pri obiskovanju le za to pijačo prosim«.

Še boljše pa boš zadel, ako jeseni to že s tropinami storiš, da jim namesto vode tolkle priliješ, pozneje še drože vliješ in nekatere krati pretočiš. Zato pokupi od vseh mejašev tropine in drože, ako jih prodajo, in napravi si tak viničjak, ki ga boš rad pil po zimi pa tudi v poletni vročini.

Star Afrikanec, kristijan, leži na smrt bolan v utici, s trnjem pokriti, ko pride katoliški misijonar na

svojem potovanju do tega reveža, in ga takoj začne pripravljati za smrt. Potem pa se siromak milo potoži in svoje reve razodene, govoreč: »Oče duhovni! Jaz sem imel ženo, in sem jo ljubil; zdaj je že mrtva. Imam otroke, pa od treh let, kar se smrti bližam, ne pride nobeden k meni, da bi mi rekel: »Oče, tu imate banansko vino, pijte; tu imate sol za hrano. Tako sem v svoji revii celo zapuščen.« (Kath. Miss. 1895, 2, 43.) — V sedanjih slabih časih se še celo med nami utegne zgoditi, da otroci svojim starim roditeljem, ali da sosedi bolnikom po stari navadi ne morejo pri obiskavi vina s seboj donesti. Zato pa pridelujmo na zgoraj omenjene načine zdravo pijačo, da si žejo ugasimo, tujcu pa vsaj dobro voljo in ljubezen skazemo, ko bi mu radi boljše postregli, pa nam ni mogoče, dokler nam ljubi Bog gorice zopet obilnejše ne blagoslovi.



### Pitje vina.

Očak Abraham je dobil goste, pa jim je tako dobro postregel, da se njegova gostoljubnost hvali in priporoča za vse čase. Gostoljubnost v tesni zvezi s krščanstvom je imeniten čin krščanske ljubezni ali telesno dobro delo. Žalico, se je ta čednost včasih v nečednost spreminjala in postala požrešnost. V dobrih letih so se v vinskih gorinah po rani službi božji pomenili, kje bodo to ali ono nedeljo večernice imeli. Nedeljo večerko so se zbrali zdaj pri tem, zdaj pri onem mejašu v pivnici, število gostov narašča, da v kleti ni več prostora; poznejši so morali na stopnicah sedeti ali okoli hrama stati. In polovnjak je bil precej prazen. In kaj se je še več godilo — o tem molči ustno sporočilo. Vendar gotovo je, da mnogoteri vina piti ne znajo. Zato so jim škof Slomšek poduk dali in pesmico zapeli:

„Le pijmo pošteno to žlahtno blago;  
Kak grdo bi pač b'lo,  
Ne znati kam domo!“

Dolgo, dragi bralec, te že vodim po goricah in pivnicah, gotovo si že žejen; pa še zdaj ti za sklep niman dati piti, pač pa nauk o pitju vina ti mislim naznaniti za tvoj dušni in telesni blagor.

1. Kdaj ne smeš vina piti? Sicer so tako slaba leta, da ponekod že vina več ne poznajo, zatoorej piti ne morejo. Segli so reveži po nesrečni žganjici, ki posameznike in tudi cele rodovine ugonobi. Pametnejše je uživati jabolčnico in grušovec. Ako pa še menda kaj vina imaš, ali ga kje utegneš dobiti, vendar ti rečem: Ne pij vina v nevarnih boleznih! Mnogi večkrat mislijo, da bolniku dobro stori, če mu pošljejo kupico vina, in bolnik mnogokrat sam zanj prosi, pa mu ne služi v zdravje, temuč požuri njegovo smrt. Take nevarne bolezni, v katerih ne smeš vina piti, so: zapljučnica, rebrnica ali bodec in sploh vsako unetje drobovine in znotranjih delov tvojega telesa, ki se razodene v mrazenju, potem pa nastopi vročina in gostokrat tudi smrt. V takih slučajih pij mleko ali sadno vodo — vina pa ne pij!

2. Malo vina pij! To je že sv. apostol Pavel nasvetoval svojemu pomočniku sv. Timoteju, ki je bolehal in le samo vodo pil: »Ne pij dalje vode, temuč pij malo vina zavoljo svojega želodca, in zaradi svojega pogostega bolehanja.« (1. Tim. 5, 23). Zato so nam oče Knajp tudi prepovedali vedno le samo vodo črepati, dasi je ona čudežne zdravilnosti tako, da so že nekdanji Rimljani pravili: »Voda ima zobe«. Seveda mora biti krepka, pohorska voda; kaluža ti želodec še bolj skvari.

Sv. Janez Krstnik je bil veliki spokornik; o njem je bil angel napovedal: »On bo velik pred Gospodom; pa vina in pijače ne bo pil.« Po njem se je osnovala družba zmernosti, da se udje zavežejo trezno živeti, vina nič ali celo malo piti, žganjico pa celo opustiti. Čudil sem se imenitnemu gospodu, ki suhega vina nikoli ni užival, temuč si ga vselej z vodo pomešal; pa je bil bistre glave, rudečega lica in zdravega želodca; in to je pravo in najboljše. Malo vina pij, primešavaj si studenčnice ali pa slatine. Slatina je zdrava pijača.



Ona oživi prebavnost želodca, zasnaži črevesa, predere zatiko; prežene influenco, nahod ali katar iz nosa, pljuč in želodca. Slatina bi se morala nahajati pri vsaki hiši, ker se tudi med mleko dobro primešati daje.

Malo vina naj pijejo stari ljudje, katerim so moči pošle, da se okrepčajo, kri podredijo in živce zbudijo; posebno kadar še otožnost ali žalost pride črez nje, ker vino ima čudežno moč, da žalostno srce razveseli. Malo vina naj pijejo sušičniki, ki so svoje telo zglodali, da jim hira, in dnevonja umira. Sleherni kristijan pa se naj varuje preobilnega vina, ker

3. Pijanost je grda. Ne prestraši se, dragi moj, ne misli si, to spada v cerkev, ne pa v gospodarsko knjigo, ki bi nam morala nauk davati za ohranitev in zboljšavo naših posestev. Ni hujše sovražnice kmetov in kmetij, kakor je ta grda prijateljica — pijanost! Ona a) uničuje posestva. Kralj Baltazar je napravil veliko pojedino za svoje velikaše: jedli, noreli in pili so toliko, da so vsi bili pijani. In ravno takrat je božja roka na steno palače napisala čarobne, le preroku Darnijelu razumljive črke: M. T. P. — Tako pijanost piše na steno hišice kmeta, ki preobilno uživa vino ali žganje: Merjen ali preštet si, tvoje življenje bo skrajšano! Ali že nismo videli, kako so mlade gospodarje in žene polagali v hladno zemljo, ki so preminoli zaradi požrešnosti? Tehtan, in težek si, pa ne v kronah, temuč v dolgeh, akoravno so ti oče prepustili lepo posestvo brez dolgov. Nepremišljeno delajo pijanci dolgove po krčmah, pevajoči: »Saj birt še krajdo ima.« Da, ima jo, pa joj tebi, ako tvoje ime na vsaka vrata zapisujejo! Paran ali raztrgan boš. Taki ljudje na obleko pozabijo, da so le še za silo pokriti; snage ali svetečnega oblačila pa nimajo, zato si ob nedeljah več k cerkvi ne upajo. Razparani in razdrapani so oni in njihovi otročiči, da v šolo in cerkev ne morejo. In tako parajo svoje posestvo, prodavajo parcelo za parcelo; in na koncu je razparana njihova lepa kmetija! Prav šaljivo sem v znani dobrovoljki »Majolka« slišal naslednjo bodečo, pa resnično kitico popevati, namreč:

„Majolka, ti si kriva,  
Da me dohtar z grunta riva!“

b) Požrešnost skvari telo človeka — od pete do temena, kar ti naj tukaj površno opišem. Kdor obilno upijanljive pijače uživa, si skvari svoje možgane in pamet postane »topa,« on pa trep; dobi unete, rudeče, krmežljive oči, pa še mnogokrat slepec postane. Lice je razžgano, naduto, krastavo. Grlo in glas vedno udren, kakor stare gosli ali stren črep. Požiravnik je stuljen in suh, kakor kaučukova cev. Roke in noge mu trepečejo, in na sklepah bolijo, kjer se apnene snovi vina nasedajo in ude razženejo, živce pa prenapenjajo. Ta apnena snov se tudi na punčico očesa rada uleže — mrena.

Da bi nam še v želodec pijanca bilo mogoče pogledati! Mrtev je, neprebaven, stene so zažgane, mrtve ali letargične. Zato ni nič lačen, le žeja ga vedno. Pil bi! da se mu bersa ali »veštanj« v želodcu napravi. Preobilna tekočina slabo vpliva na jetra, ki so luknjičasta ali svedrčasta, in podobna škopu od spodaj. Skozi te luknjice se preceja zaužita tekočina; in ako je nje preveč, raztegne te luknjice nezmerno, da otečejo, in jetra te bolijo; se ti utrdijo, postanejo pešnate, posebno po močnem vinu ali pa grdi žganjici. Tudi še mehur ti skvarijo, kar še zmiraj nekoliko apnene snovi poleg tekočine skoz jetra pride v mehur, kjer se utrdijo v pesek in kamenček — berso napravijo, ki ti izcejavo zabrani.

Pijanost razkroji kri; pa tudi zabrani, da kri dorasčati in se po telesu redno pretakati ne more. — Bolnik pokliče zdravnika, ter mu toži svojo nevoljo, da ga noge bolijo, da nič jesti ne more, ne spati, po vsem telesu trepeče, slabe oči ima, in že je »zabuhel«. Zdravnik mu nevarno bolezen odkritosrčno naznani, govoreč: »Mož, vi imate vodeniko!« — »A to ni mogoče, mu brž zavrne šaljivi bolnik. Kako bi pa jaz vodeniko imel, ko nikdar nisem vode pil, temuč dobro vino in zdaj že tudi samo »šnops.« — »Ravno zato ste dobili vodeniko, reče mu zdravnik; zdaj si pa le spovednika oskrbite; ne bova več pila!« Tako nezmerno pitje skvari telo

človeka, in c) pogubi tudi njegovo dušo. Dolgo zbiram žalostne izglede požrešnikov, okoliščine, življenje, konec ali smrt. Ne morem jih tukaj porabiti; vendar toliko ti povem, da taki ljudje navadno v snegu zmrznejo, se potopijo ali pobijejo, in Bog jim časa za pokoro ne da! Pri taki resrečni smrti se nam vsili misel: »Kje je pa tvoja duša!?»

Ni torej čuda, ljubi moj bralec, da duhovniki toliko ostro svarijo in pridigajo zoper pijanost. Ni čuda, da že tudi svetovnjaki spoznavajo nevarnost alkoholizma, ki uniči človeka v najboljših letih. Ni čuda, da so morale države stopiti v bran proti nezmernemu uživanju upijanljive tekočine s tem, da so dale postave in prepovedi za krčmarje in pivce. Postava je dana za neverneže in trdovratneže; pobožnemu kristijanu in poštenemu Slovencu zadostuje zdrava pamet in božja beseda, ki nam veleva: »Ali tedaj jeste ali pijete, ali kaj druga delate, vse k časti božji delajte!« (1. Kor. 10, 31).





00000510644

# Kazalo.

	Stran
Framska razstava . . . . .	3
Katere sorte jabelk naj gojimo? . . . . .	4
O gruškah in o koristi jabelk . . . . .	6
Vzgoja sadnikov . . . . .	8
Obdelovanje vinogradov sploh . . . . .	10
Nasad gorice . . . . .	13
Zaloga gorice . . . . .	15
Rez gorice . . . . .	18
Kop gorice . . . . .	20
Vez gorice . . . . .	24
Uima gorice . . . . .	30
Plevel gorice . . . . .	43
Cepitev goric . . . . .	46
Čuvaj gorice . . . . .	51
Trgatev gorice . . . . .	56
Vino gorice . . . . .	61
Viničjak ali pikolo . . . . .	66
Pitje vina . . . . .	69





NAP



#34