

# KMETOVALEC.

Glasilo c. kr. kmetijske družbe vojvodstva kranjskega.

Ureduje Gustav Pirc, tajnik družbe.

Izhaja 1. in 15. vsaki mesec. — Udje c. kr. kmetijske družbe dobivajo list brezplačno, a neudje plačajo s poštnino vred 2 glđ. na leto  
Naročila naj se pošiljajo c. kr. kmetijski družbi, ali pa dotičnim podružnicam.

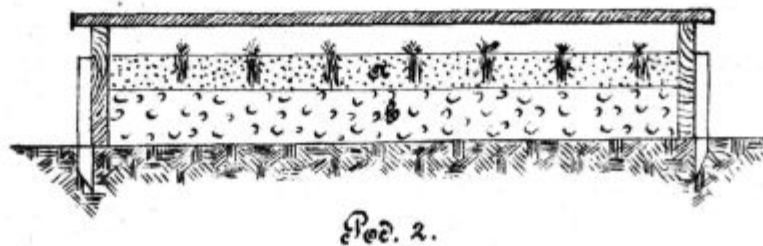
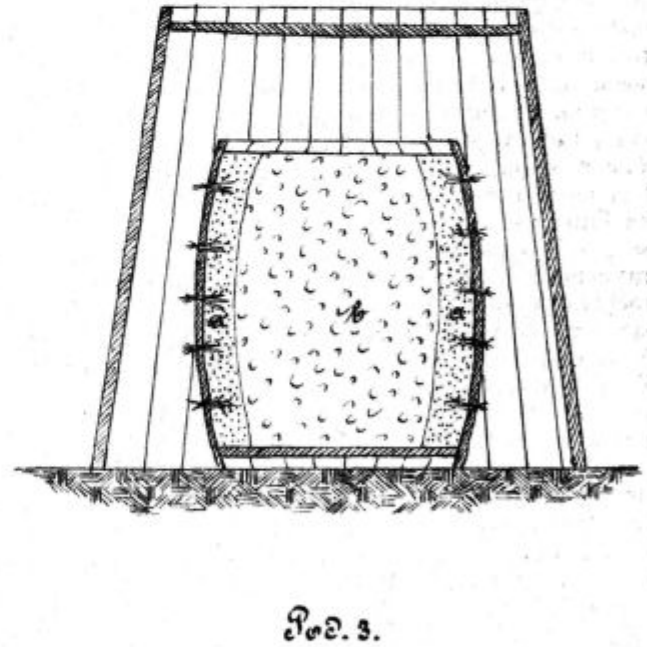
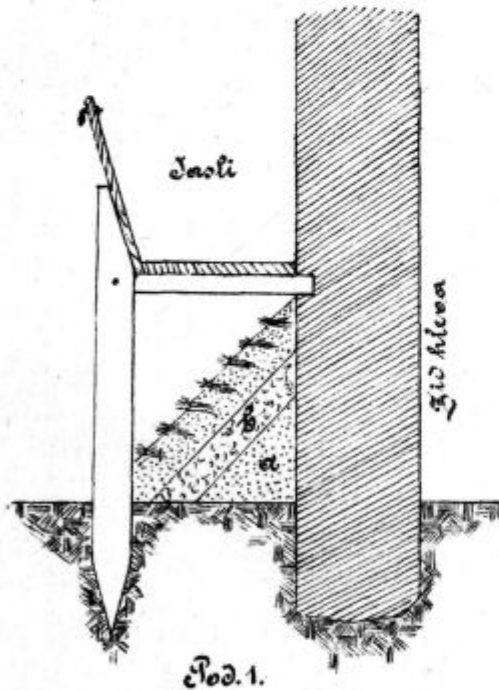
Štev. 17.

V Ljubljani, 1. septembra 1885.

Leto II.

Radič, celo leto fina salata.

Spisal R. D—c.



Po naših dobrih senožetih zapazimo, in to še posebno po otavah, vsako leto vse polno nekkih živo-modrih (plavih) cvetlic, katere so na visocih in fraskastih steblih umestjene. Zvečer se cvetlice razprejo, zjutraj pa, kedar sonce dobro greti prične, zopet stisneje. Te cvetlice so cvetje tako zvanega divjega regrada, ali kakor se tej rastlini še drugače in baš pravilno pravi, divjega radiča.\*) Botanično se zove latinski: „Cichorium Intybus“, nemški pa: Cichorie. Ko so pričeli nekdaž za drago kavo v Evropi surogatov (nadomestil) iskati, našli so v žganih radičevih koreninah kavi še najbolj podobni okus, in zato so iz radičevih korenin neko kavo pripravljati začeli, katera se še dandanes „cikorija“ imenuje, ako tudi znabiti prav nič radičevih korenin v nji ni.

Na Francoskem in Italijanskem kultivira se radič uže od nekdaž po vrtilj kakor rastlina za salato služeča, kultivira se pa tudi v kaj veliki meri na slovenskem Primorskem, okolo Gorice in v vipavski dolini. Da Primorci pridelujejo radič na polji, cele njive imajo z radičem obsejane, in ako se pride v zimskem času, to je, od sv. Martina pa noter do velike noči na goriški zelenjadni trg; vidi se lahko verbas pri verbasu najlepše rumene in rudeče pisane radičeve salate. Radičeva salata je po svoji zunanosti kaj vabljiva, ona je pa tudi po okusu istinito fina, in zaradi prijene grenkobe, katero obdrži, tudi kaj zdrava, prebavljivejša jed. Ako človek za večerjo radič je, čuti sledeče jutro odločno lakoto. Radič vživa se pa, kakor salatna rastlina, ne le v zimskem času in v bledenem stanu, ampak tudi v spomladnem, poletnem in jesenskem času, v naravnem zelenem stanu. Radič nam daje skozi celo leto fino salato, in zato bode gotovo na mestu, ako p. n. čitatelje „Novic“, kateri radiča še ne pridelujejo, z njegovim pridelovanjem soznanim. Ustreženo bode s tem znabiti ne le tistim srečnim, katerim je naloga, v zimskem času in ne manj tudi v poletnem obilo pečenke povzivati, kakor zajcev, kapunov, puranov itd., ampak tudi tistim, kateri morajo večinoma tudi samo salato brez pečenke za ljubo vzeti. Radiča je več sort; sorte razločujajo se posebno po velikosti, celoti in barvi listja, v naravnem in bledenem stanu. Za zimsko rabo najpripodobljivejša sorta je tista, katera ima jako veliko, in sicer v naravnem stanu umazano tamno-rudeče, skoro črno, v bledenem pa živo-rudeče in belo-pisano listje.\*\*\*) Za poletno rabo je vsaka sorta dobra, magari divja, iz senožeti vzeta. Za zimsko rabo vseje se radič redko, zgodaj na spomlad, na dober, gnojen, posebno pa globoko prekopani svet. Naši Primorci, kateri v zimskem času v veliki meri z bledenem radičem trgujejo — izvažajo ga v Ljubljano, v Gradec, na Dunaj itd., — sejejo radič med zimski ječmen, kakor korenje. Koj mlad radič se rabi lahko v naravnem stanu, kakor salata, ko mu pa po večkratnem požetju listje uže trdo in kosmato postane, žanje se za prešiče, kateri ga surovega kaj radi žró. V krajih, kjer v zimskem času sneg ne pada in kjer zemlja prav močno zmrzne, pokopljejo se korenike na jesen in prisujejo se v vlažno zemljo kake kleti, v kateri ne zmrzuje, ali se pa na vrtu v kako jamo, kakor krompir ali repa, zasujejo.

\*) Ime „radič“ ni pravo, kajti Italijani vživajo korenike te rastline, odtod laško imé „radicio“, slovenski izgovorjeno „radičio“, od la radice = korenika. Pis.

\*\*\*) Kdor si želi semena, obrne naj se na g. Potacki-ta, trgovca v Gorici, in naj praša po bolonjskem radiškem. Pis.

V krajih, kjer sneg zapade, ali pa, kjer sneg sicer ne zapade, zemlja pa tudi hudo ne zmrzne, kakor v Vipavi in na Primorskem sploh, se pa korenike celo zimo, za rabo sproti izkopujejo. Izkopane korenike se vsega listja oprosté, kar se ga jih še drži in na spodnjem koncu vodoravno toliko prikrajšajo, da ostanejo malo ped dolge. Debelejše ko so korenike, tem boljše so, zato se more, kakor uže rečeno, radič bolj redko sejati.

Izkopane, in kakor povedano, pripravljene korenike, vložé se v vlažni pesek — najboljši je iz cestnih jarkov pobrani — ali pa v navadno zemljo pod jasli gorkega hleva (glej podobo št. 1.) ali pa v gorko klet, ali v cvetličnjak, kdor ga ima.

Podolgič preko zida pod jaslami naloži se v podobno viseče stene peska ali zemlje, katero črka a zaznamva. Vrh peska dene se, ako se hoče, prav hitro radič zadobiti, za veliko ped na debelo gorkega konjskega gnoja, katerega črke b zaznamvajo; ako je pa čas, na radič dalje časa čakati, opravi se tudi brez vsega gnoja. Vrh gnoja ali pa tudi le vrh peska ali zemlje a vložé se konečno korenike, in to tako, da pride vrh vsake malo ped visoke in ravno tako široke lege peska ali zemlje lega korenik. Konečno pokrije se še vsa tako narejena skladnica s kako šturijo ali plahto, da živina do radiča ne more, da je pa tudi radič v temi, v kateri se edino lepo blesti. Ako je hlev gorak, in uže celó, ako se skladnica s konjskim gnojem napravlja, zadobimo uže v osmih dneh kaj lepo in okusno radičovo salato, katera se požanje ter povžije. Vsaka skladnica se zamore dvakrat požeti, na kar se korenike izmečejo ter nove vložé.

Kdor ima cvetličnjak ali gorko klet ali večji prostor v govejem ali konjskem hlevu na razpolaganje, zamore korenike tudi tako vložiti, kakor to podoba št. 2. kaže, namreč ne v podobni skladnici, ampak navadne lehe.

Kdor pa nikakega večjega prostora na razpolaganje nima, poslužuje se lahko še tretjega načina pridobitve radičeve salate v zimskem času, in ta obstoji, kakor podoba št. 3. kaže, iz čez in čez prevrtanega sodčka, v katerega so radičeve korenike zatakunjene, in čez katerega je kaka kadca poveznjena. Tak sodček se lahko v kuhinji sami ali pa v najmanjši kleti postavi.

Za zgodaj na spomlad fin radič zadobiti se pusté korenike čez zimo na prostih lehah, katere se ali uže na jesen z lahko zemljo, postržki, listjem itd. za kake tri prste na debelo zasuje ali se pa to še le na spomlad stori. Kakor hitro se iz tako nasute zemlje radičevi listi kazati pričnejo, se zemlja odrbba ter radič globoko iz tal izreže. Tako zadobljeni radič je odločno najokusnejši. V poletnem času se vživa čisto nič bledeni radič, dokler je še prav majhnega in nežnega lističa. Tak poletni radič, katerega Italijani „radicio del primo taglio“, to je, „radič prve žetve“ zovejo, se že zadobi, ako se radič vsacih 14 dni na bolj senčnate lehe prav gosto vseje, in ob času suše pridno zaliva. Tak radič se dvakrat, k večem trikrat požanje, ter kakor jako okusna poletna salata vžije. Največe vrednosti je tak poletni radič za južne kraje, kjer suša rada škoduje, in kjer se navadna salata zaradi prevelike vročine in pomanjkanja vode za obilno zalivanje le težko prideluje. Seme naredi radič še le v 2. letu.

Kakor uže enkrat omenjeno, uživajo Italijani o. l. radiča korenike, katere v ta namen prav debele pridelati skušajo. Korenike skuhajo in zabelijo jih z oljem in očetom. O dobroti te jedi nimam skušuje. Kaj fina in zdrava salata je pa divji radič, kakoršnega se na

spomlad lahko polno po senožitih navrta, ako se skuha, ter skuhan in ohlajen zabeli.

## V prospeh kupčije z dolenskim vinom.

Ko sem o svojem času v tem listu objavil članke o „cvičku“, dobro sem vedel, da bodem marsikje dregnili v sršenovo gnezdo, a na drugi strani dobil sem ravno iz Dolenskega priznanevalna pisma, ki so me v mojem prepričanju še posebno potrdila. Nekaterim gospodom zljubi se na zlovoljni način zavratno proti meni hujskati, češ, da sem čez vse dolensko vino zabavljal in kar naravnost odrekal dolenski pokrajini sposobnost za pridelovanje vina. Tem gospodom bi svetoval še enkrat brati dotične članke, kajti našli bodo, da ves čas delam razloček med cvičkom in dolenskim vinom ter da zagovarjam vinorejo tam, koder je gospodarsko opravičena, to je, koder prinaša sigurnen dobiček.

V tem in enakem smislu pisal in govoril sem povsod, kodar mi je bila prilika dana, ravno tako tudi na merodajnem mestu, ko se je ravnalo zaradi dolenske vinarske šole, katere ustanovitev sem kot neobhodno potrebno povdarjal, tembolj, ker sem popolnem prepričan, da vsak prihodnji vodja dolenske vinarske šole, če je le strokovnjaško izobražen, mora enih in istih misli z menoj biti. Želel bi pa vendar enkrat čuti nasprotna mnenja gospodov, ki niso zadovoljni z mojimi članki, posebno še zaradi tega, ker ravno ti gospodje najbolj odločno zahtevajo dolensko vinarsko šolo, kajti pri tej priliki bi morali tudi objaviti njih mnenje o preustrojni dolenskega vinarstva, katero kot potrebno smatrajo, drugače bi šole po mojem mnenju ne mogli zahtevati.

Danes namenil sem si pisati o kupčiji z dolenskim vinom. Resnica je, da gre kupčija z dolenskim vinom vedno slabše, in da je še danes, to je, konec avgusta, in v očigled bližnji dobri letini, koja sedaj na Dolenskem vinogradu obetajo, še dosti lanskega in tudi starejšega vina na prodaj. Vzrokov temu ne bodem preiskaval in navajal, to je enkrat resnica in z njo je treba računati.

Buteljska vina in sploh fina vina najdejo vedno kupca, a Dolencem treba je skrbeti za prodajo navadnega namiznega vina. Glavni ali skoraj izključljivi konsumenti dolenskega vina bili so od nekdanj Ljubljanci, Gorenjci in Korošci in na te se je ozirati po mojem mnenju tudi še danes. Še pred malimi leti potoval je vsak boljši gostilničar sam po vino ali pa je vino kupil od drugega gostilničarja, ki je bil na glasu, da toči dobro vino. Danes tega ni več. Vinski trgovci, ki v največjih slučajih niti gostilničarji niso, posredujejo med vinogradnikom in gostilničarjem. Trgovci narekujejo vinogradnikom vinske cene, se ve da le sebi v korist, gostilničar pa ne vpraša dosti po kakovosti vina, ampak le po njegovi ceni in ker gostilničar vino na upanje vzame, dobi po visoki ceni slabo blago, katero zopet drago prodaja svojim gostom. Ker pa pri vinski kupčiji naši vinski trgovci bolj izhajajo s cenejšim hrvatskim in drugim vinom in so se prejšnji konsumenti dolenskega vina navadili na bolj mili vinski okus, je naravno, da dolensko vino vedno bolj svoje konsumente zgubava. Da si Dolenci zopet v Ljubljani, na Gorenjskem in Koroškem vinsko kupčijo prisvojé, treba je zraven tega, da delajo vstrajno za zboljšanje svojega vina, tudi da posežejo sami v vinsko kupčijo. To vse pa ni tako nemogoče, čeravno bi šlo od začetka težko, le eno bi bilo treba, to je,

edinosti; če kje velja prislovica „v edinosti je moč“, tako je tukaj na svojem mestu. V to svrhu treba bi bilo osnovati po vseh okrajih „vinarske zadruge“, katere bi se združile v zavezo. Gospodje, katerim je v resnici kaj mar za blagor Dolenske, pričeli naj bi takoj v tem smislu delovati, za izgled naj jim bode častito „vinorejsko društvo“ v Štanjelu. Prepričan sem, da bode imenovano društvo radovoljno vsacemu na njegovo prošnjo doposlalo svoja pravila, vendar pa navedem tu prve 3 paragrafe pravil, da vsak spozna namen in sredstva takega in enacega društva.

§. 1. Ime društva je: „Vinorejsko društvo v Štanjelu, vknjižena zadruga v omejeno zavezo.“ Društvo ima sedež v Štanjelu na Krasu.

§. 2. Namen društva je, pripomoči kmetovalcu, da dobro vino pridelata ter ga lahko in dobro proda.

§. 3. Sredstva, ta namen doseči, so:

A. Umno prirejanje vina s tem, da se:

1. kmetovalec podučuje v kmetijstvu, v obdelovanji vinograda in v kletarstvu z razširjanjem poučnih knjig in z društvenimi pogovori;
2. požlahtnijo trte in le naši zemlji najbolj primerne zasade.

Društvo bode imelo za to 2 izgledna vinograda, eden na rudeči kraški zemlji v Tomajski občini, drugi na beli laporasti zemlji (weisser Mergel) v štanjelski občini, kjer se bodo napravljali poskusi:

- a) z zasajenjem primernejših trt,
- b) z obdelovanjem trt, in
- c) od kodar bodo dobivali društveniki brezplačno količe dobrih trtnih plemen.

3. Trgatev o pravem času. — Župani in možje iz starešinstva, ki so društveniki, bodo skrbeli, da se trgatev vrši o pravem času.

4. Umno kletarstvo.

- a) Ob času trgatve bode poseben umelec pazil, da se bo iz grozdja vino prav narejalo;
- b) pripravi se in posojevalo se bode orodje in druge priprave, katere zahteva umno kletarstvo in obdelovanje vinogradov;
- c) napravljali se bodo v skupnih kletih poskusi:
  - a) kako dati vinu nepremeljiv značaj,
  - β) kako mu pridobiti isti okus, ki povišuje njegovo ceno,
  - γ) kako bi se naše vino več let ohraniti dalo.

B. Pospeševanje prodaje vina.

Prodajo vina pospeševalo bode: njega večja zaloga. V ta namen boti skupni kleti v Štanjelu in Tomaji, kjer se bodo vina dotičnih krajev obravnavala.

C. Pomoč društvenikom.

Da društveniki ne bodo prisiljeni v vsakem času in za vsako ceno vina prodati, pomore se jim s tem:

1. da društvo kupi od njih grozdje po obstoječi ceni, katero določi odbor treh udov, voljen na eno leto od občnega zbora. Ako bi pa društvo vino draže prodalo, kakor je bila cena grozdja določena, dobé dotični društveniki vrhu tega primerno odškodnino, katero določi občni zbor.

2. Ko bo društvo imelo dovoljno svoto denarja, bo društvenikom denar posojevalo, katerega bo mogel dolžnik tudi z grozdem izplačati.

Vse take zadruge stopile bi v eno skupno „dolensko zavezo“, koja bi imela v Ljubljani in morda pozneje še v drugih krajih svoje kleti, iz katerih bi se vino po kolikor mogoče najnižji ceni prodajalo. Ker bi zaveza ne iskala dobička, izpodrinila bi s svojim poštenim in dobrim blagom ter vsled tega, ker bi lahko društvenike podpirala z denarjem in posojili tudi na ne še prodano vino, vinske trgovce in dolenske namoštaike, to je, vinske oderuhe, ki so



prava trtna uš za Dolcnjca. Zaveza pridobila bi si kupce tudi s tem, da bi dajala varnim gostilničarjem vino za ceno obresti na upanje ter jih rešila monopola nekršenih in kršenih židovskih vinotrzcev, ki silijo zadolženega gostilničarja najslabšo brozgo kupovati po visoki ceni. Zavezina klet bi pa lahko imela tudi svoj vinotoč, s pomočjo katerega bi zamogla delovati proti nezasišano visoki ceni vina po gostilnicah, katera visoka cena tudi ne malo škoduje vinogradarjem ter ob enem povspesuje pitje piva ter nesrečnega žganja. Toraj Dolcnjci na noge! Letina kaže dobro in na vas je ležeče, da od nje tudi v resnici kaj dobička dosežete. Gustav Pirc.

## Kmetijske novice in izkušnje.

*Mladi golobje se hitro vpitajo,*

če se denejo takrat, ko prično perje dobivati, to je, ko so tri tedne stari, v košek, kateri se tako pokrije, da zrak zraven priti zamore, svitloba pa ne. Krmijo se golobje vsakih pet ur s kuhanim turščinem zrnem in sicer tako, da se jim kljun odpre ter vdene 30 do 40 mlačno-toplih zrn. Čez 10 do 12 dni so golobje vpitani ter imajo jako okusno in nežno meso.

*Krmenje vinskih tropin.*

Vinske tropine imajo enako redilno vrednost kot seno. Krave smejo dobiti na dan do 12, voli do 20 kilg. tropin. S pomešanjem tropin dá se narediti tudi slaba krma bolj vžitna. Pri krmenji nežganih tropin treba je pazljivo postopati zaradi grampe, ki se v njih nahaja. Grampa namreč pospešuje pojatev pri kravah. Žgane tropine imajo pa uže same na sebi prav malo grampe, zato pa tudi niso prav nič škodljive.

*Premočeno obuvalo*

se najhitreje in najboljše posuši, če se precej, ko se je izzulo, napolni s suhim ovsem. Oves ima lastnost, vlažnost na-se potegniti in ker se pri tem tudi napne, obdrži obuvalo svojo prvotno obliko.

*Vroča krma in vroča pitna voda za kuretnino*

je neki pozimi posebno dobra. Ne le, da kuretnina zdrava ostane, ampak ona prične tudi prej jajca nesti ter to delo pridneje opravlja.

## Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 34.* V mojih poslopih se je zaredila strašna množina podgan. Uporabljal sem uže vsa sredstva, naznanjena po časnikih in od drugih ljudi nasvetovana, ali vse zastoj; vendar še zmirom vse mrgoli te golazni. Prosim, če se vé morebiti kaka pomoč.

*Odgovor.* Prav enaka se je godila nam prejšnjemu zimno. Podgane so imele vse noči velik dirndaj v naših shrambah in pokončale so nam mnogo vsakovrstnega žita, preglodale so skoraj vsa vrata in drugo pohištvo. Ko se nam je tega uže preveč zdelo, naročili smo v Ljubljani v lekarni gosp. Svobode na Prešernovem trgu nekega mazila s fosforom pomešanega za 40 kr. Tega smo polovico namazali na male košček kruha, zvečer ga razporežili v onih prostorih, kjer so gospodarile podgane, tako, da niso mogle blizu ne druge živali in ne otroci. — Drugo jutro ni bilo nikjer videti nastavljenih koscev, pa od tistega dneva (to je bilo lansko spomlad) tudi nikjer v vsem poslopi

nobene podgane več. — Z lastne skušnje vam tedaj priporočamo to sredstvo. Ostanki sirupa se noražo s posodo in lesom vred, s katerim se je mazalo, sežgati ali pa zakopati, da se ne zgodi nesreča.

8. II.

*Vprašanje 35.* Jaz imam kravo muricodolskega plemena, ki je uže v petem mesecu po teletu, pa se vendar še noče pojati. Prosim Vas, mi naznaniti, kaj mi je v tem slučaju storiti? (M. L. v H.)

*Odgovor.* Ako se krava noče pojati, je gotovo predebela ali pa prekurzna in slaboitna. V prvem slučaju je treba kravo bolj pičlo, v drugem slučaju bolj obilno krmiti. Pojatev pri kravi se tudi pospešuje, če se je ji dá piti mleko druge krave, ki se ravno poja, ali pa če se krmi lanena moka in oves, ječmen s soljo, katere vse tvarine, kakor tudi krompir pojat ev pospešujejo. Drugi priporočajo privezati kravo blizu bika. Če vse to ne pomaga, pa dajte kravi 2 grama španjskih muh na kruhu zjutraj na teš zelodec; ako prvič ne pomaga, ponovite sredstvo čez dva dni.

*Vprašanje 36.* Je li kak pripomoček, da bi se goved odvadila jasli griziti? (L. V. v B.)

*Odgovor.* Dosedaj nam ni bilo še znano, da bi tudi goved enako konjem to slabo razvado si prisvojila. Po našem mnenju grizenje jasel od strani govedi nje sami ne škoduje ter škodo trpijo le jasli. Skusite sredstva, katera se v enakem slučaju pri konjih porabljujejo, to je, jasli se okujejo s ploščevino ali pa se namažejo s kako smrdečo stvarjo, na pr., katranom (terom) itd.

## Tržne cene.

V Kranji, 24. avgusta 1885.

Na današnji trg je došlo 35 glav goveje živine in 15 prešičev.

	gl.	kr.		gl.	kr.
Pšenica, hektol.	6	82	Ajda, hektol.	5	52
Rež,	6	17	Slama, 100 kil	2	—
Oves	3	25	Seno, " "	2	60
Turšica	5	50	Špeh, fr. kila	—	—
Ječmen	5	52	Živi prešiči, kila	—	—

V Ljubljani, 29. avgusta 1885.

Povprečna cena.

	Trg		Magaz.			Trg		Magaz.	
	gl.	kr.	gl.	kr.		gl.	kr.	gl.	kr.
Pšenica, hektol.	6	50	7	42	Sur. maslo, kila	—	84	—	—
Rež	5	20	5	87	Jajca, jedno	—	3	—	—
Ječmen	4	38	5	07	Mleko, liter	—	8	—	—
Oves	3	25	3	18	Gov. meso, kila	—	64	—	—
Soršica	—	—	6	08	Telečje meso,	—	68	—	—
Ajda	4	87	5	22	Prešič. meso,	—	54	—	—
Proso	5	67	5	53	Koštrun	—	34	—	—
Koruza	5	67	5	40	Kuretina, jedna	—	42	—	—
Krompir, 100 kil	3	50	—	—	Golobje, jeden	—	17	—	—
Leča, hektoliter	8	—	—	—	Seno, 100 kil	—	160	—	—
Grah	8	—	—	—	Slama, " "	—	151	—	—
Fizol	8	50	—	—	Drva, trde, sež.	7	60	—	—
Gov. mast, kila	94	—	—	—	" mehke, "	5	20	—	—
Svinska mast	82	—	—	—	Vino, rud., 100 l.	—	24	—	—
Špeh, fr.	56	—	—	—	" belo, "	—	20	—	—
" prek.	72	—	—	—					