1136

I. tečaj v Trstu, dné 25. julija 1901. tečaj I.



vinogradnikom, sadjarjem in vrtnarjem v poduk.

Glasilo kmetijske družbe za Trst in okolico.
Uredúje Anton Štrekelj.

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

Naša trgovina s sadjem in z vinom.

Že večkrat smo pisali kako velikega gospodarskega pomena je za nas pridelovanje sadja za kupčijo. Vzlasti Primorci bi dobili lahko za zgodno sadje tisoče in tisoče. Saj se zreja skoraj vsaka stvar v tržaški okolici mesec dni prej nego n. pr. že na bližnjem Kranjskem. Kaj pa še, če primerjamo Koroško in druge bolj severne dežele. Ako pomislimo, da se vsaki prvi sadež vedno najboljše proda spoznamo lahko, kakšne ugodnosti daje nam narava. Ali jih pa mi izkoristimo? Premalo, mnogo premalo! Naš kmet, ki ne pozna dosti svetá, še manj pa svetovne trgovine, gotovo jih ne more izkoristiti ker niti zanje ne zna, drugih pa ni, ki bi ga o tem poučili. Zato jadra on s svojim gospodarstvom vse drugam, nego tje, kamor bi moral, kjer je njegova rešitev.

»Saj imamo sadje, a kaj čemo ž njega, če ga ne moremo prodati«, oporekali mi bodo prav mnogi. Dam jim pravo. Tudi jaz znam, da so bile letos v nekaterih naših krajih prav lepe črešnje po 3 krajcerje kilogram. To je prav malo in včasih jih ni vredno niti obirati. Ali so pa bile črešnje isti čas povsodi tako po ceni? Ne! Bil sem pred dnevi na Dunaju. Za pot sem si kupil v Trstu

KNJIŽNICA FRANCE BEVK Nova Gorica

kilo črešenj za pet kr., na Dunaju pa sem moral plačati za četrt kila slabših črešenj celih osem krajcerjev. Zakaj bi torej ne pošiljali mi našega sadja tje, kjer ima dobro ceno!

Posmehovali se mi bodo nekateri, ki to berejo in bodo rekli: Skušnja, skušnja! poglejte samo tega in tega, kako se je opeharil s sadno kupčijo. Vse je zapravil! Tudi tem ne oporekam. Če je kaka trgovina, gotovo je tudi trgovina s sadjem jako nevarno podjetje, nevarno pa še posebno za tistega, bi ne pozna trgovine in ne zna, kako je zblagom ravnati. Saj znam za več slučajev, da so prišli vagoni vipavskih črešenj popolnoma gnili na Dunaj. Uzrok je bil večinoma v slabem ravnanju s sadjem.

Našim prekupčevalcem se prav dostikrat dogajajo take nesreče. Zakrivijo jih večinoma sami, ker se v sadni trgovini ne razumijo. Svojo krivdo pa navale velno le na naše rame in mi pridelovalci sadja jo moramo drago plačati s tem, da zaračunijo svojo izgubo na sadni ceni. Mesto, da bi nam potem plačevali n. pr. črešnje po deset krajcerjev, plačujejo jih po pet, ker se zavarujejo s petimi krajcarji za eventualno nevarnost, da se jim sadje na poti skazi. Spreten trgovec, ki zna pravilno ravnati s sadjem in pozna v polni meri to trgovino, bil bi torej v velik blagor našega ljudstva, kajti takšnemu trgovcu bi se sadje ne pokvarilo in ker bi z dobrim blagom gotovo vsem vstregel, pridobil bi si lahko najboljše odjemalce, pri katerih se ni bati za plačilo. Na ta način bi mu bilo možno tudi nam sadje bolj drago plačevati. Tak trgovec koristil bi torej sebi in nam. Žalibog pa, da takih trgovcev nimamo in zato tudi ne moremo svojega sadja dobro prodati. Naj ostanemo pa sedaj pri starem klavernem položaju in naj držimo roke še vnaprej križem? Ne! Pomagajmo se sami! Kako?

Predno damo svoje nasvete, spregovorimo naj v kratkem še o naši vinski kupčiji. Kedor pozna našo deželo, osobito Istro, mora mi pritrditi, da vlada tu velika revščina, ki se je naselila v ljudstvo večinoma iz tega, da ne morejo vinogradniki svojih pridelkov prav prodati. Še tisoč in tisoč hektolitrov vina čaka na kupca, ki pa noče priti. Kaj je temu krivo? Vsi bodete gotovo rekli: italijanska klavzula. Jaz pa nisem vašega mnenja. Slaba pogodba naše države z italijansko glede vvažanja vina škodi sicer jako mnogo, da ne moremo prodati svojih pridelkov, toda še več so zakrivili proti temu nekateri brezvestneži iz naše srede, ki so nam s svojo vinu podobno in za vino prodano žlobudro, kateri pravimo tudi petjot, odgnali skoraj vse kupce iz dežele. Poznam ljudi, o katerih bi kedo rekel, da ne znajo do pet šteti in vendar sleparijo prav čvrsto na omenjeni način. Kam pridemo po ti poti! Ali naj še nadalje trpimo škodo, ki nam jo napravljajo te pijavke v človeški podobi? Dovolj je bilo, otresimo se jih!

Razun teh brezvestnežev smo pa tudi sami krivi, da ne najde naše vino dobrih kupcev in sicer zato ne, ker ne znamo vina tako pripraviti, kakor ga hoče imeti vinopivec. Pa tudi ne znamo pravilno ravnati ž njim in radi tega se izpridi našim manj ukim gospodarjem neznanska množina tega dragega soka.

Kdor hoče vino drago prodati, mora kupca iskati v takih krajih, kjer ima vino visoko ceno. Ne smemo pa zahtevati, da bo hodil naš kmet svojih 20 hl vina pnujat v daljne dežele. To delo se izplača samo onemu, ki ima velike množine vina na razpolago.

Kaj nam je torej storiti, da bodemo mogli svoj vinski in sadni pridelek lahko in drago prodati? O tem prihodnjič.

Zavrelka ali birsa.

Ta jako nevarna bolezen na vinu je pri nas v poletnem času nekaj jako navadnega. Posebno šibka črna vina iz mokrotnih let, ko je grozdje močno gnilo, so jej jako podvržena. Vendar ne prizanaša tudi belemu vinu, če pride to v sod, katerega ja zavrelka pokvarila.

Oni, kojemu vino zavre ali se mu zbirsi,ni nič kaj čislan kletar. Njegova klet je navadno zamazana, a reda ni v nji nobenega. Vino se v sodu le malokedaj polni, še manjkrat pa pretaka. Včasih stoji vino celo zimo in morebiti celo leto na drožju. Neumni kletar misli, da dá drožje vinu moč, toda se močno moti.

Nesnaga in malopridnost je prvi uzrok tej bolezni, kajti s tema lastnostima priklatijo se v klet in v vino tudi neke glivice, ki vino zavrejo. Te glivice so tako majhne, da jih s prostim očesom ne vidimo a z drobnogledom le komaj.

Kaj nam je tedaj storiti, da se nam ta bolezen ne priklati v klet? V prvi vrsti držimo se snage in vino večkrat zalivajmo in pretakajmo. Pretakati je mlada vina vsaj štirikrat v letu in sicer pred božičem, meseca marca ali aprila, meseca junija ali julija in v začetku oktobra. Če se pa vino večkrat pretoči, tem bolje je. Mošt iz gnilega grozdja naj povre na zdravih tropinah in naj se dene v sod, ki se je zapuhal nekoliko z žveplom. Tudi je paziti, da se vino po leti preveč ne vgreje, zato naj se hrani vedno v hladni kleti. Še celo prevažanje v vročini vzbudi včasih bolezen.

Zavrelko se spozna na tem, da se začne vino peniti, da preminja barvo in okus ter izgublja kislino. Črno vino postaja rujavo a belo bolj temno, oboje pa se moti. Vino diši, kakor bi bilo poparjeno in če se je bolezen že močno vkoreničila, je jako zoperno.

Ako se zapazi že prve pojave bolezni, dá se vino še rešiti, če je pa bolezen že daleč, je izgubljeno. Niti dobrega žganja ni mogoče dobiti iz njega.

V prvem slučaju naj se vino brž pretoči v sod, ki je z žveplom močno zapuhan. Res da izgubi s tem črno vino nekoliko barve, toda vsaj ostane nekaj časa pitno in zabrani nadaljno kvarjenje. Vendar naj se vino kmalu porabi. Kdor ima ali si lahko iz-

posodi pasterizatorja, to je orodje, v katerem se vino v cevah segreje na 60° C., je najbolje, da rabi to pripravo. Pasterizovanje ne dá vinu nobenega duha, ga nič ne pokvari a vbrani mu skoraj gotovo bolezen.

Posoda, v kateri se je vino zbirsilo, naj se z vrelo vodo, kateri se je dodalo več sode in nekoliko žveplene kisline, večkrat opere in oriblje. Potem naj se napolni s čisto vodo, ki ostane nekoliko dni v nji. Kadar se posoda spet rabi, naj se ne deva v njo vsaj v prvič ne, najboljega vina, ampak če mogoče le domačo pijačo. Če se pokvari slednja ni toliko škode kakor za drago vino.

Št.

Precejanje vina.

(Uporaba Frickovega cedila.)

(Konec).

V kratkem hočem popisati, kako moramo postopati, kedar prirejamo cedilo in kako se precejanje navadno vrši.

Suho celulozo moramo deti najprej v vročo vodo, da nabrekne in se razkroji. Kedar se je dobro razredila, izlije se v stroj za pranje, kjer se nekoliko časa v hladni in čisti vodi izpira.

Čez nekoliko časa odpremo pipo na pralnem stroju, da izteče iz tega voda. Lahko operemo celulozo tudi v vinu, katero pa izgubi potem nekoliko okusa in se rabi zato samo za domačo pijačo. Če ne izpiramo celuloze z vinom, pridržati je v stroju nekoliko vode. Kedar stavimo celulozo v cedile naj bo vodena, podobna močniku.

Ko se je celuloza oprala, privzdigne se pokrov na cedilu in se tako odtvori. Na dno cedila postavi se luknjasto dno, na to pride sito a na sito platnen prt. Sem se postavi z rokama celulozo iz pralnega stroja, pri tem pa se je ne sme odtiskati. Tu se razgrne do odvodnega obrača iz kavčuka, ki se nahaja preko polovice cedila. Mehka celuloza naj se vlije na sredo. Da zamore voda odteči naj se spodnje pipe odprejo. Ko je voda odtekla, pritisne se na celulozo kavčukov obroč, vrhu njega razgrnemo platnen prt a nanj spet celulozo do vrha. Ko je voda tudi sedaj odtekla, razpnemo vrhu nje tretji prt, postavino nanj pocinkano sito a vrhu njega luknjasto pokrivale. Sedaj se cedilo z vrhnjim pokrovom zatvori. Da ne uhaja ob robu vino, pritrditi je treba ta pokrov z vijaki tako trdno, da se cedilu popolnoma priljubi.

Omenim naj, da je treba za eno cedilo 8 do 10 kg celuloze, ki pa služi za večkratno precejanje. Seveda jo je treba po vsakem delu dobro oprati. Ker se je pa s pranjem in s precejanjem nekoliko izgubi, treba je dodati vsakikrat nekoliko nove.

Ko smo cedilo za precejanje pripravili, prične se s delom. Pipa (c) v pod. prvi (glej zadnjo štev.) mora biti ves čas, ko smo napolnjevali cedilo odprta, da voda lahko odteče. Pipa (e) služi za odtakanje pričiščenega vina. Na njo se pritrdi navadno kavčukova cev, ki vodi vino potem iz čistila v sod, v katerega teče vino vsled tlaka samo.

Kedar smo filter tako vredeli, pusti se vino skozi cev (a) bodisi iz visoko postavljene posode, kamor smo spravili motno vino, ali pa s pomočjo sesalke, v cedilo. Pipa (b) na pokrovu naj bo od početka tako dolgo odprta, da uhaja zrak iz cedila, dokler ne priteče skozi njo vino.

Skozi pipo (d) odtočimo si lahko vina, da vidimo ali je to že čisto ali še motno. Kedar pričnemo z delom naj se pipa (e) ki vodi vino v sod zatvori, ker ostane vino odpočetka motno. Tako motno vino izpusti naj se skozi pipo (d) v kako vedro. Šele, ko je vino popolnoma čisto, pusti se v sod. Vino pa, ki smo ga vtočili v vedro naj se pusti teči še enkrat skozi cedilo.

Cedilo dela lahko neprenehoma 2 do 3 dni. Če precejamo čista vina več, če precejamo pa motno vina manj časa. Ko smo z delom končali, pustimo, da vino samo odteče. Ako se rabi sesaljka, vbrizka se lahko v cedilo toliko vode, da vino izcuri.

Ko je to končano, moramo cedilo, posebno sita in prtiče dobro oprati in vse na popolnoma suhem kraju shraniti. Celulozo oprati je treba v čisti vodi, kateri se je primešalo nekoliko kuhinske soli a nato se voda z rokami odtisne a celuloza se razgrne na solncu, da se dobro posuši. Šele, ko je popolnoma suha, se jo sme shraniti na suh kraj. Če rabimo celulozo v kratkem času zopet, ni je potrebno sušiti, ampak pusti se jo samo v osoljeni vodi. Vsakikrat pa predno celulozo rabimo treba jo je večkrat oprati v vroči in hladni vodi.

Kdor bi hotel kupiti tako cedilo, obrne naj se do podpisanega v Dubrovnik ali pa do tvrdke »Teod. Frick v Landau, Rheinpfalz«. Cedilo izdeluje se v štirih velikostih in sicer stane najmanjše, ki precedi do 50 hl vina na dan, v Landau brez prevažanj in carine, 115 gld., največo pa, ki precedi okoli 200 hl vina 210 gld.

S Frickovim cedilom sem delal v raznih velikih kleteh v Italiji in Dalmaciji in bil sem popolnoma za zadovoljen.

V Dalmaciji naročilo je v teku zadnih dveh let kakih 40 posestnikov in vinskih trgovcev taka cedila, kar pričuje da potrebi popolnoma odgovarjajo. Zato ga priporočam tudi slovenskim vinogradnikom, osobito pa vinskim trgovcem in vinarskim društvom. Delo s tem cedilom je lahko, dobro in ceno.

Ivan Sancin Fojačev.

Zakaj plejemo?

S pletvijo hočemo doseči različne namene. Nekateri mislijo, da plejemo vinograd ali vrt samo zato, da odstranimo plevel, ki krade rastlinam živež. To je res, ali samo radi tega ne plejemo. Plevel ne škodnje samo s svojimi koreninami marveč tudi s svojim listjem, ki druge rastline obsenči in jim vzame na ta način solnčno svetlobo in gorkoto. Brez svetlobe in gorkote pa rastlina ne raste. Pa ne samo to! Plevel potrebuje za svojo raščo tudi mnogo vode in to vzame seveda kakor vsaka rastlina iz zemlje. Taka zemlja se radi tega prej osuši in suša ji lažej škoduje.

S pletvijo ob enem zrahljamo tudi gornjo zemljo. V rahlo zemljo dohaja lažej zrak a zato se korenike mnogo bolj krepko razvijajo. Pa ne samo na korenike vpliva zrak jako dobro, marveč tudi na različne minerale ki se dobijo v zemlji. Te se na zraku deloma razkrojijo in dajo različne snovi, ki jih rastlina rabi za svoj živež. Z rahlanjem zemlje obogati se torej zemlja na redivnih snoveh a kjer je mnogo redilnih snovij, tam se rastlina tudi boljše r a z v i j a.

To pa ni še vse! S tem, da se zemlja na vrhu zrahlja, napravijo se v gornji plasti bolj široki prostorčki, v katerih se voda mnogo bolj težavno vzdiguje iz spodnjih plastij, nego če bi bili prostorčki ozki. Da je to resnica, prepričaš se lahko sam če postaviš drobno in debelo stekleno cev v vodo. V drobni se vzdigne voda mnogo bolj visoko. Tako je tudi v zemlji. Če dohaja na vrh zemlje manj vode, je tudi manj izpuhti in radi tega se ohrani spodnja plast dlje šasa mokra. S pletvijo branimo se torej prav dobre suše.

Ker izpuhti iz rahle zemlje, kakor smo rekli manj vode, zato se taka zemlja tudi boljše segreje. Saj je splošno znano, da se napravlja, kedar voda izhlapi, mraz kar se lahko prepričaš, če veješ mokro ruto po zraku. Ker potrebuje vinska trta poleti mnogo gorkote, da grozdje boljše dozori, zato je važno, da vinograd večkrat ople emo in mu damo s tem več gorkote. V opletem vinogradu pridela se torej vedno več in boljšega vina.

Velikega pomena je pletev tudi za strme lege. V poletnih plohah se voda v rahli zemlji hitro izgubi in njen blagodejen vpliv, osobito ako vlada suša, ohrani se v vinogradu. Če je pa zemlja steptana odteče voda brzo proti dnu in seboj odnese vse, kar ji pride nasproti. V takem slučaju nimamo od dežja nobene hasni, pač pa škodo.

Koristi, ki jih dosežemo s pletvijo so torej velike. Kako in kedaj pa je pleti? V vrtu, kjer so rastline goste, pleje se navadno z motiko, če so pa bolj narazen tudi z večo ročno pripravo. Vinogradu, posebno če se nahaja ta v ravnini, plejemo pa lahko tudi s pomočjo živine, kateri pripežemo pripravo za pletev. Tako pripravo, ki v vinogradu jako dobro dela, vidiš v podobi prve številke našega lista na strani 7. Imenuje se ekstirpator. Pred tak ekstirpator zadostuje samo eno živinče. V enem dnevu opleješ lahko več nego

1 hektar vinograda. Koliko težakov bi si prihranili naši vinogradniki, ako bi si pripravili to pripravo!

Pleti je treba tolikokrat, kolikokrat se pokaže potreba. Čim večkrat tem bolje. Hitro ko se je zemlja na vrhu vlegla in se je napravila skorja, dobro jo je zrahljati. V vinogradu se pleje v naših krajih navadno 3 do 5 krat, v vrtu pa še večkrat.

Kako napravljati sadni mošt.

Sadno drevje obeta nam tudi letos bogato in ne znamo, kaj bo s sadjem, če mu bo cena tudi letos tako nizka, kakor je bila navadno v dobrih letinah. Človeka sicer jezi, da mora dati svoje blago s ceno, katero postavijo drugi po svoji volji, toda kaj mu pomaga, če ne zna sadja na kak drugi način, ki bi mu prinesel več dobička, uporabiti. Ali naj ga pusti, da mu segnije? Kam pa s potolčenim in s slabejim sadjem, ki se ne da za nobeno ceno prodati?

Če znamo, kako se napravlja iz sadja mošt, sušje, sok, marmelada itd., izognemo se mnogi nadležni skrbi in sadje mnogokrat bolje uporabimo nego bi ga prodali. Saj se dajo tudi taki pridelki dobro prodati, če so prav napravljeni.

Najbolj navadna, najbolj priprosta in včasih najbolj koristna je uporaba sadja za mošt. Sadni mošt ni samo jako cena pijača, marveč tudi jako dobra in prav zdrava pijača. Posebno če ga znamo narediti kakor je treba, prekosi marsikatero vino iz grozdja. Saj sem imel mošt, o katerem bi nihče ne dvomil, da ni pravo vino.

Sadni mošt napravlja se iz različnega sadja, najbolj pogosto pa iz jabolk, hrušk, grozdja sv. Ivana, kosmulj, včasih tudi iz črešenj in sliv. Slednji dve sadni vrsti pa niste za mošt prav sposobni, ker nimate dovolj kisline. Če pa zmešamo črešnjev mošt z moštom iz grozdja sv. Ivana, dà ta zmes lahko izvrstno pijačo. To je tem lažej mogoče, ker zorita oba sadeža skoraj isti čas. Najboljši mošt, pravijo, da dajo jagode, za naše kraje pa so večinoma predrage, da bi jih v ta namen porabili.

Glavna sadeža za mošt sta še vedno jabolka in hruška. Vendar tudi to sadje ni vse enako dobro. Nekatero dá bolj mehke mošte, drugo bolj trde, tretje šibke, četrto močne, peto čiste, šesto motne itd. Mošt s srednjimi lastnostmi naredimo, če zmešamo različno sadje.

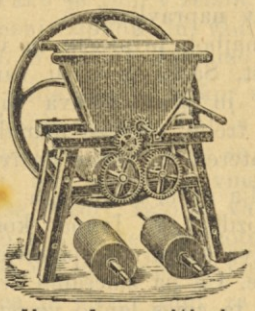
Za mošt se dá uporabiti pa tudi le deloma zrelo sadje, ki je odpalo z drevesa, bodi si, da ga je črv spodjedel, bodi si, veter otresel ali pa da je odpalo vsled suše. Posebno v bolj vročih legah ostane jako težavno vse sadje na drevesu. Drevo, ki obeta meseca junija mnogo kvintalov sadja, obdrži včasih samo nekoliko kilogramov

zrelega sadja. Vse druga pocepa polagoma na zemljo. Tako sadje naj se skrbno pobira in hrani, da se skupi veča množina a potem porabi za most. Povem naj samo, da sem napravil pred par leti iz takega sadja v sadovnjaku, ki meri 5 oral zemlje nad 70 hl prav dobrega mošta, ki je bil vreden okoli 700 gld. Zdravo sadje sem seveda prodal ter skupil zanje nad 1000 gld. Koliko nese sadno drevje, če se pravilno ž njim ravna in če se sadje pravilno uporabi, znam povedati sam prav dobro.

Za mošt smemo rabiti samo zdravo sadje. Kar je na njem gnilega, moramo odstraniti, ker bi dala gniloba povod nekaterim moštovim boleznim. Da dobimo zdravo sadje, ga moramo brati z rokami. Za ta posel so najbolj sposobni dečki. Sadja se tedaj ne sme klatiti s preklo, ne otresati. Slednje je dovoljeno samo, če se sadje kmalu zmasti.

Sadje, ki ni popolnoma zrelo, in pa ono, ki je odpalo pred časom z drevesa, trebaje nekoliko časa mediti. Najboljše je, če se postavi sadje v nizki plasti na slamo. Z medenjem se spremeni škrob v sladkor in radi tega postane mošt iz mejenega sadja bolj močam. Seveda je paziti, da sadje med tem ne gnije. Gnilo naj re večkrat odbira. Tudi že zrelo sadje je dobro pustiti par dni, da se medi in napravi več sladkorja.

Ko smo sadje tako pripravili, pričenja se maščenje. To delo se opravlja na različen način. Kdor ima mnogo sadja, je najbolje, da si priskrbi mlin za maščenje sadja, kakor ga kaže zraven stoječa podoba. Dobiva se pri Mayfarthu na Dunaju. Ta



Sadni mlin s kamenitimi valjarji.

mlin je podoben onemu za grozdje, vendar so valjarji kameniti a vrhu njih se nahajajo na vretenu noži, ki sadje najprej razrežejo. Ž njim se mnogo dela prihrani. Kdor pa ima manj sadja, pomaga si lahko na sledeči bolj priprost način:

Sadje se dene kakih 20 cm na visoko v široko, bolj nizko, toda močno kado (plavnik ali bedenj). Tu se sadje z lesenimi bati tako dolgo tolče, da se razdrobi. Bat si lahko vsakdo sam pripravi, če prežaga kakik 20 cm razsebe drevesno deblo in nasadi izžagan čok na leseno držalo. Da se sadje boljše razdrobi, deva naj se le po malem v bedenj.

Zdrobljeno sadje pride v stiskalnico ali prešo. Najboljše so lesene stiskalnice. Železnih ne priporočam, ker se spoji črešlovina,

ki se nahaja v moštu z železom, a mošt rad počrni po tej spojini. Črno barvo zadobi pa mošt navadno še le po nekolikom času in sicer še le ko smo ga natočili v kozarec ali če je bil nekoliko časa na zraku. Stiskati je treba tako dolgo, dokler teče mošt iz stiskalnice. Kadar se pa ta ustavi, razpusti naj se stiskalnica in tropine naj se v bednju spet nekoliko pretolčejo. Tudi ne dé nič, če se jim pridena sedaj par litrov vode (2 do 4 litre na kvintal sadja). Pretolčene tropine stiskajo se v drugič in če treba še v tretjič.

Iz 100 kg dobrega sadja računi se navadno 50 do 60 litrov mošta. Jabolčni mošt ima povprečno 9% sladkorja in 7% kisline. Boljše sadje dà pa tudi mošt z 12 in več odstotki sladkorja. Dasi zadostuje ta množina sladkorja za navadno pijačo, vendar je treba za boljši mošt umetno dodati sladkorja. Ta dodatek se posebno priporoča, če smo rabili nezrelo sadje. Koliko sladkorja se dodá, odvisno je od pridelovalca samega. Čim več, tem boljši bo mošt. Če hočemo, da bo imel mošt ono moč, katero ima navadno vino, treba mu je dodati 7 do 8 kg cukra na hl. Če hočemo pa napraviti liker, deniti je treba v vsaki liter mošta $^1/_4$ kg. cukra.

Jabolčniku in hruškovcu, katera je najboljše zmešati, ni potrebno, da se dodà voda, ker se nahaja v njima kislina v pravem razmerju. Pač pa se mora dodati vode moštu iz grozdja sv. Ivana, ki je jako kisel. Navadno se da toliko litrov vode, kolikor kilogramov grozdja je bilo. Seveda je treba dodati potem moštu, ki smo ga zredčili, mnogo cukra! Namesto vode se dà lahko tudi črešnjev mošt, ki ima malo kisline a mnogo sladkorja. Če se ravna na slednji način ni potreben cukreni dodatek.

V vinorodnih krajih je dobro, če se vrže še sladki sadni mošt, ki se napravlja ob trgatvi, na vinske tropine. Te mu podelijo vinski okus in aroma. Več nego en dan pa ne smejo stati na tropinah a v tem času naj se tropine večkrat pemešajo in potlačij, ker bi se drugače ogrele in skisale. To delo se lahko prihrani, če se pritisnejo tropine z luknjastim pokrivalom pod mošt. Pokrivalo je treba seveda v bednju pritrditi bodisi s stebrom ob strop, ali pa s pocinjenimi žeblji ob bedenj.

Mošt iz tiskalnice ali pa oni iz vinskih tropin dene se v sod, kjer začne po nekolikem času vreti. Soda se ne sme popolnoma napolniti, ker se mošt vzdigne. Tudi se ga ne sme prve dni zatakniti z veho, marveč z vrelno pilko ali pa se zakrije z opeko, pod katero smo postavili nekoliko čistih cunj ali širokega listja. Najbolj priprosta vrelna pilka je zavita cev, ki tiči z enim koncem v prevrtani vehi, z drugim koncem pa v kozarcu, ki je napolnjen z vodo. Skozi vrelno pilko izhaja zrak iz soda prav lahko, zunanji zrak pa ne more v sod. Vrelna pilka ima radi tega namen, da brani mošt pred glivami, ki prouzročujejo različne bolezni na moštu, v prvi vrsti pa skisanje.

Sod, v katerem se nahaja sladki mošt, naj bo v hladnem, pa ne mrzlem prostoru. Najboljša toplota je 13 do 14° C. V bolj mrzlem prostoru bi vrel mošt prepočasi, v bolj gorkem pa prenaglo.

Ko je mošt povrel, kar se zgodi po 14 dneh, naj se pretoči v čisto posodo, katero se z moštom popolnoma napolni in z vrelno veho zatakne. Vrelna veha se razločuje od navadne v tem, da ima luknjo, ki je zaprta z gumijevim trakcem. Kadar gre zrak iz soda, se trakec sam privzdigne in potem, ko nima zrak več oni moči, se zapre. Kdor nima take vehe, rabi lahko tudi navadno, ne sme je pa od začetka preveč zatrditi. Taki mošt naj se hrani v hladnem kraju (kleti), ki ima okoli 10° C gorkote. Posoda pa naj se večkrat polni, da ne postane mošt eveten. Če nimamo mošta, dobra je za polnitev tudi voda. V drugič naj se mošt pretoči meseca aprila a v tretjič meseca julija. V hladnem prostoru se pa hrani, dokler se ga ne popije.

Št.

Občni zbor kmetijske družbe.

Dné 23. junija je imela naša kmetijska družba svoj redni občni zbor. Udeležba ni bila baš velika, a oni, ki so prišli, bili so »korenjaki« našega kmetijstva. Videlo se jim je, da se niso prišli dolgošasit k zborovanju, marveč, da so prišli iz drugega namena.

V kratkem hočemo posneti tu ono, o čemur se je tam govorilo. V pozdravu spominjal se je g. predsednik tudi dveh umrlih, za našo družbo zaslužnih mož, namreč viteza Fr. Schwarza, namestniškega svetnika in I. Abrama, predsednika ljudske posojilnice. Iz poročila tajnika g. Fr Rakuša razvidimo, da je odbor svojo nalogo popolnoma dovršil. V letu 1900. je imel 15 sej, na katerih so se razpravljale različne za našega posestnika jako važne stvari. Na prošnjo družbe sklical je g. A Štrekelj, na 6 krajih shode, kjer je predaval o različnih panogah kmetijstva, vzlasti pa o vinarstvu in kletarstvu.

Društvo je imelo v letu 1900. 268 udov. Glasilo »Gospodarski list« se je koncem leta opustilo a nadomestilo z »Vinarskim in vrtnarskim listom«.

Po blagajniku g. A. Černetu posnemamo, da je imelo društvo v letu 1900. 1115 K 20 st. dohodkov in 1290 K 75 st. skroškov, torej 175 K 55 st. premakljaja. Pozivlja se ude da plačujejo udnino, ker društvo ne more drugače uspevati.

Po predlogu g. Sancina iz Škednja so bili izvoljeni v novi odbor: Predsednikom g. Ivan Goriup, odbornikom: gg. Dr. Matej Pretner, Dr. Simon Pertot, Andrej Črne, Fran Rakuša, Alojz Goriup, Anton Štrekelj.

Nato se je vnela prav živahna debata, ki se je zadevala vzlasti poljskih čuvajev v tržaški okolici, radi bikove postaje v Lonjerju itd. Občni zbor je vprejel glede prve točke sledečo resolucijo: Občni zbor Kmetijske družbe za Trst in okolico, zbran dne 23.

junija 1901. sklene prositi slavno deželno vlado, da uhrene potrebno zato, da se bo poljsko varstvo izvrševalo, da se nastavijo zato potrebni poljski čuvaji in da eventuelno predloži v ta namen c. kr. deželna vlada načrt zakona deželnemu zboru.

Sklene se, da se predloži ta prošnja po deputaciji c. k. namestništvu.

Gospodarske drobtinice.

Čudna bolezen se je prikazala na trtah pred nekoliko dnevi v Rudi pri Tržiču. Trte kar v dveh, treh dneh počrnijo in tu pa tam tudi pomrjejo. To bolezen sem videl lansko leto tudi v Komnu. Najprej se prikaže bolezen navadno na vrhu mladja, odkoder se brzo razširja proti dnu. Pa tudi pri tleh se lahko pojavi. Tam kjer se pokaže, mladje naprej počrni, potem se pa skrči in nekako segnije. Čudno je tudi to, da ostane oni del mladja, ki raste vrhu napadenega mesta, navadno svež in ne ovene tako hitro. Črnoba preide lahko tudi na deblo in korenike. Razun omenjenega karakterizuje se bolezen tudi v tem, da izpušča napadeno mesto drobne gumijeve kapljice na površje. Če primeš z roko tako mladje se prilepiš. — Uzrok tej bolezni se mi ne zdijo glivice, če tudi rastejo napadene trte skupaj, ampak vročina. Letos in lansko leto pokazala se je v toplih dneh. Vzlasti ako posije solnce skozi kakov oblak, s tem, da se vročina poveča, je mogoče, da se bolezen prouzroči. Bolezer je podobna oni, ki jo Francozi opisujejo pod imenom »Gommose« in Italijani pod imenom »mal nero«. Mi bi ji lahko rekli »črnoba«.

Toča. Kakor se čita in sliši padala je pretekle dni na več krajih toča. Vzlasti hudo je prizadela severno Istro, med vsemi občinami najbolj menda Marezige in sicer tako, da je vzela nekaterim selam v pravi besedi rečeno, ves pridelek. Tudi po Vipavskem se je neki razsula in to ravno tam, kjer imajo največ strelnih postaj. Jako hvaležno bi bilo zato naše uredništvo, če bi se nam o uspehu streljanja natanko in nepristranski poročalo. To prosimo pa vzlasti zato, ker smo slišali, da niso hoteli nekateri listi nepovoljnih uspehov priobčiti ali če so jih priobčili navalili so uzrok za neuspeh na streljanje, če tudi bi ne bilo to opravičeno. Nam se zdi ogorčenje, ki vlada sedaj za streljanje, nekako pretirano. Počakajmo, naj se stvar prej poskusi!

Trtna uš se je letos na Primorskem jako razširila. Le malo je več krajev, kjer je nimajo. Posebno je vznemirila vinogradnike pulskega okraja v Istri, kjer se je pokazala v Fazani in v Vodnjanu na novo. Pa tudi Bricem se prede huda. Kormin jo že ima to nesrečo. Razun v omenjenih potrdila se je trtna uš v še ne okuženih občinah v Orsaru v Istri, v Selu na Krasu, v Gradiški, v

Romansu in Campolongo v Furlaniji Pa tudi v posameznih občinah razširila se je letos mnogo bolj nego druga leta. Največ škode dela ta žuželka v Istri, kjer se radi bolj gorkega obnebja, bolj hitro plodi. V Furlaniji se je ne bojijo toliko, ker rodijo stare trte tukaj, radi peronospore in grozdne plesnobe, ki se ne moreta v »plantah« med drevjem uspešno pokončavati, prav malo in se zato splošno izrivajo in z novimi vinogradi nadomestujejo. Tudi ni posebna težava napraviti si tu vinograd, ker je povsod ravnina in rahla zemlja. Največe težave morajo prenašati Kraševci, ki imajo plitve zemlje ter Vipavci in Brici, ki imajo opoko. Rigolanje na Vipavskem včasih do 20 krajcerjev, v Furlaniji pa komaj 2 krajcerja za 1 m^2. V malo letih gotovo se razširi trtna uš v sleharno občino, kjer se goji vinogradništvo. Vsak primorski vinogradnik in naj se nahaja v še tako skritem kotu, je nespameten, če sadi še v sedanjih časih domačo trto. Posebno Bricem priporočamo torej, da se priskrbé z amerikanskimi trtami iz neokuženih krajev ter se ž njimi oborožijo, da sprejmejo sovražnika, kakor mu tiče.

Trtna uš na Tirolskem. Tudi v tej vinorodni deželi, o kateri se je do sedaj mislilo, je neokužena, pokazala se je v zadnjih dneh na več krajih okoli Merana in Bolcana trtna uš. Kakor se čita, živi neki ta zajedalka okoli Bolcana že kakih 25 let. Pač čudni morajo biti ti Tirolci, da so sovražnika še le sedaj spoznali. Trte so jim pomirale a oni so jih zasajali vedno vnovič. Iz tega se razvidi, da so naši vinogradniki za svojo stroko bolj zanimajo nego tirolski. Oni so se oklenili s zaupanjem svojih strokovnih voditeljev in njim razodevajo vedno vsak svoj neuspeh in vsako prikazen na trtah, da dobe o tem pojasnila. Prav imajo!

Ali smemo odtrgati listje okoli grozdja? Tu pa tam se je ta slaba navada že vpeljala. Kdor pa to delo opravlja, on ne pozna še namena, ki ga ima listje. Listje je to, kar so človeku pluča. Skozi listje trta diha in izpušča iz sebe nepotrebno vodo. Razun tega pa ima listje še drug velik pomen. Ono namreč napravlja iz ogljenčeve kisline (neki puh, ki se nahaja v zraku) škrob in sladkor. Ti tvarini se potem spreminjata v različne oblike, ki napravljajo rastlinsko telo. Več nego $^3/_4$ suhih tvarin pride skozi listje v rastlino. Iz tal ne vzame rastlina mnogo več, nego one tvarine, ki ostanejo, kedar rastlino sežgemo (pepel). Iz tega vidimo kakšen velik pomen ima listje. Brez listja ne moremo pričakovati mnogo in sladkega grozdja. Vsem je znano, da je grozdje od trtij, katere je napala peronospora kislo in malovredno a ravno tako malovredno je tudi mladje, ki nima nobene moči za prihodnje leto. Zato ne smemo pričakovati od napadenih trtij tudi v prihodnjem letu mnogo zaroda. Če odstranimo trti listje, delujemo tudi mi kakor peronospora. Izjema je pa tudi tu in sicer tedaj, če grozdje jeseni močno gnije. Takrat moramo odstraniti par listov okoli grozdja in sicer zato, da pride k temu lažej zrak in svetloba. S tem dosežemo da se mokro grozdje prej osuši in jagodna kožica na solnce bolj vtrdi. Tako grozdje ne gnije potem tako lahko. To delo je treba pa opravljati polagoma, kajti če pride jagoda, ki je bila vedno v temi,

kar naenkrat na solnce, se navadno prepari. Na mladikah, ki so namenjene za napenjalce v prihodnjem letu, je boljše tudi v takem slučaju obdržati listje.

Pokončujte kiseljaka! Že večkrat smo pisali o tej gosenici, ki se imenuje tudi grozdni sukač. Ne zdi se nam pa prav nič odveč, če opominjamo nanj še enkrat. Ta črv, ki se je pokazal najprej na zarodu, zapredel se je pred štirimi tedni a pred štirnajstimi dnevi prišel je iz njega metulj, ki je polegel jajčka na grozdje. Črva se že pozna na jagodah po njegovem kvarnem delovanju in sicer ga je letos toliko, kakor še redko kedaj. Če ga ne odstranimo še začasa grizel bo jagodo za jagodo, dokler ne vniči skoraj celega grozda. Tudi če jagode popolnoma ne požre, vendar jo naredi popolnoma ničvredno, ker se potem skisa. Zato se imenuje ta črv tudi kiseljak. Edino sredstvo, da se ubranimo veče škode je, da obiramo napadle jagode ter črva ž njimi vred vgonobimo. Obirati pa se mora že sedaj, dokler je škoda še majhna, kajti potem bi bilo črva tudi težje najti. To delo ni prav lahko, ker je treba vsaki grozd posebe pregledati, a vendar je jako potrebno in koristno.

Koliko sadja se pridela pri nas na leto, kaže ti povprečno naslednja tabela:

Dežela	Pečkastega sadja	Koščičast. sadja	Orehov	Kostanja	Smokev	Skupaj
	kvintalov (q)					
Trst in Istra	11.286	12.459	4.000	5.700	16.142	49.613
Goriško	17.167	26.071	1250	5.923		51.007
Kranjsko	127.405	74.702	20.220			222.327
Štajersko	227.843	110.200	20.386			367.329

Listna trtna uš prikazala se je letos v nekaterih krajih v izvanredni množini. V državnih trtnicah v Piranu, Izoli in v Trstu napravila je jako veliko škodo. Ta uš, ki je ista kakor na trtnih korenikah, samo v drugačni obliki, vsede se spomladi na list ter zabode nanj svoj požrešni rilec. Ta strupen vbod provzroči, da se na tistem mestu list vreči podobno vdere, nakar se naredi mehur, v katerem sedi trtna uš. V tem mehurju leži požeruh in pije listni sok, obenem pa leže nebroj zalege, ki izleze skozi malo odprtino na vrh lista a od tod proti vrhu mladike, kjer se vsede na mlado perje. Včasih je na listju toliko mehurjev, da se sploh drugega ne vidi nego te. Nekatere amerikanske trte so skoraj vničene. Listje domače vinske trte ji ne vgaja. Dobijo se taki mehurji sicer tudi na njem, toda velike škode ni vedeti. Najbolj ji prijajo amerikanski hibridi. Na rupestris montikoli se jo redko vidi, pač pa jako mnogo na riparijinih vrstah.

Iz česa obstoji vino? Dasi se vino jako mnogo ponareja, ponarediti ga pa tako, da se ne bo razločevalo od naravnega vina, to ni mogoče. Posebno različne aromatične tvarine se ne morejo nikdar nadomestiti z umetnimi, ker jih prav za prav do sedaj niti ne poznamo natanko. Tu naj podam približno sestavo enega litra vina: Vode 800 — 940 g, sladkorja 0—0·2 g, jabolčne kisline 1 — 12 g, vinske kisline 0 — 4 g, jantarove kisline 0·6 — 1·5 g, cvetne kisline 1.6 — 1·5 g, vinskega kamna 1·2 — 3 g, čreslovine 0·2 — 5 g, pektina, gumija in rastlinskih žlemov malo ali nič, beljakovine 1.2 — 6 g, barve nedoločljivo, alkohola 50 — 180 g, glicerina 5 — 12 g, buketnih in aromatičnih tvarin različno, vendar nedoločljivo, različnih rudninskih tvarin 1 — 4 g, ogljenčeve kisline, dušika in drugih plinov v različni, toda majhni množini.

Kako je hraniti prazno posodo? Koj, ko je se posoda odrabila, naj se brzo opere s čisto vodo. V drožju se nahaja največ kalij, ki prouzročajo vinske bolezni, zato se to prav lahko izpridi, če ga pustimo dlje časa v sodu. Ako se pa drožje izpridi, pokvari se lahko tudi posoda. Z izpiranjem ne smemo torej nikdar čakati. Ko je to delo dovršeno, je najbolje, da se sod odcedi in posuši. Posušena posoda, ki se hrani v suhem prostoru, pokvari se le redkokedaj. Ako pa hočemo hraniti posodo v kleti ali v kakem drugem bolj vlažnem prostoru, treba jo je zupuhati z žveplom. To delo je lahko in priporoča se vsem. Zapuhan sod se nikdar ne pokvari.

Kako se pomnožujejo jagode? Jagode je najlažje pomnoževati z razrastki ali poganki, ki se ob starem čoku okoreničijo. Da dobimo lepe razrastke, obrati je jagodin čok vseh nepotrebnih poganikov, a pustiti je samo najlepše. Če zemljo večkrat oplejemo, poženejo puščeni razrastki do meseca julija ali avgusta jako lepe korenike a v tem času se odrežejo od svoje matere ter presade v dobro pognojeno in prekopano leho. Saditi jih je vsaj 30 cm razsebe. V prihodnjem letu pridelamo na taki lehi že jagode.

Zakaj je toliko sadja piškovega? Zato ker se naši ljudje za odpadlo sadje ne zmenijo. V odpadlem sadju nahaja se navadno črv, ki se spremeni sčasoma v metulja. Ta metalj leže v prihodnjem letu na sadje zopet jajčica, iz katerih izlezejo črvi. Če pa umorimo črva v odpadlem sadju, ne bodemo imeli prihodnje leto piškovega sadja. Najbolj gotovo se zamori črv, če sadje skuhamo. Prešiči žrejo tako prekuho prav radi. Če je sadje že nekoliko zrelo, izrežemo lahko črvivo mesto, ostalo pa uporabimo za mošt. Nemaren je oni gospodar, ki pusti odpalo sadje na tleh.

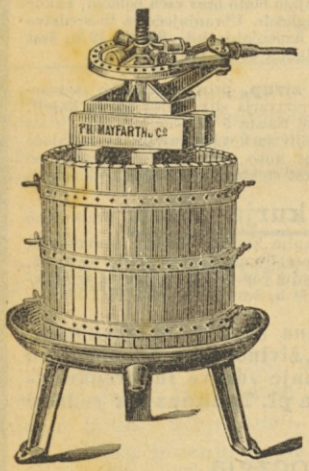
Vinarska in sadjarska razstava priredi se letos meseca sept. na Vipavskem. Ob tej priliki priredil se bo tam tudi vinarski in sadjarski shod, kjer se bodo določila različna še nepojasnjena vinarska in sadjarska vprašanja, katera so za Vipavsko velevažnega pomena. Vzlasti se bodo določile trtne in sadne vrste, katere naj se v bodoče za to deželo priporočajo, kako naj delamo, da pridemo do bolj umnega kletarstva in kako naj se organizujemo, da bodemo naše pridelke po kolikor mogoče visoki ceni razpečevali. Nasvete

sprejema in pojasnila daje naše uredništvo ter vinarsko in sadjarsko društvo na Brjah pri Rihenberku. V prihodnji številki priobčimo bolj obširen program.

Za oproščenje prosimo naše častite čitatelje, ker je današnja številka toliko časa zaostala. Uzrok leži na uredniku samem, ki se je mudil zadnje dni, ko ima list iziti na Dunaju, kjer je delal na visoki šoli za poljedeljstvo izpit učiteljske sposobnosti. V prihodnje upamo biti bolj točni. Oprostite torej!

Tombola. V nedeljo dne 4. avgusta ob 5. uri pop. imela bo zavarovalnica za govejo živino v Bazovici tombolo. Glede na to, da je ta prepotrebni zavod v denarnih stiskah, vabi se slavno občinstvo osobito naše kmetovalce, da pridejo ta dan vsi v Bazovico. Dobitki so jako lepi.

Najboljše stiskalnice za grozdje



Stiskalnica za grozdje.

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


Automatična škropilnica.

Najboljše **automatične patentovane škropilnice „SYPHONIA“** ki delujejo same od sebe, ne da jih bilo treba goniti. **Mlini za grozdje sadje in oljke s združeno robkalnico za grozdje, stroji za sušenje sadja** in drugih vegetalnih, življenskih in mineralnih pridelkov.

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

PH. MAYFARTH & Co.

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

☞ **Dunaj II./1. Taborstrasse št. 71.** ☜

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

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

☞ **Čuvati se pred ponarejanjem.** ☜

Doktorja pl. TRNKÓCZYJA

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

lekarna Trnkòczy v Ljubljani, Kranjsko.

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

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

Kakao sladni čaj priporoča kot tečno, krepilno zdravilo in najceneje hranilno sredstvo. Bolje kot sladna kava. Zavojček (¼ kile vsebine) 40 h, 14 zavojčkov samo 5 K.

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

Želodečne kapljice. Izborno sredstvo za želodec. Deluje pomirjujoče, krepilno, bolest utešujoče, ter vzbujajoče, čisti želodec in pospešuje prebavo. Steklenico 40 h, pol tucata 2 K.

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

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

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



Varstvena znamka.

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

☞ **Ker je vedna skrb p. n. ekonomov, poljedelcev, živinorejcev itd. obrnjena na vzdrževanje zdrave in krepke živine, opozarjamo iste posebno na doktorja pl. Trnkóczyja redilne pripravke za živino.**

Doktorja pl. Trnkóczyja

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

Prašičji redilni in **krmilni prašek.** Varstveno in dietetično sredstvo za prašice. Za notranjo rabo, služi za tvorbo mesa in tolšče. Zavojček 50 h, pet zavojčkov **samo** 2 K.



Varstvena znamka.

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

Tiska in izdaja: „Tiskarna Edinost“ v Trstu.