



vinogradnikom,
sadjarjem in
vrtnarjem v poduk.

Glasilo kmetijske družbe za Trst in okolico.

Ureduje Anton Štrekelj.

List izhaja 15. dan vsakega meseca in stane 1 krono na leto. Udje kmetijske družbe ga dobivajo brezplačno. Naročnina in dopisi naj se pošiljajo na naslov: Slovenska kmetijska družba v Trstu, Via Geppa št. 14.

Naša trgovina s sadjem in z vinom.

(Konec).

V zadnji številki našega lista povedali smo, kako na slabem se nahajamo glede naše trgovine s sadjem in z vinom. Danes hočemo podati svoje misli, kako bi se dalo temu odpomoči.

Naše mnenje je, da bi se to doseglo edino le s krepko in zdravo organizacijo. Koliko se dá doseči s združenimi močmi znajo nam povedati drugi stanovi, pa tudi kmetje v bolj naprednih deželah. In zakaj bi ne hoteli uživati tudi mi ugodnostij, ki nam jih daje društvo. S tem, da svoje pridelke skupno uporabimo in spečamo, ne izognemo se samo mnogih skrbij in nesreč, marveč prihranimo si tudi dosti dela in stroškov a vrhu tega imamo lahko tudi več dohodke. Koliko sadja se nam pogubi, ker ga je premalo, da bi zamogli ž njim na mestni trg in kolika vina se pri nas izpridi, ker ne znamo pravilno ž njim ravnati! S pomočjo društva zamoremo pa spraviti najmanjše množine v gotove novce ravno tako lahko kakor velike in društvo skrbi vrhu tega, da nobena stvar, ki se mu je izročila ne izgubi na vrednosti. Mi mislimo torej, da bi bilo za naše vinogradnike in sadjarje velikega pomena, če bi se jim



vstanovilo društvo, ali bolje rečeno zadruga, ki bi jim skrbela : 1. da se njih pridelki tako uporabijo kakor zahteva moderna tehnika, 2. da se ti proizvodi po kolikor mogoče visoki ceni prodajo in 3. naj bi ta zadruga s podukom in drugimi sredstvi vplivala, da se društveniki lotijo bolj umnega pridelovanja.

Če pomislimo, kako delajo naši kmetovalci s sadjem, z grozdom in z vinom, moramo neizogibno vsprejeti prvo težko v združen delokrog. Saj se ne more naše vino dostikrat niti piti, ker se je že v začetku, ko se je napravljalo, pokvarilo. Kako pa naj zadobi še le v trgovini dobro ime. Mnogokrat me vleče skoraj na smeh, ko se mi toži, da to in to vinarsko društvo ne vsepa. Moj Bože ! Kako naj bi vsevalo, če nimajo ljudje v njem niti glavnega pojma, kako se ima pripravljati vino za trgovino in kako je z vinom ravnati, da ga ohranimo zdravega. Večina naših društev prodaja kar naravnost vino svojih, gledé kletarstva še v starem veku nahajajočih se udov. Potem pa naj društvo deluje ! Isto kakor za vino velja tudi za sadje. Še predno pride sadje v zbirališče, odkoder naj se potem razpošilja, je na pol gnilo. In kako se žnjim šele potem ravna ! Premetava, se sèm in tje kakor bi bilo iz kamna. Navadno dospeje že popolnoma gnilo na določeno mu mesto. Naše društvo imelo bi torej veliko nalogo vsprejeti vse manipulacije v svojo roko, kajti le na ta način, da se lotijo tega dela veščaki, zamoremo dobivati takšno vino, kakoršno se našim odjemalcem najbolj dopada in takšno sadje, ki nam bo delalo čast in dobro ime. Nadalje naj bi se v našem društvu principiuelno ne delalo petjota, marveč to delo prepustimo pridelovalcem samim. Oni naj si ga pripravljajo in če jim drago naj ga tudi prodajajo. S tem bodo društvu le koristili, kajti pošteni trgovci kupovali bodo vino le tam, kjer so gotovi, da dobivajo pristno kapljico in s tem prisilijo tudi druge vinogradnike, da pristopijo k društvu. Če prevzame društvo pridelovanje vina iz grozda v svojo režijo, koristi s tem vinogradniku tudi na drug način. Vinogradnik je gotov, da se mu vino ne pokvari, kar se dogaja sedaj v naših slabih kletih jako pogostoma. Nadalje se ga prisili, da ravna s tem dragim pridelkom bolj ekonomično, obvaruje se zato pijačevanja in s tem si prihrani tudi več denarja. Tudi mu ni treba priskrbovati si kletarske posode in različnih kletarskih priprav, ki so, ako hočemo dobiti dobro vino, neizogibno potrebne. Tudi kleti uporabi lahko v drugi namen. Prednosti so torej velike in trmoglav bi bil oni vinogradnik, ki bi se v tem pogledu protivil.

Pa tudi sadje, ki ima drugače le majhno vrednost, dalo bi se, ako ga imamo v večih množinah na različni način porabiti, bodisi za sušje, sadni mošt, kompot itd. Ako se ti izdelki dobro napravljene najdejo kmalu kupea. Saj bi zato skrbelo društvo po svojih trgovcih in agentih. Ti naj bi imeli nalogo, da vodijo trgovino z društvenimi pridelki in da iščejo kupce širom sveta.

Koliko bi se pomoglo s tem našemu kmetovalcu in koliko poti bi se mu prihranilo ! Zato bi zamogel ta bolj poprijeti se svojega dela na domu in če bi gotov, da se njegov pridelek dobro

proda, lotil bi se onih strok v veči meri in sicer tako, kakor bi mu društvo svetovalo kot najboljše. Kmalu bi postala naša dežela gotovo vse drugačna gledé vinogradništva in sadjarstva in naše revno ljudstvo, ki se danes izseljuje s trebuchom za kruhom v daljne tuje kraje, ostalo bi doma delalo bi sicer v potu svojega obraza ali zato bi imelo tudi svoje plačilo iz živeti bi se dalo, kar pa sedaj našim kmetovalcem skoraj ni mogoče. In pridemo mi kedaj do takega društva? Mi želimo in se ne bojimo nobenega boja, nobenih težav, ki nas srečajo od početka. To je odvisno sedaj od tega, kakov odmev najdejo naše misli v naših vinogradnikih in sadjarjih.

Št.



Nekoliko o sušenju sadja.

Tu pa tar pridelamo v naših krajih kako leto vendarle precej dosti sadja, ki ga pa radi naše slabe sadne trgovine le z največo težavo spravimo v denar. Če bi v takih letinah sadje sušili, zamogli bi ga v ti obliki shraniti za slabša leta, ki bi imelo sadje boljše ceno, in dobiček bi bil gotov. Sadao sušje, ki se pravilno napravi, ni samo navadnemu človeku izboren prigrizek marveč tudi gospodi prav ljuba jed in ta ga zato tudi dobro plačuje. Škoda je le, da zna pri nas le malo kedo sušje tako napravljati, kakor je pravilno. Zato pa kupuje sedaj še celo naša gospoda večinoma tuje sušje. Škatlica sušenega sadja stane pri nas včasih krono in še več, dasi tudi bi ga pravi jedec dvakrat prav lahko postavil v usta. Našega domačega sušja pa moramo dati prav dostikrat poln klobuk za samo štiri ali pet novčičev. Kakšen razloček!

Če hočemo biti nepristranski, moramo pa povedati, da naše sušje dostikrat v resnici ni več vredno. Vse je rujavo, oprášeno in zamazano od različnih golazni, oblike nema nobene, okusa pa še manj. S takim sadjem ne smemo na trg, posebno pa še ne na mestni. Da svoje sušje, boljše prodamo, ne smemo ga sušiti na prostem, kjer je razpostavljeno najgnusnim stvarjem, marveč v zaprtem prostoru in sicer najboljše v sušilnici. V sušilnici si z delom hitro gotov, sadje ostane čisto, dobi lepo barvo in tudi mnogo boljši okus nego na prostem. V veliki vročini spremeni se namreč sadni škrob v sladkor, ki dela sušje prijetniše.

Zato mislim, da vstrežem marsikomu, če vsaj v glavnih potezah povem najpotrebniše, kako je treba ravnati, da dobimo s pomočjo sušilnice dobro in lepo sušje.

Sadje, ki ga hočemo sušiti, mora biti vedno dovolj zrelo. Iz nezrelega sadja, ki ima le malo sladkorja, ne bo slastnega sušja. Češpe, slive, črešnje so tem boljše, čim bolj zrele so, hruške pa se

ne smejo vendarle preveč zmeščati, ker se dajo potem težavno sušiti. Vsak sadež, ki se rabi v ta namen, mora se obirati z rokami in ne sme se klatiti, ker bi se lahko ob padcu z drevesa poškodoval in bi pričel potem gniti. Črvivo sadje naj se vedno loči od zdravega. Najboljša jabolka za sušje so sladkokisla.

Vsako sadje treba je, predno ga sušimo, olupiti, kajti olupek je večinoma neprebaven in dà sušju slab okus. Tudi opeščje in koščica morasta se že v svežem sadju odstraniti, ker je to delo pozneje bolj težavno. Gospoda, ki je, kakor znano, navadno komodna, ne opravlja rada tega dela. Včasih rajši niti sušja ne jé. Le hruškam ni to delo tako potrebno, ker se olupek in opeščje v vročini zmeščata, dobro pa je vendarle.

Najbolj priprosta priprava, s katero se sadje lupi je navadni nož. Zadnji čas se prodajajo tudi posebne priprave za lupljenje. Naše gospodinjé gotovo pozraje ono, s katero stržejo krompir. Boljše in seveda tudi dražje so pa priprave, na katerih se sadje zabode na železne vilice in na teh se vrti ob ojštem nožu, ki ga olupí in včasih tudi prevrta in razreže.

Da izpravimo opeščje iz jabolke ali iz hruške poslužujemo se posebnega svedra, če smemo to orodje tako imenovati. Ta sveder je podoben oni pripravi, ki jo rabijo priprosti čevljarji, kedar napravljajo v čevljih luknje za jermene in obstoji iz nizke, na spodnji strani nabrušene cevice, ki je od zgoraj pritrjena na železno držalo. Če porinemu ta sveder ob peclju v jabolko izvrtamo prav lahko sredino.

Ako bi sušili debelo sadje, trajalo bi predolgo, predno bi se posušilo. Tako sadje treba je zato predno ga denemo v sušilnico, razrezati. Tudi za to delo so posebne priprave, ki režejo sadje bodisi v »kočobarje«, bodisi v »zvezde«, v »srca« itd. No, kdor jih ravno nema, pa naj reže z navadnim nožem, pazi pa naj vendarle, da dà vsakemu koscu kolikor mogoče isto obliko in velikost.

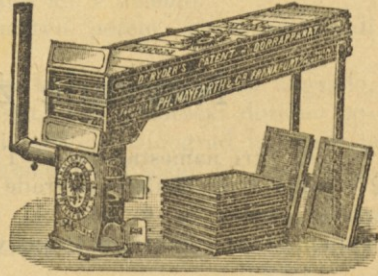
Vsakemu je znano, da olupljeno sadje, ki se pusti nekoliko časa na zraku, prav rado porjaví. Da sadje tega obvarujemo, deti ga je koj, ko ga olupimo in razrežemo v raztopino, katera se je napravila iz 100 l vode in 1 kg kuhinjske soli. Tu naj ostane, dokler ne stavimo sadja v sušilnico. Predolgo pa vendarle ga ne smemo pustiti v ti raztopini, da voda sadnega sladkorja ne izvleče. Kdor je prisiljen, čakati dlje časa z olupljenim sadjem, ta stori boljše, če to sadje zapuha z žveplenim dimom, kar se godi v lesenim zaboji. Sem se postavi sadje v rešetah ter na to zaboj pokrije. Od spodaj se vtakne skozi vrata v kaki posodi goreče žveplo v zaboj. Da dim iz zaboja ne uhaja, treba je špranje dobro zatakiniti.

Če sušimo cele hruške, dobro jih je razpostaviti nekoliko časa vodeni pari. V ta namen segreje se v kotlu nekoliko vode, v vodo se dene majhen stolček a na stolček hruške v čistem košu ali v rešetu. Da para ne uhaja, se kotel pokrije a vodo je treba toliko časa kuhati, da se hruške zmeščajo, kar traja okoli $\frac{1}{4}$ ure. Ko se porine slamnata bilka brez težave skozi hruško, vzamejo se hruške iz kotla in se na soncu nekoliko osušijo.

Sadje, ki smo ga na popisan način pripravili, razgrne se na sušilnične mreže in se začne sušiti.

Med vsemi sušilnicami, kojih je jako mnogo vrst, priporočam našim kmetovalcem najbolj Ryderjevo, katera se vidi tu v podobi.

Ta sušilnica ima pred drugimi različne prednosti, vzlasti pa v tem, da se s paro napolnjen zrak hitro menenja s suhim gorkim zrakom in radi tega se sušenje bolj hitro vrši. Tudi gorkota se lahko regulira. Tverdka Mayfarth & dr. na Dunaju prodaja to sušilnico v šestih velikostih. Najbolj priporočam štev. 2. in štev. 3., prvo onemu, ki ima manj sadja,



drugo pa društvam, zadržam in sadnim trgovcem. V nobeni vasi, kjer je količkej sadja, ne bi smeli pogrešati sušilnice. Število 2., ki napravi v 24. urah okoli 400 kg jabolčnega sušja, stane 500—600 K, štev. 3. pa, ki napravi okoli 1000 kg 1000—1500 K. Manjša sušilnica štev. 1., ki napravi okoli 260 kg sušja v 24 urah, stane 330—430 K.

V Ryderjevo sušilnice stavijo se mreže navadno od zadej a spredaj se jemljejo iz sušilnice. Sušilnična omara je razdeljena na dva dela. Zgornji del je vedno bolj gošek od spodnjega; zato se začne sušiti v gornjem delu tako sadje, ki prenaša od početka lahko večjo vročino kakor so jabolka, kruške itd. Ker bi pa nekatero sadje, kakor češpe, slive in črešnje v veliki vročini lahko razpokale in zgubile mnogo soka, zato se suši tako sadje najprej v spodnjem sušilničnem predalu. V obeh predalih se nahajajo po dve ali po tri vrste mrež. Čim se postavi v sušilnico nova mreža, vzeti je na drugem koncu jedno ven. Navadno se suši tako, da gredo mreže najprej skozi en predal, potem skozi drugega.

Sadje je sušiti tako dolgo, da je popolnoma suho. Pri tem je pomniti, da je boljše sušiti v veliki vročini nego v majhni, ker je tako sušje potem bolj sladko in slatno. Če se suši počasi ostane sadje kislo. Ko se vzame sadje iz sušilnice naj se hitro ohladi, ker se mu ohrani s tem lepša barva. Tudi če se sadje večkrat ohladi in spet suši, zadobi več sladkobe.

Ko je sušje gotovo, pustiti ga je še nekoliko dni na zraku, da zadobi spet nekoliko vlažnosti. Še le potem ga je spraviti v primerno posodo, kjer naj se hrani tako dolgo, dokler se ga rabi. Kdor ga misli drago prodajati, mora ga seveda zapakovati v lične škatle, toda to delo opravljajo navadno potem trgovci sami.

S tem sem povedal najbolj važno o sušenju. Moja želja je le da bi mnogo njih spodbudil k tej uporabi sadja, ki je posebno za nas Primorce velevažna. Sušje se dà prav lahko prevažati in radi tega se skoraj povsod jednako, a vendar drago prodaja. Posebno društvam polagam na sree, naj storijo prvi korak. S tem, da

pomagajo svojim udom do lažje in boljše prodaje sadja, naredijo več nego če jih še tako silijo, naj sadé sadno drevje. Ko bodo naši kmetovalci videli, da svoje sadje lahko spečajo, sadili bodo drevje sami od sebe. Št.



Nagrade za vinograde.

C. kr. namestništvo v Trstu razpisalo je z razglasom z dne 27. julija t. l., sledeče nagrade za manje premožne vinogradnike v tržaški okolici in v Istri, ki so si zasadili vzgleden vinograd s cepljenimi ameriškimi trtami v površini najmanj $\frac{1}{4}$ orala (1440 m²):

Za vinogradnike v tržaški oikoiji:

2 nagradi po . . .	50 kron,
9 nagrad po . . .	40 »
18 nagrad po . . .	30 »
Skupno 29 nagrad v znesku	1000 kron,

Za vinogradnike v koperskem političnem okraju:

7 nagrad po . . .	100 kron,
18 » » . . .	50 »
24 » » . . .	40 »
48 » » . . .	30 »
Skupno 97 nagrad v znesku	4000 kron,

Za vinogradnike pazinske krajne občine:

2 nagradi po . . .	100 kron,
4 nagrade » . . .	50 »
6 nagrad » . . .	40 »
12 » » . . .	30 »
Skupno 24 nagrad v znesku	1000 kron.

Za vinogradnike poreškega političnega okraja:

4 nagrade po . . .	100 kron,
6 nagrad » . . .	50 »
10 » » . . .	40 »
30 » » . . .	30 »
Skupno 50 nagrad v znesku	2000 kron.

Za vinogradnike lošinskega političnega okraja:

8 nagrad po . . .	50 kron,
16 » » . . .	40 »
32 » » . . .	30 »
Skupno 56 nagrad v znesku	1200 kron.

Prošnje za te nagrade vložiti je najdalje do 26. avgusta na c. kr. namestništvo v Trstu in sicer kmetovalci tržaške okolice po kmetijski družbi, drugi pa po pristojnem c. kr. okrajnem glavarstvu.

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

Nagrade razdeli c. kr. namestništvo potem, ko so se nasadi po vladnem osobju pregledali.

Udom naše kmetijske družbe, ki bi hoteli prositi za nagrado, napravi se prošnja v uradu brezplačno, ako prinesejo dotične podatke. Opozarjamo torej one, ki imajo lepo vrejen vinograd, in tašnih je pri nas dovolj, da vložijo prošnjo pravočasno. Prošnji ni treba koleka in ima lahko sledečo obliko:

Visoko c. kr. namestništvo

v TRSTU.

Podpisani Andrej Godina iz Škednja št. 14., prosim na podlagi razglasa c. kr. namestništva v Trstu z dne 27. julija t. l. za svoja vzgledno napravljena vinograda s cepljenimi ameriškimi trtami za jedno razpisanih nagrad.

Vinograda se nahajata v davčni občini Sv. Marije Magd. spodnje pod parc. št. 1225 in 1226 (pri Sv. Soboti) in merita skupno 1500 m². Prvega sem zasadil l. 1896. z riparijo portalis, ter cepil l. 1897. v zeleno z malvažijo, grganijo, belim burgundecem in laškim rizlingom. Drugi vinograd sem zasadil l. 1897. z rupestris monticolo, katero sem l. 1898. z istimi plemenitimi trtami v zeleno cepil.

Visoko c. kr. namestništvo naj blagovoli prepričati se o resničnosti navedenega ter mi podeliti nagrado.

V Škednju, dne 13. avgusta 1901.

Andrej Godina.

Onemu, ki je prošnjo vložil, priporočamo, naj drži vinograd v redu in čisto. Komisija, ki vinograde pregledava, gleda na to jako mnogo. V časih dobijo tudi majhni vinogradi, ki nimajo zahtevane površine, če so lepo vrejeni, nagrado. Skrbite torej!



Izlet v Monastero.

Naša kmetijska družba priredila je včeraj, dne 14. t. m. izlet na veliko posestvo gosp. barona Eug. Ritter-Záhony-ja v Monasteru pri Ogleju. Izleta se je vdeležilo 52 posestnikov. Težko mi je popisati vse kar smo tu videli in slišali, toda povém naj vendarle vsaj površno-nekoliko o tem.

Vseh nas je iznenadila najprvo že na postaji v Villa Vicentini prijaznost in postrežljivost gospoda barona, ki nas je sam pričakoval tu z vozovi. Od tu smo se odpeljali skozi Monaster in Ogley na posestvo Beljino, kjer smo si ogledali najprvo vinograd, ki meri 10 hektarjev površne in je še domač. Med trtnimi vrsti je tu največ silvanca, renskega in laškega rizlinga, torej večinoma belo vino. Trte, ki se gojijo na treh žicah, so tako obložene, da je krasota. Tu so videli naši gospodarji, kako je treba trto obdelovati. Niti plevelčka nisi zapazil a trtno mladje vse na svojem mestu! Dasi so trtne vrste samo 1.20 m razsebe, vendar obdelujejo vinograd z živino in sicer prvič s plugom, po leti pa s plelnim orodjem »planet junior«, katerega jako hvalijo. Da se grozdje in trte pri tem delu prav nič z živino, ne pokvarijo prepričal se je lahko vsakdo.

Na istem posestvu videli smo potem trtnico, kjer se nahaja nad petsto tisoč cepljenih trtij. Skoro vse trte so se lepo prijele. Posebno lepe cepljenke so bile one, ki so jih pred poganjali v zabojih. Tu niso nekaterih cepljenk niti povezali in vendar imajo prav dober uspeh. Seveda se nahaja trtnica v izvrstni peščeni zemlji, ki se po volji s pomočjo arteških vodnjakov namaka.

Nadalje smo videli jako velik matičenjak rupestris monticole. Te trte se niti ne povezujejo ob kolih, ampak rastejo po tleh, kakor jim ljubo in drago. Mnoge mladike poženejo, kjer se tičejo zemlje, korenike in te služijo potem prav dobro kakor okoreničenke (bilfe). S tem se prihrani v matičenjaku mnogo dela z vežajo in s pletvijo a se ima vrhu tega še boljši uspeh, nego če se gojijo trte na kolih.

Koliko truda bi si lahko prihranili naši ljudje, če bi obdelovali vinograd s plugom, spoznali so tam prav lahko. Videli pa so kako bi se tudi na polju mnogo ročnih del prav lahko nadomestilo z živino, vzlasti okopavanje, osipanje in izkopavanje krompirja, različno delo pri turšici, pri žitu in na travniku. Na posestvu smo videli mnogo strojev, ki služijo v ta namen. Kedaj še pridemo mi do tega napredka!?

Iz Belinja peljali smo se v grad Monaster, kjer nas je gospod baron pogostil z izbornim zajuterkom, a obenem smo pokušali različne vinske pridelke. Tu smo videli, kakšno vino zamore b'ti, ako ne puščamo, da vreje na tropinah, marveč v sodu. Silvanec, rizling, traminec bila so vina kakoršna pri nas komaj najdemo. In vendar bi bila naša vina iz bregov lahko mnogo boljša. Kaj pomeni umo kletarstvo!

Dobro okrepečani in skoraj bi rekel že »veseli« ogledali smo si potem velik na jaquez cepljen vinograd v »Brajdi«. Tu se nam je vse še bolj dopalo nego v Belinji. Marsikateri naših izletnikov se kar ni mogel načuditi, kako zamore trta tako roditi.

Od tu smo se peljali v Ronke. Ob cesti, ki vodi vedno po posestvu gospoda barona videli smo različne nasade. Nekatere med njimi obdelujejo baronovi koloni sami. Bili so vsi krasni. Kaj pa še v Ronkah! Tu ti plazi ameriška trta, ob stebrah do 10 metrov

in še bolj visoko. Tu vidiš pravi trtni gozd, a vendar vse v najlepšem redu. Marsikateri naš izletnik je kar odprl usta, ko je zagledal nadalje, kako so obložene nekatere mlade na monticolo cepljene trte. Tu smo bili v pravi obljubljeni deželi.

Skoraj vsi novi nasadi spašnali (rigolali) so se s Sackovin plugom, katerega smo tudi videli. Ta plug, ki orje okoli 50 do 60 *cm* globoko, vleče 7 do 10 parov volov. Za njim zrahlja zemljo v brazdi še kakih 15 do 20 *cm* globoko podzemeljski plug a težaki vržejo z lopatami zrahljano zemljo na vrh preorane. To delo gré prav brzo izpodrok in navadno stane pašnanje enega m^2 $1\frac{1}{2}$ krajcerja.

Trtne vrste zasadile so se večinoma v daljavo $1\frac{1}{2}$ do 2 *m* in sicer v kvadrat. Gospod baron nam je pravil, da je to preveč narazen, kar je tudi naše mnenje. Trte, ki so se lansko leto predolgo napnele, ošibebe so precej in bilo jih je treba letos prikrajšati. V bodoče bodo sadili tukaj vrsto od vrste v daljavo 1'40 *m* in trte v vrsti še bolj gosto.

Tudi uspehe z različnim cepljenjem se nam je pokazalo. Najslabše se je sponeslo cepljenje v razklad na mestu, mnogo boljše cepljenje v zeleno, najbolj enakomerni so pa oni vinogradi, ki so se zasadili z že cepljenimi amerikanskimi trtami. V drugem letu imajo ti že polno grozdlja.

Med plemenitimi vrstami cepijo največ silvanca, belega burgundeca, laškega rizlinga, traminca, rulandeca, sauvignona, karmeneta, modre frankinje, refoža, uva gatta.

Po obedu v Ogleju, šli smo spet v Monaster ter si ogledali tu kleti, žitnice, hleve, mlekarico in mlin za lupljenje riža. Vse je napravljalo na nas najboljši vtis. Da bi bilo na katerem posestvu vse tako v redu, kakor je tukaj, ni vedel še nikdo izmed nas.

Ko smo se poslavljali od Monastera zaorili smo gospodu baronu še trikratni »živio« in vozovi so nas odnesli na postajo v Villa Vicentino.

Nijednega ni bilo med vsemi izletniki, ki bi ne bil zadovoljen in vesel tega izleta. Vsem se je poznalo že od zunaj kako hvaležni so gospodu baronu, ki nas je vedno in povsod spremljal ter podčeval a vrhu tega tu li dobro pogostil. Niti nismo znali, kako bi se za vse dostojno zahvalili in tega ne znamo še sedaj. Preslaba je naša roka, da bi popisala kar čuti sree.

S prošnjo, da nam gospod baron ohrani tudi v bodoče svojo naklonjenost, kliče mu eden v imenu vseh :

Bog mu živeti daj mnogo še let

Našemu kmetskemu ljudstvu v izgled!



Gospodarske drobtinice.

Vipavski kmetijski shod ter sadna in grozдна razstava znata biti velezanimiva, kakor kaže veliko ogorčenje vipavskih kmetovalcev

za to stvar. Shod se bo vršil dné 15. septembra v Kasovljah pri Rihenbergu, ki je središče vsega Vipavskega. Na shodu govorili bodo razni strokovnjaki o izboljšanju gospodarstva v dolini. Ker sta vinarstvo in sadjarstvo tu največjega pomena razpravljalo se bo največ o teh strokah, kateri bo pojasnjevala tudi razstava, ki se odpre po shodu in bo odprta tri dni. Na tej razstavi razporeži lahko vsak vipavski gospodar svoje sadne in vinske pridelke, katere bo posebna komisija, sestavljena iz nepristranskih strokovnjakov potem po vrednosti nagradila. V posebnem oddelku razpostavilo se bo tudi za Vipavsko najbolj priporočljivo sadje in grozdje. Da se to v resnici dobro izbere, določilo se je v vsaki občini dva moža, ki sta v omenjenih strokah dobro izvedena a ta dva moža določita v porazumu z občinarji 10 različnih najbolj priporočljivih trtnih vrstij in najboljše sadne vrste. Naše uredništvo bo hvaležno tudi drugim, če mu poročajo svoje mnenje. Iz poročil vseh pooblaščenecv vpštevale se bodo one vrste, ki dobijo največ glasov a oziralo se bo pri tem tudi na druge nasvete.

Razna omenjenega razkazovalo se bo na razstavi praktično vse tri dni, kako se pravilno napravlja belo in kako črno vino, kako se sadje zapakuje in suši, kako se napravlja sadni mošt in še mnogo drugih opravil, ki so vipavskim vinogradnikom še neznan. Tu bodo videli tudi različno vinogradniško in kletarsko orodje in priprave, ki se rabijo v sadjarstvu.

Kdor hoče razstaviti, oglasi naj se pri vinarskem in sadjarstvu na Brjah pri Rihenbergu. Tu se bo šlo za strogo gospodarski napredek in skrbno se bo ogibalo vsega, kar smrdi po politiki. Zato upamo, da opuste Vipavci vsaj sedaj svoj bratski boj, ki jim nosi le nesrečo in gospodarski propad.

Goriški vinogradniki čujte! Lansko leto dovolil je deželni zbor goriški vinogradnikom, ki so močno prizadeti po trtni uši 20.000 K brezobrestnih posojil. Država dala isto svoto kakor dežela. Ker ni deželni zbor prejšnja leta ničesar dovoljeval, bilo je seveda mnogo prošnikov in svota 40.000 K ni zadostovalo, da bi se zadovoljili vsaj najbolj potrebni. Zato se je mislilo, da dovoli, deželni zbor v letošnjem zasedanju primanjkuječo svoto in se potem denar med prosilce, ki so si večinoma vinograd na ta račun že napravili, slednjič vendarle razdeli. Kolikor nam je pa znano, se ni o ti stvari niti razpravljalo, dasi tudi bi morali naši zastopniki, poznati revo, ki vlada sedaj med obubožanimi vinogradniki. Nikdo se ni potegnil za stvar, ki je med vsemi v deželi najbolj silna. Mari naj nam pomagajo, ko nas naš upnik uderuh popolnoma zapodi iz našega posestva? Naši poslanci pa so za svojo plačo boljše poskrbeli.

Tako nam pišejo — torej brez zamere!

Gumija na zeleno cepljenih trtah naj se odstrani, ako ni še odpala. Lansko leto sem opazoval, da je pokrito mesto slabše dozorelo nego ono, kjer ni bilo gumije.

Prikrajsanje trtnega mladja treba je izvršiti, ko je to malo manj nego do polovice dozorelo, torej v polovici meseca avgusta.

To prikrajšanje ima namen, da zabrani trti nadaljno raščo; popki na mladikah se zato bolj krepko razvijajo in les boljše dozori. To delo ne sme se pa vršiti prerano, da ti popki ne poženejo. Tudi se odpre s tem delom grozdju svetloba, gorkota in zrak, zato se to boljše zreja in ne gnije tako lahko. Koliko je treba mladje prikrajšati odvisno je od trtne rašče. Preveč krajšati se ne sme, ker bi s takim delom trto lahko preveč ošibeli. Na slabotnih trtah se to delo lahko popolnoma opusti.

Toča je padala 31. julija v Vrbovu pri Zagrebu tako hudo, da je vzela $\frac{3}{4}$ pridelka, dasitudi se je krepko in pravilno streljalo. Ravno tako se ni zmenila toča za žuganje s topiči v Romansu v naši Furlaniji. Tudi iz gornje Italije prihajajo žalostni glasovi. V več nego polovici slučajev, kjer se je streljalo, padala je toča. Gorki zagovorniki, ki so že dokazovali, kako streljanje napravo toče ovira, so se pričeli umikati, kar je tudi slabo znamenje.

Trtna uš se je zasledila zadnji čis tudi v Kastvi v vološkem okraju. Nadalje se je konstatirala v Sanvincenti in v Kanfanaru v Istri, potem v Topoljanu in v Villesi v Furlaniji.

Bela rja (Rot blane) na grozdju prikazala se je letos v jako obili meri okoli Gorice. Ta bolezen napada večinoma le grozdje, in sicer najprej navadno pri repu, včasih tudi na spodnji polovici hlantine, ter se potem jako brzo razširja tudi po jagodah. Grozd, na katerega je prišla bolezen je večinoma izgubljen. Bolezen se spozna na tem, da nastanejo na jagodah bele pikice, ki so glivični izrastki. Napadene jagode so izpočetka sivkasto rujave, potem pa, ko se stisnejo in nagrbančijo bolj črnikaste. Proti boleznim, ki se je zanesla tudi iz Amerike, kakor strupena rosa, grozdna plesnoba itd. ne znamo še nobenega sredstva. Sedaj se zbirajo napadene grozdni deli.

Bezgovce. Le malo kdo izmed naših gospodarjev zna porabite bezgove jagode, katerih se nahaja v mnogih krajih vse polno. Večinoma jih pustijo ptičem. In vendar se da napraviti iz tega sadja jako dober kompot posebno pa še izborno žganje, ki služi tudi v različnih boleznih, posebno če te boli trebuh, tako kakor nobeno drugo. Ko so jakode dozorele, potržejo se in zmastijo v kadi, podobno kakor se masti črno grozdje. Za nekoliko časa začne mošt vreti. Da se tropine ne vzdignejo in v zraku ne skisajo, potlačiti jih je s prevrtanim lesenim pokrovom, ki se ob kado pribije ali pritrdi s kolom ob strop, pod mošt. Ko je mošt povrel spravi se v žganski kotel ter prežge. En hektoliter mašče da do 8 lit. dobrega žganja.

Belo vino naj ne vré na tropinah. Ako hočemo imeti prijetno belo kapljico, ki nam ne bo stiskalo ust, kedar jo pijemo, moramo grozdje koj po trgatvi zmastiti, mošta pa ne smemo pustiti, da se kuha na tropinah, marveč odtočiti ga je takoj v sod, in tu naj vre. Tako vino imelo bo manj čreslovine in radi tega ne botako trpko, kakor so navadno naša bila vina. Da so takšna bela vina v resnici boljša od trdih, znajo na Štajerskem in Nižjem Avst.

prav dobro vsi vinogradniki a to so tudi spoznali naši izletniki v Monastero. Nekateri mislijo, da se vino, ki ni bilo »kuhano« na tropinah, rado pokvari, to pa ni resnično. Če se žnjim pravilno ravna, ne more so pokvariti. Res, da se tako hitro ne včisti, kakor druga vina. a zato je bolj milo, gladko in sploh mnogo prijetniše. Komur je mnogo ležeče na tem, da ima vino rumeno barvo, dodá mu lahko nekoliko sežganega sladkorja, katero sredstvo je nedolžno in dovoljeno, vendar je bela, zelenkasta barva drugod bolj priljubljena. Naše pravilo bodi torej: Belo vino naj se kuha na tropinah čim manje tem bolje. Nad 24 ur naj ne ostane nikdar s tropinami. Poskusite in prepričali se bode!te!

Ceno vino. Pred nekoliko dnevi prodalo se je, kakor se čita, v Lionu na Francoskem precej velika množina vina po 2 centezma liter. Prej se je prodajalo to vino po 30 do 40 centezmov. To je za vinogradnike pač slaba trgovina.

Podajanje vina konju. Tudi o tem se bere, da se je nek Italijan izmislil, da bi bilo dobro dajati konjem vino mesto ovsá. Konji so neki prav koražni po vinu. Iz početka, se meša vino z ovsem, a potem se konji tudi samemu vino privadijo in ga prav radi pijejo. No, v naših krajih ne prde še do tega, da bomo konje z vinom krmili, v Italiji pa, kjer ima vino jako nizko ceno, ni niti slaba misel.

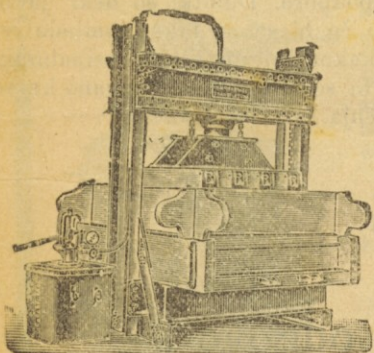
Kako se hranijo paradižniki ali pomidori. To jako priljubljeno zabelo zamoremo na različni način pripraviti, da jo ohranimo dlje časa. Najbolj priprost način je, če razdelimo paradižnike na več delov in jih posušimo, bodisi v sušilnici, v krušni peči, na solncu ali pa na vrvi. Da ne splesnjajo tako lahko, dobro jih je nekoliko osoliti. Drugi način je, če paradižnike dobro skuhamo nato skozi sito precedimo in potem sok do gostega ukuhamo. Ukuban sok dene se v steklenice, katere se zaveže z pergamentim papirjem; tega je dobro prej namočiti v salicilni kislini. Da sok v steklenici ne plesnja tako lahko, dobro je tudi dati na vrh nekoliko olja. Take steklenice naj se hranijo potem v hladnem prostoru.

Malinovec se napravlja iz malinovih jagod, katere se zmasti a sok se precedi skosi tkanino in potem se ga kuha. Med kuhanjem doda se vsakemu litru soka 70 do 80 dekov sladkorja a pene ki se napravlja jo treba je večkrat posneti. Ko se je kupal sok četrt ure, se ohladi in vlije v čiste steklenice, katere se dobro zamaše. Na isti način se dela sok tudi iz črešenj in iz grozdjiča sv. Ivana, vendar je treba poslednjemu več sladkorja.

Državna vrtnarska razstava vršila se bo letos od 2. do 8. oktobra na Dunaju v krasnem vrtu kneza Schwarzenberga. Za časa razstave skliče se tudi drugi splošni avstrijski vrtnarski zbor in sadjarski shod. Priglasje za razstavo sprejema do 1. septembra poseben komite v Schönbrunn na Dunaju 13/1. Jako lepo bi bilo, če bi se tudi naši vrtnarji vdeležili te razstave. Ako bi imel kedo veselje do tega in ima v resnici stvari, ki so vredne, da se jih pošlje na razstavo, prijavi naj se v našem društvu.

Predno trgate, preglejte vinsko posodo! Naš kmet pokazi prav mnogokrat tudi ves svoj vinski pridelek, ker ga dene v slabo posodo. Če se kje to dogodi, imenovati se mora pač veliko nemarnost. Vino, ki je dobilo duh po plesnu, zelju, repi itd. je malo več vredno in da se uporabiti k večjemu za domačo pijačo. Če zapazimo da vinska posoda ne diši tako, kakor bi morala, oprati jo je treba večkrat z vrelo vodo, kateri se je dodalo na vsakih 100 l. okoli 2 kg sode. Nazadnje naj se naliije posoda s čisto vodo, katera pa naj ostane v nji nekoliko dni. Predno se posoda rabi, naj se zavine (zabolidi) s kuhanim vinom ali pa tudi z vodo, kateri so se kuhale dobre tropine.

Vinska letina kaže po Primorskem jako dobro. Vzlasti v Istri se gojijo velike nade. V nekaterih krajih bodo imeli več kot dvakrat toliko pridelka nego lansko leto. Po Vipavskem so tudi jako zadovoljni. Vzlasti že cepljene trte so lepo obrodirile. V majhnem vinogradiču imeli bodo nekateri posestniki več pridelka nego so ga imeli prej na štirikrat večem prostoru. Škoda je le, da se ne more vina prodati. Istrskemu refožu mesto, da bi cena rastla, vedno pada in sicer se prodaja sedaj navadno po 10 do 12 gld. hekto. Največ ga je še okoli Poreča in Rovinja.



Hidravlična stiskalnica, katero ti kaže pričujoča podoba, je za velike posestnike, ki imajo mnogo grozdja, med vsemi najboljša, ker najbolj hitro, pa tudi najbolj čisto deluje.

To stiskalnico goni voda, ki se pritiska s pomočjo šticalke v stiskalnico. Na ta način zamore se napraviti do 250 atmosfer pritiska a vendar zadostuje zato samo en človek. Take stiskalnice prodaja Mayfart na Dunaju.

„Vinogradniki, čuvajte vinsko trto!“ glasi se knjižica, ki jo je spisal kot »kratko navodilo, kako uspešno zatirati najnavadnejše trsne škodljivce,« g. Anton Kosi, učitelj in vinogradnik v Središču na Štajerskem. Knjižica obsega 66 strani in je, splošno povedano, dobro pisano. Le tu pa tam se z gospodom pisateljem ne strinjamo popolno. V knjižici so opisani naslednji škodljivci: Trtna uš, grozdni uhač, krtica, vinogradski zavijač, trtni kapar, trsna pršica; peronospora, grozda plesen, črni palež; — trtna bledica, toča in po njej povzročene poškodba na trsu, poškodovanje trsa po mrazu. Knjižica se dobiva pri gosp. pisatelju za 50 h (25 kr.) in priporoča se prav toplo vsem slovenskim vinogradnikom.

Povidel ali češpljev močnik napravlja se iz popolnoma zrelih češp, ki so že nekoliko ovenele. Te češpe se, če treba, očisti in nato v kotlu kuha. Ko so dovolj kuhane strese se jih na droteno

rešeto ter z brezovo metlico drgne, da jim odstrani koščica in olup. Sok se potem vkuha v kotlu, katerega se lahko namaže nekoliko z maslom, ki da povidlu lepši lesk. Tudi se dostavi lahko nekoliko dišava, n. pr. na 100 kg češp 20 g sladkega janeža, 5 g korijandra, 5 g stolčnega muskatnega cvetja 10 g. kanele in pol limonovega olupka. Da zadobi črno barvo, doda se lahko bezgovih jagod. Ko je povidel dovolj vkuhan spravi se ga v lonce in da ne plesna z oljem ali z lojem nekoliko zalije a nato pokrije s pergamentnim papirjem.

I. V.

Umetna gnojila. Oni, ki se hočejo naročiti na umetna gnojila, naznanijo naj to v našem društvu vsaj do konca septembra. Z naročbo bo treba dati tudi nekoliko na račun.

Našim čitateljem. Ker se nas vedno poprašuje, ali imamo še na razpolago prejšnje številke našega lista, naznanjamo, da zamo-remo oddati še kakih 190 odtisov vseh števil. Kdor se misli torej naročiti, naj se požuri.

Tombolo bode imela zavarovalnica govéje živine na Opčinah v nedeljo, dne 25. t. m. Kakor smo priporočali našim kmetovalcem tombolo v Bazovici, ki je prav dovro izpala, ravno tako priporočamo tudi sedaj to tombolo v obilo podporo. Dobitki so neki jako lepi. Pišejo pa nam da bi bilo dobro če bi se za take tombole v prihodnje izbrala kmetijska orodja, kakor železni plugi, osipalniki; robkolnice, drozgalnice itd. s čimur bi se širilo še malo znano kmetijsko orodje. Tudi mi smo tega mnenja.



Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 25. I. K v Sv. Križu. Svojo vinsko posodo namazal sem prej od zunaj nekoliko z domačim oljem, s čimer je zadobila lep lesk. Ali naj posodo, predno stavim vino v njo, operem, da spravim olje iz lesa?

Odgovor. Posodo lahko operete z gorko vodo, ako hočete odpraviti olje, na kar bo dohajal zrak skuzi luknjice in takšno vino se potem bolj hitro zreja. Neobhodno potrebno pa vendar ni to delo, posebno pa še ne, če je vaša posoda bolj majhna. V taki posodi dohaja vedno dovolj zraka k vinu. Ako niste rabili preveč olja, se luknjice v lesu ne zataknejo popolnoma. Posodo ki jo rabite za prosek, vam bi še celo nasvetovali, da jo namažete bolj močno z oljem.

Vprašanje 26. A. G. v Trstu. Imam nekoliko vina, ki se mi je skisalo. Kako naj ga popravim?

Ogovor. Skisano vino se ne da več popolnoma popraviti. Najboljše, če ga porabite za očet, Če je pa vino samo nekoliko kislo, izpraviti kislo iz njega s pomočjo marmorovega praha. Vendar se s tem izvleče najprej vinska in jabolčna kislina iz vina a šele potem očetna. Vino ni torej potem nič prav prijetno, marveč bolj raskavo.

Našim vlnogradnikom se naznanja, da ima kmetijska družba večje množine žvepla, modre galice in gumijevih trakcev na razpolago. Kdor se misli naročiti, naj se oglasi v uradu via Geppa št. 14. Žveplo (najboljše) oddaja se po 14 K 40 h; modra galica s 90.08% preiskane čistote po 62 K kvintal; gumijevi trakci, jako trpežni po 20 K kilogram.

Najboljše stiskalnice za grozdje



Stiskalnica za grozdje.

in OLJKE so naše stiskalnice „BERKUL“ najnovejšega in najboljšega sestava z dvojno in nepretrgano pritiskalno močjo; zajamčeno najboljše delovanje, ki prekaša vse druge stiskalnice.



Najboljše auto- Automatična škropilnica.
matične patentovane škropilnice „SYPHONIA“

ki delujejo same od sebe, ne da jih bilo treba goniti. Mlini za grozdje sadje in oljke s združeno robkalnico za grozdje, stroji za sušenje sadja in drugih vegetalnih, življenskih in mineralnih pridelkov.

Stiskalnice za seno, slamo itd. na roko. Mlatilnice za žito, čistilnice, rešetalnice. Slamoreznica, ročni mlini za žito v raznih velikostih in vsi drugi stroji za poljedelstvo. Izdeluje in pošilja edino le tovarnarji

P. H. MAYFARTH & Co.

c. in kr. izklj. privilegovana tovarna za poljedelske in vinske stroje.

■ Dunaj II./1. Taborstrasse št. 71. ■

Odlikovani v vseh državah sveta z nad 450 zlatimi in srebrnimi kolajnami in pohvalnimi pismi. Ceniki z mnogoštevilnimi pohvalnimi pismi brezplačno.

Razprodajalci in zastopniki se iščejo povsodi, kjer še nismo zastopani.

■ Čuvati se pred ponarejanjem. ■

Doktorja pl. TRNKÓCZYJA

že mnogo let izvrstno preskušena zdravila, redilna in dietetična sredstva, priporočena v stotinah zahvalnic, priporočila in razpošilja

lekarna Trnkóczy v Ljubljani, Kranjsko.

Najeeneje se dobivajo, če se naroča po pošti v tej lekarni, odkoder se ta zdravila vsak dan takoj pošiljajo na vse strani sveta s povratno pošto s poštnim povzajem, tudi celo samo en komad z natančnim rabilnim navodilom.

Za štedilne gospodinje, dojenčke, nervozne, okrevajoče, otroke, slabotneže, malokrvne, bledične, za vsakega bolnika, sploh za vsakega se namesto brezmočne, razdražujoče kave in ruskega čaja **Doktorja pl. Trnkóczyjev**

Kakao sladni čaj priporočila kot tečno, krepično zdravilo in najeeneje hranilno sredstvo. Bolje kot sladna kava. Zavojček (4, kile vsebine) 40 h, 14 zavojčkov samo 5 K.

Dalje se priporočila: **Doktorja pl. Trnkóczyja**

Želodečne kapljice. Izborna sredstvo za želodec. Deluje pomirjujoče, krepično, bolest utešujoče, ter vzbujajoče, čisti želodec in pospešuje prebavo. Steklenica 40 h, pol tucata 2 K.

Kroglice, odvajalne, želodec čistilne. Odvajajo blato brez vseh bolečin, kakor se to čestokrat pripeti pri drugih kroglicah. Ubranjajoče je to sredstvo zoper bolezni, ki morejo nastati vsled zapehe, napenjanja itd. Skatla 42 h, šest skatlic 2 K 10 h. — **Pocukrene kroglice.** Skatla 80 h, tri skatle 2 K.

Prsni, pljučni in kašljiv sok ali zeliščni sirup, prirejen z lahko raztvorljivim apnenim železom, utešuje kašelj, raztvorja sliz, lajša bol in kašelj, vzbuja tek in tvori kri. Steklenica 1 K 12 h, pol tucata 5 K.

Drgnilni ali udov cvet (Gichtgeist) priporočljiv je kot holi utešujoče, lajšajoče drgnjenje v križu, rokah in nogah, kot novo poživljajoče drgnjenje po dolgem hodu in težkem delu. Steklenica 1 K, šest steklenic 4 K 50 h.



Varstvena znamka.

vine, opozarjamo iste posebno na doktorja pl. Trnkóczyja redilne pripravke za živino.

Tinktura za kurja očesa, preskušeno sredstvo proti bolestinam kurjih očesom, bradavicam, roženici, žuljem in ozeblinam. Ima to veliko prednost, da je treba s priloženim čopičem bolno mesto zgolj namazati. Steklenica 80 h, šest steklenic 3 K. 50 h.

Ker je vedna skrb p. n. ekonomov, poljedel. ev, živinorejcev itd. obrnjena na vzdrževanje zdrave in krepke ži-

Doktorja pl. Trnkóczyja

Živinski redilni prašek za notranjo rabo pri kravah, volih in konjih. Že blizu 50 let z najboljšim uspehom uporabljevan, kadar krave nočejo žreti, in da se zboljšuje mleko. Zavojček z navodilom glede uporabe 1 K, 5 zavojčkov samo 4 K.

Praščji redilni in krmlni prašek. Varstveno in dietetično sredstvo za prašice. Za notranjo rabo, služi za tvorbo mesa in tošče. Zavojček 50 h, pet zavojčkov samo 2 K.



Varstvena znamka.

Pozor! Želi kdo samo eden kos teh sredstev, pošlje se mu tudi omenjeni eden kos takoj s poštnim povzajem.