

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 24. julija 1889.

Obseg: Vipavci poprimite se zelenjadarstva! — Klimatišk korist sadnega drevja. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.**Vipavci poprimite se zelenjadarstva!**

Dne 24. junija sem bil v Ljubljani, kjer sem zanimal se za vipavsko sadjarsko zadrugo. Vprašal sem, kako uspeva. Najmerodajnejša. to je najbolj vešĉa o tej reĉi, namreĉ tajnik c. kr. kmetijske druŹbe gospod Pirc in zadruŹni prodajalec gosp. Uršič sta mi zatrdila, da se vede prav dobro, a bi se še bolje, ako bi le kaj več sadja bilo letos, in pa ako bi Vipavci imeli kaj več zgodnje zelenjave, po kateri posebno zelo povprašujejo. No, da letos ni obilo sadja v Vipavi, zato paĉ Vipavci ne morejo. Ali zgodnje zelenjave bi pa imeli lahko dosti in strŹili bi za njo prav lep denar. Da bi se Vipavci najumnejše vrtno zelenjave poprijeli, ne mislim, ampak bolj poljske ali njivske, pa vendar le onod, koder je za pridelovanje zgodnje zelenjave najpoglavitnejših reĉi, ki jih je treba, namreĉ vode za zalivanje in prav prisojne in zavetne lege. In tega v Vipavi paĉ ne manjka, dasi res ne splošno. Osebito prav pod gorami leŹeĉa sela kakor: Lozice, Št. Vid, Gradišĉe, Vipava, Vrhpolje, Budanje, itd. pridelovala bi lahko kaj zgodnjo in fino zelenjavo. Sicer imamo jako cenjeno zgodnjo zelenjavo, katero bi Vipavci sploh lahko pridelovali, ker imajo sploh zgodnje podnebje, in ker dotiĉnim rastlinam skoraj zalivati ni treba.

Taka zgodnja zelenjava je: špargelj, grah, krompir, fiŹol, zelje, artiĉoka. Ako bi Vipavci hoteli ravno naštete rastline obiloma pridelovati, kak lep denar bi zanje dobivali? Ali to je zlo, da je kmetovalec povsod strašansko konservativen in da se vsled tega novih reĉi kaj nerad loti. Tako je ne le v Vipavi, ampak po vsem Slovenskem, da, po vesoljnem svetu sploh! Drugi stanovi niso pribliŹno tako konservativni.

Poglejmo na pr. kako malo let je bilo treba, da so ĉrevljarji sploh zaĉeli rabiti lesene Źebliĉe, ali krojaĉi

šivalne stroje itd. Ako pomislimo, da sta v Vipavi vino in sadje skoraj edina vira, iz katerih more kmetovalec denarja zajemati, in da se bode — Bogu bodi potoŹeno! — prvi vir zaradi trtne uši moĉno posušil, paĉ je skrajni ĉas, da se Vipavci lotijo reĉi, katera bi odpadle kmetijske dohodke vsaj nekoliko nadomestila, in to bilo bi ravno pridelovanje zgodnje zelenjave. Sicer smo vajeni od preprostega kmetovalca, kateremu kaj novega priporoĉamo slišati: a! to ni pri nas navada, tega se ne bomo lotili! No, Vipavci slove sploh za najrazboritejše kmetovalce, kakeršni so tudi v istini, in ni skoraj misliti, da bi zgodnje zelenjave zaradi tega ne hoteli zaĉeti pridelovati, ker to dozda v Vipavi ni bilo navada. Kako lepo in kako hitro so se poprijeli Vipavci, na pr. pridelovanja krmske pese, dasi jej vipavsko podnebje nikakor prav dobro ne ugaja; kako hitro so se poprijeli novih vrst trt, novega naĉina zasajanja vinogradov, novega naĉina naprave vina, kako hitro so si omislili ameriških trt itd. In tako je za gotovo upati, da se bodo tudi pridelovanja zgodnje zelenjave poprijeli, dasi ravno to do zdaj ni navada. Sila kola lomi, pravi pregovor, in v sili je dolŹnost ĉloveku pomagati si.

Nikakor noĉemo torej dvomiti, da bi se Vipavci pridelovanja zgodnje zelenjave ne hoteli lotiti. In zato hoĉemo popisati nekatere rastline, katere je lahko obiloma s primerno majhnim trudom pridelovati ter jih prav lahko v denar spraviti. (Dalje nasled.)

Nekoliko besed o paši in o zeleni klaji.

(Konec.)

Rekli smo, da moremo preteĉe nezgode na paši odvrata. Isto je mogoĉe tudi pri polaganji po hlevih, ako Źivino vsak dan za nekoliko ur na plano gonimo. Toda v to svrhu ni rabiti ograjenih gnojišĉ, ampak odbirati je praznih travnikov in lepih pašnikov. Ako sedaj



gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 31. julija 1889.

Obseg: Vipavci poprimite se zelenjadarstva! — Razne reči. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Trgovinska in obrtniška zbornica. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.**Vipavci poprimite se zelenjadarstva!**

(Dalje.)

1. Špargelj.

Šparglja pridelujejo po dosti krajih ogromno veliko, kar cele njive ga imajo in povsod delajo z njim prav dobro kupĉijo. Tako najbolj slovi francoski špargelj iz Argentila, katerega presnega, posebno pa tudi ukuhanega po vsej Evropi razpošiljajo. V Avstriji sluje kaj moĉno špargelj iz Eibenšica na Češkem. V Eibenšicu so se združili kmetovalci v veliko, špargelj pridelujoĉe društvo, ki dela prav dobro kupĉijo.

Dosti prav finega šparglja pridelujejo na Koroškem okoli sv. Vida, prav veliko tudi na Goriškem okoli Gorice, le žal! da je zaradi slabega naĉina pridelovanja goriški špargelj kaj slab in zaradi tega tudi slabo plaĉan. No, pa vendar se gotovo Goriĉanom pridelovanje šparglja še vedno dobro izplaĉuje, ker sicer bi ga gotovo opustili. Ako bi Goriĉani svoj špargelj prav pridelovati umeli, stržili bi zanj ob veliko manjših stroških za napravo špargljevih leh ali špargljišč, kakor pravijo, gotovo tri do štirikrat več nego sedaj. Da je to gola, z izkušnje povzeta istina, ne pa le dozdeva, dokazuje paĉ to le. Na nekdanji deželni vinarski, sadjarski in poljedelski šoli na Slapu pri Vipavi napravili so leta 1874. in 1875. precej veliko špargljišĉe, to pa ne po zastarelem goriškem naĉinu, ampak po veliko cenejšem francoskem. Ko je začelo špargljišĉe dobro roditi, prodajali so kilo špargljev po 80 kr., goriškega pa je bilo v istem času, kolikor se ga je hotelo, po 30, da še celo le po 25 kr. dobiti. Naroĉila na špargelj so dohajala tako gosto, da ni bilo nikakor mogoĉe vsem ustreĉi. No, dva vipavska posestnika, Ferdinand Malik na Slapu in gospod Franjo Kavĉiĉ v Št. Vidu, lotila sta se tudi pridelovanja šparglja

po novem naĉinu, in letos sta ga prodajala (vsaj g. Kavĉiĉ tako) že po goldinarji kilo.

V Vipavi po novem naĉinu pridelovani špargelj je jako fin po okusu, jako lep, kar pa je pogravit, je to, da je jako zgodenj. Ko na Koroškem, Češkem itd. na špargelj še skoraj niti ne mislijo, imajo ga že v Vipavi. Za špargelj bi Vipavci lahko na leto potegnili tisoĉe goldinarjev, ako bi ga začeli na veliko pridelovati.

Kar že vzorne lege za pridelovanje zgodnjega šparglja bi bile posebno: Podbreg pri Št. Vidu, Gradišĉe, Budanje, s kratka podgorske jako prisojne lege. Vipavci ne premišljajte se torej več dolgo, pa lotite se pridelovanja šparglja na veliko. Boljši, inteligentni posestniki, po Vas naj se vzgledujejo drugi, saj bode imeli paĉ korist ou tega. Njiva, katero Vam s poljedelskimi pridelki po 50 gld. na leto daje, dajala Vam bode ob enakih stroških po 100 ali pa še po več goldinarjev, ako jo izpremenite v špargljišĉe.

Kdor se hoĉe pouĉiti, kako se po novem francoskem naĉinu špargelj prideluje, kupi naj v tiskarni Viktorja Dolenca v Trstu „Koledar za prestopno leto 1884. in kaŹipot po Trstu“. V tej knjigi je pridelovanje šparglja po najboljšem naĉinu natanko popisano ter s podobami pojasnjeno. KnjiŹica stane 50 kr. Sicer bode gospod Kavĉiĉ v Št. Vidu gotovo toliko prijazen, da bode vsakemu, kdor se za stvar zanima, rad svoje špargljišĉe pokazal ter pojasnil osnovo in obdelovanje.

2. Zgodnji grah.

Zgodnji grah je kaj ĉislana zelenjava, in vsled tega jo tudi moĉno zahtevajo ter dobro plaĉujejo. Na Goriškem, posebno v Brdih, pridelujejo ga že več let na debelo, kar cele vagone ga izpeljujejo v Gradec, na Dunaj itd. Zakaj bi torej tudi v Vipavi zgodnjega graha na veliko ne pridelovali? Slapenci so se ga že lotili. Na Slapu je že kmetov, kateri cele njive z zgodnjim grahom obsevajo. Ali zakaj bi ga ne pridelovali na debelo sploh



po Vipavi, posebno po kaj prisojnih legah pod goro? Pod goro bi bil gotovo za dobrih 8 dni zgodnejši nego pa na brdski strani doline.

Za pridelovanje zgodnjega graha je najprvo potrebno seme prav zgodnje vrste. Jaz sem poskusil, reči smem, gotovo že 12 vrst jako hvaljenega zgodnjega graha, katerega sem dunajskim in peštanskim semenskim trgovcem prav pošteno plačal. Boljšega mimo navadnega logaškega (iz Logatca na Notranjskim) pa ga ni. Logaški grah je jako ploden, odločno najplodnejši, in seme se dobi po ceni, ker ga v Logatci kar cele njive sejejo. Bricem na Goriškem rabi vsem le logaški grah. Istina pa je, da je treba vsaj vsako tretje leto iz Logatca izvirnega semena naročiti, kajti v Vipavi pridelano seme ne daje nikedar tako zgodnjega pridelka, kakor pa izvirno logaško. Grah se tudi ne sme več let zaporedoma na eden in ist prostor sejati, kajti tako sejan ne obrodi dobro. Najboljše je pač, ako pride grah šele za 5 do 6 let na prejšnje mesto. Prideluje se pa zgodnji grah tako-le: V prav prisojni legi preorjemo, prekopljemo ali prelopatimo svet, katerega mislimo za grah porabiti, že oktobra meseca. Na zrahljanem svetu naredimo z motiko jarke, kakih 10 do 15 centimetrov globoke ter 30 do 40 cm. drug od drugega oddaljene. V jarke natrosimo dobrega, dobro podelanega gnoja, katerega smemo nekoliko z nogo potlačiti, in vrhu gnoja položimo seme v kupčke, po 5 do 6 zrn v eden kupček. Posamezni kupčki morajo 20 do 30 cm. biti oddaljeni. Tako vloženo seme zaspemo prav tanko z zemljo, in setev je gotova. Prav predno nastopi zima, obložiti moramo posamezne vrste vzkalivšega graha s prav nizkimi vejicami smrekovimi ali pa hrastovimi, kakeršnim čez zimo ne odpade listje. To je potrebno zaradi zajcev in večkrat tudi zaradi snega. Na spomlad odstranimo zatakneve vejice, grah okopljemo in vmes posejemo lahko bolj na redko korenja ali pa regrata (radiča). Ako grahu še pravega natiča zatakne, storjeno je do obiranja vse. Kadar dozori, izrujemo natič z grahovco vred, korenje ali pa radič se opleve ter okoplje.

(Dalje prihodnjič.)

Razne reči.

— Da konje odvadimo jezik iz gobca moliti, priporočajo živali devati pri delu brzdo, kateri je na sredi pripeta majhna, 3 do 4 palce dolga verižica. Tako je namreč konj prisiljen verižico glodati, in kmalu opusti staro navado ter ne bo molel čez nekoliko tednov jezika iz gobca, če tudi ne bode imel brzde.

— Da bo dobra pitna voda po vodnjakih, deni vanje na treh različnih krajih po 20 kosov dobro žganega oglja od lesa ter jih poveži v šupe, zraven pa priveži 2 kilograma kamenene soli. V treh dneh postane voda čista kot ribje oko. To se vsako leto 3 do 4krat ponavlja, zlasti spomladi; soli pa ni treba potem zmerom

rabiti, največ enkrat ali dvakrat v letu. Kadar ni soli, priveži na oglje kremen ali pa opeko. Oglje posrka vase toliko blata, solitarja, apna, gipsa itd., da postane težko kakor premog, vendar pa lahko ostane nekoliko let v vodnjaku, ker bolj ali manj vodo čisti.

— Da rodi debel sad, treba rastoče drevo enkrat poškropiti z vodo, v kateri je raztopljen železni vitrijol. Na 1 liter vode se vzame 80 gramov železnega vitrijola.

— Remontantne klinčiče priporočajo bolj s požlahtnjevanjem nego pa s sadikami pomnoževati. Za podlogo rabijo korenine milnice (piperat) (saponaria officinalis), ki raste skoro povsod divja. Po končanem požlahtnjevanji jih posadi v majhne lončke in postavi jih v precej topel in senčnat kraj na kako omaro, ali pa na primerno topel prostor in jih ne zalivaj preveč. Ko čez 14 dni začno poganjati, pusti k njim nekoliko zraka pa ne preveč sence, sčasoma pa odpri vsa okna.

— Ohrovt ohraniti svež do spomladi. Če vseješ začetek meseca julija ohrovtovo seme, vzrastejo do jeseni male glavice, ki še niso za kuhinjo; treba pa jih je predno začne slana padati, porvati s prstjo in s koreninami ter jih posaditi v pesek v klet do srčnih listov, drugo listje jim pa poreži. Pesek škropi po zimi le toliko, da je vedno vlažen. Tako vzrastejo do spomladi glavice za rabo.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

118.

Prvotni Američani.

Prastari stanovniki ameriški na toliko so si sorodni in podobni, da jih smemo kot jedno ljudsko pleme smatrati. Omenili smo uže, da je narod ta v dveh zemljah prišel do dosta znatne kulture, ali po ostalej Ameriki je ostal na zelo nizke stopnji naobrazenja. Omenili smo tudi glavnih vzrokov, ki so pomogli Peruancem in Mesikancem, da so se nad ostale Američane vzdignili. Da si ni ta kultura Bog zna kako velika bila, vendar se jej moramo čuditi. Naroda ta sta bila oddaljena od vsega ostalega naprednejšega sveta. Od nikogar se nista nič mogla naučiti, in vse kar sta dosegla, morala sta si sama ustvariti. Okolo sebe nista imela nobene večje živali, katero bi si mogla kot domača žival vzgojiti, in od koristnih bilin je bila edina koruza večje važnosti. Po vrhu sta imela še to nesrečo, da nista poznavala železa. Ako se oziramo na vse to, priznati nam je, da sta ta naroda morala imeti lepih duševnih sposobnosti. Pomislimo samo, koliko stoletij je trebalo, preden so stanovniki v Evropi prišli do današnje kulture, da si so imeli domačih živali in dosta koristnih bilin. Vsi

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici emane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 7. avgusta 1889.

Obseg: Vipavci poprimite se zelenjadarstva! — Razne reči. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Trgovinska in obrtniška zbornica. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Vipavci poprimite se zelenjadarstva!**

(Dalje.)

3. Zgodnji krompir.

Kako močno cenjena tržna zelenjad je zgodnji krompir, kažejo nam zopet Goričani. Okolo Gorice, osobito pa v Štandržu pridelujejo že leta in leta zgodnji krompir prav na veliko, kar cele velike njive ga imajo. Prodajajo ga dosti v Gorico, Trst, toda največ ga gre po železnici v Ljubljano, Gradec, na Dunaj i. dr. Pri pridelovanju zgodnjega krompirja je zopet prava, to je, kar le mogoče zgodnja vrsta, poglavita reč. Zgodnjih vrst krompirja nahajamo po cenikih dunajskih in družih tržnih vrtnarjev vse polno navedenih in jako pohvaljenih. Ali čemu daleč hoditi, ako imamo zaželeno reč prav blizu, pred sabo tako rekoč. Štandržani se kosajo v pridelovanju zgodnjega krompirja že leta in leta. Oni so gotovo že marsikatero priporočano zgodnjo vrsto poskusili ter jo, ako je bila res dobra, obdržali, ako ne, pa so jo zavrgli. Vipavci naj bi si torej preskrbeli semena prav zgodnjega krompirja v Štandržu pri Gorici. Pridelovanje zgodnjega krompirja je pač jako enostavno. Najbolje stori vsak, da ga v kar le mogoče prisojne lege že na jesen tikoma pred zimo vsadi, in to v jarke na gnoj. Da bi na jesen sajeni krompir po zimi pozebel, ni bati se, kajti najbolje prezimi krompir ravno v zemlji. Miši ga tudi ne nadlegujejo, največi sovražnik mu je zelo ubog človek, kateri si ga izkuša prilastiti. Spomladi ni treba družega, nego zgodaj okopavati ter osipati ga. Razen jeseni sadi se zgodnji krompir seveda tudi na spomlad, pa kar mogoče bolj zgodaj. Kdor bi hotel še posebno zgodnji krompir na planem pridelovati, postopa lahko tako le: Krompir (seme) deni januarija na prav gorak kraj, na rob peči na primer, da tam uvene. Uve-

lega položi potem v gorki kleti v pesek, da vzkali, vzkalivšega pa vsadi potem, kakor hitro se ni več bati slane, v zemljo na dober, droben gnoj. Da je krompir proti slani še bolj zavarovan, vsadiš ga lahko v brazdice, katere so precej niže mimo sveta okolo njih. Toliko o pridelovanju zgodnjega krompirja.

4. Paradižnik.

Zgodnji paradižnik (paradaiz pomidoni) jako zahtevajo po finih kuhinjah, in zato ga tudi prav dobro plačujejo. Zgodnjih paradižnikov pridelujejo kaj dosti po Istri in Dalmaciji. Cele ladije jih prihaja od tam v Trst, in po železnici gredo potem naprej na Dunaj itd. Prav zgodnje paradižnike pridelovali bi pa tudi kaj lahko Vipavci v ravnini, osobito pa še po prav prisojnih, položnih legah in po vinogradih. Marsikateri opuščeni, pa lepo proti solncu ležeči del vinograda bi s paradižniki nasajen več zalegel nego pa na istem prostoru trta. Pridelovati pa je zgodnji paradižnik tako le: Seme prave, to je debele jabolčnate ter zgodnje vrste (najboljši je pač popolnoma gladki Humbertov paradižnik) vsejemo na prav dobro zemljo pod steklo ali okno takoj ob pričetku marcija meseca. Na odprto lešico, torej ne pod okno, ni da bi sejali paradižnike, ker dorastejo dosti prepozno dovolj močne sadike za presad.

Kakor hitro proti koncu marcija paradižniki dorastejo toliko, da so za presaditev (malo ped dolge rastline so najboljše), presadimo jih na stalno mesto tako le: Zemljo prekopljemo dobrih 30 do 40 cm globoko. V tako prekopani zemlji napravimo dalje na vsakih 60 do 80 cm v kvadratu posamezne jarčke, recimo dobro veliko ped globoke in enoliko široke. V vsak jarček vržemo pičle vile dobrega podelanega, drobnega gnoja. Gnoj potlačimo z nogami, zaspimo z izmetano zemljo in na vsako tako gomilico zasadimo po eno paradižnikovo rastlino, ter jo zalijemo. Drugega obdelovanja ni, nego da jih edenkrat okopljemo, potem pa da pristavimo



vsaki rastlini močan kolec, h kateremu jo s slamo ali pa z bičjem privežemo.

5. Artičoka.

Artičoka je osatna rastlina, katera raste divja v Dalmaciji na rdeči ilovici mej grmovjem in skalovjem. Prav dobro bi ta rastlina gotovo uspevala tudi v Vipavi pod goro, na primer tikoma nad Vipavo povsod, koder je za repnik zadosti zemlje. Pridelovanje artičoke je kaj preprosto. Seme dobre vrste (najboljša je pač čisto navadna, višnjevka dalmatinska artičoka) vsejemo na vrtu na kako lešico, precej dobro pognojeno. Enoletne, še bolje pa dveletne rastline, presadimo potem v prav prisojno lego, prav daleč narazen. Šele na meter v kvadratu sme po ena rastlina priti. Zemlja za artičoke mora biti rdeča ilovica, sicer ne uspevajo. Obdelujemo pa jih, če jih vsako leto na spomlad okopljemo ter ob enem tudi pognojimo. Artičoka trpi kakor špargel po 15 do 20 let, pa tudi še po delj lahko.

6. Fižol.

Kako je zgodnji fižol pridelovati, o tem pač ni potrebno še le pouka pisati. Poglavitna reč je zopet prav zgodnja vrsta. Najboljši pritlični zgodnji fižol pa je tako zvani „cukrenec“ — podolgljatega, bolj drobnega, popolnoma črnega zrnja. Nemški se zove ta vrsta „Negerbohne“, in vsak dunajski zelenjadni vrtnar jo ima. Najboljša natiška vrsta je rumeni Mauthnerjev voščenič s popolnoma rumenim dolgim stročjem. Seme te res izborne vrste ima na prodaj deželna kmetijska šola v Grmu.

Tako smo povedali, kako se goje nekatere kuhinjske rastline, katere bi v Vipavi, pridelovane na veliko, lahko donašale jako lep dobiček. No, prav trdno smo prepričani, da zaradi teh vrstic ob letu v Vipavi niti eden kvintal kuhinjske zelenjadi ne bo več zraslo, nego je je letos, kajti ni navada, pa je. Reč je pa vendar velikanskega gospodarskega pomena, in zato je ne kaže zanemarjati, ampak krepko podpirati. Gospod načelnik vipavske podružnice c. kr. kmetijske družbe kranjske, Vi vzemite to reč v roke, in gotovo Vam bodo kedaj nad vse hvaležni! Naprosite centralni odbor, da pošlje popotnega učitelja gospoda G. Pirca v Vipavo, da z živo besedo ljudi vname za reč. Prosite pa tudi ob enem centralni odbor, da se iz tistih 3000 for., kateri so namenjeni povzdigi kmetijstva, precejšnja vsota določi za darove tistim Vipavcem, kateri bi se pridelovanja zgodnje zelenjadi istinito lotili.

Zakaj nekatero popolnoma doraslo drevo vendar ne rodi?

Tu je treba pogledati, kje je zadržek?

Zadržek utegne biti v zemlji. Če je zemlja zelo pusta, da korenine ne nahajajo živeža za rejo drevesa

in sadu, ali če je njih živež slab in ubog, seveda tako drevo ne more imeti sadu, kakor tudi žito ne, če je v pušči, in krava mleka ne, če je sestradana. Takemu drevesu se mora zemlja globoko okopati in zboljšati, to je, dobre prsti treba dati koreninam, da bodo imele več in boljšega živeža.

Če je pa zadržek v deblu, to je, če ima debelo, trdo skorjo, ali pa je tako v senci, da ga solnce ne more vsega obsevati ter mu lesa zadosti pregrevati, — tako drevo tudi ne more sadu roditi, ali ga pa ima po eni strani, po drugi pa ne. Kajti muzga se ne pretaka povsod enako po lesu ter tistega živeža, katerega dobiva po listji, ne pretvarja s tistim, ki prihaja iz korenin, v rodovitnost. Takemu drevesu je kaj lahko pomagati, če mu staro in mrtvo suho kožo čisto odrgneš in tiste veje, katere mu najbolj delajo senco, porežeš. Če je pa vse drevo v senci, daš mu, če je mogoče, solnca, ako namreč spraviš s pota tisto, kar mu dela senco.

Če je v vejah zadržek, to je, če jih je preveč, če so pregoste, da druga drugo pokrivajo in tope, da jih solnce ne more pregrevati, ter muzga komaj les in perje preživlja, — tako drevo moraš zelo obrezati in mu vse veje, katere mu delajo senco, iztrebiti ter mu jih le toliko pustiti, kolikor presodi oko, da je dosti in prav. Če potem še neče roditi, ukrive ali pa prevežejo se mu veje ob začetku kresnika, da je muzga malo zadržana in da v les preveč ne žene, ampak da mora delati sadne popke, kakor se tudi šparoni z vinskimi mladikami delajo in ukrive, da mladike prisilijo k rodovitnosti. Tudi se prisili drevo k rodovitnosti, če ima muzge preveč, da le v les žene in raste, ako se mu pušča, to je, če se mu v kožo po deblu naredi zareza, ali le po eni ali pa po oboji strani, kakor je treba, da izgubi nekaj muzge.

Nerodovitnost od vremena se težko odvrne, ker vreme ni v naši oblasti. Mraz, suša, prevelika moča, toča, vse to škoduje sadju. Že v popkih lahko vreme sad skazi. Tri tedne o kresu počiva drevje v rasti, muzga tačas ne žene v les, ampak dela popke za prihodnje leto, cvetne, lesne in listne. Če je takrat toplo in tiho vreme, da se muzga po vsem drevesu za kožo lahko zadosti spari in se naredi pripravna za rodovitnost, požene iz mladik veliko cvetnih popkov, iz katerih bo prihodnje leto cvetje in sadje. Če je pa takrat dolgo deževno in mrzlo, da se muzga ne more spariti, ali pa suša, da muzge manka, onda drevo ne more narediti cvetnih popkov, ampak komaj slabih lesnih in listnih, in pomladi ne bo ni cvetja ni sadu. Tega mi ne moremo odvrniti, razen suše, če takrat prilivamo koreninam; pa dobro je vendar uže prej vedeti, če bo drugo leto sadje cvelo ali ne, da človek ve staro sadje hraniti ali pa prodati.

Ravno tako se od vremena tudi na drevji izkazi cvetje, da ni sadu. Če drevje pred perjem pokaže cvetje