



Ureduje ANTON ŠTREKELJ.

Izdaja kmetijska družba za Trst in okolico.

List izhaja okoli 15. vsakega meseca in stane za bolj premožne 1 K 50 vin., za bolj siromašne 1 K na leto. Naročnina in dopisi naj se pošiljajo na naslov: Slovenska kmetijska družba v Trstu, Via Geppa št. 14.

Črešnja.

Ni ga sadù, ki bi napravljaj mladim in starim toliko veselja kakor črešnja. Kako krasne so te rudeče jagode! In pa kako sladke! Da, črešnje so lep in dober sad! Zato pa je za naše mlade hlačarje pravi praznik, ko smejo po dolgi zimi spet prosto plezati z veje na vejo za rudečimi črešnjami. Kaj njim zato, če posije tu pa tam skozi hlačice zastava miù. Mati jih že zakrpa in dene v red. In te naše deklice, kako se znajo lepo okinčati z rudečimi črešnjevimi uhani! Da, to je veselje v mladem rodu, ko črešnje dozore. Pa stari? Ah ti, ki mislijo vedno, če tudi neradi, le na smrt, radujejo se že na tem, da vidijo i letos dar matere narave in so srečno ušli smrtonosni kosi. Kaj pa še, ko štejejo svitle kronice, ki so jih dobili za rudeče črešnjice. Naše majke so že zdavno premislile, kakšno ruto si kupijo, ko prodajo črešnje. Njih želja se je spomnila. Ker je toraj črešnja pri nas tako čislano drevo, zato jo hočemo nekoliko ogledati.

Črešnja ima svojo domovino najbrže v Mali Aziji. V Evropo je došla še za Kristusovih časov in tudi tu se je popolnoma vdomačila. Pri nas je črešnja edino sadno drevo, ki ga goji skoraj vsak kmetič. Zato se tudi le redkokedaj dogodi, da se črešnjev sad



pokrade. To drevo nahaja se pa tudi po naših gozdih, vendar rodi divja črešnja ali drobnica predroben sad, ki služi kvečemu za žganje. Najbolj debela črešnjeva debela sem videl na Nanosu in po čepovanski planoti. Kar čudil sem se, kako krepko rastejo tod črešnje a čudil sem se tudi, da tamošnje ljudstvo divjačine ne cepi. V celi lokovski fari bili ste pred nekoliko leti samo dve plemeniti črešnji a divjakov polni gozdovi. Ti ljudje bi dobili v Gorici in v Trstu prav lahko mnogo denarja, če bi požlahtnili divjačino n. pr. s poznimi hrustavkami, ki se plačujejo meseca julija in avgusta precej drago. Saj so pa planinske črešnje tudi mnogo bolj slastne nego dolinske. Osobito v bližini nanoških ovčjih staj, kjer je zemlja dovolj redivna, vspevale bi črešnje kaj izborno.

Pa ne samo po naših gorah, marveč tudi po Krasu, po Istri, po Vipavskem in v Brdah morali bi se še bolj poprijeti tega sadeža. Ko se nam odprejo z novo Lohinjsko železnico novi trgi in ko se sčasoma združimo v zadruge, da bomo sadje lažje prodavali, bila bi lahko črešnja naša poglavitna žetev. Kjer imamo dobro gorko lego priporočam osobiti rane črešnje. Noben prvi sad se ne plačuje tako drago, kakor prve črešnje.

Črešnja ne zahteva Bog ve, kako dobrega zemljišča. Povsod raste dobro najboljše pa v vapnenih redivnih tleh. Svežega gnoja črešnja ne mara. Ker napravlja globoko korenine, ji suša ne škodi mnogo. Tudi med kamenjem si poiščejo korenine prostor za svoj razvoj.

Z oskrbo je črešnja med vsemi sadnimi vrstami najbolj zadovoljna. Obrezovati jo je treba kvečemu prva tri, štiri leta in še to obrezovanje je navadno le malenkostno, ker raste črešnja že po naravi v pravo obliko. Nekoliko bolj jo je treba braniti nekaterih njenih škodljivcev, ki jo zalezujejo. Največi črešnjev sovražnik je zadnja leta gosonica malega pedica, ki nažre mali sad, ko je dosegel velikost drobnega graha. Te golazni se najlažje ubranimo, če ovijemo v jeseni črešnjevo deblo s papirnatim trakom, katerega nato namažemo s tekočo smolo. Ker pleza v jeseni oplojena samica po deblu na drevo, da bi tu odložila jajčjo zalego, vjame se v smoli, kjer jo lahko pokončujemo.

Črešnjeva vzgoja je jako priprosta. Za podlago je najboljša drobnica, ki bolj močno raste in dlje vstraja. Seme je sejati v jeseni v dobro zemljo prilično 2 cm globoko. Lahko pa se dene tudi v moker pesek in ga šele spomladi v gredice posejemo. Ko poženejo mlade črešnjice 3—4 peresa, jih je zredčiti in pri tem opleti.

Izpujene rastlinice se lahko zasadijo v novo gredico, prikrajšati pa jim je obenem glavno koreninico. Naslednje leto je mlade divjake presaditi v drevesnico 60—75 cm razsebe a tudi pri tem presejanju treba jim je glavno koreniko precej prikrajšati, da se zamore bolj pozno izgojeno drevesce lažje in brez škode izkopati iz zemlje. Ko dosežejo divjaki za deblo dovoljno visokost, cepijo se

v visočini, kjer hočemo imeti vrh, najboljše v sklad. Ta način je podoben onemu, po katerem se cepijo trte po zimi. Za cepljenje rabiti je take cepiče, ki so se odrezali koncem mladike in imajo poleg gornjega očesa še 3 do 4 druga. Že v istem letu, ko se je drevesce cepilo, zraste mu lep in navadno pravilen vrh. Drevo se naslednjo jesen lahko že presadi na stalno mesto, pri čemur navadno ni potrebno prihrajševati vej. Deblo od debela naj se ne sadi pod 10 m daljave. Da bo drevo krepko rastlo, naredi naj se mu vsaj $1\frac{1}{2}$ m široka in $\frac{1}{2}$ m globoka jama.

Črešnjev sad ni samo v družini jako priljubljena in zdrava hrana, marveč se da na mestnih trgih prav dobro prodati. Celo v naših mestih prodavajo se prve črešnje vsasih nad krono drago. Še bolj drage so v severnih deželah. N. pr. na Dunaju padé cena črešnjam malokedaj pod 40 h za kilogram.

Ako bi se dogodilo, da ne moremo črešenj dovolj drago prodati, rabimo jih lahko za sušje. Ako smo ga pravilno napravili, ima tako sušje po zimi dovolj dobro ceno. Tudi črešnjevec je izborna žgana pijače. Posebno sladke črnice so zato sposobne. Razun tega se dajo porabiti črešnje tudi za vino. Če jim pridamo nekoliko grozdjuča sv. Ivana dobimo prav dobro kapljico. Ker ne moremo pa dandanes niti pravega vina prodati, bomo seveda le redkokje tako izkoriščali črešnje. Naše gospodinje, pa ne smejo zamuditi da si napravijo iz črešenj marmelado, ki je v štrukljih in drugih testeninah izborna sladčica. Višnje, ki se namakajo v žganju so jako priljubljeno zdravilo za onega, ki ga boli trebuh.

Poleg drugih dobrih lastnostij ima črešnja tudi to, da precej redno rodi. Nekoliko težavno pa je obiranje sadu, ker pade to delo v čas, ko smo z različnimi opravili najbolj obloženi. Ker so otroci za obiranje črešenj posebno sposobni, morali bi se v krajih, kjer je mnogo tega sadu za čas trgatve oprostiti šole. S tem bi se našim kmetovalcem izvrstno pomagalo.

Z ozirom na veliko korist, ki nam jo daje črešnja, priporočamo h koncu še enkrat našim kmetovalcem, naj sadé to drevo kamor le morejo. Osobito v starih, vničenih vinogradih, ob cestah in poteh, po opuščenem polju, celo po travnikih in pašnikih današnja nam bo črešnja dovolj koristi.



Kake ravnati s pozeblimi trtami?

Kedo bi si bil mislil, da bomo imeli letos takšno spomlad! S prej dobrim aprilom imeli smo na njega stare dni pravi križ. Veter in mrzel dež razsajala sta strašansko po naših vinogradih. Osobito 28. dan tega mulastega meseca prizadel nam je Tržačanom, Kraševcem in Istranom obilo kvara. Mladje, ki ga ni mogel veter

odlomiti, je mraz osmodil in mu odtrgal listje. Najhujše nas je pa prizadel april s svojo oporoko. Ko je namreč posijalo dne 1. maja zlato solnce, našlo je tu in tam po naših vinogradih — belo slano.

Najgrši sled zapustila je slana v nižavah, osobito v dolinah. Na Goriškem je neki hudo prizadela vinogradnike v braniški dolini, v Istri pa najbolj one ki imajo svoje trsje v Dragi, ki se vije od Pazina mimo Berma in Tinjana do Trebinj. Tudi po Štajerskem in Kranjskem je ponekod, kakor se čita, hudo razsajala.

Slana se napravlja navadno le v jasnih in mirnih nočeh. Če je oblačno, zadržujejo oblaki gorkoto pri zemlji, zato se ne more zrak tako hitro razhladiti, veter pa prinaša nad zemljo vedno nove zračne plasti, ki tudi zabranijo mraz. Osobito rade pozebejo one trte, ki so v nižavah, kjer se zemlja najprej razhladi in kamor tudi veter ne more tako lahkó. Tudi nizkim trtam slana bolj škoduje nego visokim, kar smo videli letos na mnogih krajih.

Najboljše se branimo proti slani s tem, da napravimo nad vinogradom dim, ki brani, da se zemlja prenašlo razhlaja in varuje ob enem tudi trte, ako so nekoliko pozeble, da se ne prihitro razgrejejo. V ta namen je sežgati na več krajih vinodrada tvarine, ki ne gorijo, ampak samo tlijo a napravljajo pri tem mnogo dima, Plevel, listje vejevje itd., ki se zmeša s zemljo je izvrstno netivo. S kadenjem je pričeti v noči, ko je pala toplota na 1°.

Nobene nesreče se ne boji vinogradnik tako, kakor pomladanske slane. Saj mu pa ta vniči lahko v eni sami noči ves pridelek istega in morebiti tudi naslednjega leta. Ker se zamore škoda s pravilnim oskrbovanjem precej zmanjšati, zato spregovorimo tu dve, tri, o tem, kako je ravnati s pozeblimi trtami.

Delo na pozebljih trtah je precej različno po velikosti škoda. Kjer je poglalo trsje že 20 po 30 cm dolge mladice in je slana te samo pri vrhu osmodila, prikrajšati je to mladje na kratke reznike, z jednim do tremi očesi. V nasprotnem slučaju izrastlo bi na trtah mnogo, toda jako slabotnih pogankov in ne dobili bi za prihodnje leto dovolj krepkega napenjalea. Poganki pa, ki nastanejo na teh reznikih, okrepijo se in včasih nam donašajo še v tistem letu zarod.

Hujše nas je prizadela slana, če je zamorila mladje do tal. Osobito je škoda velika, če so že poglala poleg glavnega očesa tudi postranska in je slana tudi te vničila. V takem slučaju smo ob dve trgatvi. Če so se pa ohranila postranska očesa zdrava, rešili smo ž njimi vsaj grozdje prihodnjega leta.

Na jakih trtah zamorejo pognati postranska očesa pa tudi že v tistem letu zarod. Slabo so toraj naredili oni, ki so obrezali trte, koj po slani ter jim pustili samo nekoliko členov. S tem so si odstranili morebiti sami letošnji trgatev. Še slabše so ravnali oni, ki so prikrajšali trto do starega lesa. Vsak količkaj izkušen vinogradnik ve namreč, da rodi samo ona trtna mladika, ki raste na lesu prejšnjega leta. Na trtnem deblu dobimo sicer iz spečih oči dovolj krepko mladje a to nam ne prinese še prihodnje leto grozdja.

Delo s prikrajševanjem ozeblega lesa ni torej dobro opravljati, kaj po slani, ampak počakati je vsaj toliko časa, da vidimo, kako so se hranila postranska očesa.

Zadovoljni moramo biti, če dobimo na lanskem lesu vsaj jeden poganek, ki ga porabimo naslednje leto za napenjalec. Ako bi se nahajal ta poganek na nepravem mestu, n. p. na koncu napenjaleca, in ga ne moremo stalno rabiti za trtni vrh, rabimo poganek samo naslednje leto a v tem času izgojiti si moramo iz pogančkov, ki se pokažejo na deblu, novo trto.

V slučaju, da ne požene rodni les niti jedne mladike, izgojiti si moramo na primernem mestu starega lesa nadomestilo. To priliko porabimo navadno za obnovitev starih trtij. To in prihodnje leto pa ne smemo pričakovati na takih trtah trgatve.



Kako hraniti odrabljeno vinsko posodo.

Z izprijeno vinsko posodo pokvarijo si naši gospodariji čestokrat ves svoj vinski pridelek. Kaj nam pomaga če še tako pridno obdelujemo vinsko trto a s svojo malomarnostjo vničimo v jeseni kar naenkrat celoletni trud. Vino, ki je dobilo duh in okus po posodi ali plesnobi, ne dà se več popraviti in zato tudi ne več prodati. Zato je za našega vinogradnika velike varnosti, da zna pravilno ravnati z odrabljeno posodo ter jo hraniti zdravo do onega časa, ko jo spet rabi.

Pri nas, je skoraj splošna navada, da se pusti drožje ali mati v sodu, ko se je iz njega vino odtočilo. Čestokrat se na to malovredno drozgo celo popolnoma pozabi. Ko pride drožje do zraka začne odmah gniti in plesniti. Pogostokrat se drožje tudi skisa a še večkrat zbirsí. Kako težavno je ozdraviti sod, v katerem se je vino zbirsilo, povem naj samo slučaj, da poznam kmeta, kateremu se je v taki posodi dve leti zaporedoma vino izpridilo, četudi je rabil za pranje vsa mogoča sredstva. Mož je imel okoli 5000 K škode. Da zadene kmeta nekoliko takih nesreč, pa je vničen.

Plesen, ki se pojavi na drožju preide od tod tudi na vinski kamen in v les. Kdor je imel priliko zdraviti plesnivo posodo, ve, s kako težavo se jo popravi. Popolnoma vzeti iz lesa duh po plesnobi je skoraj nemogoče. Tega izvleče še le vino, ki ga denemo v sod. Da se torej nam ne pojavi ta gnusoba ne puščajmo nad 24 ur drožja v posodi!

Tudi »grampa« ni v sodu nič prida. Ona ne napravlja dobrega vina, kakor mislijo naši kmetje, marveč ravno nasprotno ga moti in kvári. V grampi nahajajo se poleg vinskega kamna, ki se v vinu lahko raztopi in ga bolj skisa, tudi druge nesnage, vzlasti beljakovina in različne glive. Teh pa moramo vino čuvati, če je

hočemo ohraniti zdravo. V vlažnih kletih začne tudi grampa plesniti in gniti, tudi ona je čestokrat vzrok, zakaj se nam je posoda pokvarila.

Da ohranimo toraj vinsko posodo zdravo, jo je treba v prvi vrsti očistiti nesnage, ki je uzrok, da se kvari. Zdrava, čista voda je v ta namen najboljši pripomoček. Ko odtočiš vino in odstraniš drožje, vselej posodo najprej operi. Velikim sodom ki jih ne moreš prekladati in premetavati, sneti moraš vratca a v sod pošlji dečka, da ga s pomočjo ščeti (krtache) in vode povsod, vzlasti na dnu, dobro ostrga in očisti. Ma'lo posodo pa je boljše, da spraviš h vodnjaku ter jo tu ob dveh ležečih stebrih dobro prevračaš, da izpere voda tudi skrite kotičke. Naš kmet se boji vode kakor nekdo križa a vendar je voda kakor drugod tudi v kleti največje važnosti. Brez nje ni snage a brez snage ni kletarstva.

Če misliš hraniti posodo v suhih prostorih in je ne misliš zapuhati z žveplenim dimom, moraš jo najprej dobro ocediti in popolnoma osušiti. Posodo je hraniti odprto in ne zabito, da se zrak v nji lahko vedno premiče. Ker se tako hranjena posoda navadno preveč osuši in bi radi tega vino iz nje, uhajalo treba ji je pred rabo nabiti obroče. Ko se les napije tekočine in se zopet razširi, izbočijo (izvegnejo) se dolge in tudi dno radi velike stiske prav rade. Primorci imamo radi tega skoraj vso posodo krevljasto.

Zapuhanje vinske posode z žveplenim dimom se zato bolj priporoča. Ta dim, ki se imenuje tudi žveplena sokislina, je glivicam, kakor je plesen, očetna mrena, kan itd. hud strup in jih navadno umori, če pride z njimi v dotiko. Če napolnimo toraj sod s tem dimom in ga v njem obdržimo, obvarujemo si na priprost način sod hudih kvarljivcev. Tudi ni potrebno, da hranimo tako posodo v suhih prostorih, marveč dá se brez škode postaviti na svoje mesto v klet. Bednje in podobno kletarsko posodo, ki se ne more zatvoriti, hraniti moramo samo po prvem načinu.

Za zapuhanje vinske posode rabijo se navadno žveplene treščice, ki so prilično $2\frac{1}{2}$ do 3 cm široke $\frac{1}{3}$ cm debele in 20 cm dolge. V ta namen že pripravljene treščice kupijo se lahko v mirodilnicah ali drogerijah. Lahko jih pa na sledeči način iz dobrega žveplenega prahu, kakoršnega rabimo za žveplanje trtij, tudi sam narediš. V široki posodi raztopi na žerjavici nekoliko žvepla. Skozi raztopino povleci nato $2\frac{1}{2}$ cm širok in prilično 20 cm dolg trakec iz papirja ali iz redke tkanine (tulja). Ko se žveplo na trakec strdi, deneš ga še enkrat ali dvakrat nagloma v raztopino, da doseže trakec gornjo debelost in treska je gotova. Raztopina ne sme se predolgo kuhati, ker postane lahko rujava.

Kedar hočeš sod zapuhati, zabodeš tako tresko na kljukico iz žice (drot) ter povesiš gorečo pri vehi v sod. Da ne kaplja goreče žveplo na dno posode, kjer bi prouzročilo lakko v vinu neprijeten duh, pritrditi je pod gornjo kljukico majhno, orehovi lupini podobno kositerjevo posodico, v kateri naj se zbirajo razgrete žveplene kaplje. Za navaden polovnjak (3 hl) zadostuje ena treščica.

Še boljša nego gornja priprava je majhna kositerjeva peč. Dimnik je ovit navzdol ter se lahko zabode pri vehi v sod. V taki pripravi rabimo lahko tudi žvepleni prah a ni se nam bati, da bi kapljalo žveplo v sod. Ko se sod z dimom napolni, je dimnik zataktniti, vrata zapreti in žveplo ugasne samo ob sebi. Ta zapuhalnik posebno priporočamo.

Žvepleni dim je bolj težek od navadnega zraka, zato napolni polagoma sod do vrha. Ko vidimo, da se je to dogodilo, zataktniti je na sodu veho, da skozi njo dim ne uhaja in delo je gotovo. Ker se žveplena sokislina ščasoma pa vendarle poizgubi v sodu in se tudi deloma spremeni v žvepleno kislino, je zapuhanje večkrat, vsaj vsake tri mesece ponoviti.

Da ne pride žveplena sokislina in žveplena kislina v vino, treba je sod predno ga rabimo, s čisto vodo dobro oprati. Žveplena sokislina sicer v vinu ne škoduje, ker se kmalu spremeni, vendar ovira pri mladem vinu vrenje.

Št.



Čiščenje vina.

Nekatera vina, posebno ona, katerim primanjkuje čreslovine, imajo posebno lastnost, da se nočejo sama večistiti. Mnogokrat preteče leto, a vino je še vedno motno. Dasi je tako vino drugače dobro, vendar nima nikdar one vrednosti kakor bi jo imelo čisto vino.

Uzrok, da sa vino moti, je večinoma beljakovina, ki se nahaja v vinu. Ta beljakovina prihaja v vino iz grozdja, loči se pa iz vina večinoma na ta način, da se spoji z vinsko čreslovino, a ta spojina se potem poleže na dno posode. Pa tudi s zrakom se veže ta beljakovina, zato vidimo, da postane vino po pretakanju motno. Tudi ta spojina se kmalu vleže in vino postane nato bolj čisto nego je bilo pred pretakanjem. Ta način čiščenja je naraven in najbolj priprost. Čim večkrat tedaj vino pretočimo, prej se nam večisti.

Vsako vino pa se ne večisti na ta naravni način ali pa se čisti prepočasi, zato se oprijemlje umni kletar umetnih sredstev, da svoj nam prej doseže.

Poleg precejanja ali filtriranja, ki se vrši v posebnih pripravah, je najbolj navadno čiščenje vina z vizjim klejem, očiščenim mizarskim klejem, s želatino, z jajčjo beljakovino, z mlekom, s svežo krvjo zdravih živalij, s špansko glino in s kaolinom. Prva čistila delujejo v vinu kemično, zadnji dve pa mehanično.

V velikih kletah se rabi najrajši vizji klej (Hausenblase), ker deluje to čistilo najbolj krepko in ob enem vpliva jako malo na sestavo vina. Vizji klej se napravi iz mehurjev nekih rib ter se

dobiva v večih mestnih mirodilnicah (drogerijah). Za hl vina zadostujejo 1 do 3 grami tega sredstva, ki se na sledeči način pripravi :

Vizji klej se najprej množini vina primerno stehta, nato s kladivom nekoliko pretolče, zdrobi v male koščke ter dene v mrzlo vodo namakat. Voda naj se večkrat odlije ter nadomesti s svežo. Ko je voda, ki jo odlijemo, popolnoma čista in se je klej morebiti nekoliko napojil, odtisne se, a mesto vode se doda kleju nekoliko vina. V navadni vodi se klej ne raztopi, pač pa v vinu ali v nekoliko okisani vodi. Opozarjam pa, da ne smemo rabiti gorke vode ali toplega vina, ker bi se vizji klej spremenil ter izgubil prvotno vrednost in moč. Če se to dogodi, enak je navadni želatini, treba ga je tedaj za isti učinek 6 do 8krat več. Raztopino je dobro precediti (pretisniti) skozi tanko tkanino.

Ko smo na ta način pripravili vizji klej, odtočimo iz posode, v kateri se nahaja vino, ki ga hočemo čistiti, kakega pol škafa (brantača, vedra) vina. Med to vino vlijemo raztopljeni klej ter ga tu dobro premešamo in sicer najbolje na ta način, da prelivamo vino $\frac{1}{2}$ do 1 m visoko iz škafa v škafo tako dolgo, da napolnijo pene škafo do vrha. Če postavimo v škafo majhno, čisto metlico, na katero pada vino, se to še bolje zmeša in bolj peni. Peneče vino vlije naj se nato spet v sod, kateremu smo ga odvzeli ter tu s pomočjo droga z ostalim vinom dobro premeša. Za mešanje se dobijo tudi železne priprave. Najbolj priprosta obstoji iz železne pocinjene palice, ki je pod sredino v pravem kotu upognjena. Upognjeni del je plošnat ter na več krajih preluknjan.

Če smo vino dobro premešali zalijmo in zataknamo posodo, ter pustimo vino kakih 14 dni pri miru, da se čistilo vleže. Po tem času pa je treba pretočiti vino v čisto posodo.

Na sličen način kakor vizji klej pripravlja se želatina, z razločkom, da je treba za 1 hl vina ne samo 2 ampak 8 do 15 g želatine. Kedar rabimo jajčjo beljakovino, ki je jako dobro in obenem prav ceno čistilo, naj se precedi beljakovina prej skozi tkanino, da se raztrže jajčja sesava. Rumenjak se navadno odstrani. Kakor vizji klej meša se jajčja beljakovina najprej v škafih potem v sodu. Za hl vina treba je 2 do 3 beljake. Tudi mleko je za vino dobro čistilo, mora biti pa sveže in posneto. Za hl vina se računi okoli četrte litra mleka. Krvi, ki se tudi včasih rabi kot čistilo, ne priporočam, ker prinese lahko v vino tudi tvarine, katerih ni moči potem spraviti iz njega. Tudi ni lahko določiti pravo množico tega čistila.

Če je vino težje nego ista množina čistila, tedaj nima to nobenega učinka, ker se ne more vsesti. To se posebno rado pripeti, če ima vino mnogo sladkorja. V takem slučaju rabiti moramo kaolin ali pa špansko glino, ki sta težja od vina. Za hl vina zadostuje navadno $\frac{1}{2}$ do 1 kg kaolina ali pa 9 do 10 dekov španske gline (Spanische Klärerde). Obe čistili se zmešata najprej v škafu z vinom potem se vlijeta v vino, katero hočemo čistiti.

Zadnji dve čistili delujeta v vinu mehanično, torej drugače nego vizji klej, želatina, jajčja beljakovina, mleko, kri itd. Kaolin in španska glina čistita vino na ta način, da povlečeta s seboj, kedar se polegata, tvarine, ki vino motijo, v svojem bistvu pa se ne spremenita. Pri porabi gorej omenjenih čistil se pa spoji beljakovina s čreslovine v vinu in se deloma strdi. S tem, da se beljakovina strdi, pa postane težja in začne padati. Ker pa pregrnejo ta čistila enako tankim mrenicam vse vino, potegnejo ob poleganju s seboj vse ono, ki ne more skozi mreno. V vizjem kleju obstoji ta mrena iz celih organskih celic, ki so močno napojene, zato delujejo te že v manjši množini z istim uspehom nego večje množice takega čistila, v katerem so celice pretrgane, kakor n. pr. želatina. Če vizji klej nekoliko segrejemo, izgubi, kakor sem prej rekel, prvotno moč.

Ako nima vino niti toliko čreslovine, kolikor je treba, da se spoji s čistilom, treba je vinu umetno dodati tega sredstva s taminom.

Rabiti pa se sme samo čist tanin, ker bi lahko dal vinu v nasprotnem slučaju neprijeten okus. Če damo vinu v slučajih, kedar se noče včistiti, kar se prigodi lahko pri vinu, ki se ni kuhalo na tropinah, predno ga čistimo 10 g tanina, navadno zadostuje. Če čistimo z vizjim klejem, nekoliko manj. Črna vina imajo vedno dovolj tanina. Ta pa le redko kedaj čistimo. S čistilom izgubi namreč vino nekoliko barve, tanina in včasih tudi aroma. Ne de mu torej dobro, če ga preveč čistimo. Majhne množine pa prenaša lahko vsako vino brez posebne škode. V velikih kletah rabijo navadno za bela vina vizji klej, želatino, jajčjo beljakovino, za črna pa navadno samo zadnje čistilo.

Razun tedaj, ko bočemo imeti vino prej čisto, priporoča se čiščenje tudi tedaj, kedar dobi vino kak neprijeten duh ali okus, če ima slabo barvo ali preveč barve, potem tudi, če je vino bolešno, šibko in se nam zdi, da ne bo trajalo. Kipečih vin pa ne moremo na ta način čistiti, marveč samo s pretakanjem ali s precejanjem (filtracijc). Predno čistimo na veliko, dobro se je prej prepričati s poskušnjo v steklenici, kako čistilo deluje.

Št.



Gospodarske drobtinice.

Vinarskim nadzornikom prvega reda imenovan je, našim kmetovalcem dobro znani vinarski strokovnjak, gosp. Adolf Postl, do sedaj voditelj antifilokseričnih del pri c. kr. namestništvu v Trstu. Ta vrli gospod storil je že jako mnogo za prouspeh našega vinogradništva. Mi gojimo trdno upanje, da bo i v novem svojstvu tako skrbno uporabljal svojo učeno-t in svoj vpliv v prid našega vinogradnika. Kličemo mu toraj: Bog nam ga ohrani še mnoga leta!

Goriško vinarsko društvo, ki se ima v kratkem vstanoviti ima naslednji namen:

a) napravljati iz grozdja svojih udov pristno vino po najpravišnem in trgovini najprimernišem načinu;

b) to vino skupno hraniti, oskrbovati, varovati ga ponarejanja in skupno prodajati;

c) skrbeti, da si pridobi goriško vino v svetu dobro ime, visoko ceno in mnogo odjemalcev;

č) povspeševati goriško vinogradništvo s ponkom in z drugimi sredstvi;

d) priskrbovati vinogradnikom različne potrebščine;

e) varovati koristi goriških vinogradnikov in potezati se za naredbe, ki so jim v prid.

Društvo se razdeli v podružnice. Povsod tam, kjer se priglasijo društvu vsaj 20 udov, vstanovi se podružnica. Vsak ud mora vzeti za vsakih 15 kvintalov grozdja, ki ga hoče dajati društvu jeden delež. Deleži se plačujejo lahko z grozdem in znašajo 20 K. Pravila tega velevažnega društva so se tiskala in se dobivajo pri predsedniku začasnega odbora gosp. V. Dominko, ravnatelju kmetijske šole v Gorici. Pomisleke proti tem pravilam je prej ko mogoče poslati dotičnemu gospodu, da se o njih odbor še predno predloži pravila v potrdilo, posvetuje.

Vrednost grozdja, ki se bo davalo društvu bo posebna komisija natanko določila po množini sladkorja, kisline, aroma in po grozdni vrsti. Za grozdje bodo dobivali udje del plačila takoj v jeseni, ostalo pa v obrokih. Z društvom spojena bode tudi mala posojilnica, ki bo posojevala v stiskah svojim udom. Prihodnjo jesen upamo, da bo društvo že delovalo.

Vinska kupčija v Istri je letos jako slaba. Ubogi kmet mora dajati svoje vino sedaj večinoma še ceneje nego v jeseni. Krčmarje in vinske kupce opozarjamo osobito na izvrstno kapljico, ki se nahaja okoli Pazina. Cena refožu je 8 do 10 gld. za hl. Tudi belega in rudečega vina je tod še jako mnogo.

Pretočite vino! Našim čitateljem gotovo ni več potrebno razlagati, čemu je treba vino pretakati in jih tudi ni treba opozarjati na to opravilo. Kogar nismo do sedaj prepričali o koristi, ki ga daje pretakanje, gotovo ga ne bomo nikdar. Prositi pa moramo čitatelje, naj opozarjajo tudi svoje sosede na to delo. Drožje je pravo gnezdo različnih vinskih bolezni in če ga ne odstranimo še za časa iz vina, ga nam gotovo izpridi. Ker je vročina v naših hramih že pričela nastopati, zato se je nevarnost še povečala. Njemu, ki ni vina še pretočil, recite toraj, naj opravi to delo čim prej, da se ne bo potem brūkno kesal.

Cena letošnjim črešnjam je precej visoka. Prve črešnje, ki se drobne in niso imele posebno letos pravega okusa, prodavale so se od početka po kroni in še dražje. Potem jim je cena pala celo na 20 h. Boljšo ceno imele so rane debelice. Da se naša trgovina z ranimi črešnjami zboljša, poprijeti se bo treba bolj teh črešenj. Prve ne delajo nam v svetu prave časti.

Vreme je bilo letos meseca maja jako neugodno. Pravijo, da ni bilo že 34 let tako mrzlega maja. Škoda, ki jo je prouzročil mraz je strašanska. Prej je kazalo sadno drevje in vinska trta izvanredno bogato, sedaj pa so se naši upi zdatno zmanjšali. Mlado sadje pocepalo je v mnogi meri radi mraza na tla in zarod je šel v vilice. Le tu pa tam v boljših legah obeta nam oboje še dovolj dobro. Tudi poljščina je radi mraza zdatno zaostala.

Oprostitev davka za nove vinograde v zmislu zakona z dne 15. junija l. 1890., drž. zak. št. 143. se je s zakonom z dne 4. aprila tekočega leta, drž. zak. št. 84. podaljšala za dobo petih let za one vinograde ki se niso sponesli in so se morali vnovič popolnoma ali večinoma prenoviti. Podaljšanje davčnoprostega roka računa se od onega časa, ko izteče dovoljena oprostitve ali v slučaju, da se oprostitve ni še dovolila, po preteku davčne oprostitve, ki bi se morala po gornjem zakonu dovoliti. To ugodnost imajo tudi vinogradi ki so se pred novim zakonom obnovili. Kako se prosi za odpust davka in kaj je pri tem pomniti, pisali smo bolj obširno v 6. številanskega leta. Opozarjamo naše čitatelje toraj še enkrat: vsi na novo z ameriškimi trtami zasajeni vinogradi so prosti 10 let vsakoršnega davka. Če se nasad ni sponesel, podaljša se ta davkoprosti rok še za 5 let. Davek za po trtni uši vničene vinograde se odpiše, ako se zato vsaj do konca junija zaprosi. Nikdo naj ne pušča toraj olajšav, ki mu jih daje zakon, v nemar, ampak naj prosi za nje in ako se mu ne dovolijo, naj jih zahteva.

Okus po drožju ali gnilobi, dobi vino ki se ni dolgo časa pretočilo z drožja in se je drožje deloma razkrojilo. Tudi vino, ki se je delo premlado v steklenice, zadobi lahko ta jako neprijeten okus. Osobito ono vino ki ga shranimo v steklenice z namenom, da bomo potem z njim zalivali, se čestokrat izpridi. Tudi vzorci, mladih vin, ki jih pošiljamo po pošti zadobijo na potu lahko ves drugačen okus, nego ga ima vino v sodu. Ako je okus po drožju majhen, odpravimo ga, če vino večkrat pretočimo v z žveplom zupuhano posodo, če je pa že velik, je najboljše, vino močno čistiti z beljakovino ali pa ga precediti skozi prah koščenega oglja, kakoršen se dobi v ta namen v mirodilnicah.

Malinovec, s katerim si v poletni vročini kaj izborno gasimo žejo, napravlja se na sledeči način: Zrele malinove jagode se iztisnejo in sok se preceди skozi čisto platno. Temu soku pridaje na vsak liter 700 do 800 g sladkorja ter se ga nato tako dolgo časa kuha, da postane gost. Med kuhanjem je sok večkrat pomešati a pene, ki se napravlajo, je odstraniti. Po četrtni uri kuhanja je sok navadno gotov. Nato se sok shladi ter postavi v steklenice, katere je dobro zamašiti. Popolnoma na enak način napravlja se tudi črešnjevec sok. Najboljši sok je iz jagod. 1 kg zrelih in opranih jagod zmeša se v skledi s $1\frac{1}{2}$ kg stolčnega sladkorja. To zmes pusti se 4 dni v kleti ter nato sok skozi tkanino iztisne. Ta sok je gotov in dene se ga naravnost v steklenice.

Ako se v zeleno cepljena trta ni prijela, kar v nekoliko dneh lahko spoznamo, zamoremo jo še enkrat cepiti. Navadno ostane

podlaga še dovolj časa mehka. V ta namen prerezati je trto za 2 do 3 cm pod prejšnjo zarezo in delo se ponovi. Ako je trta bolj olesenela, je najboljšje v ta namen cepljenje v razklad.

Čebula donašala bi našim Furlanom, pa tudi Goričanom in Istranom lahko lepe dobčke, ako bi se lotili njenega pridelovanja. Sedaj prihaja k nam skoraj vsa čebula iz sosedne Italije. Čebula se vzgaja na dva načina in sicer v jednom ali pa v dveh letih. Ako hočemo imeti čebulo že isto leto, poseje se rano v dobro pripravljena, vendar ne isto leto pognojena tla tako, da dobi vsaka čebula prilično 1 dm² prostora. Če se rastline pregoste, jih je zredčiti in presaditi. Lepšo čebulo pa dobimo z dvoletno vzgojo. V ta namen poseje se seme vspomladi ali poleti v dobro pripravljeno zemljo, a tu pustimo čebulice do jeseni. Predno pride mraz izpulimo jih ter shranimo pod streho. Naslednjo spomlad zasadimo jih zopet v dobro zemljo prilično 15 cm razsebe in 3 cm pod površino a avgusta ali septembra dobimo debele glave. Te glave pobirati je v suhem vremenu in shraniti na zračnem prostoru. Da seme lažje kali, potlačiti je zemljo nad njim ter, če mogoče, zaliti.

Da v zeleno cepljene trte boljše dozore, cepiti je samo močne mladike s krepkimi cepiči. Divje poganke (zakotnike) je vsakih 8 dni po cepljenju odstraniti, pustiti pa je na podlagi listje. Če bi veter to listje otrgal, dobro je pustiti celo zakotne poganke, prikrajsati pa jih je treba vrhu drugega lista. Na šibkih trtah je odstraniti meseca avgusta gumijevo obvezo, ako ni sama odpala, ker trta pod njo ne dozori tako dobro, kakor tam, kjer jo obseva solnce.

Obiranje črešenj. Da ohranimo črešnje dlje časa zdrave in sveže, prijemati jih moramo vedno le pri peclju. Če je izgubil sad peclj, ni več za kupčijo, ker začne brzo gniti. Ranjeno, otolčeno in gnilo sadje treba je odbrati. Najboljši čas za obiranje črešenj je popoldanski. V dežju ali v rosi brane črešnje se kmalu pokvarijo. Za eksport ne smejo biti črešnje prezrele. Koj, ko pride sad z drevesa, naj se zapakuje v koše, ki se pokrijejo na dnu in ob straneh s čistim, belim ali rudečim papirjem, lahko pa tudi s črešnjevimi ali trtnimi listjem. Najboljši koši so v ta namen oni, kakoršni se rabijo navadno za izvažanje sadja v Gorici in so podolgasti, zgoraj širši, spodaj ožji. Ko se taki koši vračajo, zabode se jeden v drugega in s tem se prihrani v železniškem vozu mnogo prostora. Koš mora biti s črešnjami do vrha poln. Gornjo plast črešenj postaviti je tako, da ni videti pecljev, marveč skriti se morajo pod sad. Če le mogoče, je sadje v mrzli kleti ohladiti a paziti je, da pride čim prej na namenjeni kraj.

Solniter je umetno gnojilo, ki prija radi obilega dušika skoraj vsem rastlinam jako dobro. Dušik premanjkuje namreč malo da ne vsaki zemlji. S solnitrom ni potrebno pa gnojiti stročnicam, to so one rastline, ki imajo svoje seme v stročju, kakor je grah, fižol, bob, detelje itd. Te rastline pridobivajo si s pomočjo nekih glivic, ki se nahajajo na njih koreninah, dušik tudi iz zraka, če bi

jih gnojili toraj s tem dragim gnojilom, bila bi samo potrata. Nes-pametno dela torej oni, ki gnoji detelišče s hlevskim gaojem, ki ima dosti dušika. S tem zapravlja po nepotrebnem svoje premo-ženje. Deteljišče treba je gnojiti z gnojili, ki imajo mnogo fosforne kisline in kalija, kakor je n. pr. pepel, Thomasova žindra itd. Solniter se najbolj prilega žitu, turščici, krompirju, solati, zelju, vinski trti in tudi sadnemu drevju. Kdor je videl njegov uspeh v vinogradu, ne opusti tega gnojila. Ker se solniter rad raztopi in ga voda lahko odnese v spodnje zemlske plasti, kamor korenine ne dosežejo, trositi ga je še le takrat, kedar ga rastlina rabi, torej pred svojim razvitkom. V vinogradu ga je potrositi nekoliko pred cvetom, po žitu, kedar je doseglo visokost 15 do 20 cm, krompirju in turšici prvo polovico, kedar se okopava, drugo polovico pred osipanjem. Na 1 ha zemljišča treba je okoli 100 do 200 kilov solnitra.

Kako varovati sadje tičev. Prve črešnje so navadno vrabčeve. Tega tatu se za nekoliko časa odkrižamo, če potegnemo okoli čreš-njevega vrha nekoliko nitie modrega bombaža. Če obesimo tu pa tam kakega mrtvega vrabca na te niti, oplašimo še bolj tatinsko zalego. Tudi ptičje perje služi dobro, če nimamo mrličev. Slamna-temu možu, ki se ga dene na črešnjo, privadijo se vrabei prebrzo, pač pa se bojijo če denemo na črešnjo kako mrtvo roparsko ptico. Škorce, kose, senice in podobne koristne ptice prestrašimo, če tu pa tam poleg drevesa vstrelimo.

Zapredki na vinskem zarodu dajo ti znamenje, da se nahaja tam črv kiseljak, ki žre v prvem rodu trtno cvetje, a v drugem pa grozdne jagode. Kjer zapaziš takov zapredek poišči neprijatelja vinske trte in vniči ga.

Peronospora zna biti letos jako huda. Vreme ji je bilo do sedaj prav ugodno. Naše vinogradnike opominjamo zato, da je se-daj zadnji čas za škropljenje. Gorje mu, kdor čaka s tem opravilom. Za prvo škropljenje deti je na 100 l vode 1 kg modre galice in 1 kg ugašenega vapna.

Vinska pokušnja. C. kr. kmetijsko društvo v Gorici priredilo je dne 25. t. m. vinsko pokušnjo. Najbolj so se neki odlikovala briska vina.

Razprodajo gumijevih trakcev prevzela je od kmetijske družbe tvrdka Živic in dr., na kar opozarjamo naše vinogradnike. Ta tvrdka prodaja tudi škropilnice Vermorelovega sestava po jako nizkih cenah ter vinogradske pluge. Ker smo prepričani, da po-streže ta naš rojak gotovo boljše nego tujec, priporočamo našim ljudem, naj ga podpirajo. Skladišče in razprodajalnica nahajata se nasproti kavarni Fabris.

Tombola! V nedeljo dne 15. junija imela bode zavarovnica za govejo živino v Trebčah tombolo. Dobitki so, kakor se piše, prav veliki in lepi. Vsi toraj ta dan v prijazne Trebče, da vlovimo srečo a pomagamo ob enem prepotrebno društvu.

Kako hraniti gumijeve cevi? Gumijeve cevi so jako draga kletna oprava, ki se kmalu izpride, ako ne znamo ž njo pravilno ravnati. Pred vsem je pomniti, da ne smemo obešati gumijevih cevij na žeblje ali podobne ostrine, ker se na ta način gumija na dotičnem mestu vpogne in pozneje rada vtrže. Ako toraj cevi obešamo, pripravimo si v kleti okroglo sedlo in na to stavimo cevi. Tudi je treba gumijeve cevi po odrabi vselej oprati s čisto vodo in pustiti, da se ta ocedi. Vino bi se v nasprotnem slučaju v cevi skisalo ali drugače izpridilo in kali teh boleznij prenesla bi se prav lahke od tod v vino. Tudi voda, ki zastane v cevi, se lahko skvari a obenem skvari tudi cev, ki začne na dotičnem mestu razpadati in se trgati. Velike cevi je zato najboljše poleči na desko, ki se pritrdi poševno ob kletno steno. Tu se gotovo ne pokvarijo. Če so cevi popolnoma suhe, ovijejo se lahko tudi okoli lesenega kolobarja.

Peronospora na krompirju. Zadnja leta pojavlja se na tej rastlini bolezen podobna peronospori, ki jo vidimo na tršju in se imenuje peronospora infestans. Posebno predlanskem je pokvarila ponekod ves pridelek. Razvija se najprej na listju, potem pa prezimi na gomoljih, ki jih tudi kvari. Proti tej bolezni bojevati se moramo na isti način, kakor proti trtni z raztopino modre galice. Na 100 l vode pa zadostuje za škropljenje po krompirju $\frac{1}{2}$ kg galice in toliko ugašenega vapna. Škropiti je, ko se je zelišče dovolj razvilo.



Vprašanja in odgovori.

Vprašanje. I. M. v Št. P.: Nasadil sem večje zemljišče z vrtnicami. Prve vrtnice prodam. Ker pa je pozne težko oddati, delal bi rad rožno olje. Kako se napravi to v trgovini jako drago dišalo?

Odgovor. Vrtnice denejo se v kotlovinast kotel za destilacijo, ki je do dveh tretin napolnjen z vodo. Nato se kotel zatvori in postavi nad ogenj. Para, ki se napravi, vodi se podobno kakor kedar se kuha žganje, z ovito cevjo skozi mrzlo vodo. Oljnata esenca vjame se v mali stekleni posodici, voda pa, ki se navzame nekoliko duha, rabi se kot rožna voda. Za 1 kg esence treba je neki 25.000 kg vrtničnih cvetlic.

Vprašanje: I. P. v G. Katere vinske čistilo priporočate najbolj in kako je vino čistiti.

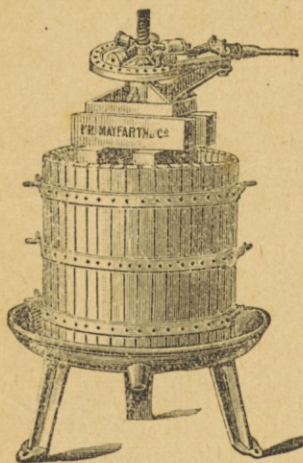
Odgovor: Kratek pouk o čiščenju vina, podajemo vam v članku »Čiščenje vina«, katerega smo pisali pred letom v Narodnem Gospodarju.

Vprašanje: I. Š. v B. Odkod prihaja, da se češpovo sadje zobliči v rožiče. Ali se more temu na kakov način odpomoči?

Odgovor: Češpljeve rožiče prouzroča neka gliva (*Exasacus Pruni*), ki ima svoj micel (korenine) v drevesnem vejevju in mladju. Ta bolezen na češpljevem sadju je jako navadna in včasih nam odnese polovico in tudi več letine. Ako veje in mladike, močno prikrajšamo in odrezani les sežgemo, pridemo tuj bolezni najbolj do živega. Tudi rožiče, ki se pokažejo na drevesu, treba je obrati in vničiti.

Službo opravnika išče 18 letni, telesno krepek in razvit mladeneč, ki je dovršil z najboljšim uspehom kmetijsko šolo v Gorici, prej c. kr. pripravničnik in nekoliko gimnazije ter ima glede vedenja in znanja izvrstna pričevala. Ponudbe sprejema upravništvo našega lista.

Najboljše stiskalnice za vino



Stiskalnica za vino.

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 „SYMPHONIA“

ki delujejo same od sebe, ne da bi jih bilo treba goniti. Mlini za grozdje, sadje in oljke. Robkalnice za grozdje. Vinogradski plugi. Sušilnice za sadje in druge vegetalne, življenske in mineralne pridelke. Stiskalnice za seno, slamo itd. na roko. Mlatilnice za žito, čistilnice, rešetalnice. Slamoreznice, ročni mlini za žito v raznih velikostih in vsi drugi stroji za poljedelstvo. Izdeluje in prodaja z jamstvom kot posebnost najnoveje, izborne, izkušene, kot najboljše pripoznane in odlikovane sestavi

P. H. MAYFARTH & Co.

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

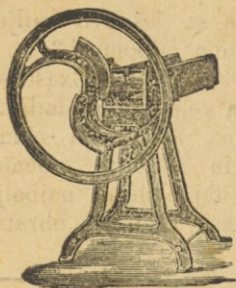
☛ Dunaj II./1. Taborstrasse št. 71. ☛

Odlikovani v vseh državah svetá z nad 450 zlatimi in srebrnimi kolajnami.

Cenik s podobami in mnogoštevilna pohvalna pisma.

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

☛ Čuvati se pred ponarejanjem. ☛



Tvrđka Schivitz & C. i v Trstu

inženjerja Živica prodaja stroje, orodje in vse predmete za kmetijstvo in obrtništvo najboljšega sestava in izdelka po istih cenah, kakor jih prodajajo tvornice.

Izdeluje načrte in tudi izvršuje dela vočovodov, vodnjakov, cest, mlinov in drugih industrijskih podjetij. Posebno priporoča svoje nepretrgoma delujoče stiskalnice za grozdje in sadje, svoje dobro znane škropilnice proti peronospori, sadnim boleznim in mrčesom, brenčanje »Emerje«, ki so lažji in bolj trdni od lesenih in železnih in drugo.

Zastopa razne tvornice in popravlja stroje.

Bogata njegova zaloga nahaja se na voglu med ulico Ghego in Trgovinsko ulico (poleg vojašnice).



Priporoča se svojim rojakom.



PATENTOVANI

ročni in nahrbtni žveplalnik
jedno- in dvostavno delujoč.

Patentov. škropilnice proti peronospori
najnovejših sestavov.

Vsikalnice za žvepleni ogljik
proti trtni uši.

Vinske in sadne stiskalnice različnih sestavov.

- - Poljedelski stroji. - -

Posebne škropilnice za
sadno drevje in vse sadjar-
sko in vrtnarsko orodje

prodaja po najnižih tovarniških
cenah



IG. HELLER na Dunaju II., Praterstr. 49.

PREKUPCI SE IŠČEJO.

CENIKI BREZPALČNO IN POŠTINE PROSTO.