



Glasilo kmetijske družbe za Trst in okolico.

Ureduje Anton Štrekelj.

Líst 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.

Oprosti se davkov!

Cela vrsta let je že pretekla, odkar nam razsaja trtna uš po naših vinogradih. Temu in onemu jih je že zdavno tudi uničila, a on plačuje še vedno tiste davke, kakor jih je plačeval v najboljših vinskih letinah. Dasitudi je bilo po slovenskem časopisju že mnogo o tem pisano, vendar ni prišlo še do ušes veliki večini naših vinogradnikov. Le malo jih je, ki znajo za dotične zakone a tisti, ki znajo, se navadno premalo brigajo, da bi podučili o tem svoje sosede. Vzlasti županstva bi bila dolžna ljudstvu vsako leto to raztolmačiti; večina pa ne stori tega, ker tudi sama ne zna kaj in kako. Davčne oblasti se pa ne zmenijo za to. Bodi mi zatoorej dovoljeno, da spregovorim danes nekoliko o ti stvari.

Kakor zamoremo prositi, da se nam zniža davek, ko nam je odnesla ledena toča žito na polju, ravno tako prosimo lahko po zakonu ž dné 3. oktobra 1891. l., da se nam odpišejo davki, če se je pokazala v našem vinogradu trtna uš. Da se pa naša prošnja usliši, moramo po gorajem zakonu, ko zapazimo njen sled, naznaniti to županstvu a to poroča potem glavarstvu. Kedar prosimo za odpis davka, mora biti vsaj četrtertinka vinograda že okužena. Prošnjo, kateri ni treba koleka, vložiti je na c. kr. davkarijo ali pa



[illegible]

Po zakonu z dné 26. julija 1894. l. zadobijo tudi taki vinogradi davčno prostost, ki so se nasadili na zemljišču, katero ni bilo prej vinograd, n. pr. na njivi, travniku itd. Tak vinograd pa se mora nahajati v občini, v kateri se je že prepovedal prosti promet s trtami (v kateri se nahaja trtna uš), kar se po prvem zakonu ne zahteva. Če se napravi torej v taki občini v novem zemljišču trtni nasad bodisi z ameriškimi ali domačimi trtami, prosi se lahko za oproščenje. Če smo zasadili vinograd popolnoma ali vsaj na polovico z ameriškimi trtami, dobimo 10 letno, če smo ga pa zasadili z domačimi, le 6 letno prostost. Glede velikosti velja isto, kar je bilo povedano zgoraj. Za vinograd v novini prosi se pa lahko do konca decembra onega leta, v katerem se je nasad izvršil. Če zamudimo ta termin, zamudimo eno leto prostosti, katera začenja v tem slučaju šele z januarjem naslednjega leta. Tudi bolj pozno se lahko prosi, vendar bo trajala prostost radi tega samo do tedaj, ko stopijo trte v dvanajsto leto.

Kdor je zadobil davčno prostost in vinograd pred potekom te prostosti spet opusti, mora to naznaniti davkariji. Ako to opusti, mu je povrniti ves oproščen davek. Ker je najbolje, da prosi tudi za take vinograde županstvo, naj podam ta obrazec.

I Z K A Z

vinogradov v po trtni uši okuženi občini _____, ki so se nasadili v zemljiščih, kjer ni rastle prej trtij, in za katere se prosi na podlagi zakona z dné 26. julija 1894. l., drž. zak. št. 138., deset- ozir. šestletna oprostitev zemljiščnih davkov.

Tekoče št.	Prosilčevo ime	Bivališče	Zasajena parcela			Zasejana površina	Se je sadilo am. ali domače trte?	Nasad se je dovršil l.	Opomba		
			velikost								
			št.	ha	a m ²	ha	a m ²				

Tak izkaz podpisati mora županstvo ter ga pravočasno izročiti prej omenjeni oblasti.

Če hoče kedo prositi sam, poslužuje se lahko sledečega obrazca katerega mora pa za vsaki slučaj primerno popraviti:

C. kr. davkariji

v Komnu.

Podpisani si usojam naznaniti da sem zasadil v tekočem letu v 3200 m² veliki parcelni štev. 184 davčne občine *Brje*, kjer se je prepovedal radi okuženja po trtni uši prosti promet s trtami, vinograd z ameriškimi trtami v površini 3200 m². Ker

je bilo prej to zemljišče *njiva* prosim, da se me oprostí po zakonu z dne 26. julija 1894. l., drž. zak. štev. 138. deset let zemljiščnega davka.

Na Brjah, dné 25. junija 1901.

Jožef Kosmina,

posestnik na Brjah št. 1.

Mesto županstev zbira prošnje lahko tudi kedo drugi, vendar mora imeti ta pooblastilo od dotičnih prosilcev. Posestniki tržaške okolice, ki so napravili nov vinograd, prijavijo se lahko v našem društvu do 27. junija. Seboj naj prinesejo število dotične parcele in kako velika je. Prošnja se jim napravi brezplačno.

H koneu opomnim še, da so vse prošnje, ki se tičejo trtne uši, proste koleka. S tem končujem in želim, da bi se naši vinogradniki bolj posluževali ugodnostij, ki se jim ponujajo. Saj imamo še tako preveč davkov!

Št.



Precejanje vina.

(Uporaba Frickovega cedila.)

V naprednih vinorodnih krajih, v katerih je kletarstvo na večí stopinji kakor pri nas, znajo že zdavno, kakšne važnosti je v kletarstvu umetno čiščenje vina s pomočjo precejjanja ali filtriranja.

Mnogokrat se dogodi, da ostane vino, čeravno je zdravo in smo ž njim pravilno ravnali motno in se neče samo včistiti. Vinogradnik pa želi imeti vino popolnoma čisto in bistro v vsakem času, posebno pa tedaj ko se mu nudi prilika, da bi ga lahko prodal. On zna, da je čisto vino, posebno belo, velike važnosti, na kar pazijo trgovci.

Vino katero se neče samo po sebi včistiti moramo na umeten način k temu prisiliti. V to syrho imamo razna sredstva, od katerih je najboljše precejanje ali filtriranje, ker gre hitro in lahko od rok.

Stroje, kateri nam služijo za precejanje vina imenujemo »cedila« ali »filtre.«

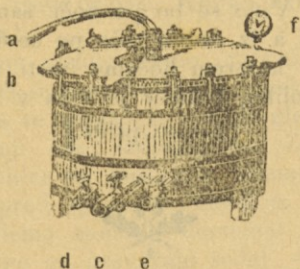
Cedil je več vrst. V nekaterih pride vino s zrakom v dotiko, v drugih pa ne. Ker se spoji zračni dušik z beljakovino, ki se nahaja v vsakem mladem vinu, zato se nam mlado vino, ki smo ga precejali skozi odprto cedilo, navadno po precejjanju še bolj zmoti nego je bilo prej. S takim cedilom ne desežemo torej pravega namena, pač pa pripomoremo ž njim, da se nam vino prej zreja. Če hočemo ohraniti mlado vino torej čisto, precejati ga moramo v v zaprtem cedilu, kjer ne pride do zraka.

Vendar pa se mlada vina v kletarstvu bolj poredkoma precejajo. Bolj navadno je to opravilo za že nekoliko dozorela vina. Zrelo vino imenujemo ono, ki se več ne zmoti, če pride s zrakom v dotiko, ampak ohrani svojo prvotno čistost. V naših bolj gorkih

šramih je vino včasih tudi že v drugem letu zrelo, nasprotno je treba v hladnih kletih, vzlasti za vino, ki je malo kuhano na tropinah, 3, 4 in tudi več let. Če je vino popolnoma zrelo, ni mnogo ležeče na tem ali ga precejamo, pač pa se mora precediti staro ne še popolnoma zrelo vino, katero mislimo ohraniti čisto, v cedilu, kamor ne dohaja zrak. Tudi takrat, če ne dosežemo s čistili, kakor z jajčjo beljakovino, žolico, ribjim klejem itd. uspeha, poslužujemo se precejanja. Ker se v zaprtem cedilu bolj hitro in varno dela, rabijo se dandanes večinoma le takšna cedila.

V to vrsto cedil spada sudi Frickovo. To cedilo je jako preprosto sestavljeno, dela hitro in ni v primeri z vrednostjo niti toliko drago. Večim posestnikom, vinskim trgovcem, gospodarskim društvom in zadrugam priporočam ga torej prav iskreno.

V kratkem hočem opisati tukaj to cedilo. Na strani ga vidiš tudi v podobi. Skoraj celo je leseno in podobno je nizkemu sodu, vedru ali škafu. Ker se ni bati, da bi prišlo vino v dotiko s ko-



Na spodnjem delu vedra nahajajo se tri pipe, izmed katerih služi ena (c) za odtakanje vode, ko se z delom prične, druga (d) za pokušavanje vina a na tretjo (e) se pritrdi cev, ki vodi čisto vino iz cedila v sod. Tudi na pokrovu sta dve pipi in sicer prihaja skozi jedno (a) vino v cedilo, druga (b) pa izpušča zrak iz cedila. Lahko se pritrdi na pokrov tudi manometer (f), ki kaže, kako velik tlak je v cedilu.

V tej vedru podobni posodi nahaja se celuloza ali lesenina, to je tvarina, ki se napravlja iz lesa. Iz nje delajo tudi papir. Skozi to celulozo se vino pretaka a pri tem včisti enako, kakor se očisti voda, ki se pretaka skozi zemljo. Da se precejanje zboljša, postavi se celuloza med posamezna prevrtana dna. Mreža iz pocinkane žice in platneni prti pridržujejo, da ne uhaja celuloza z vinom skozi luknje.

Predno se pa celuloza rabi, treba jo je dobro včistiti in oprati. Zraven stoječa podoba, kaže pravo, ki služi jako dobro za pranje celuloze. Ta priprava je lesen sod ali vedro, sredi katerega se nahaja valjar z lopatami, ki se vrti in celulozo meša. Da pa celuloza z vodo,



in se dotična posoda spoji s pomočjo cevi s cedilom. Čim više se posoda z motnim vinom postavi, tem večji bo tlak in tem bolj hitro

vinami, ki mu lahko dajo slab okus, ima še večjo vrednost. Vrh cedila je pokrov, ki se lahko odstrani ali pa tudi s pomočjo vijakov (žraf) tako trdno pritrdi na škaf, da ne more vino skozi špranjo.

katero je treba večkrat obnoviti, ne uhaja, postavi se ob notranjem robu soda iz pocinkane žice spletena mreža, ki jo zadržuje v posodi.

Frickovo cedilo deluje, kakor sploh vsa enaka cedila, s tlakom vina samega, ako se postavi vino dovolj visoko nad cedilo

se bo vino precejevalo. Preceja pa se lahko tudi s pomočjo sesalke (pumpe), katera tlači motno vino v cedilo, vendar je tako delo navadno slabše, nego prejšnje, ker se mora opravljati jako pazno, da ohranimo vedno isti tlak. V nasprotnem slučaju bi se lahko vino zopet zmotilo. Ako se dela naravnost s sesalko, dobro je deti na cedilo manometer, ki kaže premembo tlaka. Na njem vidimo vedno, kako je treba pritiskati. V velikih kletih postavijo na visoke stebre dva bednja, katera se spajata s cevjo, ki vodi v cedilo. S pipo zavrta ali odvrta se lahko ta ali oni bedenj. Kedar se eden od teh napolni z motnim vinom, spoji se s cedilom, a v tem se napolni bodisi s sesalko ali pa, kdor te nima, tudi s škatom, drugi bedenj. Tako se vedno menjata.

Zvečer napolnimo lahko oba bednja z motnim vinom in odpremo nato obe pipi. Vino se bo po noči samo pretakalo in sicer pride najprej v cedilo a iz cedila teče po cevi, ki jo pritrdimo na zdoljno pipo v sod, v katerem hočemo imeti vino. Seveda je treba da drži ta sod vsaj toliko, kolikor je vina v bednjih.

(Konec pride.)



Boj italijanskemu sadju!

Kako je potlačilo italijansko vino domačemu ceno, sliši se večkrat a mi vinorejci moramo to vrhu tega trdo občutiti. Da pa jemlje italijansko sadje, vzlasti pomaranče, ki prihajajo k nam v vedno večji množini, nam sadjarjem mnogo lepih dohodkov, o tem se govori prav malo. Zato ne bo odveč če spregovorimo tu dve ali tri o ti stvari, vzlasti pa še zato, ker je sedaj zadnji čas, da se postavimo na noge in zahtevamo, da se naloži z letom 1903. primerno vvoznino na tuje sadje.

Kdor ima dober spomin, gotovo zna še, da so bile pomoranče pred nekolikimi leti mnogo dražje nego so dandanes. Za pomorančo, ki jo kupimo sedaj za krajece, dati smo morali prej tri in tudi več. Bile so nam radi tega navadno »prekisle« in rajši smo grizli bolj cene jabolke in hruške. Uzrok, da je ta sadež v sedanjih dneh tako poceni, leži v tem, da so odpravili z letom 1891. vvoz nino ali davek na vvoz pomoranč iz Italije. Prej so morali plačevati tudi Italijani, kakor plačujejo drugi deželani še danes. za vsakih 100 kg pomoranč 8 gold. v zlatu, kar je enako 18-22 sedanjih kron. S tem, da so carino odpravili, povečal se je vvoz tega sadja od 194000 kvintalov v letu 1891. na 686.000 kvintalov v letu 1897.

Da škoduje tako velika množina tujega sadja domačemu, razumno je samo ob sebi. Še boljše pa spoznamo škodo, če pomislimo da dobimo za 8 kr jeerjev kilogram prav lepih pomoranč, a le red-

kokedaj dobimo za isti denar isto množino dobrih jabolk. Vsi sadjarji moramo toraj odločno zahtevati, da se odpravi z vinsko klavzulo obenenem tudi prosti vvoz italijanskega sadja, vzasti pomoranč.

To pa ni še vse! Če pogledamo nekoliko po železniškem ceniku (tarifi), vidimo n. pr., da stane prevoz domačega sadja mnogo več, nego za sadje srečne Italije. Človek bi tega niti ne verjel, a vendar je tako. Za vsakih 100 kg sadja, ki gre n. pr. iz Gorice na Dunaj in za vsaki kilometer železnice plačati je 0.58 vinarjev, če se vzame celi vagon, za posamezne manjše pošiljvatve pa 0.88 vinarjev. Za vsakih 100 kilogramov pomoranč, ki se vozijo iz Trsta na Dunaj, plačati je pa samo 0.48 vin. za kilometer, ako se izkoristi celi vagon, v nasprotnem slučaju pa le 0.66 vin. Ali bi ne bilo bolje ravno narobe? Za nas gotovo, za tujce pa se našim železnicam ni treba brigati. Koliko našega zgodnega sadja bi se lahko izvozilo potem!

Zato kličemo na visoko vlado, vzlasti pa na naše državne poslance sedaj, ko se ima obnoviti trgovinska pogodba:

Z upanjem, da se rešimo iz obnemoglega svojega stanja, priprijeti smo se zadnji čas sadjegovjstva. Zastonj pa so vse naše nade tako dolgo, dokler ne postavite tujemu konkurentu mej, ki nas bodo varovale pred njegovim navalom in dokler ne odpreste cest, po katerih bomo zamogli domačini svoje blago ceneje in hitreje prevažati, nego ga prevažajo sedaj — tujci.



Kako porabimo črešnje?

Tudi letos nas je obdarovalo nebo prav bogato s črešnjami. Škoda je le, da je cena temu plemenitemu sadju prenizka.

Kedo in kaj je temu krivo, hočem razpravljati drugikrat, danes hočem samo v kratkem povedati, kaj nam je narediti s črešnjami, katerih ne moremo oddati, da ohranimo njih vrednost do onih časov, ko jih bodo ljudje sami iskali.

Tu mislim v prvi vrsti na sušenje. Sušene črešnje so po zimi prav priljubljen prigrizek posebno za one, ki ljubijo sladkarije. Če smo jim odstranili koščico, služijo lahko mesto eibeb za potice in štruklje. Pa tudi prodajo se lahko, če so dobro narejene. Takih eibeb, ki se dostikrat ne razločujejo od onih iz grozdja, naredimo si lahko letos prav dosti.

Za sušenje so najboljše sladke črešnje. Posebno črnice so jako priljubljene. Sušijo se najboljše v sušilnici, katere pa si ne more priskrbeti vsakdo. Kedor jo ima, suši najboljše v nji, kedor je pa nima, mora si pomagati na drug način.

Najbolj priprosto je sušenje v krušni peči in na solncu. V ta namen se vzamejo popolnoma zrele črešnje in čim bolj so debele, boljše so. Predno jih postavimo v peč, treba je črešnje na solncu nekoliko osušiti, da postanejo vele. To sušenje vrši se zato, da črešnje v večji gorkoti ne razpokajo in ne izgubè preveč soka.

Če hočemo napravljati cibebe, treba jim je nato vzeti koščico, ako pa ne, postavijo se, ko se jim je pecelj odstranil, naravnost v peč, ki ne sme biti pregorka. Gorkota, ki jo ima peč potem, ko smo kruh spekli, navadno zadostuje. Peč je treba poprej z mokro cunjjo dobro obrisati, da se črešnje v pepelu ne zamažejo. Še boljše je, če se črešnje razgrnejo na papir. Razgrniti jih je pa treba samo v eni plasti, ne smejo se tedaj med seboj pokrivati.

Če ne zadostuje prva gorkota, postavijo se lahko črešnje še enkrat v peč ali pa se sušijo na solncu. Slednjega ne priporočam tako, če se ga pa poslužujemo, dobro je, če pogrnemo sadje s kakim redkim tuljem, da ne morejo do njega muhe in drugi mrčesi, ki sadje onesnažijo.

Kadar je sadje popolnoma suho, postavi naj se v glinast lonec, kjer se dobro spešta a lonec se pogrne s trdnim papirjem ali posebnim pokrovcem, ki se nanj pritrdi. V loncu in hladnem kraju se hrani sadje tako dolgo, dokler ga rabimo.

Na drugi način porabimo preobile črešnje za napravo črešnjeve čožane ali črešnjevoga soka. Črešnje se v ta namen v lastnem soku skuhamo, med kuhanjem pa vedno mešajo. Nato se sok precedi skozi sito ali cedilo, da se ločijo koščice od soka, katerega je treba potem tako dolgo kuhati, da se strdi, če kane kapljica na mrzla tla ali papir. Kuhan sok hrani se kakor sušene črešnje v glinastem pokritem loncu v hladnem prostoru. Tak sok je jako priljubljen v vseh močnatih jedilih in se tudi prav dobro proda. Če so črešnje premalo sladke, dodati je treba soku, kadar se kuha, nekoliko sladkorja.

Nadalje se lahko porabijo peobile črešnje (tudi divje) za napravo črešnjevoga žganja ali črešnjevca. V ta namen se črešnje v soču zmečkajo, na kar začnejo vreti. Paziti je pri tem, da se črešnje ne skisajo. Ko so prevrele, prežgejo se v žganjarskem kotlu kakor slive. Pomniti je, da se morajo v kotlu vedno mešati, da se ne prižgejo. Koščice se ne sme drobiti, ker imajo v sebi strap, ki v večji množini lahko škoduje. Če se pa zdrobi samo nekoliko koščic, ne dé nič, ker dajo žganju še prijetnejši aroma. Št.



Nekoliko o ameriskanskih podlagah.

(Konec.)

S križanjem različnih ameriskanskih trtij med sabo in z našo vinsko trto vzgojile so se zadnja leta podlage, ki presežajo v nekaterih svojstvih do sedaj navadno rabljene ameriskanske trte.

Vzlasti se odlikujejo nekatere teh križank v tem, da uspevajo prav dobro v vapneni zemlji, druge prenašajo prilično lahko mokroto in tretje suhoto. Po njihovih lastnostih razdelim naj jih torej v tri vrste.

a) Podlage za vapnena zemljišča.

Berlandieri $\times$ *Riparia*. Ker uspeva čista ameriška trta berlandieri najboljše izmed vseh ameriških v vapneni in suhotni zemlji a ima poleg te dobre lastnosti tudi to slabost, da se prav težko okoreniči, zato se je križala z riparijo. Tudi ta križanka uspeva prav dobro v vapneni zemlji, odikuje se pa tudi v tem, da jako obilo rodi, čvrsto raste in trtno uš popolnoma dobro prenaša. Vzlasti se hvalijo števila 34 E, 420 in 157, ki pomenjajo štev. kataloga, kjer so se vzgojile.

Berlandieri $\times$ *Rupestris* je vzlasti važna za zemljišča ki so obenem vapnena in suha. Okoreniči se lahko, raste krepko in rodi močno. Korenike poganja v globočino in se zato za revna, kamnita tla posebno priporoča. Najboljša je štev. 301.

Classelas $\times$ *Berlandieri* prenaša tudi 50 — 55% vapna, in je tudi jako rodna podlaga. Ker je pa križana z našo trto žlahotno (*chasselas*), napada jo nekoliko trtna uš, radi česar je bolj šibke rašče, Štev. 41 B je najboljša.

Mouvedre $\times$ *Rupestris* št. 1202. prenaša dovoljno trtno uš, ima krepko raščo in uspeva v zemljišču, ki ima tudi 40% vapna. Rodi neki manj nego sorodnice in tudi se ne sponaša v suhotnih zemljiščih.

Aramon $\times$ *Rupestris* štev. 1 je trta, ki jo med vsemi križankami Francozi najbolj sadijo. Vzlasti se odlikuje z močno rodovitnostjo. Dasi ne prenaša trtne ušice tako lahko kakor čiste ameriške, vendar ji je dovolj protivna. Ta podlaga je posebno dorba za bolj težka tla.

Solonis $\times$ *Riparia* št. 1615 in št. 1616 Francozi najbolj hvalijo in prekaša neki daleč čisto ameriško solonis. Ima pred slednjo tudi to prednost, da se lažje okoreniči in bolj krepko raste.

Solonis $\times$ *Cordifolia Rupestris* štev. 202⁴. Nadaljni podlagi za taka zemljišča že zgorejomenjeni Mouveder $\times$ *Rupestris* št. 1202 in Aramon $\times$ *Rupestris* št. 1.

c) Podlage za suhotna zemljišča.

Za taka zemljišča sposobne so v prvi vrsti že opisane trte *Rupestris monticola*, *Rupestris* $\times$ *Berlandieri* in *Berlandieri* $\times$ *Riparia*. Razum teh se nadalje priporočajo: *Bourrisquou* $\times$ *Rupestris*, *Cordifolia* $\times$ *Rupestris*, *Riparia* $\times$ *Rupestris*, *Carbent* $\times$ *Rupestris*, *Garmay-Condere*.

Tu sem podal večje število odlag, izmed katerih si lahko izbere vsakdo njemu najbolj priležno. Kdor hoče videti, kako vspevajo različne te trte, potrudi naj se v državno trtnico v Izolo poleg Kopra ali pa k Sv. Mariji Magdaleni spodnji pri Trstu. Povedati pa moram, da zadostujejo v navadnih naših zemljiščih popolnoma trte ki so bile do sedaj v rabi in sicer *rupestris monticola* in *riparia portalis*. Le tam, kjer se nočejo te sponašati vzlasti v mrzlih legah poprijeli se bomo novih, spomožjo katerih zamoremo tudi pod slabšimi razmerami gojiti še z uspehom vinsko trto. Št.

Gospodarske drobtinice.

Naša nada. Tako krasno ni trta že zdavno zarodila, kakor je letos. Skoro vsaka mladika ima po dva, tri grozdiče. Ako se torej ne poizgubi v letu, upamo na dobro trgategv. Okolu Trsta je grozdje odevelo in nekatere trtne vrste imajo že kakor grah debele jagode. Bolj nemarnim gospodarjem, ki ne čujejo naših opominov, pobral je grozdni sukač (črv) mnogo pridelka. Še več jim ga pobere drugi rod, ki se prikaže v jagodah. Želeti bi bilo, da bi napravili vsi vinogradniki okolu sv. Cirila in Metoda kresove, kjer bi se ti in še mnogo podobnih škodljivcev, ki letajo navadno ob tem času fantovat, malo segreli. Tudi črni palež je napravil na grozdjiču tu pa tam še precej kvara. Da ohranimo svoje upanje, žveplajmo v kratkim v tretje. Po Vipavskem in okoli Gorice, kjer jih je lansko leto peronospora posebno hudo obiskala, škropili so skoraj vsi vinogradniki po dvakrat in dosti njih tudi trikrat. Jako nas pa boli, ko vidimo, da so tržaški okoličani, izvzemši Križane in Prosečane, kar se škropljenja tiče, najbolj nemarni. Le redko se dobi tu poškrplojen vinograd. Oni bodo škropili šele meseca julija, ko bo listje že po tleh, kakor sem videl lansko leto. In taki vinogradniki so si dovolili še celo prositi za nagrado! Škropite torej! Za drugo škroplje zadostuje 1— $\frac{3}{4}$ kg modre galice in nekoliko manj ugašenega vapna na 1 hl vode. Živega vapna je treba še manj nego ugašenega.

Kako kaže sadna letina? Kakor trta, daje nam tudi sadno drevje veliko upanje. Črešenj je bilo okolu Trsta, na Krasu in po Vipavskem jako mnogo. Prej so imele precej dobro ceno in so se prodajale od 10 do 50 kr. kilogram, sedaj pa je ta neizrečeno pala. Danes so se dobile na tržaškem trgu še jako lepe črešnje po 6 kr., slabše tudi po 4 kr. kilo. Posebno obilo so obrodile letos tudi breskve, marelice, mandelni, slive in češpe. Ravno to sadje zjalovalo se nam je že nekoliko let zaporedoma. Škoda je le, da nimamo pri nas pravih trgovcev, ki bi skrbeli za izvoz našega ranega sadja. Zadnji čas bi torej bil, da se pravilno organizujemo in po združni poti pridemo do boljših odjevalcev nego jih imamo doma. Kako lahko bi prodajali mi svoje blago po severnih mestih, kjer ima zgodno sadje trojno in še večjo ceno nego jo ima pri nas! O tem se hočemo pa v jesenskih številkah našega lista nekoliko bolj pogovoriti.

Letos sajene trte so se do sedaj splošno siabo sponesle. Velika suša jih je tako prevzela, da nočejo poganjati, če tudi so še sveže. Osobito reznice skoraj še vse spijo. Če nam pošlje nebo kmalu potrebnega dežja, upati smemo pa, da se še opomorejo.

Katere trte so v zimi pozeble? V letošnji hudi zimi pozeblo je tudi pri nas več trtij. Ko sem ogledoval trte različnih posestnikov, opazil sem, da so trpele one, ki se niso lansko leto dovolj škropile, mnogo več nego trte, ki so ohranile do jeseni svoje listje. Iz tega se vidi, kako zamore vplivati peronospora tudi na star les. Ne zamarajte torej škropljenja.

Zeleno cepljene trte, ki se niso prijele, cepijo se lahko v drugič na isti mladiki in na isti način. Prerezane mladike ostanejo navadno več časa mehke. Če bi postale pa že nekoliko bolj trde, cepi se jih lahko tudi v razklad, katerega se napravi na divji mladiki kakih 5 cm nad očesom, vendar s tem v isti smeri. V razklano mladiko porine se zagozdi podobno zarezan cepič tako globoko, da re rana na njem zakrije. Pri tem je paziti, da pride cepičevo oko na nasprotno stran nego se nahaja divjakovo oko. Zarezi na cepiču najbosta kolikormogoče dolgi. Cepljeno mesto poveže se lahko z gumijevim trakcem, katerega je treba pogniti s cigaretnim papirjem, da ne popoka, ali pa tudi z bombažem, kar pa ni tako dobro.

Vino iz grozdjča sv. Ivana je, ako ga pravilno napravimo, ne samo jako zdrava, marvač tudi prav dobra pijača. Ker bi bilo pa samo čisto vino prekislo, treba mu je dodati vode, na kar se kislina zredči. Navadno se računi $2\frac{1}{2}$ litra vode na vsak kilo grozdja. Samo z vodo bi pa pijači malo koristili, ker bi bila prešibka, zato treba pomagati moštu tudi s sladkorjem, ki se spreminja v alkohol in daje na ta način vinu moč. Čim več sladkorja moštu damo, tem boljši bo. Navadno se dá na 1 kg grozdjča in gornjo množino vode: za domačo pijačo 350—400 gramov, za boljše vino 500—600 gramov in za likerno vino 800—950 gr. navadnega sladkorja. Ta sladkor je najboljšje raztopiti v vodi, ki se ima priliti že zmaščenemu grozdjču. Tropine je dobro pritiskniti s prevrtanim pokrovom pod mošt, da se ne skisajo. Ko je mošt kekega pol dneva vrel, odtoči se od tropin ter prelije v sod, kjer nadaljuje vrenje. Po nekaj dneh imamo dobro vino, ki nadomestuje v poletnem času blaženi sok vinske trte. Tudi iz črešenj se napravi dobro vino, vendar zadostuje, če se doda tem na vsak kilogram le petino vode in sladkorja nego je bilo povedano za grozdjče sv. Ivana. Če zmešamo potem obe vrsti vin, dobimo posebno dobro pijačo.

Cepljenje z očesom ali okulacija je med vsemi načini cepljenja najbolj priprosto, najlažje in najbolj gotovo. Opravlja se lahko meseca junija na živo ali pa meseca avgusta na speče oko. V prvem slučaju mora oko že v istem letu pognati, speče oko se pa v tem letu samo s podlago zaraste a poganjati začne šele naslednjo pomlad, ko divjak vrhu očesa prerežemo. V krajih, kjer se bojimo zimskih mrazov se cepljenje v speče oko bolj priporoča, posebno pa še za rastline, ki rade pozebejo, kakor so vrtnice, breskve, murve, smokve itd. Navadno požene tako oko jako krepko mladiko. Ker pa vidimo včasih radi hitro po cepljenju svoj uspeh in neuspeh lahko potem še popravimo, zato se cepi jako mnogo tudi v živo oko, pri katerem se divjak kakih 5 cm. nad okom prereže, da to kmalu požene. Za okulacijo izbrati je na divjaku gladko mesto, ki je dovolj sočno. Tu se naredi v lubad zarezo v nasledni obliki  a paziti je pri tem, da se lesa ne pokvari. Nato se izreže na cepiču oko z nekoliko lubadom in sicer naj ga bode pod očesom dvakrat toliko kakor nad očesom. Paziti je pri tem, da ostane srce na očesu, ker bi se cepič drugače ne prijel. Listje treba $1\frac{1}{2}$ cm od očesa odtrgati.

Okoli zabodemo nato pod kožo, katero z nožem nekoliko privzdignemo in nazadnje povežemo, bodisi z bombažem ali pa z ličjem. Vezati se začne nad očesom a šele potem se preide na spodnji del. Na ta način se cepi vse sadno drevje, vzlasti pa hruške, jabolke, kutne, breskve, slive, marelice, mandeljni, črešnje, orehi, murve, vrtnice itd.

Žalostni občni zbor rojanske kmetijske podružnice. Ta podružnica hotela je imeti v nedeljo, dné 9. junija svoj redni občni zbor. Vsakemu udu se je naznanil posebej čas in kraj tega zborovanja. Toda žalost sprejema človeka, ko mora poročati, da so se vdeležili tega zborovanja izmed 47 udov celi trije, med njimi predsednik. Niti odbora ni bilo. Ljudje božji! kam pridemu, če se bomo na tak način zanimali za svojo organizacijo? Koliko ljudi bi privrelo, če bi se naznanila kje kaka neumnost, za resno delovanje v svojo korist zaprli so pa vsi rojanski gospodarji svoja ušesa. Ali se še čudite, zakaj gre kmetu dandanes slabo? Mi že ne! Če se toliko brigate za svoj stan, kakor ste pokazali v nedeljo, gotovo se ne bodele tudi vi sami. Čemo videti, katera podružnica bo najboljše zastopana na našem občnem zboru, ki se bo vršil v nedeljo, dné 23. junija.

Da dobiš debel krompir, odstrani, ko ga okopavaš, vsa majhna stebelca a pusti samo 2-3 najmočnejša. Na ta način dobiš sicer manjše število gomoljev a ti bodo mnogo bolj debeli. Še boljše pripomoreš, da se krompir debeli, če se stebli cvetje odtrga, kajti s tem si prihrani rastlina mnogo hrane, ki pride gomolju v prid. Tako delo opravljajo lahko otroci. Kjer se pokazuje na krompirjevem listju strupena rosa ali peronospera, ki prouzročuje, da listje odpade, treba ga je škropiti enako kakor trsje z rastopino modre galice. Brez listja se namreč tudi ne more krompir debeliti.

† **Edmund Mach.** Na Dunaju je umrl dné 24. maja v 55. letu gosp. Edmund Mach, dvorni svetovalec v c. kr. kmetijskem ministerstvu ter referent za vinarstvo in sadjarstvo. Bil je mož, kakor malo takih. Z njim smo izgubili ne samo prvega strokovnjaka, ampak tudi svojega najboljšega zaščitnika. Njegovo blago delovanje občutile so tudi naše dežele. Čast njegovemu spominu!



Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 20. I. H. v Podgorju. Na vrtu imam »gospode« katerim obdelujem solato na pol. Prvi »gospod«, kateremu pravimo tu »struna« je rumenkast, drugi je pa belkast in podobem gosenici. Prvi hoče imeti solatno korenino pri glavi, drugemu pa dopade bolj mehka sredina. Meni »kolonu« ne ostane včasih ničesar in zato bi se teh gospodov prav rad iznebil. Rad bi jih poznal vsaj v pravi obleki. Morda bi jih potem lažej odslovil.

Odgovor: Eden izmed vaših gospodov in sicer oni rumenkasti, ki grize na korenini, bo skoro gotovo iz starega rodu hroščev, ki jim pravimo pokalica ali poskok in nosijo tudi latinsko ime Agriotes. Ali je potem Agriotes lineatus ali obscurus ali sputator, Bog jim vedi vsa imena, tega iz vašega pisma ne moremo posneti. Kar jih nosi to ime, vsi so znani, da se radi gostijo a malo delajo. Ne čudimo se vam torej, da ste se jih že naveličali. Nuhujše jih preganjate s tem, da zemljo v vrtu večkrat preobrnete. Tudi če zemljo večkrat prebrnate in nato povalite (poteptate), se ga deloma iznebite. Opomniti pa moramo, da mu je le težko priti do živega, kajti ta rod žre, če nima solate tudi pšenico in drugo žito. Drugi vaš gost bo najbrže solatna mora (Cucullia Lactueae), ki se zaprede v zemlji in nato spremeni v metulja. Ta se skriva rad po špargeljnu pa tudi po georginijah in pelargonijah kamor polaga svoj drugi zarod. Kako bi ga bilo z uspehom preganjati ne znamo. Najboljše bi bilo vsekakor, če se zasaja solato vedno kam drugam.

Vprašanje 21. I. H. v Podgorju. Ali se presaja črni koren (scorzonera) in kdaj? Jeli prvo leto zrel?

Odgovor: Črnega korena ni potrebno presajati, marveč ostane na mestu, kjer se je posejal. Sejati ga je najboljše v 20 cm oddaljene vrste a mlade rastlinice naj se v toliko zredčijo, da dobi vsaka kakih 10 cm prostora v vrsti. Korenje je navadno že prvo leto dovolj krepko za rabo. Če ostane pa pretanko, pusti se ga lahko še drugo leto v zemlji. Črni koren, ki je starši nego tri leta pa je pretrd. Najboljše in najlepše korenje dobimo, če sejemo to zelenjavo meseca avgusta ter jo pustimo do drugega oktobra v zemlji. Oktobra meseca se črni koren, kolikor ga rabimo izkopa in se pri pravlja kakor špargelj.

Vprašanje 22. I. B. Goljek. Pri nas je začel grozno razsajati neki hrošček, ki vrta na trtnih napenjalcih in ti se potem lomijo. Do letos ga ni bilo še. Tudi v sadna drevesa se zariva. Hrošček je malo večji od bolhe. Nekdo mi je pravil, da se imenuje trtni ku-kec ali lesovrtar. Kako je pomagati proti njemu?

Odgovor: Hrošček, kateri vam dela toliko škode, bo skoraj gotovo lesovrtar (Apate muricata), vendar se nam zdi po vašem opisovanju premajhen. Navadni lesovrtar je prilično 7 do 8 mm dolg. Jako hvaležni vam bi bili torej, če bi nam doposlali hroščeka in narejeno škodo, da boljše izvemo, koga imamo pred sabo. Lesovrtarjev je več vrst. Edino orožje proti njim je, da napadeno rožje odrežemo in z jajcami, ki se nahajajo v luknjah, zažgemo.

Vprašanje 23. M. J. G. Tržišče. Pri nas delajo veliko škodo rumeni 30 cm dolgi črvi, ki objedajo prvo leto na suho cepljenim trtām očesa. Kako bi se jim dalo zabraniti to malopridno delo?

Odgovor: Vaš sovražnik je gotovo »struna« ali ličinka hrošča, ki mu pravimo pokalica. Vsaj na Primorskem sem našel zadnja leta na poganjajočih očeh komaj cepljenih trtij precej tega črva. Tudi Francozi so našli na takih trtah podobnega, ki je pa samo 18 mm dolg in je sin nekega kebra, ki se imenuje po latinski Opatrum sabulosom. Boj proti njemu osobito pri mladih trtah, kjer

se ne sme zemlje preveč razmetavati je jako težak in prav za prav niti sami ne znamo, kako bi bilo tu postopati. Kako se drugače pokončuje, béríte odgovor v 20. vprašanju.

Vprašanje. 24. M. J. G. Tržišče. Letošnjo zimo so mi popokala većinoma pod krono krasna desetletna cepljena drevesa. Lubad je kakor odluščen in bojím se, da bom ob drevje. Ali je morda to od mraza ali od česa? Kako naj ravnám, da drevje ohranim?

Odgovor: Tudi naše mnenje je, da je prišla ta bolezen od mraza. Posebno radi se prikažejo »ledení kolobarji« na mlajšem bolj sočnem drevju, ki raste v mrzlih, in mokrotnih dolih. Če je drevje jako pokvarjeno, ni rešitve. K večemu, da ga do debela pomladíte. Če je rana manjša, izreže naj se in nato namaže z drevsnim voskom ali s kotranom.

Vse one čitatelje, ki stavijo vprašanja glede škodljivcev in drugih bolezni, prosimo naj nam s vprašanjem te tudi dopošljejo, kajti le na ta način jim zamoremo dati v resnici zanesljive navode.

VABILO

k občnemu zboru kmetijske družbe

za Trst in okolico,

ki bode v nedeljo dné 23. t. l. ob 9. uri predpoldne

v „Sokolovi“ dvorani, via Coroneo št. 15. (blizu senenga trga).

Dnevni red: 1. Pozdrav predsednika. 2. Poročilo tajnika. 3. Poročilo blagajnika. 4. Poročilo pregledovalcev računov. 5. Volitev novega odbora. 6. Razni predlogi.

Ako bi ne bilo do 9. ure zadostne množine udov, zborovalo se bo isti dan ob 10. uri predpoldne pri vsakem številu udov.

K obilni vdeležbi vabi

Odbor.

Opomba. Stara navada naših ljudij je, da se ne marajo vdeleževati takih zborovanj. Vsakdo si misli: brez mene odpravijo vse jedno. Ali to ni tako. Ravno na ta način smo izgubili že mnogo, mnogo velevažnih društev. Posebno nemarni pa smo bili v tem pogledu kmetovalci, kar priča n. pr. zadnji občni zbor rojanske podružnice. Naša nemarnost je kriva, da se postavlja naš stan povsod na zadnje mesto, in da nas povsod le odrivajo. Nikjer nimamo nobenega ugleda. Vsi se samo radi prepiramo a složno delati za blagor svoj in svojega stanu, to se nam ne ljubi. Pokažim torej enkrat, da smo možje, ki se znamo složno bojevati! Vdeležimo se vsi občnega zbora a vsakdo naj pripelje, če le mogoče še enega novega uda s seboj. Čim več nas bo, tem silniši bo naš glas in prošnja naša, naša tožba mora najti poslušna ušesa.

Uredništvo.

Kmetijska družba ima še mnogo žvepla in modre galice na razpolago. Cena žveplu je 13.40 K, modri galici pa 62 K za kvin-tal. Blago je najbolj fine vrste in vsi dosedanja odjemalci so ž njim jako zadovoljni. Kdor se misli še naročiti, naj se pozuri!

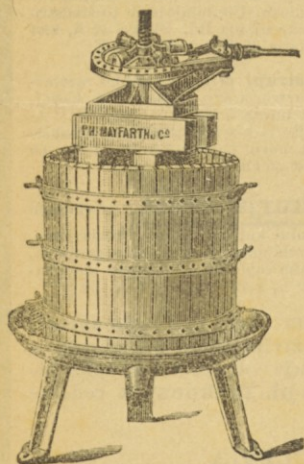
RODOLJUBI!

Širite vinarski in vrtnarski list, ki je edini slovenski v teh strokah in obenem najcenejši vsega slovenskega časopisja.

Vrtnar se išče

za kmetijsko šolo na Grmu pri Novemestu. Letna plača 420 gld. in stanovanje. Žena ima razne dohodke s prodajo vrtnine.

Najboljše stiskalnice za grozdje



Stiskalnica za grozdje.

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



Najboljše **auto-** Automatična škropil-nice. **matične pa-** tentovane škropilnice „**SYPHONIA**“

ki delujejo same od sebe, ne da jih bilo treba goniti. Mlini za grozdje sadje in oljke s zdru-ženo 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

P. H. 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, priporočila in razpošilja

lekarna Trnkóczy 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 povzajem, tudi celo samo en komad z natančnim rabilnim navodilom.

Za štedilne gospodinjice, 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 priporočila kot tečno, krepljivo zdravilo in najceneje hranilno sredstvo. Bolje kot sladna kava. Zavojček (1/2 kile vsebino) 40 h, 14 zavojčkov samo 5 K.

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

Želodečne kapljice. Izborna sredstvo za želodec. Deluje pomirjujoče, krepljivo, bolesto utešujoče, ter vzbujajoče, čisti želodec in pospešuje prebavo. Steklenica 40 h, pol tučata 2 K.

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

Prsni, pljučni in kašijev 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 tučata 5 K.

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



Varstvena znamka.

vine, opozarjamo iste posebno pripravke za živino.

Tinktura za kurja očesa, preskušeno sredstvo proti boleznim kurjih očesov, 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 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 zreti, in da se zboljšuje mleko. Zavojček z navodilom glede uporabe 1 K, 5 zavojčkov samo 4 K.

Praščičji redilni in krmilni prašek. Varstveno in dietetično sredstvo za prašiče. Za notranjo rabo, služi za tvorbo mesa in toščice. 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 povzajem.