

PTUJSKI LIST

Politično gospodarski tednik.

Stane:

Za celo leto K 30—
za pol leta K 15—
za četrt leta 7:50
za 1 mesec 2:50

Posamezna številka 1 K.

Uredništvo in upravnništvo je v
Ptuj, Slovenski trg 3 (v starem
rotovžu), pritličje, levo.

Rokopisi se ne vrnejo.

Štev. 37

Ptuj, 12. septembra 1920

II. letnik

Nekaj besed k bližajoči se trgatvi.

Pri nedvomno velikem napredku, katerega opazujemo pri obdelovanju vinske trte po nastopu trtne uši, se je pravzaprav čuditi, da je drugi del vinarstva, namreč kletarstvo ostalo še precej na isti stopnji, na kateri je bilo pred pojavom tega škodljivca.

Marsikateri je sicer dober vinogradnik, a prav slab kletar. A napredek je povsod potreben in če je potreben pri gojenju vinske trte, ni nič manj potreben pri gojenju vinskega pridelka; saj je zdavnaj dognana resnica, da je vinoreja tem dobičkonosnejša, čim popolnejše je kletarstvo.

Marsikteri vinogradnik se je že prepričal sam, da je kupec sicer občudoval in hvalil njegov lepo obdelan vinograd, a njegovo vino pa imenoval brozgo ali čorbo, ki ima razne okuse, samo vinskega ne in ktere ne more rabiti. Pri slabem kletarjenju se pač pokvari tudi pridelek iz lepega in dobrega grozdja.

Pri dobri volji in pri vpoštevanju na razpolago stoječih navodil in nasvetov bi se lahko preprečili mnogi običajni pogreški bolezni, ki delajo vina manj vredna in suh naš narodnogospodarski žep.

In ker imamo že ob trgatvi priliko vplivati na kakovost bodočega vina, je pač važno, da določimo pravi čas trgatve ter da isto izvršimo z največjo skrbnostjo. Posebno važna je pri nas določitev časa trgatve, kajti le premnogokrat se brez pravega vzroka prerano bere. To tudi marsikdo uvideva, a ne vpoštevata. Znan mi je slučaj, da se je neki vinogradnik, ki je prerano bral in dobil zato pravo kislico, rotel, da bo de postavil v vinograd kamen z vsekanim napisom, kedaj mu je v bodoče iti brat; do prihodnje jeseni pa je pozabil na kamen in na vse skupaj ter je bil eden prvih, ki so pričeli prerano s trgatvijo. Ravnal je kakor mnogi drugi proti boljšemu lastnemu prepričanju, boječ se, da mu par jagog segnije.

Pravda med Kebrom in Smolarjem.

(Konec.)

Ker se mu pa je to delo zdelo prerobato, bil bi rad skadil fajfco tobaka, ali zažgati ni mogel, ker v nobenem žepu ni bilo žveplenke najti. — Zdaj bi bil rad svojega soseda Kebra, ki je spredaj kučiral, nagovoril — ali tega ni smel, zato je samo prav na glas rekel: „Saparment — zdaj bi dal kaj za to, ko bi imel kakšno žveplenko!“ Kebra je nekaj zbadlo, ali bil je pretrd in molčal je dalje. Peljala sta se dalje, naenkrat pa je Smolar zakričal: „Kapa kosmata, takšen afokat pa mora že res lepe groše zaslužiti.“ S tem je pa zadel prav v sredino, v črno, kajti Keber je ravno tudi o tem premišljeval in tukaj mu je ušlo: „Mora že tako biti; koliko pa si moral dati?“ Smolar sedaj ni več mislil na zaprisego in rekel: „Štirideset kron je hotel, da bo pričel, potem pride v nedeljo sam k meni, da bo kraj pregledal in moja žena naj mu par rac speče in nudlne in kofe naredi.“ Tu se je Keber glasno zasmel in

Ob času zorenja pa zaleže par dni čakanja veliko, kajti grozdje pridobi vsak dan na sladkobi in izgubi na kislini, mohenice postanejo dan za dnevom tanjše, vsebina jagod pa sočnejša: vse to torej v obilni meri odvaga izgubo, ki zna morebiti nastati vsled tu in tam se pojavljajoče gnilobe. Kaj drugega je seveda, če gniloba prav močno nastopa; tedaj se lahko vsled čakanja več izgubi, kakor pridobi. V takih slučajih je treba podbirati, včasih tudi splošno brati. Vendar se taki pojavi dogode že bolj proti pravemu času trgatve. Nikakor pa ni opravičeno, pri nas pričeti s trgatvo pred oktobrom ali že celo v sredini septembra, kar se je v zadnjih letih po nekoč dogajalo. Ni treba ravno posnemati vsakega strahopetca, ki se trese za vsako jagodo in prične trgati, če le vidi kje kako gnilo ali od ptičev, oziroma muh načeto jagodo, ne oziraje se na to, je-li grozdje zrelo ali ne. Taka prenaglica posameznikov pokvari dostikrat kakovost vin celega okoliša, kajti za prvim pričnejo trgati drugi in marsikateri, ki bi sicer rad še čakal, je primoran tudi pričeti, sicer postane njegov vinograd pribežališče vseh grešnikov, krščenih in nekrščenih.

Bere naj se, kadar je grozdje zrelo in to je, ko prično pecelji leseniti, jagode pa dobivati na solnčni strani rujavkasto barvo, da zgledajo, kakor bi bile opečene. Ob enem postaja listje rumenkasto, kar je znamenje, da mu že pojema sladkobotvorna moč. To je torej pravi čas trgatve. Nadalje naj se ne trga, dokler je grozdje mokro bodisi od rose ali dežja, ker zamore ta voda zdatno poslabšati pridelek. Le v slučaju, da nastopi dolgotrajno, deževno vreme, ki povzroča močno gnitje, ne kaže odlašati s trgatvijo, a tudi ob takih prilikah naj se vsaj počaka, da preneha deževati.

(Konec sledi.)

Gospodarstvo.

Naprava sadjevca.

Da bo sadna pijača res prav dobra ter imela duh in okus tistega prijetnega „mirisa“, ki ga duhamo v kletih ali shrambi, kjer so hranjena jabolka, je potrebno to-le: Kadar otreseš jabolka, ne prešaj jih takoj, pusti jih ležati v senčni in suhi shrambi, da začnejo dišati, in ko vohaš prijeten vonj, tedaj jabolka stolči ter stolčene pusti zopet v kadi ali kaki drugi posodi vsaj 24 ur skupaj, v hladnem času tudi 48 ur in šele tedaj prešaj, ker ravno v olupku je tisti prijetni vonj, kateri se iz olupkov izloči ter preide v pijačo. Moram pa še omeniti, da se naj operejo vsa jabolka, predno se stolčejo, v snažni vodi, gnila in črviva pa odstranijo za drugo porabo, kot za jesih ali pa kot prihuho za svinje. Tako narejena pijača mora pa priti v ravnotako snažne sode, ni torej res, kakor je marsikdo mnenja, češ, za jabolčnik je vsaka posoda; ravno nasprotno: za dober jabolčnik mora biti prav tako osnažena in zdrava posoda, kakor za dobro vino. Tako napravljeni jabolčni mošt se pusti, ako ne začne kipeti, 24 ur pri miru, da se drože vsedejo, potem se pa pretoči in šele pretočen pusti kipeti. Nadaljno ravnanje je isto kot z vinom, pretaka se koncem prosinca, v zgodnji spomladi itd. Sod mora biti vedno poln in ne sme biti v kaki gorki kleti.

Nedavno je nekdo piscu teh vrstic oporekal, da jabolka, ako dalje časa leže, ne dajo toliko mošta kot sveže. Imel je deloma prav, ali sok, ki ostane v delj časa ležečih jabolkah, se izrabi na ta način, da se na tropine, ko se vnamejo, naliže vode, to pusti 8 do 20 dni, potem izpreša; na tak način dobiš ravnotako dober in okusno dišeči jesih, kakor je bila poprej jabolčnica.

Leta 1900, ko je bilo toliko sadja, da

krčmar „ali pustita me vendar izgovoriti. — na primer, onadva se vzameta, potem daš ti svojo njivo Frančeku in ti svojo njivo Treziki za doto in tako prideta potem ovi njivi skupaj in noben zlodej se celo življenje ne bo več prepiral ali kavsal za to!“

Kmeta sta še dolgo eden v drugega z odprtimi usti zijala, dokler ni Keber krepko s pestjo po mizi udaril in rekel: „Krčmar ima prav!“ Zdaj pa je po mizi vsekali tudi Smolar in kričal: „Prav imaš! Potem sta izpila še dve meri ljutomeržana, krčmar pa si je za „poglihanje“ in dober svet izgovoril samo oni dve raci, ki sta bili namenjeni advokatom. „Krajčfel“ vsedla sta se skupaj na voz, vzela mero vina še s seboj in sta tako vesela, popevajoče se pripeljala domov. Ko so ju domači zagledali, priletele je vse vkup, kar leze in živi, Kebrovka in Smolarca, Franček in Trezika ter ugibali, kakršen čudež se je zgodil. Skobacala sta se z voza in Kebrovka je prašala: „Odkod pa sta vendar prišla? In kako je s pravdo?“ Smejali so se in Keber je rekel: „Pravda — da! pravdo sva dobila midva, stroške bodo tokrat plačali afokati!“ —

rekel: „Je li mogoče? Moj je pa kar petdeset kron zahteval in priti hoče v nedeljo pogledat in tudi mu naj kaj pripravim, kakšno piško ali kaj drugega tacega dobrega.“

„O norec, norec!“ pravi Smolar in potem sta zopet premišljevala. Ker pa je prisega (da ne bodeta med seboj govorila) tako prelomljena, govorila sta dalje in zmerjala čez afokate; eden čez afokata Krumauzerja, drugi čez afokata Gimpelkauzerja. Pri vaškem krčmarju sta se zopet ustavila, pila in o tožbi govorila dalje. Podati se ni hotel nobeden, denarja, rac in pišek advokatom pa tudi nista privošila in bi gotovo ne prišla domov, ko bi krčmar ne bil pametnejši. On prinese svojo mero vina, ker tako daleč je že prišlo, da sta pila iz enega vrča in pravi: „Glejta, ljuba moža — ta zgodba je čisto priprosta!“ Podati se noče nobeden, to že zaradi značaja ne, ali kako pa bi bilo, da bi vidva to reč na čisto drug, zvijačen način spravila s tega sveta? Pazita torej: Franček in Trezika bodeta se vendar skupaj ženila — —!“ „Ni res to!“ zareži se Keber. „Iz tega ne bo nič!“ zarjove Smolar. — „Le nikar ne tako ne vpijta — jaz že tako dobro slišim“, pravi