

Gospodarski List

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Ernest Klavžar.

„Gospodarski List“ izhaj. kot priloga „Soče“ dvakrat na mesec in sicer vsak 1. in 3. petek. Udje c. kr. kmetijskega društva in naročniki „Soče“ dobivajo list brezplačno; drugače pa stane list na leto 1 gold. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku — Rokopisi se ne vračajo.

Štev. 21.

V Gorici, 30. oktobra 1888.

Leto VIII.

Kako napravljati vstrajno sadno vino.

Letos nam je obrodilo sadno drevje skoro povsed po naši deželi obilo pridelka; zlasti jabolk je mnogo in hrušk tu pa tam tudi še precej. A imeli so tudi drugod dobro sadno letino — in zato je sadje v obče po ceni in prekupei skrbé za to, da cene le še niže tlačijo v škodo pridelovalcem. Slaba kupčija pa je napotila marsikaterega posestnika v naših gorah, da je poskusil jabolčni pridelok doma boljše izkoristiti, nego bi ga bil mogel potom prodaje: Napravil je sadni mošt, „jabkovec,“ kakor ga imenujejo naši gorjani. In prav je storil, oskrbevši tako svojo hišo sé zdravo, reditno in krepilno pijačo, katere bo, če jo je prav izgotovil, posebno vesel za časa pomladanskega in poletnega težkega dela. Koliko bolje bi bilo pač za celo našo gorsko stran, na kateri so vse razmere jako ugodne sadjereji, ako bi povsod dobro sadno vino izpodrinilo one kužne žgane pijače, ktere kvarijo naše ljudstvo telesno in duševno ter pomagajo spravljati na boben kmetijo za kmetijo!

Toda, da se more prikupiti sadno vino, mora biti dobro, zdravo, vstrajno, in v naših gorah je mnogo takega sadja, katero se sposobuje za napravo prav dobre kapljice. Treba je le znati, kako se napravlja dobro in vstrajno sadno vino.

V dunajski „Allgemeine Weinzeitung“ smo čitali o tem prav temeljit poduk, kojega hočemo tu v posnetku priobčiti svojim čast. čitateljem.

Da je sadno vino dobro, mora v sebi imeti pred vsem pravo množino vinskega cveta in kisline; če je v njem premalo vinskega cveta, nema moči in ni vstrajno; če ima premalo kisline, postane zoperno, kakor hitro izpuhti iz njega ogelno-kislina, ki je nastala med kipenjem. Vinski cvet se izcimi pri kipenji (vrenji) iz sladorja, kislina pa je uže v sadju. Ker je sadje z ozirom na vrsto, lego in režo

drevesa in na vremenske razmere jako različno, zato dobivamo tudi iz različnega sadja različno vino.

Čem bolj je sadje zrelo, tem več sladorja ima v sebi in tem boljše in vstrajniše postane vino; le tako sadje — naj ne bode prezrelo, ker ono postaja mokasto.

Nekatere sadne vrste, v katerih je prav malo sladorja ali kisline, ali pa preveč kisline in sluz (schleim) ne morejo dajati dobrega in vstrajnega sadnega vina, če jim ne primešamo drugzega sadja ali tacihih pridevkov, o kojih bomo pozneje govorili.

Če znamo prav zbirati, naredimo lahko iz samih jabolk ali iz samih hrušk, ali pa iz posameznih njih vrst prav dobro vino. V obče pa dobimo boljše vino, če pomešamo več vrst skupaj. Sladka jabolka je mešati s kislimi jabelki in s trpkimi hruškami: kislina jabolka je mešati s sladkimi hruškami, sladke hruške s kislimi jabelki in s trpkimi, rezkimi hruškami n. pr. z lesnikami itd.

Z hruščevim vinom je v obče teže ravhati; ono se bolj pogostoma zmoti ali počrni.

Različno sadje daje tudi različno množino vina. Znani sadjar Lucas piše v svoji knjigi „Das Obst und seine Verwerthung,“ da treba za hektoliter mošta brez pridevanja vode 170 kg. jabolk ali 150 kg. hrušk; mnogokrat pa se rabi tudi veliko več.

Kedar smo sadje obrali z drevja, nema se v njem tvoriti ali množiti slador; s tem da se obrano sadje medí v hramih, na policah ali kder koli, ne dopolnuje se nikakor ona zrelost, katero je zadobilo na drevesu: vendar je dobro, da trdo ali prav kislino sadje nekoliko časa obleži, ker se vsled tega pozgube trde, neraztopljive snovi in ker poneha nekoliko tudi kislina, tako da daje sadje več soka, a vino da ni tako kislino. Mehkeje sadje pa naj se čem bržé tem boljše podela v mošt; kajti uže, ko je obiramo, se navadno malo poškodeje in na udarjenih ali ranjenih mestih nastaja lahko kislina (jesihova) kislina in sluz in iz tega se izcimi gniloba, ktera kazi

Priloga „Soči,“

vino, mu jemlje vstrajnost in zavira, da se ne more čistiti.

V nekaterih krajih, kder pridelujejo mnogo sadnega vina, nakopičijo dolge kupce jabolk pod milim nebom ali pa v suhotah, jih pokrijejo s slamo ali z listjem in jih pusté tako tri do štiri tedne ležati, da se jabolka segrejejo, ali kakor pravijo, spoté. S trdim sadjem je dobro tako ravnati; škodilo bi mu pa, ako bi predolgo ležalo, kajti začelo bi gnjiti ali sluziti se. Saj ravnamo celó pametno, če skrbno odberemo nagnjito in potolčeno sadje, uže preden je nakopičimo za potenje in če je še enkrat skrbno preberemo, preden je zmastimo v mošt. Vlažno, zaduhlo, v zaprtih prostorih hranjeno slamo in lisije moramo tudi skrbno odstraniti, ker sicer dobi mošt prav lahko slab okus po njem.

V mnogih krajih pa ne devajo sadja na kupe segrevati, ampak pomasté vsa jabolka knalo po trgatvi. Če se odtisnjene tropine pomoče z vodo in še enkrat zmasté, ni treba niti trdega sadja staviti na kupe; pri mehkem sadji pa je to uže celó ne primerno.

Nekatere prav trde hruške naj se puščajo tako dolgo ležati, dokler se tako zmehče, kakor n. pr. testo. Mehke hruške je pa najbolje, da se iz navedenih razlogov zmasté hitro, ko so pobrane.

Kako se melje ali zmašča sadje? — Sadno vino se včasih neče čistiti, ker ima preveč sluzi v sebi; ta je pa navadno uže v sadju in prehaja ga potem, po različnem načinu mletve ali maščenja, več ali manj v mošt; včasih pa nastaja še le v moštu, kedar vreje ali kedar je uže končal vreti: Slador, kislina in sluz se nahajajo v sadnih celicah. Če meljemo sadje v sadnih mlinih se zobastimi valharji, raztržejo ti prav mnogo celic in dosledno pride mnogo sluzi v mošt; če pa sadje le zmastimo, ali poprej razrežemo in potem z valharji ali z bati zmastimo, ne raztrže se toliko celic in ker prodira le sladorna raztoplina in kislina skozi celične stene, a ne tudi sluz, ne prihaja po takem ravnanju toliko sluzi v mošt. Železo je zeló nevarno moštu, zlasti hruščevemu, kateri obsega mnogo čreslovine. Zato naj se ne rabijo za mletev z mnogim železom okovani mlini; tudi drugega železnega, ali z železom okovanega orodja se je ogibati pri narejanju mošta, kateri po železu kaj rad počrni. Enako moramo tudi za to skrbeti, da ne bo nič železnega v sodu, v kateri pospravimo mošt. Dotični deli naj se zakrijejo z lesom.

Če pustimo zmaščeno sadje 24—26 ur ležati, postane mošt močnejši in lahko ga popolnše odtisnemo.

Iz tega pa nastanejo včasih škodljivi nasledki in zato je treba to delo prav pazno opravljati:

Če vpliva zrak na površje zmaščenega blaga, nastane lahko kisna kislina; če je bilo gnjilo ali

piškavo sadje vmes, razkroje se gnjilobne snovi, ktere podelé moštu slab okus ter postanejo pozneje, kedar pride mošt s zrakom v dotiko, neraztopljive ter prouzročijo kalnost; mošt dobi premočan okus po sadju; pri nekaterih hruščevih vrstah posane mošt sluzen, če ga hmalo ne odtisnemo.

Če nečemo hitro odtisniti, moramo tem skrbniše odstraniti ogujite dele in pokriti zmaščeno sadje z luknjastim ali iz ne prav skupaj držočih se lat zloženim podom, ki je vložen v tiskalnico, ter po vrhu založiti s čistim kamenjem, da ostanejo tropine v tekočini. Če delamo vino iz mehkih jabolk ali hrušk, je v obče najbolje, da mošt hitro odtisnemo.

Ali se ima počasi ali nagleje stiskati ali prešati? — Če stiskamo prepočasi, to je, če ostanejo tropine predolgo v stiskalnici, segrejejo se rade prav močno in naredi se kisna kislina, katera — ko se dalje stiska — prehaja v mošt ter prouzročuje še druge neprilichnosti, o katerih bomo pozneje govorili. Torej se je ogibati prepočasnega stiskanja, posebno pa naj se ne puščajo tropine po cele ure v stiskalnici.

Toplota pred in med vrenjem — Čem viša je toplotna stopinja, tem nevarniše je, da se pri počasnem stiskanju izcimi kisna kislina. Pri veliki toploti je treba torej previdno ravnati. Če delamo mošt v mrzlem vremenu, pripeti se rado, da je vinsko cvetno vrenje prav slabo, ali da ga celó ni, in v tem slučaju nastane lahko iz sladorja namesto vinskega cveta — sluzi ali kislina. Prav posebno se zakesni in tudi zapreči vrenje, če se nezavret mošt pretoči v sod, kateri je z žreplom prekajen. Tega bi se morali ogibati posebno takrat, kedar je v kleti malo toplote.

Najprimerniša toplotna stopinja, merjena v zmaščenem sadju ali v moštu, je 16—20° C. ali 12—16° R.

(Konec prihod.)

Kako vrednost ima stelja iz gozdov.

Gnoj je polju tako potreben, kakor setev. Zemlji moraš povrniti to, kar je izgubila, ko ti je sad rodila. Drugače ti oslabi. Zgubila pa je pepelnih snovi. Zato si tudi vsak kmetovalec prizadeva, njive kolikor mogoče gnojiti, in to s kolikor mogoče dobrim gnojem. Nekateri si prizadevajo, rabiti umetni gnoj, kjer ne zadostuje navadni hlevni gnoj. Da se pa več gnoja dobi, treba je tudi polagati več klaje. Kjer pa pomanjkuje sena, detelje, itd. mora slama pomagati. Da se gnoj dobode, je treba stelje, deloma, da si živina pripravi suho ležišče, deloma da se vsprejemljejo odpadki suhi in tekoči. Za to bi se vé da slama bila najbolja, ali ker se

ta pokrmi, zato se pogosto nastilja z goščino steljo: z listjem, smrečjem, igličevjem, praprotjo, resjem itd. So kmetije, katere pokrmijo ali poprodajo vso slamo, ter steljo vozijo iz gozdov. Izvedni možje so preiskavali, kako vrednost ima vsa ta razna goščina stelja ter so svoje poskušnje tudi priobčili.

Vrednost stelje je odvisna od večih reči. Prvič se mora gledati na snovi, ki jih ima v sebi stelja, katere potem da tudi njivi. Drugič je gledati na to, ali tudi zadosti popiva tekoče živalske odpadke, da zamore živina biti na suhem. Tretjič se je ozirati tudi na to, trohni li naglo ali počasi, ko pride v zemljo. Četrtrič je odvisna vrednost stelje tudi od tega, ali in koliko zamore zrahljati zemljo itd. In tako se razsodi vrednost stelje še tudi iz drugih enakih lastnosti.

Kar zadeva prvo, namreč da zamore stelja pripraviti dober gnoj, ki vračuje zemlji zgubljene moči, je najboljša ona stelja, ki ima v sebi največ pepelnih snovi. Sem spada fosforova kislina in kali. Teh snovi imajo goščine stelje — nasproti slami — prav malo. Praprot je boljša.

Poskušnje so dokazale, da ima 1 kilo praprotnega pepela 22-24 gramov kalija in 5 do 6 gramov fosforove kisline; slama pa na 1 kilo 7-11 gramov kalija in 2 grama fosforove kisline; mah in resje na 1 kilo pepela 5-6 gramov kalija in 1-3 grame fosforove kisline. Važna snov, ki je za gnojenje potrebna, je tudi dušec. Tega pa imajo razne goščine stelje veliko: nekatere celo več kakor slama.

Kar zadeva drugo, namreč da stelja popiva tekoče živalske odpadke, in da pokriva trde, je vsa goščina stelja, če izvzememo suhi mah, slabša od slame. Za slamo pride listje in praprot, manj pripravno je v ta namen igličevje borovo ali smrekovo in resje.

Smrečje ali tudi plevel, ki se rabi za steljo, je različne vrednosti. Čem več mokrote zamore vsprejemati, in čem tenjše je vejevje, tem boljše je.

Razne vrste stelje se po svoji vrednosti, ako pri tem v poštev jemljemo zgoraj omenjene lastnosti, — lahko razredijo na sledeči način: 1. mesto zavzema mah, 2. slama, 3. praprot, 4. listje: bukovo, javorjevo, lipovo, jelševo, leskovo, 5. igličevje in drugo listje, 6. plevel, smrečje, in drugo vejevje.

Mah, ako se suh rabi, je najboljša gozdna stelja. Popiva gnojnico nagleje, kakor slama. Ima tudi mnogo dušca, fosforove kisline in kalija. Trohni pa različno. Oni mah, ki se nahaja v smrečju, trohni precej naglo. Po časi pa trohni oni mah, ki je rasel na mokrih tleh.

Tudi praprot radi vstiljajo kmetovalci. Praprot ima največ in najboljše pepelne snovi, ter sprejemlje tudi dosti naglo gnojnico v sebe. Strohai precej

kmalo in tudi k temu pomaga, da se zemlja rahlja. Torej ima vse pogoje dobre stelje.

Listje ima skoro tiste snovi, kakor slama. Ali kadar se listjev gnoj po njivi raztrosi, lahko se, če ni strohnel, nakupiči v plasti, ker se ne da lahko razdeliti enakomerno; in tedaj zemljo, posebno, ako je pičla, preveč zrahlja. Lahka peščena tla se včasih vsled tega tako posušé, da veter odnese listje z gnojem vred, ki se listja drži.

Samo igličevje ima malo vrednosti. Nima v sebi potrebnih snovi, pa tudi hlevske mokrote ne more popivati. Ali ker imajo iglice navadno več ali menj mahú primešanega, se v tej obliki lahko rabijo za steljo. Zato imajo nekateri tako steljo rajši, kakor pa listje.

Smrečje je različne vrednosti, kakor že zgoraj omenjeno. Če se sami mladi enoletni vrhovi drobijo, ne debelejši od mazinca, je taka stelja posebno za nekoliko ilovita tla dobra. V rahli peščenini pa, in če je vrhovje debelo, je ne marajo.

Resje, kakor tudi druga zel, je za vsemi drugimi vrstami. Se ve, da je tukaj tudi razloček, ako se cela rastlina, ali samo zgornji del porabi za steljo, ako je rastlina mlada ali stara, ako se dobiva spomladi ali jeseni itd. Ako se po gošči vse od kraja pokosi, ne samo resje, dá, to se ve, da boljše steljo, kakor samo resje. Ali takega goljenja ne bode pripustil skrben gozdar.

Slov. Gosp.

Razne kmetijske vesti.

Petrolej je škodljiv pripomoček zoper mrčese na živalih. — Dandanes rabijo petrolej kot zdravilo za mnoge bolezni tudi kot pripomoček zoper mrčese, koji nadlegujejo naše domače živali. A v mnogih slučajih se je pokazalo, da je to sredstvo nevarno in da je zelo neprevidno rabiti je pri živalih. „Landwirtschaftliche Zeitschrift für Oberösterreich“ poroča o dveh slučajih, ki sta se dogodila v novem času in sta imela nesrečne nasledke. Neki lovec je hotel svojega jako drogocenega lovskega psa očistiti uši in ga je v ta namen prav dobro s petroljem oribal po tilniku in hrbtu. Žival je koj zgubila veselje do jedi, tresla se na celem životu, cvilila vsled velikih bolečin in uže v osmih dneh je poginila. — Če huja je zadela mladega kmetovalca. Ta je namazal in oribal 19 krav in volov s petroljem, da bi jih očistil ušij.

Nasledek je bil, da sta uže v prvih dneh potem poginila dva vola, vsa druga goveda pa je bolehalo. Zgubila je skoro vso dlako, na životu ima polno ran, najbrže ker se močno oblizava in medleva prav očitno. Nekatere mlečne krave so imele prve dni prav modre grče in črte močno otekle;

zdaj se je to pozgubilo, in nadejati se je, da živali polagoma okrevajo.

Skrbite za zdravo pičo! — Na Avstrijskem se je pokazala v zadnjem času neka nenavadna bolezen med konji, vsled katere je uže poginilo več živalij. Polastuje se konj nekaka splošna hromota, koja konča v 30 do 50 urah sé smrtjo. Kedar oboli kateri konj, loti se bolezen naglo še drugih konj, ki so ž njim skupaj v hlevu. Dosedanje preiskave so dokazale, da bolezen ni kužna, ampak da prihaja od škodljive piče. Ker je bilo letos mnogo deževja in so se mnogi pridelki pospravljali v mokrem vremenu, ni nič laže, nego da so plešnjive glivice napadle razno pičo in da tudi seno, otava posušena detelja, slama, ki se rabi za rezanico i. t. d. niso prosti teh škodljivk; kakor je mogoče da turšica, oves i. t. d. niso taki, kakoršni bi vgapali zdavju živine. Zato priporočamo našim kmetovalcem, naj skrbé za dobro, zdravo pičo in če imajo kaj take, o kojej se jim pozdeva, da bi vtegnila zaduhla, plešnjiva ali sploh več ali manj pokvarjena biti, naj jo skrbno prečistijo in obilno sé solijo premešajo, da se obvarujejo vsake nesreče v hlevu.

Kura, ki žre jajca. — Znao je, da redimo kure zato, da dobivamo od njih, dokler zive, jajce, in da imamo, kedar jih gospodinja zakolje, še bolj ali manj okusnega mesa. Ali kuram, vsaj nekaterim diše isto tako kakor nam jajca ter jih rade žro, puščajoč nam samo luščinje. To ni nobeni gospodnji po volji in gotovo bi rade vedele za kako sredstvo, da jim odpravijo to razvado.

Ali pa je tako sredstvo? Po navadi ga ni, da odpraviš kuri tako samopašno razvado. Najboljše sredstvo je taki kuri — nož, toda nekatera kura je veliko vredna, ali že zato, ker je posebnega plemena, ali pa zato, ker rada leže; take je seveda škoda zaklati. Njej pa kaže posebno jajce pripraviti. Napravi se ji pa tako le: Navadno jajce se predere in izpihne; potem se vlije skozi luknjo gorušične tekočine, in če ji še kaj boljšega privoščiš, prideni še nekaj popra tekočini. Tako jajce zadelaj ter ga položi potem na kraj, kjer je sicer gujezdo za jajca. Kura seže ti željno po njem ter ga naključje in pije — ono zmes.

Lehko sodiš, da ji ne bode ljuba prvokrat; poskusi pa še potlej drugi in morebiti tretji krat, in če najde vselej tako prijetno tekočino v jajci, popusti ti brž ko ne popolnoma svojo samopašno razvado.

Sl. Gosp.

Pridelovanje posebno velikih buč. — V Kaliforniji ravnajo tako le, če hočejo posebno velike buče pridelovati: Izkopljejo čveterooglato luknjo 70 c.m široko in dolgo ter 35 c.m globoko. To luknjo napolne do polovice s človeškim gnojem, nanj pa natresejo 6 c.m na debelo dobre gozdne zem-

lje. V to zemljo vtaknejo vzkalivšo bučno peško. Dobro je dve ali tri peške vsaditi ter pozneje slabše rastline izrjavati. Kakor hitro rastlina nastavi sad, puste le en poganjek z najlepšo bučo, drugo pa porujejo in potrgajo. Ostali buči pa podložijo desko, da zaprečijo gnjilobo. Ako se pozneje zopet narede stranski poganjki, potrgajo tudi nje. Na ta način se daje pridelati velikanske buče, ki so neverjetno težke.

Kako vkuhano sadje v steklenicah zamašiti. —

Vsaka gospodinja, ki si napravlja vkuhanega sadja za zimo, ve, koliko sitno je zamaševati steklenice, napolnjene s sadjem. Dosedaj navadno zamaševanje z mehrijem, pergamentnim papirjem itd. ni le zamudno in sitno, ampak tudi slabo, ker ostane v steklenici vendar manj ali več zraka, ki je vzrok, da se kvari sadje. Po novem načinu se pa sadje uže poprej primerno skuha v skupni posodi ter se potem uže kuhano dene v steklenice ali se pa kuha v odprtih steklenicah. Bodi si prvo ali drugo, vsaka steklenica mora biti po dokončanem kuhanji do pol centimetra pod robom napolnjena. Nato se vzame navadna, čisto bela smola ali pa kolofonija, katera se je raztopila pri ognji, ter se z njo steklenica zalije do roba. Smola se strdi ter naredi zamah, kateri vkuhano sadje popolnoma zavaruje zraku. Kadar hočemo sadje rabiti, vzamemo v vroči vodi namočeno cunjico ter ovijemo ž njo steklenico okoli smole za malo časa, in kmalu se odloči smoleni zamah od steklenice. — Sadje se ne navzame prav nič smolnega duha ter se četa in leta obdrži. *Vrtnar.*

Sadna zbirka na tukajšnjem c. kr. poskuševališči za svitorejo in vinarstvo je jako bogata in zanimiva. Priporočamo torej sadjerejcem po deželi, naj si jo ogledajo, dokler je še čas in naj v zmislu razglasa, ki smo ga objavili v zadnji številki Gospodarskega lista, pošljejo svoje sadje, jabolka in hruške, v prešojo, da pozvede, kake vrste sadja imajo na svojih posestvih.

Do zdaj je le malo posestnikov zadostilo pozivu c. k. kmet. društva. Gosp. vitez *Malnič*, iz Kanala in g. učitelj *Kazafura* iz Ročinja sta poslala mnogo lepih jabolčnih in hruščinih vrst, da jih poskuševališče razvrsti in oskrbi s pravimi imeni. Radi bi videli, da bi tudi iz viših krajev kaj poslali; saj je gotovo zanimivo, — a za eksportno kupčijo celó potrebno, da se poznajo prava sadna imena.

Popravek. — V zadnji številki smo poročali, da je prejel med drugimi razstavljavci sreberno svetinjo na dunajski sadni razstavi g. *Janez Hrast*; v istini pa je prisojena g. *Antonu Hrastu* na Čiginji.