



VINOGRADNIKOM,
SADJARJEM IN
VRTNARJEM V POUK.

Ureduje ANTON ŠTEKELJ.

Izdaja kmetijska družba za Trst in okolico.

List izhaja enkrat na mesec 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.

Kam in kako sādimo sadno drevje?

Ljudstvo, ki se peča s sadjarstvom je navadno najbolj bogato, najbolj zadovoljno in srečno a večinoma tudi najbolj pobožno. Hudožnež se ne zanima za to plemenito stroko. Sadao drevje daje pa tudi v resnici mnogo dohodkov, če znamo ž njim prav ravnati. Poznam kmeta na Vipavskem, ki dobi za črešnje jednega drevesa 60 do 80 kron na leto. Pa ne samo s prodajo sadja koristi nam sadno drevje, marveč sadje je tudi za seljaka najbolj zdrava hrana. Da so bili ljudje nekđaj pravi orjaki in so včakali tako visoko starost, kakor čitamo v sv. pismu in v zgodovini, prihaja gotovo največ od tod, da so se živili s sadjem, katerega jim je v obilici nudila mati narava. Sadje miri človeško nrav, nasprotno jo razburjajo mesne jedi in opojne pijače. Žal le, da naši ljudje premalo cenijo sadno hrano. Na Češkem in Nemškem skoraj ni obedi, kjer bi se ne vživalo sadje, bodisi sveže, bodisi v pretvorjeni obliki samo ali pa tudi v močnatih in drugih jedilih.

Za naše kraje je sadjarstvo po mojem mnenju skoraj najbolj važna kmetijska panoga. Kje pridelajo tako krasne breskve kakor na G riškem in v bližnji Istri, kje tako slastne hruške, kakor na našem kršnem Krasu, kje rastejo tako sladke črešnje in češpe kakor

v naših Brkinih! Ime štajerskih jabolk znano je že vsemu svetu radi njihove dobrote. Žal, da se pri nas za sadjarstvo premalo stori in mi mesto, da bi napredovali in prekosili druge dežele, kar bi prav lahko, ostajamo vedno tam, kjer smo bili. Slednji čas je toraj, da se lotimo dela ter čim prej dohitimo, kar smo zaostali.

Ker je sedaj najbolj primeren čas za sajenje sadnega drevja, zato bočemo spregovoriti nekoliko o tem predmetu.

Predno so lotimo vsakoršnega dela za napravo sadovnjaka, preudariti moramo različne okolnosti, ki jih zahteva sadno drevo. Predvsem si moramo odbrati za vsako sadno vrsto, ki jo hočemo gojiti, primerno zemljo in za vsako zemljišče najbolj primerno sadno vrsto.

Sadno drevje ni glede zemlje baš jako izbirčno. Globoka, rodovitna, rahla, ne prevlažna, a tudi ne presuha zemlja prija vsemu sadnemu drevju najboljše. Čim izgubi zemlja jedno teh lastnosti, ne sponaša se sadno drevje tako, kakor bi se lahko. V tem pogledu pa so si nekatera sadna plemena različna. Jablan prenaša precej dobro bolj vlažna tla, nasprotno prenaša hruška, ki poganja svoje korenike globoko v zemljo, tudi suha tla. Še lažje prenaša sušo smokva. Na visokem oglejskem zvoniku raste n. pr. v sami steni precej velika smokva a pomankanja vode v oni višavi je ni vničila leta in leta. Čespa in sliva rodita posebno ob potokih. Seveda prevelika vlaga škodujeta tudi njma. Najboljše prenašajo vlago breskve. Na Perzijskem, v njeni domovini, raste neki celo v močvirnatih tleh. Vendar se sponašajo tudi posamezne vrste dotičnih sadnih plemen mnogokrat v isti zemlji jako različno. Drobne ječmenice in nekatere bolj divje jabolčne vrste rasto in rodè celo v suhi kraški zemlji, boljše jabolko pa se le redkokrat pridela tu. Katere sadne vrste nam je za vsaki kraj in vsako zemljo izbirati, ne more se splošno govoriti. To nam pove tò najboljše dolgoletne skušnje. Na sadjarskih shodih, ki naj bi se vršili v vsakem kraju, odgovorilo bi se to velevažno vprašanje najlažje. Opomniti nam je tu, naj se ne priporoča nikjer preveč sadnih vrst, ker se mešano sadje slabo prodaja. Bolj ko se skrečimo v številu sadnih vrst, tem boljše bo za naše sadjarstvo.

Sadno drevje sponaša se najboljše v obdelani zemlji. S tem pa ne rečemo, da ne raste in ne rodi tudi v manj obdelani in neobdelani. Da, tudi tukaj se sponaša, samo odbrati je za vsako posamezno zemljišče tudi primerno sadno plemo in od tega pravo vrsto. Mi mislimo, da bo zasijala prava ljudska sreča šele tedaj med slovensko ljudstvo, ko se spremenijo naši travniki in pašniki v plodonosne sadovnjake in se nadomestijo nerodovitna gozdna drevesa s takim drevjem, ki nam daje poleg trdnega lesu tudi okusen sad. Tudi v gozd toraj sadno drevje? Ta je pa že bosa, si boš morda mislil. Toda počaki! Po gozdovih naše vipavske doline in sosedne Istre raste jako mnogo divjega kostanja, ki daje nekaterim posestnikom precejšen dohodek. Ker je pa ta predroben in se zato slabo plačuje, gotovo bi dajale bolj premenite vrste mnogo večje dobičke nego ta drobiž, Res, da ne rodi oplemenjen kostanj

tako redno, kakor divji, ker se pa plačuje ta tudi tri in štirikrat, dražje nego drobní, povrne se s to ceno manjši pridelek izdatno. Pa tudi divji kostanj daje mnogo večje dobičke nego drugo pri nas navadno gozdno drevje. Ne samo, da dà vsako leto dober sad marveč tudi njegov les prekosi v dobroti skoraj ves drugi. Poleg kostanja omenim naj, da bi dajal tudi oreh v naših gozdu mnogo dohodkov. Poznam kmeta, ki dobiva okoli 30 mernikov orehov vsako leto od drevja, ki ga je zasadil po gozdu. Tudi črešnje ne stale bi v gozdu, ki ima količkaj rodovitno zemljo, slabo. O tem pričajo n. pr. gozdovi divjih črešenj na goriških planotah. Koliko plemenitega sadu bi dala ta divjačina, če bi se požlahtnila!

Kako vspeva sadno drevje po travnikih, povedali bi nam lahko naši Štajerci. Tam, rekel bi, skoraj ne sadè drugam sadnega drevja nego na travnik in s vspehom so prav zadovoljni. Drevesna senca res zatira nekoliko spodaj rastočo travo, a če primerjamo to izgubo z dohodkom, ki nam ga daje sadje, pridemo vendarle do ogromnih dobičkov. Ako drevju bošisi z umetnim ali hlevskim gnojem tu pa tam pognojimo, ne koristimo s tem samo njemu, marveč tudi travi in če ti drevje pretesno sajeno, dobimo na takih travnikih mnogokrat več sena, nego na popolnoma golih, ki jih pa malo gnojimo. Posebno priporočam primorskim kmetovalcem, da nadomestijo njih hraste in drugo grmičje, ki raste navadno tu po travnikih, s plemenitim drevjem.

Še celo na pašnikih sponaša se sadno drevje dobro. Da je treba taka drevesa, dokler so še mlada, braniti živine, ki bi jih pokvarila, se samo razumi. Zato je saditi sem visokodebelno drevje in obdati ga v mladosti s trnjem, kolei ali kako drugo ograjo. Ko drevje odraste ne daje samo okusnega sadja, ampak varuje tudi živino vročih solnčnih žarkov. Koliko zemljišč je še pri nas, ki bi se dale na ta način zasaditi in bi dajali sčasoma lepe dohodke! Na misel mi prihajajo n. pr. one goljave v dolinski in dekanški občini. Takih je pa skoraj povsod po Istri mnogo. Jaz sem prepričan, da bi rodile tu črešnje in hruške izborno. Želel bi le, da bi pokazala županstva na občinskih zemljiščih dober vzgled in ko bi ljudstvo spoznalo korist, sadilo bi sadno drevje samo. Še celo v kraškem skalovju mislim, da bi se sponašal nekov sad in sicer lešniki. Divji lešniki rasto prav dobro v sami skali, čemu ne bi tudi pitani! Poskusi v tem pogledu bi ne bili slabi. Tudi oreh in mandel ne zahteva mnogo zemlje. V Gorjanskem sadijo že od nekdanj orehe v kupe kamenja ali »grizo« in vendar so dosegli tudi tu nad pol metra debelo deblo.

Da se bo sadno drevje po pašnikih in puščah dobro sponašalo, treba ga je seveda primerno vsaditi in obdelovati. Tudi njemu je treba tu pa tam vreči nekoliko gnojja. Ta gnoj pride tudi travi dobro a če poleg drevesa nič ne raste, pa koristi temu toliko več.

Kaj naj rečem o sadnem drevju na polju? Ali je koristno ali ni koristno? V naših krajih in so dandanes težaki jako dragi imamo s pridelovanjem poljskih rastlin, vzlasti žita, večinoma izgubo. Kdor bi hotel pridelovati v naših krajih žito za prodaj, bi

kmalu zagospodaril vse svoje premoženje. Niti za svojo rabo se večinoma več ne izplača sejati ga. Kjer se pečamo z vinogradništvom in sadjarstvom in potrebujemo mnogo gnojja se še najbolj izplača živinoreja. Da zamoremo pa rediti več živine, moramo imeti več piče a če nam je travniki ne dajo zadosti, moramo jo pridelovati tudi na polju. Dobiček, ki ga daje sadno drevje, gotovo pa nadkrili škodo, ki jo napravi to na krmskih rastlinah, ki večinoma tudi v senci jako bujno rastejo.

Ker gnojimo polje večinoma bolj nego travnike in pašnike, zato bo tudi sadno drevje tu boljše vspevalo. Radi tega priporočam, da se sadi sem bolj plemenito sadje, kakor so breskve, marelice, smokve in boljše vrste hrušk. Stari naši trtni redovi (plante), naj izginijo iz polja, ker ne moremo ubraniti tu trte njenih različnih sovražnikov, vzlasti peronospor, a tudi njen pridelek ni tu takov, kokoršen je oni iz čistih nasadov; na njihovo mesto pa zaadimo plemenito sadno drevje. Če hočemo, da nam bo delalo drevje prav malo kvara in nam bo dalo najlepše sadje, vzgojimo ga v podobi špalirjev. Kako je te vzgati se je tu že pisalo a pisati hočemo, še bolj natanko, ako ne v tem listu, pa v katerim drugim. Opomniti nam je samo, da so za špalirje najbolj pripravne hruške, ki jih cepimo na kutno. Saditi jih je v redu po 2 do 3 metre narazen. Naše kmetovalce rotimo, naj že letos poskusijo ter nasadè na mestu vničene plante, vrsto hruškinih dreves, ki jih bodo naslednja leta vzgojili v špalir. Prepičani smo, da jim ne bo žal.

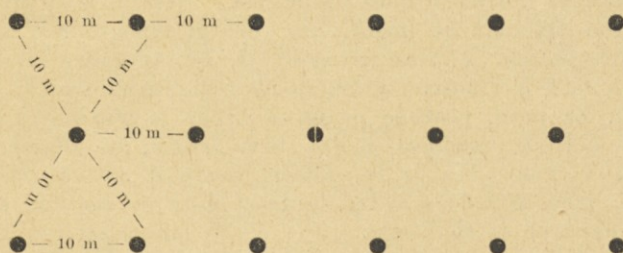
Kako je saditi sadno drevje, vstrežemo menda najboljše, če povemo, kar smo pisali lansko leto v »Narodnem Gospodarju«.

Da se nam bo drevje v resnici dobro sponašalo, moramo zemljo, še predno ga zasajamo, dobro pripraviti. To delo napravlja nam sicer nekoliko stroškov ali ne smemo se jih bati, kajti oni se na drevesu tisočero poplačajo. Naši gospodarji ravnaajo v tem pogledu jako slabo. Komaj da stlačijo drevesne korenine jedno vrhu druge v jamico, ki so jo izkopali. S takim ravnanjem ne bo ti vspevalo najbolj plemenito drevò. Kako delaj torej?

Vsakemu drevescu zrahljaj vsaj 1 m² zemlje na 50 do 60 cm globoko. Drevesom, ki krepko rastejo, kakor so hruške, jabolka, èrešnje itd., jako dobro storiš, če v širini to mejo prekoračš. Bolj globoko od 70 cm navadno ni potrebno kopati, pač pa vstrežemo vedno sadnemu drevesu, če kopljemo bolj v širjavo. Stari in prav dobro izkušeni sadjarji pravijo, da je treba prekopati zemljo za krepka drevesa 1½ m na okolu in jaz jim dam popolnoma prav, kajti če zadenejo korenike prerano v trdo zemeljsko plast, vstavi se drevesna rast ravno v času, ko se bi moralo drevesce najbujniše razvijati. Če kopljemo sadnema drevju jame že v jeseni, dobro jih je pustiti po zimi odprte, da vpliva vlaga in mraz tudi na notranjo zemljo.

Kako gosto je saditi sadno drevje, odvisno je od sadne vrste. Pri nas se na to prav nič ne gleda. Drvo raste v naših sadovnjakih pri drevesu in zato se ne sponaša ne to in ne ono. Jedno krade drugemu svetlobo, gorkoto, in hrano, a oba umirata glada.

Sadno drevje zasajajmo torej bolj narazen nego je naša stara navada in sicer jablane, hruške, češnje in druge krepko rastoče sadne vrste vsaj 10 m razsebe, slive češplje, breskve, marelice, smokve itd., pa vsaj 5 m. Da dobijo vsa drevesa jednako množino zemlje, solnca, zraka itd., saditi jih je treba v vrstah. Najbolje izkoristimo zemljo, če sadimo v trikotni zvezi, katero ti kaže naslednji načrt:



Če sadimo sadno drevje jako narazen, izkoristimo lahko prva šteta prazni prostor na drug primeren način. Lahko zasadimo med stalno drevje tudi tako, ki traja samo nekoliko let, kakor na pr. breskve, a ko je pravo sadno drevje odrastlo, viže se poslednje iz zemlje. Samo detelje meteljke, ki poganja pregloboko svoje korenine, sadno drevje ne mara v bližini, pač pa prenaša prav lahko žito, travo, turšico, okopavine itd. Radi različnih škodljivcev, ki se skrivajo pod drevesom, treba je pa vsako jesen zemljo okoli debla vsaj 1 m na široko prekopati in poravnati.

Kedar sadimo, paziti je treba, da pride drevesce ravno v tisto višino, v kateri je rastlo prej in ne bolj pa tudi ne manj globoko. To povdarjam ker se misli pri nas, da drevo tam boljše raste, čim bolj globoko se ga zakoplje. Taka drevesca potem navadno boleajo. Tudi preveč gnoja se ne sme staviti v jamo, kamor hočemo drevo zasaditi. V takem slučaju bi napravljalo to korenike samo v jami in vsak veter bi ga lahko izril. Da sloni drevesce trdno, prisloni naj se ob raven kol ter tako priveže, da ga obveza ne rani, a vendar trdno drži.

Ker se korenike na zraku prihitro posušijo, namažejo naj se z blatom, ki se je napravilo iz nekoliko kravjeka, ilovice in vode. Poškodovane in predolge korenine naj se pred saditvijo primerno, toda gladko prikrajšajo.

Vrhne veje se v letu, ko smo sadež zasadili, ali prav malo ali pa prav nič ne krajšajo. Pač pa se jih tembolj pristriže naslednje leto, ko zadobi drevesce že nekoliko moči. Pri tem delu je treba vedno misliti na to, kaj hočemo prav za prav doseči z reznjo. Dokler je drevo še mlado, je edini namen, da mu damo z reznjo pravo obliko. Drevescu naj se pusti vedno jedna mladika, ki vodi navpično, a na strani naj se puščajo vsakih 40 cm po 4 veje, ki nosijo postranske vejice. Oni, ki reže mora dati vsaki teh mladik določeno smer, a tudi mora po potrebi zvečati ali zmanjšati vsaki vejici moč in raščo.



Kako se določa alkohol v vinu.

Kako se izvé prilično vrednost mošta s tem, da se določi sladkor in kisline, ki se nahajata v njem, povedali smo že v zadnji številki našega lista in zraven smo omenili tudi kakšen pomen ima taka določitev za vinogradnika in pa za trgovca, ki kupuje mošt. Kdor je določil v moštu množino sladkorja, izvé prav lahko tudi koliko alkohola bo imelo vino. Mnogi vinogradniki so pa ob tigatvi preobloženi z drugimi posli in ne vtegnejo izvršiti tega koristnega dela a vinotržci kupujejo le redkokečaj sladek, še nepovrel mošt. Za prve, posebno pa še za druge je zato velike važnosti, če znajo določiti vrednost mošta tudi potem, ko je povrel in se spremenil v vino. Kakor se določa vrednost mošta po množini sladkorja, tako se določa sedaj vrednost vina po množini alkohola, ki se je napravil iz sladkorja.

Mnogo je načinov, po katerih lahko izvemo koliko alkohola (špirta) ali moči ima vino. Najbolj natančno določimo to, če vino prekuhamo (destiliramo) na nač n, kakor se kuha žganje in v vlovljeni tekočini (destilatu) določimo s pomočjo alkoholometru, koliko čistega alkohola smo vlovili. V okrogli, zato pripravljeni steklenici, ki drži približno $\frac{1}{4}$ litra, kuha se v ta namen 100 cm³ ($\frac{1}{10}$ litra) vina. Steklenico je zatakni z gumijevim zamaškom, v katerega je vtaknjena steklena cev. Ta steklena cev vodi soparo skozi posodo napolnjeno z mrzlo vodo, kjer se sopara zgosti ter nato kaplja v steklenico, ki drži do znamenja 100 cm³. Čim je polovica vina iz prve posode izpuhtela, ustavimo nadaljno kuhanje, ker je do tedaj gotovo ves alkohol že v drugi posodi. Ta se nato napolni z destilirano vodo do znamenja, ki kaže 100 cm³ in tekočina, ki ima ravno toliko alkohola kakor 100 cm³ vina se vlije v visok steklen kozarec, kjer se s pomočjo alkoholometra preišče. Alkoholometer je zadnjič opisani moštni tehtnici popolnoma podobna priprava, samo, da ima drugačno stopnico (škalo). Ona kaže naravnost koliko volumnih odstotkov alkohola je v tekočini (žganju). Čim nižje se tehtnica pogrezne, tem manje alkohola je v tekočini.

Za določanje alkohola v vinu, dobijo se alkoholometru podobne priprave, ki tudi naravnost povejo njegovo množino, čim se v vino vtaknejo, te priprave pa niso prav zanesljive in sicer zato ne, ker se nahajajo v vinu poleg alkohola tudi druge tvarine, ki ga otežujejo in lajšajo. Ker se pa množina teh tvarin jako menja, zato je tudi mérjenje s temi pripravami jako različno.

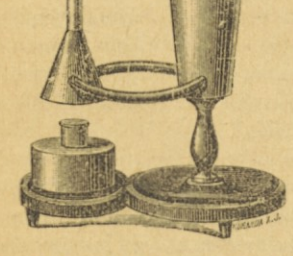
Za določanje alkohola v vinu najbolj priprosta, najbolj hitra in tudi dovolj natančna priprava je ona, ki jo podajemo spodaj v podobi in se imenuje z grško besedo »ebullioskop«, kar bi pomenjalo po naše opozovalec vrenja. Posebno vinskim kupecem, ki potujejo in ne morejo nositi celega kemičnega laboratorija s seboj, priporočamo to pripravo, ki jo lahko tudi v žep spravijo in jim ne napravlja tu posebne nadlege.

Našim čitateljem je gotovo znano, da vré alkohol v nižji toploti nego voda. Med tem ko je treba, da se voda kuha 100

stopinj, treba je za hubaje čistega (absolutnega) alkohola komaj 78 stopinj. Mešanice iz obeh teh tvarin vrejo med 78. in 100. stopinjo gorkote in sicer tem niže, čim več alkohola in manj vode je v njih. Če izvemo toraj toploto, pri kateri začne alkoholična tekočina (vino) vreti, izvemo prav lahko koliko alkohola je v nji.

Po tem naravnem zakonu sestavljen je ebullioskop. S pomočjo živega srebra, ki se premika v stekleni cevici in kaže kako gorko je vrelo vino na stopnici (škali) izvemo naravnost koliko litrov alkohola se nahaja v 1 il vina ali, kar je enako, koliko volumnih odstotkov alkohola je v vinu.

Ebullioskop napravljen je iz medenini in je znatnejši pocinjen, a obstoji iz spodnjega in gornjega dela. Spodnji del podoben je nekako kelihu ter se dá odvit od gornjega dela. V to kelhasto posodo pritrjen je meden, votel kolobar, ki gre skozi preobrnjenemu lijaku podoben dimnik. Gornji del ebullioskoba obstoji iz okrogle ploščice, katera se lahko trdno zavije v spodnjo posodo, da ne more puh uhajati. V to ploščico vdelana je cev, ki tiči v širši, z mrzlo vodo napolnjeni posodi. Na prednji strani te posode nahaja se ploščica, ki nosi neko stopnico. S pomočjo vijaka pomakne se lahko ta stopnica više ali niže. Poleg stopnice pritrjena je votla steklena cev, ki se razteza skozi malo luknico v okrogli plošči v spodnjo posodo, kjer se razširi. V tem razširjenem delu nahaja se živo srebro.



Kedar pripravo rabimo, napolnimo najprej spodnjo posodo do gornjega znamenja, ki se nahaja prilično v sredini, z vinom, katero hočemo preiskati. Nato pričvrstimo posodi gornji del priprave in nalijemo v cilindrasto posodo mrzle vode. Paziti pa moramo pri tem, da ne uide voda v cev in skozi njo v vino. Pod dimnik postavimo nato lampico s špiritom za kuhanje in prižgemo. Vino v kolobarju se nad zubljem segreje ter začne za nekoliko časa vreti. V toploti se živo srebro raztegne in sicer tem bolj, čim manj alkohola se nahaja v vinu. Črtica na stopnici, pri kateri se živo srebro vstavi, pomeni volumne odstotke alkohola, ki se nahaja v vinu. Čim bi vrelo vino izgubilo nekoliko alkohola, ki izhlapeva skozi cevico v široki posodi, vzdigovalo bi se vedno živo srebro in naposled bi se vstavilo pri ničli. Na ta način bi ne dosegli svojega namena. Da se temu izognemo napolnili smo prej široko posodo z mrzlo vodo, ki ima namen, da zgosti alkoholični hlap v cevici. Čim pa se alkoholični hlap zgosti, pade zopet v spodnjo posodo in vinu ohranimo na ta način ves alkohol. Živo

srebro obdrži se toraj precej časa v isti visočini in čim se več ne vzdiguje, zaznamujmo brzo dotično črtico in delo je končano.

Kedor se je učil nekoliko fizike, temu je gotovo znano, da tudi voda ne vré vedno pri isti stopinji toplote. Visokih gorah vré že pri 95° in tudi že prej. To prihaja od zračnega tlaka, ki se pa tudi v istem kraju vedno menja.

Vse naše delo z ebullioskopom ne bilo bi toraj mnogo vredno, ako ne bi mogli tudi teh zračnih sprememb zasledovati. Temu pa se s pomočjo stopnice (škale), ki se lahko zviša ali zniža, prav lahko izognemo. Da nastavimo stopnico vedno v pravem razmerju s zračnim tlakom, rabimo v pomoč vodo. Namesto vina nalijemo v ebullioskop, predno ga začnemo rabiti, čisti, če mogoče destilirane vode ali pa vsaj deževnice ter pomaknemo stopnico, čim začne voda vreti, tako visoko, da se nahaja živo srebro vstric z ničlo na stopnici a to nato z vijakom pritrdimo. Vodo potem izlijemo ter nadomestimo z vinom. Preskušnja z vodo ponavlja se vsaj vsakih 6 ur.

Pred vsako rabo je spodnjo posodo z vinom, ki ga mislimo preiskati, nekoliko oplahnuti, vodo v gornji posodi pa premeniti s svežo. Ako hočemo preiskati jako alkolična vina ali pa žganje in goruja stopnica ne zadostuje več, moramo dodati takemu vinu še toliko vode in končni izid seveda podvojiti.

Za vsako preiskavo na ebullioskopu treba je prilično 10 minut. Razun nekoliko špirta za kurjavo nimamo pri tem preiskovanju drugih strokov. Priprava stane z mično škatlico, v kateri je spravljena, 35 do 50 goldinarjev in se dobiva pri trdki Heur. Kappeller na Dunaju (V. Franzensg. št. 13). Ker je jako trdno napravljena traja lahko celo človeško življenje. Ne moremo si toraj kaj, nego da jo našim vinogradnikom, osobito pa krčmarjem in vinotržcem prav od srca priporočamo.

Št.



Trtna rez.

S tem, da odstranimo na trti nep trebno mladje, damo ostalemu delu večo življensko moč a to nas obdari zato z lepšim in boljšim sadom. Z režnjo ohranimo trto tudi v določeni obliki in ž njo dosežemo ob enem v vinogradu bolj enakomeren razvoj in reden pridelek.

Ker imajo različne mladike na trti različna svojstva, zato zahteva to delo posebne opreznosti. Neroden in neizkušen rezač ne odreže nam lahko ves zarod, marveč on nam zamore skaziti trto za leta in leta. Za režnjo trt rabiti je toraj v vinogradništvu najbolj vešče delavce.

Škarje so za to čelo najbolj pripravno ordje. Delo z nožem in krivcem (fovčem), kakoršnega se rabi po Primorskem, je jako zamudno in nima nobene prednosti pred dobrimi škarjami. Nekateri

mislijo, da se mladika s škarjami preveč pretisne in to trti škoduje. Ako rabimo slabe, tope škarje je to deloma resnično, vendar pa ne škodi mladiki mnogo ali pa nič, če se končni štrkelj razdrobi; saj se v letu tako in tako posuši ter odpade. Navadno pa napravimo z nožem, ki reže bolj poševno, mnogo večo rano nego s škarjami. Te odrežejo mladiko navpično. Glavna prednost škarij pa je v tem, da opravimo ž njimi v istem času dvakrat toliko in morebiti še več dela. Zato pa so se škarje zadnji čas skoraj po vseh vinorodnih krajih vdomačile. Samo pri nas ne še dovolj.

Kedaj je za trtno rez najboljši čas, je jako različno po obnebiju. Če se nam ni bati, da bi mladje preko zime pozeblo, je vsekakor najboljšje obrezati trto v jeseni, da se rana že pred zimo zaceli. Tam pa, kjer so hude zime in trtno mladje rado pozeba je boljše počakati spomladi. Pomniti je, da začne zmrzovati mladje od vrha proti dnu. Čimbolj smo toraj prikrajšali mladeč, tem več nevarnosti je za spodnja očesa, da pozebejo. Posebno tam, kjer režemo trto jako na kratko (v glavo in v pavce) je jesenska režnja lahko pogubonosna. Ker je pri nas na Primorskem obnebjje bolj milo in se nam ni bati onih mrazov, kakoršni so navadni bolj na severju, zato priporočam tod jensensko rez. Samo v nevarnih legah združiti je jesensko rez s pomladansko in sicer na ta način, da se trto v jeseni popolnoma obreže a pusti se ji samo one mladike, ki jih mislimo uporabiti: spomladi se te primerno prikrajšajo. Trta, ki smo jo obrezali še-le spomladi, izgubi skozi svežo rano mnogo soka (se joče), kar jo seveda šibi. Zato se v jeseni obrezana trta bujniše razvija nego ta. Opomniti pa je, naj se ne obrezuje, dokler imajo trte še popolnoma zeleno listje. V listju nahajajo se različne redivne snovi, ki prehajajo v jeseni v trtno deblo in korenike. Tudi s takim preranim obrezovanjem bi trto oslabili. Rezati je toraj pričeti, ko listje odpade ali močno požuti, kar se dogaja pri nas navadno po prazniku vseh svetih. Kjer so pomladanski mrazovi jako nevarni, režejo trto tudi šele potem, ko je pognala za pedenj dolgo mladje in je nevarnost že minula. Ako nastopi med tem časom slana, pomori navadno samo zgornje mladje, rešijo pa se spodnja očesa, ki se navadno niti ne razvijejo. S tako pozno režnjo se trta jako ošibi in zato jo je treba večkrat gnojiti. Nepotrebno mladje dobro je seveda tudi tu že prej odstraniti nego izvršimo glavno režnjo na mladikah, ki jih potrebujemo.

Po stari primorski navadi nismo obrezovali trte prvo leto po sajenju, ampak čakali smo navadno na tretjo ali četrto zimo, ko se je ta »dovolj ojačila«. Nočem se prepirati ali dobimo v tem času bolj močno trto, če je ne obrezujem ali, da jo nasprotno obrežemo vsako zimo, to pa lahko trdim, da nam bo dala redno obrezana trta več dobička že s svojim pridelkom. Dandanes smo pa že zato prisiljeni trto redno obrezovati da nam je peronospora ne vniči. Saj je znano da ima ta zajedalka na trti, ki se razpenja po vlažnih tleh, največo moč. Kjer smo sadili mesto cepljene trte divjo in jo mislimo v zeleno požlahtniti, obrezati nam je trto že prvo leto tudi zato, da dobimo na nji vsaj jedno krepko mladiko.

Prvo leto po sajenju puščati je cepljeni trti kvečemu dve očesi, necepljeni trti pa zadostuje tudi jedno oko, ker poženejo poleg tega tudi skrita očesa. Vse drugo mladje je odstraniti. Napačno pa je, kar sem videl tu pa tam po Krasu, da se odreže divjaku, ki ga mislimo naslednjo pomlad v zeleno požlahtniti, ne samo vse mladje marveč celo košček trtnega debla, ki se nahaja v zemlji. Na ta način prerezana trta je prisiljena pognati iz spodnjih členov: mnogo jih pa niti ne požene in take trte so seveda izgubljene. Ker raste mladje iz spodnjih členov večinoma poševno, zato se rado odkrhne, čim ga hočemo zravnati, da bi ga požlahtnili. V deblu speča očesa poženejo tudi jako pozno in mladje radi tega v ti-tem letu premalo dozori in naslednjo zimo lahko pozebe. Preč toraj s to novotarijo!

Ako je trta po drugem zelenju dovolj krepka, pusti se ji že lahko nekoliko rodnih oces. Če mislimo gojiti trto nizko, izgoji se ji v tem letu deblo. Nad 40 cm lesu pa naj se ne pusti. Kako škodljivo bi bilo že v tem letu trto pripogniti, niti ne govorim. Rečem naj samo, da pokvarimo mlado trto, ki jo silimo k preobilnemu zarodu, lahko ravno tako, kakor pokvarimo otroka, kateremu nalagamo težka bremena. Če mislimo izpeljati trto visoko (na latnik ali brajdo), prikrajšati jo je tudi v tem letu na dve ali tri oči, da dobimo iz teh jedno bolj krepko mladiko, ki jo prerežemo naslednje leto v zaželjeni visokosti. Z necepljenimi divjaki ravnati je kakor prvo leto. Amerikanskim trtam, ki jih rabimo, da dobivamo iz njih reznice (kolči), prikrajšati je vse mladike na jedno ali dve oči; vseh oči pustiti jim je pet do osem. Na dolgo naj se teh trij ne reže, ker bi prvečee cvele in s stem oslabile.

Pri nizki vzgoji pripogne se trta brez škode še le po tretjem zelenju ali četrtu letu. Nad 60 cm dolgega napenjalea pa ji tudi sedaj ne smemo puščati. Bolj šibke trte oprostiti je pa tudi to leto zaroda ter jih prirezati v oni višini, kakor prejšnje leto ter jim pripomoči s tem, da dosežejo svoje sosede. Trte, ki smo jih speljali visoko, ne smemo pa tako dolgo pripogniti na zarod, dokler se deblo popolnoma ne ojači.

Kako je obrezovati trto naslednjega leta, ravna se po vzgoji, ki smo si jo izbrali, zato se ne more o tem splošno pisati. Povem pa naj, na kaj se mora vedno paziti, kedar se trte obrezujejo.

Kakor je gotovo mnogim naših čitateljev znano, ni vsaka mladika, ki raste na trti, tudi rodna. Na pogankih, ki prihajajo n. pr. iz trtnega debla in jim pravimo tudi vodni poganki, ne najdemo nikdar ali vsaj redko kedaj grozdje. Pa tudi če te poganke pripognemo, nam ne bodo še rodili prvo leto. Jako bi se toraj varal oni, ki bi narezal iz takega poganka napenjalec. Šele tretje leto bile bi mladike istega poganka rodne. Pomniti je toraj, da je samo ono rožje rodno, ki se nahaja na lesu prejšnjega leta. Od rožja ki stoji na starem lesu, ne smemo torej pričakovati trgatve. Le izjema je, če požene tu pa tam kak grozdič. Paziti je toraj, da se ne reže takega rožja v napenjalec.

Nadalje moramo paziti, predno hočemo trto obrezati, ali se

ne nahaja deblo v slabem stanu in bi se ga ne dalo morebiti s pomočjo kake mladike, ki se nahaja od zadej, obnoviti. Če je deblo previ-oko, skuša se dobiti od zadej poganek iz katerega se nareže pavec, ki bo dal naslednje leto rodovitno rožje. Debla pa se ne sme že to leto prikrajšati. Ako manjka kje kak trs in ga ne mislimo posaditi, izpolnimo dotično praznoto na ta način, da narežemo na sosedni trti en napenjalec več ter tega privežemo nad prazno mesto. Na isti način se dá zapolniti ono mesto, kjer raste prešibka trta in ji nismo mogli radi tega narezati napenjaleca.

Posebne opreznosti zahteva obrezovanje trt, ki smo jih vzgajili na latnike ali brajde. Trta nam kaj rada uide s svojim rodnim mladjem na prednji del brajde, od zadej pa ostanejo samo gole veje. Zato ni prav lahko vzdržati enakomernosti. Da dobijo tudi zadej nahajoče se veje dovolj moči, narezati jih je tam, kjer se trta upogne, kjer se toraj pretok trtnega soka najbolj ovira. Le z upogibanjem glavnih vej zamoremo liki vodnim jezom zadrževati in odvajati trtni sok.

Koliko napenjancev in kako dolgih je pustiti na trti, odvisno je od trtne moči, pa tudi od zemlje. Če smo zemljo dobro pognojili in upamo, da bodo trte naslednje leto krepko rastle, narežemo jih lahko bolj na dolgo nego v nasprotnem slučaju. Posebno pa je treba izkoristiti trte tam, kjer se bliža trtna uš in je pričakovati, da jih v dveh, treh letih ugonobi. Tu se ne gleda več na to, da bi ne pokvarili trte, marveč samo na to, da nam mnogo dá.

Št.



Čiščenje vina.

Nekatera vina, posebno ona, katerim primanjkuje čreslovine, imajo posebno lastnost, da se nočejo sama včistiti. 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 se 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 čreslino, a ta spojina se potem poleže na dno posode. Pa tudi s zrakom se veže 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 toraj vino pretočimo, prej se nam včisti.

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

Poleg precejanja ali filtriranja, ki se vrši v posebnih pripravah, je najbolj navadno čiščenje vina z vizjim klejem, oščiščenim mizarskim klejem, s žolico (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 obenem vpliva jako malo na sestavo vina. Vizji klej se napravlja iz mehurjev nekih rib ter se dobi v večih mestnih mirodilnicah (drogerijah). Za hl vina zado-
stujejo 1 do 3 grami tega sredstva, ki se na sledeči način pripravi:

Vizji klej se najprej množini vina primerno stehla, nato s kladivom nekoliko pretolče, zdrobi v male kosčke ter v mrzli vodi namaka. 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 dodá 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 toraj 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 (brentača, vedra) vina. Med to vino vlijemo raztopljeni klej ter ga tu dobro premešamo in sicer najboljše 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 boljše 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 zatakrimo 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 pripravljamo 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 sestava. 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 $\frac{1}{2}$ l mleka. Krv, 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 množino tega čistila.

Če je vino težje nego i-ta 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 5 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 gori omenjenih čistil se pa spoji beljakovina s čreslovino 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 kakor večje množine takega čistila, v katerem so celice pretrgane, n. pr. v želatini. 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 taninom.

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 večistiti, 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 dá mu torej dobro, če ga preveč čistimo. Majhne množine pa prenaša lahko vsako vino brez posebne škode. V velikih kletih rabijo navadno za bela vina vizji klej, želatino, jajčjo beljakovino, za črna pa navadno samo zadnje čistilo.

Razun tedaj, ko hočemo 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 (filtracijo). Predno čistimo na veliko, dobro se je prej prepričati s poskušnjo v steklenici, kako čistilo deluje.



Kako hraniti cvetlice preko zime?

Da cvetlice, ki jih hranimo preko zime po sobah in drugih hišnih prostorih, tako pogostoma pomirajo, ni vedno mraz uzrok, marveč večinoma vročina, ki se hitro in pogosto menja, potem pre-

pogosto in površno zalivanje, najbolj pa prah in nesnaga, ki jim zakriva listje in steblo. Ker evetlice preko zime malo ali pa nič ne eveto, so nehvaležnežu povsodi na poti. Zato se tudi postavljajo čim bolj v stran, kjer se ne zmeni nikdo tedne in tedne za nje, kaj še, da bi se jim kaj storilo! Misli se večinoma, da je to dovolj če se od časa do časa zalijejo, na to pa, ali je to delo potrebno ali ne, se niti ne pomisli. Da bi se listje in steblo večkrat obrisalo z gobico, v morni vodi namočeno, to ne pride nikomur na um. Šaj bi zahtevalo to delo preveč truda. In vendar dihajajo rastline skozi listje in morajo oboleti, čim se to pregne z nesnago. Da ti bodo rastline preko zime uspevale, očisti jih toraj prahu, palčevin, osobito tudi listnih ušij in drugih mrčesov, odstrani tu pa tam pokvarjeno listje ter ne pusti, da se prikaže na rastlini ali v loneu gniloba in plesnoba.

Kakor premajhna skrb je tudi preveliko a nepremišljeno gleštanje raslinam škodljivo. Vse se jim hoče ugoditi, s strahom se jih brani vsakega vetrička, zaliva se jih vsak trenutek in vrhu tega še z raznovrstnimi tekočinami, katere jim ne ugajajo, kakor se milova voda iz univalnika, mesne pomije, in celo pivo, vino in kava. Ako korenine obolè, ker tičijo v pravem močvirju, in začne rastlina bledeti, zaliva se ji z dobrim namenom, da bi se ji pomoglo še bolj. Če pa taka rastlina od dne do dne hujša in slednjič popolnoma zamre, se pa še čudijo, kako je moglo priti do tega. Kdor hoče na ta način rastline mučiti, je boljše da jih ne goji, ker mu manjka razum za naravo. Če jih pa hoče na vsak način prezimiti, odda naj jih vrtnarju v varstvo.

Glede zalivanja drži se toraj sledečih pravil: Po zimi hraniti je sobne rastline kolikor mogoče v suhem; zalivati se jih ne zme tako dolgo, dokler se ne pričinja zemlja ločiti od lonca in dokler ne ta, ko ga potrkamo s prstom, bolj tanko zazvoni. Kedar pa zalivamo, ne varčimo z vodo, ampak zalivajmo tako dolgo, da ta spodaj odteka. Zaliva naj se le s čisto vodo brez vsakršne primesi. Da dobi ta primerno toploto, pustiti jo je pred porabo nekoliko ur v dotični sobi. S pomočjo lesenega kolčiča zrahljati je večkrat gornjo zemljo v loneu, osobito pa pred zalivanjem. Če se noče zemlja dolgo osušiti, kar se večkrat dogaja, in se začne prikazovati mah na površju, prevrniti je rastlino ter vzeti previdno z grudo vred iz lonca, a luknjico, ako se je zagručila, je očistiti ter pokriti z majno črepinjico. Rastlina se nato zopet zasaди, zemlja nekoliko potlači v lonec ter površina zrahlja, da zamoreta zrak in voda lažje h koreninam. Kolikokrat je zalivati ali vsake tri ali štiri dni, kakor se navadno sliši, se ne more določiti; zaliva naj se, čim je rastlina pokazala, da bi bilo to delo potrebno, vendar naj se ne dopusti, da bi močno omedlela, vendar pa listje lahko nekoliko ovene. Čim bolj v mrzlem se rastlina nahaja, tem manjkrat se zaliva; tako tudi ako je zunaj mraz in se ne more sobe zračiti. V gorkih sobah, osobito tam, kjer se lahko zrači, treba je večkrat zaliti, ker voda bolj hitro izpuhti.

Poleg primerne zalivanja prezimujočih rastlin, treba je

prostore, v katerih se nahajajo, večkrat zračiti. Čim se je zunaj otajalo, pripusti naj se jim, s tem da se odprejo vrata in okna svež zrak, vendar je treba poskrbeti, da jih ne zadenejo ojstre, mrzle sape, osobito če imajo rastline nežne poganke.

Nadalje naj se da sobnim rastlinam kolikor mogoče svetlo, od solnega ogrevano stališče; čim bliže okna, tem boljše, kajti svetloba je duša rastlinskega življenja.

Kar se tiče pečine gorkote, je pomniti, da ostanejo rastline tembolj zdrave, čim bolj so oddaljene od peči, to seveda samo do tedaj, čim pade toplota v sobi na 3 do 4 stopinje nad ničlo. Kdor nima toplomera postavi naj krožnik vode poleg najbolj mrzlega okna in čim začne voda zmrzovati, treba je sobo ogreti. Seveda ni dobro, če se peč kar razbeli, marveč zadostuje, če ohranimo sobo tako gorko, da voda ne zmrzne. Večinoma se hranijo cvetlice po sobah pretoplo, toda jako malo njih dobro prenaša pečino gorkoto. Mnogo boljše je, če se zamore soba na kak drugi način obvarovati mraza; osobito si pomagamo, če za časa zvečer in dobro oknice zapremo, med te in okno slamnato odejo obesimo ter zagrijemo na okno spustimo. Ako se bojimo velikega mraza, prenesimo rastline od okna bolj v sredino sobe, toda ne denimo jih na gola tla, če so pokrita s kamenitimi ploščami in tudi ne, če se nahaja spodaj nezakurjena soba. V tem slučaju postaviti je rastline na lesene stelaže ali tla vsaj s slamnatimi odeji pregrniti. Ko je nastopilo mrzlo vreme, treba je posebno oprezno zalivati, kajti sveže namočene rastline trpijo mnogo bolj od mraza nego od suhe zemlje. Zalivajo naj se toraj ne samo redkokrat, ampak če le mogoče že predpoludne, da se zamorejo do večera dovolj osušiti.

Če je nebo jasno in se misli, da bo lep dan ter bo solnce obsevalo rastline, dé jako dobro, če listje poškopimo s svežo, čisto vodo. Tako škropljenje opravlja naj se predpoludne in nič ne škodi če tudi vsaki dan škropimo, seveda ako je vreme primerno.

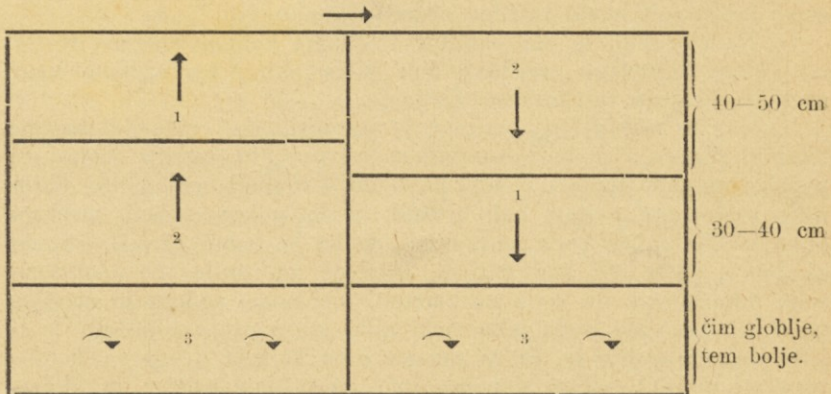
Po Schmidlinu.



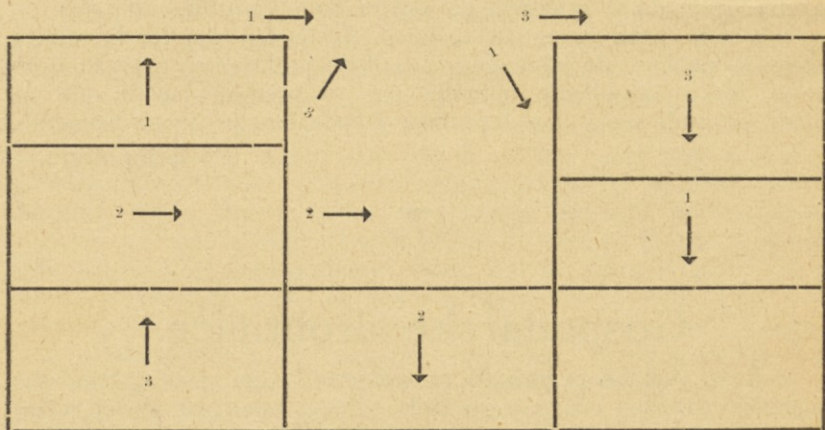
Gospodarske drobtinice.

Kako globoko je pašnati za vinograd? Čim globlje, tem bolje si mislijo navadno naši vinogradniki. Toda temu ni vselej tako. Ako spravimo gornjo, rodovitno zemeljsko plast v tako globočino, kamor ne more trta s svojimi koreninami, si s takim delom škodimo. Tako pašnanje je le tedaj na mestu, če je spodnja plast rodovitna od zgornje ali je vsaj upanje, da v kratkem času postane. V nasprotnem slučaju moramo zemljo na ta način preobračati in rahljati, da pride gornja rodovitna zemlja tje, kjer se razvijejo prve korenike, toraj približno 40 do 50 cm pod vrh. S tem pa ne rečemo, naj se ne rahlja tudi spodaj ležeče plasti. Nasprotno! Trta

bo tem boljše vspevala čim bolj globoko zemljo zrahljamo. To delo predočimo si lahko v sledečem načrtu kjer kažejo strelice, kako je obračati zemljo. Plast številka 3 se navadno samo prekopa in



pusti na dnu. Le v slučaju, da bi bila ta plast rodovitna ali pa bolj temna od plasti, ki se nahaja nad njo, zamenja se deloma s tako, da pride najbolj globoka plast na vrh, srednja plast pa na dno. Gornja zemlja priti mora vedno v določeno globočino. V takem slučaju pustiti je pa med ledino in rahlo zemljo jeden prazen jarek, v katerega se zvrne srednja plast. Da se boljše razumemo, podamo tudi o takem pašnanju majhen načrt. Strelice kažejo tudi v tem načrtu, ki pomenja prerez zemljišča, kako je premetavati zemljo.



V suhih, visečih legah pašnati je bolj globoko nego v ravnini in v vlažni zemlji. Tam prisilimo s tem trtne korenike v globočino, odkoder zajemajo v suši potrebno vlago, tu pa jih pridržimo bolj pri vrhu, kjer dobivajo več zraka in gorkote. Zato zadostuje tu popolnoma 60 do 70 cm globoko kopanje, nasprotno je potreba v suhih legah vsaj 80 do 100 cm globoko pašnati. Bolj globoko od 1 m bomo pašnali le tam, kjer se nahaja spodaj dobra

„Vinarski in vrtnarski list“, II. teč., št. 9. in 10.

zemlja in jo hočemo spraviti na vrh, kakor n. pr. v sovdanu. Kjer je bil prej vinograd, dobro je vsaj za pedenj kopati bolj globoko nego je bilo kopano prej.

Zimski radič. Ko je pobelil mrzli sneg naše vrtove, podraža se vsaka zelenjava, osobito pa solata. Kdor si zna ohraniti zelenjavo ledene vode, dobiva po zimi iz nje lahko lepe denarce. Med tako zelenjavo, ki je ni težko ubraniti mrzle zime, prištevamo zimski radič. Po zimi daje ta radič najbolj okusno solato, zato pa se tudi prodaja celo po kroni kg in tudi še bolj drago. V bližini Gorice, kjer se ta zelenjava v obili meri prideluje, poznam kmetiča, ki dobi vsako zimo 600 do 800 K za radič. Kakor vidite, lep dohodek. Poglejmo toraj v kratkem, kako ga je odelovati in pridelovati. Za zimsko rabo ni sposobna vsaka vrsta radiča. Najboljši je »goriški zimski« s širokim, rudečkastim listjem in jako krepkim čokom. Ta radič poseje se navadno za prvim žitom, ranim krompirjem ali najboljše za rusko (inkarnatno) deteljo meseca junija. Gnojiti je treba rastlini, ki raste pred njim. Meseca julija ali avgusta opleti je radič in, kjer je pregost, izredčiti. Drugo polovico oktobra razraste se popolnoma. Predno nastopi zima, izkopati ga je s čokom in koreninami vred ter nato zakopati v primernem hramu, skednju ali pa tudi v kleti na sledeči način. Najprej je deti na dno 30 do 40 cm na debelo gorkega konjskega gnoja. Na ta gnoj postavi se okoli 15 cm debela plast rahle zemlje ali peska a v ta pesek posadi se izkopen radič tako gost, da se čok tika čoka. Zemljo ali pesek prisuti je tako visoko, da pogrne čok. Listje se prikrajša pred polaganjem 1 do 2 cm nad čokom. Prostor je z deskami primerno razdeliti in napraviti med posameznimi deli steze, po katerih se lahko premičemo. Da ne prihaja sem mraz, zatkniti je dobro vsa okna in vrata. Niti svetlobe ni potreba. Za nekoliko dni začne poganjati vložen radič rudečkasto listje, ki se požanje in služi kot izvrstna solata. V jedni zimi pobere se listje tri do štrikrat a potem niso čoki več za rabo. Prva dva pridelka dasta boljšo solato od poslednjih, ki je bolj grenka.

Vlečljivo vino. Ta bolezen se pojavlja večinoma v mladem, belem vinu, ki ima še nekoliko sladkorja. Prouzročajo jo jako majhne glivice, najbrže s tem, da pretvarjajo v vinu zastali sladkor. Posebno vino iz gnilega grozdja se rado vleče. Črna vina, ki imajo mnogo čreslovine, dobijo redkokedaj to bolezen. Vlečljivo vino teče, ako ga prelevamo, kakor olje. Ako se je pokazala vlečljivost v vinu, je najboljše, da mu dodamo 20 do 30 g tanina na vsak hl in vino nato parkrat pretočimo. Tudi samo večkratno pretakanje pomaga. Pri tem je paziti, da pride vino kolikor mogoče s zrakom v dotiko. Še prej pridemo do uspeha, če pretočimo vino v sod, ki smo ga zapuhali s žveplenim dimom. Če to vino še z jačjo beljakovina čistimo, bode kmalu popolnoma zdravo. Ako se je pričelo vleči vino, ki smo ga deli v steklenice, deti je te steklinice za nekoliko časa v 30° C gorko vodo in vino bo kmalu normalno teklo.

Kako se hrani po zimi sadje? O božiču in o pustu prodaja se sadje dostikrat tudi štirikrat tako drago kakor v jeseni. Zato pri naša sadjarju obilen dobiček, če ga zna shraniti za ta čas. Da ostane sadje dolgo časa sveže in ne segnije, hraniti ga je v prostoru, ki ima kolikor mogoče vedno jednako toploto in sicer naj ne bo ta prostor bolj gorek od 7° C pa tudi ne bolj mrzel od 1° C pod ničlo. Ako se prekorači prva toplota se sadje prihitro razkrajaja, toraj ne traja tako dolgo, v drugem slučaju pa bi sadje pozeblo. Ta prostor naj bo nadalje temen in nekoliko vlažen. Da ne bo v njem prepiha, morajo se vrata in okna dobro zapirati, vendar pa ne sme biti v prostoru zaduhel zrak. Najbolj primerni so oni prostori, ki so na pol vdrti v zemljo in so obrnjeni proti severju. Sadje postavljati je na lesene stelaže, kjer je mogoče nagnilo koj najti in ga odstraniti. V prostoru, kjer hranimo sadje, ne smemo hraniti drugih stvari, vzlasti ne takovih, ki dišijo. Sadje je prevlečeno namreč z voščeno plastjo in ta ima to lastnost, da povleče prav rada tuje duhove v se. Naša navada, da hranimo sadje v vetrovnih podsrešjih, kjer se toplota vedno menja, je toraj slaba a ravno tako slaba je tudi ona, da stavimo sadje v žito in drugačno zrnje. Sadje tu zveni in ni več za trgovino.

Kako se pomnožujejo lešniki? Lešniki so izboren sad, ki se jako drago prodaja. Ker ne zahtevajo lešniki ne izbranih tal pa tudi ne skoraj nobene oskrbe, zato bi bilo želeli, da jih tudi naši ljudje, osobito po Krasu, kjer raste lešnik tudi med kamenjem, bolj sadijo. Mnogo lešnikovih sadik dobimo na sledeči način: Okoli lešnikovega grma izkopamo v kolobarju 1 do 2 m široko in kakih 5 do 10 cm globoko jamo. Zemljo, ki se nahaja na dnu te jame zrahljamo nato še kakih 15 do 20 cm globoko a na to zrahljano zemljo poležemo s pomočjo lesenih kljukic enoletne mladike, ki se nahajajo v grmu. Jamo pusti se nato tako dolgo odprto, da poženejo k tlam pritisnjene šibe kakih 10 cm dolgo mladje a nato se šibe pogrnejo z rahlo in redivno zemljo; najboljše, če je primešano ti nekoliko komposta. Pod vsakim členom požene lešnika korenike in naslednjo zimo dobimo lahko toliko okoreničenih sajenic, kolikor pogankov. Te sajenice zasadimo naravnost na stalno mesto ali pa še eno, dve leti v drevesnico, da se tam še nekoliko okrepijo. Na ta način pomnožujejo se lešniki najbolj pristno. Iz semena, ki ga zakopljemo jeseni v moker pesek ter nato spomladi posejemo v drevesnico, dobimo tudi lepe sajenice, vendar se dostikrat taki lešniki izpridijo in ne rodijo takega sadu, kakor smo ga vsadili.

Vinska kupčija na Goriškem je letos jako zmrzla. Še nad polovico vina nahaja se v kletih, četudi je kapljica v primeri z drugimi letinami jako dobra. Vipavsko belo vino prodaja se po 30 do 36 K hl. Cena briskemu vinu je od 32 do 40 K hl, kraškemu teranu pa od 50 do 60 K hl; boljši letošnji teran dosegel je pa tudi že 70 K za hl.

Imenovanja in premeščenja v kmetijski stroki. Gospod Ivan Sancin, potovalni učitelj za kmetijstvo v Dubrovniku v Dalmaciji, imenovan je potovalnim učiteljem za kmetijstvo v Buzet in sicer

za slovensko in hrvatsko ljudstvo političnih okrajev Koper, Vòlosko in Poreč. Na tega izvrstnega strokovnjaka smejo staviti kmetovalci omenjenih okrajev največje zaupanje. Gospodu Saneinu čestitamo prav iz srea, ko se mu je izpolnila njegova želja, da bo zamogel delovati za blagor svojih rojakov.

Potovalnim učiteljem kmetijstva za italijanski del Istre imenovan je gosp. G. Verdabasso. Za kmetijstvo kvarnerskih otokov velezaslužni gospod Fran Trampuž pride za potovalnega učitelja v Pazin. Otočani ga bodo gotovo težko pogrešali. Njegovo delovanje bilo je neumorno in njemu se imajo zahvaliti v prvi vrsti kmetovalci otokov, da zamorejo pridelovati zopet rujno vino, katerega jim je uzela požrešna filoksera. Kmetovalcem pazinskega in puljskega okraja čestitamo na taki pridobitvi.

Potovalni učitelj pri e. kr. namesništvu g. Jakob Perhauz je premeščen v Laško Gradišče in njegov delokrog se razteza preko italijanskega dela gradiščanskega okraja. Kmetovalce tržaške okolice in slovenskega dela na Goriškem, izvzemši politični okraj tolminski in čepovansko planoto, poučeval bode urednik tega lista, ki se preseli z novim letom v Gorico.

S tem je deloma vrejen potovalni kmetijski pouk na Primorskem. Potovalnih učiteljev glavna naloga je, da prirejajo na kmetih shode ter tu zbranim kmetovalcem razlagajo, kako je treba pravilno gospodariti. Razun tega hodijo potovalni učitelji tudi od kmeta do kmeta po polju, vinogradu itd. ter mu tu praktično pokažejo, kaj dela napačno in kako bi moral delati. Njih naloga je tudi, da stavijo vladi predloge gledé zboljšanja kmetijskih razmer. Oni so toraj pravi prijatelji naših kmetov. Zato opozarjamo te, naj se v vseh stvareh obračajo do njih in ti jim bodo šli drage volje povsod na roko.

Pobelite sadno drevje z vapnom! Kako koristno je beliti sadno drevje z vapnom, smo že ponovno pisali v našem listu. Ker je pa sedaj za to delo najbolj primeren čas opozarjamo vnovič naše kmetovalce na nje. Vapno pomori na drevju mah, lišaj in mnogo živalskih škodljivcev, ki se skrivajo po deblu in vejah. Če je drevo z mahom in lišajem močno zaraščeno, ostrgati ga je prej s strguljo in šele nato pobeliti. Ker noče belež včasih rada iz čopa, s katerim belimo, dobro je pridjati vapnu nekoliko sveže živalske krvi. Kdor nima te, je tudi posneto mleko dobro in ima poslednje še to prednost, da ohrani belo barvo, ki je drevju po zimi koristna. Bela barva usrkava namreč težje gorkoto od črne, a ima tudi nasprotno lastnost, da ne izpušča gorkote tako lahko kakor ta. Zato se pobeljeno drevo ne razhlaja v mrzlih zimskih nočeh tako hitro, kakor nepobeljeno, tudi mraz mu torej ne škodi tako lahko. Našim učiteljem kličemo toraj še enkrat: pobelite drevje! Svet naj vidi že od daleč, kje se nahajajo napredni kmetovalci!

Kako se pokončuje kozavost na trtah? Ta bolezen, ki jo tudi kozice, črni palež in črni pikee imenujemo, napravlja nam na trtju že od nekdaj veliko škodo. Ona napada mladje, listje, najbolj pa grozdje. Osobito ob cvetu zna nam močno škoditi. Bolezen moramo

zatirati preko zime, ko trta spi, kajti vsa sredstva, ki so se priporočevala za pokončevanje kozavosti poleti, so se izjalovila. Tudi zimsko delo proti kozicam jih ne zatre popolnoma, a vendar bolezen jako ublaži. Uspeh ni seveda vedno jednak in mnogokrat se pripeti, da ga niti nemamo. Edino do sedaj priporočljivo sredstvo je modra galica, ki se je raztopi prilično 40 kilov v 100 litrih vode in s to raztopino trte pomaže. Raztopina zaleže še bolj, če ji dodamo 2 do 4 litre žveplene kisline (hudičevega olja). Delo se opravlja v pozni zimi. zlasti potem, ko smo odtrgali trti star lubad in smo jo nekoliko očistili. Pomazati je treba celo trto, toraj deblo in mladike. Po 14. dneh je dobro ponoviti to delo. Najlažje namažemo trto s čopičem, kateremu privežemo drobno cev iz gumije ter to poslednjo spojimo z brentačem napolnjenim z gornjo tekočino. Ta brentač nosimo na hrbtu, a med delom cedi se galična voda sama v čopič. Da se preceja tekočina po naši volji, bolj hitro ali bolj počasi, dobro je deti brentaču malo pipico in šele na to pritrditi cev. Nadalje se priporoča, da zmanjšamo zlo, naj obrežemo trte bolj kratko in trtne odpadke koj odnesemo iz vinograda in sežgemo. Tu moramo seveda prej pomisliti, ali se dá trta tako rezati. V nasprotnem slučaju ne smemo se posluževati tega sredstva. Tudi rano žveplanje in škropljenje deloma zaustavita bolezen. Vsaj nam se to dozdeva, kajti tam, kjer se je to delo ob času opravilo, nismo zapazili toliko kozic.

»**Poljedelstvo**« **II. del.** Tako je naslov knjigi, ki nam jo je podarila letos družba sv. Mohorja. Gospod Viljem Rohrman, strokovni učitelj na Grmu podal nam je v nji mnogo in prav lepih naukov, izlasti kako je pridelovati vsako kmetijsko rastlino, da nam uspešno raste in daje bogate pridelke. Knjigo smo prebrali in reči moremo, da je izvrstno pisana in zato bo gotovo mnogo koristila našim kmetovalcem. Priporočamo pa jim, naj ne vržejo knjige za omaro, marveč prebirajo naj jo skrbno in se po nji tudi ravnaajo.

Kedaj je saditi trte? Najboljši čas za sajenje trt sta jesen in zima. Ako sadimo trte v tem času, napravijo do spomladi na spodnjem delu kambij in morebiti tudi korenine, zato začnejo poganjati istočasno kakor stare trte. Tudi se zemlja preko zime vleže h trti in se ni bati, da bi ta trpela suše. Ni pa tako, če sadimo trto šele spomladi. Z večkratnim presajanjem, pretržemo prav lahko trti kambij in nežne koreninice in ta je prisiljena zato pognati v novič, s čemur se pa jako ošibi. Ker je zemlja spomladi navadno suha, se tudi trte prav rade posuše v nji ali pa začnejo jako pozno poganjati. Tudi ostanejo rade v taki zemlji praznote, v katerih začne trta čestokrat plesniti. Ako ni toraj ob pomladanskem sajenju deževno vreme, treba je trto zaliti, nepotrebno pa je tako delo, ako sadimo trte v jeseni ali po zimi. V jako mrzlem vremenu pa naj se ne sadi okoreničenih trt, da korenike med delom ne pozebejo.

Kako je saditi trte? Če sadimo reznice ali kolči, zadostuje navadno, da napravimo z drobnim količem majhno jamico v zemljo in v to vtaknemo reznico. Jamico je zasuti z drobno zemljo ter

nato, če treba, zaliti. Ako sadimo pa že okoreničene trte, napraviti moramo prej z lopato ali z motiko primerno luknjo, v kateri zameremo korenike na vse kraje raztegniti. Korenike je nato pogrniti z drobno zemljo, a trto med tem delom večkrat potresti, da zapolni zemlja tudi praznine pod koreniki. Ako gnojimo trte med sajenjem, ne smemo staviti gnoja pod korenike ali pa koj na nje, marveč 10 do 20 cm višje. V gnoju bi korenike zagnile, s takim ravnanjem bi si toraj bolj škodili nego koristili. Tudi preblizu trte naj se ne stavi gnoja, marveč ob strani jame. Če mislimo trte cepiti v zeleno na mestu, zasaditi jih moramo nekoliko bolj globoko in sicer tako, da pride gornje oko kakih 100 cm pod površino zemlje. Nad trto napraviti je zato majhno jamico, da mladje lažje prerije zemljo. V nasprotnem slučaju bi se trta lahko zadušila. Ako sadimo cepljene trte, priti mora spojno mesto nekaj nad površino zemlje, a nad trto je napraviti iz rahle zemlje ali še boljše cestnega prahu ali peska majhen griček, da se plemeniti del trte na zraku in solneu ne posuši ali pa zmrzne. Ko je pognala trta za pedenj dolgo mladje, se ta griček poravna. Vrsto od vrste saditi je, da ponovimo, kar smo že pisali, vsaj 140 cm razsebe, a trto od trte v vrsté ne manj od 1 m. Kjer mislimo obdelovati vinograd z živino saditi je vrste vsaj 150 cm narazen. Po nekod sadijo po dve trti skupaj in ako so se obe prijele, izkopajo v tretjem letu jedno iz zemlje ter jo presade. Tega dela ne priporočamo, ker se tudi druga trta pokvari, ko prvo izkopavamo. Trte pa tudi ne moremo s vsemi koreninami izruti, zato začnejo one, ki so ostale v zemlji, plesniti in ta bolezen preide čestokrat tudi na zdrave trte. S takim ravnanjem okužimo si prav lahko ves nasad.

Razdelitev ameriškkih trt. Kakor prošla leta, delilo bo e. kr. namestništvo v Trstu tudi letos ameriške trte in sicer brezplačno siromašnim vinogradnikom, drugim pa po znižani ceni. Kdor hoče imeti take trte, oglasiti se ima do 10. januarja pri svojem županstvu. Kjer je mnogo prošnikov in županstvo oddaljeno, zamerijo tudi drugi nabirati naročila. Te je na to poslati e. kr. vinarskemu nadzorniku gosp. Ad. Postl pri e. kr. namestništvu v Trstu. Znižana cena za 1000 kolči je 6 K, za 1000 okoreničenk (bifl) 14 K. Na zadnjo postajo stane vsakih 1000 trt 60 vin. več.

Kakor na Primorskem, delijo se ameriške trte tudi pri štajerski in kranjski vladi, zato opozarjamo one vinogradnike naj se obračajo v potrebi do njih.

Tudi naša kmetijska družba bo imela v svojih trtnicah okoli 40.000 kolči. Kdor se hoče naročiti, naj se oglasi v uradu pismeno ali pa ustmeno vsaj do polovice januarja.

Državna trtnica v Trziču. V Trziču pri Gradišču nahaja se državna trtnica za pridelovanje ameriškega rožja in ameriških okoreničenk v površini 5 hektarjev. Letos je vzela država še drugo zemljišče v najem, kjer napravi poleg matičnjakov tudi velik uzoren vinograd, uzorno klet in tudi uzoren vrt za pridelovanje zelenjave. Zemljišče se nahaja prav blizu postaje in meri 7 hektarjev. Z delom se je že pričelo.

Vinarska in sadjarska društva po Vipavskem. Sadna in grozdna razstava, ki se je priredila lansko leto v Kasovljah, spodbudila je jako vipavsko ljudstvo k skupnemu delovanju za gospodarski napredek. Po ti razstavi vstanovila se je cela vrsta novih vinarskih in sadjarskih društev in le malo vasi je še, ki bi se ne ponašale ž njim. Nekatera teh društev so še v povoju, druga pa delujejo jako živo za gospodarski provsneh. Poleg drugih se odlikujejo posebno ona v Brjah, v Prvačini, v Kamnjah, v Velikih Žabljah, v Rihembergu. Pred kratkim sta kupila prvaško in velikožabeljsko društvo zemljišča, kjer mislita napraviti uzorne nasade. Zemljišče prvaškega vinarskega in sadjarskega društva nahaja se v jako lepi legi ob glavni cesti in sicer ravno tam, kjer je bil prej velik Coroninjev vinograd, velikožabeljsko društvo pa je kupilo dve zemljišči, in sicer jedno za uzorni vinegrad v Velikih Žabljah, drugo za uzorni sadovnjak v Dobravljah. Drugo zemljišče nahaja se prav tik dobraeljskega postajališča in je jako primerno namenu. Mi želimo tem društvam mnogo uspeha, a opominjamo obenem vse kmetovalce naj tudi podpirajo društva. V slogi je moč!

Kako spravimo vino iz drožja? Najbolj priprost način je ta, da ga s pomočjo tkanine ocedimo. V ta nam se rabi lahko cedilo, ki ga sešijemo klobuku podobno iz tkanine ali pa tudi navadno platno, katero ob voglih zvežemo. Taka priprosta cedila obesimo ob strop ali na kakov klin ter napolnimo z brozgo. Pod cedilo postaviti je posodo, kamor se čisto vino steka. Za onega, ki ima mnogo drožja in bi rad to delo brzo opravil, je pa boljše, da drožje iztisne (izpreša). V ta namen pripraviti si mora iz močnega platna stiskalnice primerne vreče, kajti v navadnem stiskalničnem košu, ne bi mogel stiskati tekočega drožja. Če bi se zdelo platno preslabo in bi se trgalo, deti je vrečo v vrečo. Te vreče napolniti je nato z drožjem ter poleči jedno vrhu druge v stiskalnico. Da vino iz njih lažej odteka, postaviti je med nje iz olupljenih vrbnih šibic, stiskalnici primerno spletene lese. Od početka stiskati je prav polagoma in čim se s stiskanjem ne opravi več mnogo, odpustiti je stiskalnico, vreče pretresti, obrniti ter vnovič pretisniti. Stara stiskalnica, ki delujejo bolj počasi so za stiskanje drožja najboljše. Posebno pripravne so one, ki delujejo same s tem, da se jim obesi na jeden del grede težek kamen.

Botrytis cinerea. Tako se glasi latinsko ime neki vrsti plesnobe, ki napada v pozni jeseni grozdje. Po naše bi se ji reklo sivi plesen. Pred kratkim pisal je o ti bolezni neki hrvatski list in jo je imenoval novega vinogradskega neprijatelja, ki se je pokazal v severni Ameriki. Vinogradniki so se seveda vstrašili, ko so čuli o novi bolezni. V tolažbo jim pa kličemo mi: ne bojte se! Botrytis cinerea je v Evropi že star znanec. Ta plesnoba nahaja se osobito ob reki Reni na Nemškem in ona je, ki prouzročuje oni fini aroma renskih vin, radi katerega so ta po vsem svetu zaslovela. Sivi plesen se prikaže navadno na jagodni lupini, katera nekako sprhne in poruяви, vendar se pa ne pretrže. Tudi notranji del jagode pretvori deloma, osobito pa kislino, ki se zdatno zmanjša.

Sladkor v jagodi se procentično zveča, ker izhlapi iz napadenih jagod več vode nego iz zdravih. V našem obnebjju se ta za belo grozdje koristna gliva ne sponaša, zato ne morejo dobiti naša vina onega finega aroma in okusa, ki ga imajo renska vina. Da bi prešla plesnoba v vino ter proužročala to vlečljivo, o tem nismo še čuli. Pač pa bi napravil sivi plesen na črnem grozdju lahko pecejšnjo škodo, ker spremenijo napadene jagode barvo.

Kedaj in kako je gnojiti v vinogradu? Najboljši čas za gnojenje vinograda je jesen in zima. Do spomladi se gnoj v zemlji razkroji in pride ravno v času cvetja, ko potrebuje trta največ moči, v veljavo. Gnoja ne smemo zakopati pregloboko v zemljo, ker bi se tu ne mogel razkrajati, marveč bi samo gnil. Globlje nego 25 cm naj se ne stavi, boljše pa je, če ga ohranimo še bolj pri vrhu in sicer v oni globožini, do katere navadno kopamo po vinogradu. V nasprotnem slučaju bi imeli tudi s tem škodo, da bi presekali preveč trtnih korenin. V mladem vinogradu deti je gnoj bliže trte nego v starem. Navadno se gnoji v drugem ali tretjem letu po sajenju in sicer na ta način, da se izkopa na severni strani trtnega reda $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ metra širok, 15 do 20 cm globok jarek, v katerega se potrosi gnoj a nato s izkopano zemljo zopet zasuje. Naslednje leto napravi se jarek na nasprotni strani reda. V odraslem vinogradu kopati je jarek ravno po sredi vrste in sicer čim bolj široko se more. Med gnojenjem nakopičiti je izkopano zemljo med posamesne trte. Pomniti je, da zaleže gnoj samo tam, kjer se nahajajo drobne koreninice, ni dovolj toraj, če gnojimo stare trte samo okoli debla. Tu se nahajajo večinoma le stare korenike. V naših krajih zakopavajo gnoj navadno pregloboko. Po nekod sem tudi videl, da so gnoj po vinogradu postrosili in nato podkopali ali podorali. To delo ni napačno, ker pa pride gnoj navadno preplitvo zaredi so v takem vinogradu mnogo plevela, kateri nam napravi v letu mnogo opravila.

Na ta način gnojili bomo toraj samo tam, kjer je svet kamenit in ne raste v njem rad plevel ali pa tam, kjer lahko plejemo vinograd z živino. Kdor hoče gnojiti vinograd z umetnimi gnojili, pomni naj, da je potrebno tu treh gnojil in sicer fosforne kisline, katero dobimo v Thomasovi žlindri in superfosfatu, kalija, kupi se v različnih kalijevih soleh, in dušika, ki se dobiva v solnitru ali v žveplenokislem amonijaku. S Thomasovo žlindro in kalijevimi solmi gnojiti je v jeseni in po zimi, s superfosfatom meseca marca ali aprila, s solnitrom pa početkom meseca maja (2 do 3 tedne pred cvetom). Kdor ne more kupiti vseh gnojil, pomaga si lahko tudi samo s solnitrom. Seveda je treba takemu vinogradu tu pa tam tudi nekoliko hlevskega gnoja. Fosforna in kalijeva gnojila nadomestimo lahko z lesnim pepelom.

Kedaj je pretočiti prvikrat vino? Pretakanje je v kletarstvu neobhodno potrebno opravilo. Ako vina na pretakamo, se ne more to prav lahko včistiti, se rado moti in tudi pogostoma izpridi. Vino je treba vsaj štirikrat v letu pretočiti. Najbolj potrebno je prvo pretakanje, ki se mora opraviti, koj ko je ponehalo vrenje, kar

pade navadno v drugo polovico meseca novembra. Bred božičem ali vsaj prve dni novega leta mora se toraj vse novo vino pretočiti.

Naš list preneha izhajati s prihodnjo številko. Uzrokov zato je več. Prvi in najbolj tehten vzrok je v tem, da nima naša kmetijska družba dovolj gnotnih sredstev, da bi list izdajala. Trkala je že ponovno na vis. vlado, da bi tudi našemu listu naklonila kako podporo, kakor podpira vse podobne gospodarske liste, toda od tam je dobila vedno neugoden odgovor. »Iz finančnih ozirrov ne more se lista podpirati«, glasil se je odlok pred poldrugim mesecem. Drugi vzrok, zakaj ne bo list več izhajal, leži v tem, da se misli ustanoviti, kakor smo čuli, na Kranjskem nov tak list. Kranjcem se zdi naš list prelokalen. Mogoče je tudi res, da ne vpoštevamo kranjskih razmer, kakor bi trebaló, a temu nismo mi krivi, marveč Kranjci sami. Za par čitateljev, ki se nahajajo na Kranjskem, ne bomo pisali celega lista. Pa tudi se niso kranjski strokovnjaki, ki hočejo vstanoviti nov list, niti toliko potrudili, da bi nam poslali najmanjše poročilce. Z malimi izjemami pisati je morala vin. in vrt. list obe leti jedna in ista roka. Tretji vzrok, da list preneha, je urednik, ki se preseli z novim letom iz Trsta. Kot četrti naveli bi lahko one naročnike, ki niso lista plačali, povelj pa bi lahko tudi še celo vrsto vzrokov, o katerih pa rajši molčimo. Žal nam je, jako nam je žal, da mora tako rodoljubno podjetje pasti.

R. Tavčar na Ivanjengradu št. 13., pošta Komen na Krasu ima na prodaj **1000 v suho in zeleno cepljenih, dobro zaraščenih in okoreničenih trt.** Podlaga je rupestris monticola, plemenite trte pa so: Grganija, klarnica, kraljevina, muškat, glera, laški rizling. Cena je 20 vinarjev za komad.



Tvrška Schivitz & Co. 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, brenatače »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.



Tiska in izdaja: Tiskarna „Edinost“ v Trstu.