

KMETOVALEC.



Ilustrovan gospodarski list s prilogo „Vrtnar“.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje **Gustav Pirc**, družbeni tajnik.

„Kmetovalec“ izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stoji s prilogo vred 2 gld., za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 1 gld. na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) zaračunajo se po nastopni ceni: Inserat na celi strani 16 gld., na $\frac{1}{2}$ strani 8 gld., na $\frac{1}{4}$ strani 5 gld. in na $\frac{1}{8}$ strani 3 gld. Pri večih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

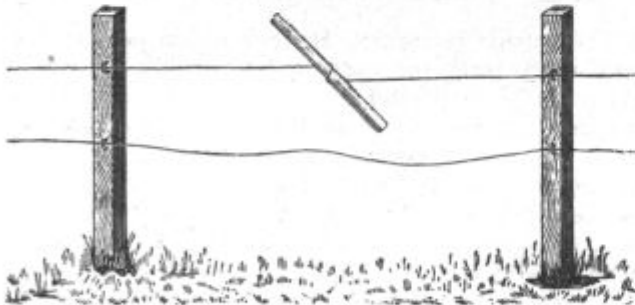
Vsa pisma, naročila in reklamacije pošiljati je c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah števil. 3.

Št. 17. V Ljubljani, 15. septembra 1893. Leto X.

Obseg: Kako se ograjam nategnejo žice, če odnehajo. — Napravljanje vina iz tropin. — Keko rabiti divji kostanj za živino. — Kis iz medu. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Kako se ograjam nategnejo žice, če odnehajo.

Kadar pri ograjah odnehajo žice, treba jih je zopet napeti. Če skobe, s katerimi je žica pritrjena na veje, niso pregloboko zabite, da se žica lahko premika po njih, lahko se na enem konci napne z vzvodom. Drugače pa je, če je nekaj skob pregloboko zabitih. Tedaj pa se žica



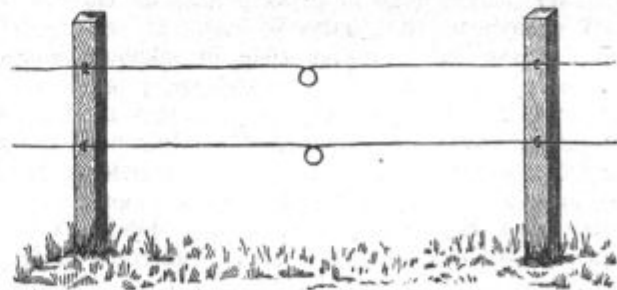
Podoba 41.

napne tako, kakor kažeta podobi 41. in 42. Z nekako 1 m dolgim in 2 do 3 cm močnim okroglim železnim drogom naredo se na žici petlje. Na ta način se žice lahko in hitro napno in se ni treba bati, da bi se petlje zopet podrle.

Napravljanje vina iz tropin.

Razmere našega vinarstva se so zelo izpremenile in ž njimi tudi razmere naših vinščakov. Koder je trtna uš uže opustošila vinograde, tam je dandanes še prav

malo nasadov in seveda ravno tako malo vina. Imamo pa vender še kraje, koder trta prav dobro rodeva, a razmere tudi v takih krajih silijo vinščaka varčno živeti. Minuli so časi, ko je gospodar lahko obdržal za dom sod najboljšega vina; danes mora gledati, da spravi ves svoj pridelek v denar, ako hoče izhajati. Brez opojne pijače pa kmetovalec ne more biti, celo ne vinščak, bodisi ker sam potrebuje krepčila pri težavnem delu, bodisi ker za najnujnejša dela delavcev niti ne dobi, če jim ne da tudi



Podoba 42.

pijače. Za kraje, koder trta ne raste, ni je boljše in cenejše pijače, kakor je sadni mošt. Tudi v vinorodnih krajih more biti sadni mošt izvrstna domača pijača, celo če ga pustimo kipeti na grozdnih tropinah, vsled česar ni prav nič slabši, kakor enako močno pravo vino. Koder pa vinščaki iz enega ali drugega vzroka nimajo sadnega mošta, morajo pa vender skrbeti za ceno domačo pijačo, če prodajo vse pridelano vino. Taka pijača je vino iz grozdnih tropin. Tako vino delajo za dom naši Vipavci, Kraševci, Goričani i. t. d. uže blizu 20 let in prav imajo; začeli so je pa delati tudi Dolenjci in mi si upamo trditi

kar naravnost, da je to le dobro znamenje, ki kaže, da je naš narod začel varčevati.

Namenili smo se spisati članek, kako prirejati vino iz tropin, ker smo dobili v tej zadevi mnogo vprašanj, in mi radi odgovorimo na ta vprašanja, vendar ob enem zavrnamo uže sedaj vsako sumničenje, češ da hočemo učiti vinščake vino „pančati“. Kako delati vino iz tropin, mora ob sedanjih razmerah vedeti vsak vinščak, in če ga dela, ima popolnoma prav. Sleparsko ravna pa tisti, ki prodaja potem to vino kot skozi in skozi naravno. Slabi ljudje porabljajo lahko najboljšo reč za sleparjenje, zato pa dobra reč sama na sebi ni še slaba. Tako je tudi z napravljanjem vina iz tropin ali z „petijotizovanjem“, kakor tudi nazivljejo to ravnanje. Francoski vinščak Petiot je prvi učil vino delati iz tropin, zato se to delo imenuje po njem petijotizovanje. — Toliko za uvod, sedaj pa prestopimo k navodilu, kako petijotizovati.

Prvi pogoj iz tropin narediti dobro, naravnemu vinu popolnoma enako pijačo, so zdrave tropine, t. j. take, ki niso še prav nič cikaste. V to svrhu glejmo, da pridejo tropine kolikor moči malo v dotiko z zrakom. Tropine, ki pridejo veliko z zrakom v dotiko, scikajo se in dajo tudi vinu nekaj surov okus po hlastinah.

Pri sedanjih visokih vinskih cenah tropine v sti skalnici dobro stisnemo, potem jih pa kakor hitro le mogoče porabimo za napravo vina. Predno pišemo o tem, oglejmo si, kaj je vino in kako se razločuje od vina, umetno napravljenega iz tropin.

Naravno vino je pokipel sok (mošt) gozdnih jagod, obstoječ iz vode, alkohola (špirta), kisline, čreslovine ter raznih drugih snovi, ki se nahajajo v vinu v prav majhni množini, a so vendar važne za značaj vina.

V odtisnjenih tropinah nahaja se še vedno razven vode in sladkorja (iz katerega nastane s kipenjem alkohol) še prav mnogo vinskih snovi. Če vzamemo iz tropin te vinske snovi, jim dodenemo potrebno množino sladkorja in vode ter vse to pustimo, da skupaj kipi, potem dobimo pijačo, ki se prav nič ne razlikuje od vina, in ki je ravno tako dobra in zdrava, kakor vino samo. Ta pijača pa ni nič drugega, nego vino, narejeno iz tropin ali, kakor je tudi imenujemo, „petijot“.

Torej kakšen je razloček med pristnim vinom in petijotom? Bistveno ga ni in za pametnega človeka tudi ne. V naravnem vinu, kakor v onem, ki se naredi iz tropin, so vse snovi, razven vode in alkohola (špirta), ene in iste. No, voda pa ostane voda, če pride iz zemlje skozi trne korenine v grozdje in slednjič v mošt, ali pa, če jo človek vlije sam v mošt. Če nalijemo na zrezane in zmečkane rozine (posušene grozdne jagode) vode ter s to zmesjo ravnamo kakor z moštom, moremo dobiti izvrstno vino. Saj se je pripetilo, da je dobilo na vinski razstavi odliko neko desertno vino, o katerem se je pozneje izkazalo, da je bilo narejeno v Galiciji, koder ni pedi vinograda, iz samih rozin in iz vode. Grozdje, iz katerega so bile narejene te rozine, je rastlo morda kje doli na Grškem ali v Mali Aziji; tam so to grozdje posušili, t. j. vodo so mu odvzeli, pri nas je pa gališki žid to vodo nadomestil z deževnico in naredil iz rozin vino. — Isto je tudi s sladkorjem. Menda je zelo vse eno, ali se je sladkor naredil v grozdji ali pa v sladkorni pesi; eno kakor drugo je sladkor, oboje nam je dal Bog in je popolnoma naraven izdelek. — Če torej vzamemo iz vinskih tropin ostale sestavine vinske ter dodenemo vode in sladkorja, dobimo mošt v katerem je natanjčno vse tisto, kar je v naravnem moštu iz grozdja, seveda le v malo drugačem

razmerji. Pri izdelovanju domače pijače je pa glavna reč prijeten okus (tega dajo tropine) in pa moč. Moč je pa od nas zavisna, kajti moč da alkohol, alkohol se pri kipenju naredi iz sladkorja, sladkor pa v petijot damo mi. Več če dodamo sladkorja petijotu, močnejši bo in ker vemo, da dá približno vsak kilogram sladkorja pol kilograma alkohola (špirta), lahko naredimo petijot ravno tako močen, kakor vino, oziroma kakor hočemo. Ker pa za domačo pijačo izhajamo tudi z manjšo močjo, zadostuje nam manj sladkorja, kakor ga je v naravnem moštu.

Vino iz tropin se pa takole dela:

Vzamejo se odtisnene tropine, katere se denejo v primerno kipelno kad. Na tropine se vlije toliko sladkorne vode, kolikor se jim je odvzelo mošta, ali približno na vsakih 100 kg tropin 2 do 4 hl sladkorne vode. Sladkorna voda se naredi, če se v vodi (najbolje v dežnici ali v kaki drugi mehki vodi) razstopi primerna množina sladkorja. Za domačo pijačo zadostuje 10 do 12 kg sladkorja na 100 litrov vode. Sme se vzeti tudi več sladkorja, potem pa bo vino močnejše; veliko manj se ga pa zopet ne sme vzeti, ker je vino potem prenizko in ni trpežno. Voda, ki se nalije na tropine, naj bo 17 do 20° C topla, da se kipenje précej uname in hitro zvrši. Opomnimo, da petijot veliko slabše kipi, kakor mošt, zato je primerna toplina (18° C) v kipelnem prostoru celo potrebna. Med kipenjem v kadi naj so tropine vedno pod vodo, kar se doseže s tem, da se tropine drže pri dnu s preluknjanim pokrovom, katerega obtežimo s snažnim kamenjem. Če je bila v kipelnem prostoru prava toplina, dovolj je, da petijot kipi na tropinah 48 ur ali k večjemu tri dni, vendar je paziti, da ne postane prezagaten.

Če se vidi, da bo vino imelo premalo kisline, doda se na hektoliter mošta 100 do 200 gr vinske kisline, ki se dobi v vsaki lekarni. Kislina se raztopi v vinu ter potem prilije v sod. Ko je v sodu glavno ali burno kipenje končano, pretoči se vino v drugo posodo, koder potem počasi naprej kipi in razvija ogljikovo kislino, ki daje vinu reznost, katera je zlasti pri taki baži vin zelo potrebna.

Kako rabiti divji kostanj za živino.

Žalostna je resnica, da se v našem cesarstvu vsako leto uniči tisoč in tisoč stotov divjega kostanja, namesto da bi se porabil za to ali ono. Čeravno je uže do dobrega dokazano, da je divji kostanj prav dobra živinska klaja, se vendar jeseni še marsikak vrtnar jezi, kako bo ta nadležni sad spravil z vrta. Drugod ga puste ležati po tleh in hodijo po njem, dokler ga ne poteptajo. Ali ni greh zametovati sad, ki se po pravici sme imenovati živinski kruh?

Gospodarji, porabite vsak kostanjček za živino, ker ji je tečna in zdrava piča. Brez posebne priprave, brez stroškov morete to storiti; ovcam ga zmlite (šrotajte), goveji živini, posebno pa molznim kravam, ga napravljajte tako le: Poberite divji kostanj in spravite ga na pod ali na kak drug suh in zračen kraj. Da ne plesni, mora se izprva večkrat premetavati. Plesniv kostanj ni za klajo in je celo škodljiv.

Predno pa začnete kostanj rabiti za klajo, vsujete ga v kadi, katere naj stoje bolj na gorkem, najbolje v hlevu, potem nalijte nanj čiste hladne vode, in namaka naj se tako dolgo v vodi, da se začne napenjati in da se razpreza (razpoka). Takrat je uže vinskokislega duha, in to je znamenje, da je kostanjeva moka uže zavrela;

sedaj pa je tudi čas, da se živini poklada. 4 litri so na dan za eno molzno kravo zadosti v namestito najboljšega žitnega drobu.

Kadar se živina divjega kostanja privadi, je zelo požrešna nanj, in kmalu se boste prepričali, da krave več molzejo in da je mleko dokaj boljše.

Samo po sebi pa se razume, da naj gospodar kedar začne pokladati kostanj, to reč tako napravi, da ga poklada poredoma, to je, da si ga v kadeh tako pripravi, da ena kad za drugo pride na vrsto, če ga ima namreč veliko. Pa kar ga ima, če tudi malo, privošči naj ga živini.

To je najkrajša, najkoristnejša in po skušnjah popolnoma potrjena pot, s pridom porabiti divji kostanj.

Kis iz medu.

Najcenejši izdelek iz medu je kis ali jesih. Iz čistega medu kis delati se ne izplača, ker navadno več stane, kakor kis iz drugih reči. Za kis pa tudi čistega medu ni treba rabiti, ker ima čebelar tvarine dovolj, ki bi mu sicer nič ne vrgla, za kis je pa dobra. Pri izkuhovanju voščin dobimo mnogo vode, ki nam ni za drugo rabo, kakor za kis. Iz voščin namreč medu nikoli tako čisto ne iztisnemo, da bi vsaj v sredi kep, v sredi tropa, vsaj v starejšem stovji ne ostalo nekoliko medu. Kadar se pa kepe, tropi, razdrobe in v lonci vro, takrat se pa uže loči med od voščin, kar nam kaže sladka voda, in za jesih je kmalu zadosti. Kdor pa hoče imeti še boljšega kisa, pridene naj kilogram slabjšega medu. Medena voda se potem postavi k ognju, da zavre, potem pa se pene tako dolgo pobirajo ž nje, dokler se jih kaj dela. Kolikor slajša je voda, toliko hujši bo kis; kdor si pa hoče prihraniti medu, pusti naj le vodo vreti nekoliko dalje ter naj tekočino kuha malo dalj časa; dosegel bo enak namen, le nekoliko manj tvarine bo dobil. Da kis ne bo dišal po medu in vosku, očisti naj se in precedi, kakor je bilo zgoraj rečeno. Da kis vre, treba je toplote, drož in zraka. Kolikor topleje je, kolikor boljše so drože, kolikor bolj se tekočina dotika zraka, toliko hitreje se skisa. Kisa toraj ni treba zabijati v sodu, ampak sod mora ostati odprt. Še bolje pa je, če se tekočina dene kisat v kako posodo, ki ima širje površje, na pr. lonec ali kar si bodi, ki naj se le toliko s kako ruto zakrije, da se preveč ne nasmeti. V kakih 14 dneh je kis gotov, pri večji toploti pa še prej. Da se vrenje pospeši, pridene naj se nekoliko kisa ali klobuka. Kdor nima drugega, namoči naj nekoliko opečene skorje v kisu ter naj jo doda tekočini. Po prvem vrenji naj se pobere nesnaga, če je je kaj stopilo na površje, potem pa naj se še kake 14 dni pusti v ti posodi, dokler se ne naredi klobuk, kateri naj se slednjič odzame, kis precedi ter v sodčke ali steklenice dene in zamaši.

Kdor pa hoče imeti kis iz čistega medu, dela naj takole: Zmesi naj del medu s petnajstimi deli vode, pristavi naj tekočino k ognju ter kuha, kakor je bilo gori rečeno. Za kis je prav dobra ta le zmes. Vzame se nekoliko belega popra, opečene kruhove skorje ali tudi praženega ječmena. Vse to se skup stolče, umesi v dobrem vinskem kisu v testo in posuši. To posušeno testo se mora pa zopet zmleti, kadar se hoče rabiti, ter vreči v vkuhano tekočino. Zadostuje pa tudi samo testo ali drože, kakeršne se rabijo za kruh, vendar pa tak kis ni tako stanoviten. Stanovitniši bo, če se mu prilije 5% spirita. Kdor hoče pri kisu imeti okus vinskega jesiha, vrže naj v tekočino, kadar ne žene več pen, v primeri

na deset litrov malo peščico drobno zrezanih rozin ali cveb in za malo žličico stolčenega vinskega kamna (birse). Če je komu ljubše, zaveže lahko peti del funta cveb ali rozin z vinskim kamnom vred v platneno vrečico in jo obesi v sod s kiscem. Sod se mora vedno zalivati s kiscem, da je poln; zato je treba prihraniti nekoliko steklenic vkuhe. Če človek nima drugega pri rokah, sme sod zaliti tudi s toplo vodo.

Kdor hoče imeti še hujši kis, pretaka naj ga prav počasi skozi treske ali oblanje. Kdor želi dati kisu kak poseben duh, prilije naj mu na vsak liter kaki dve kaplici dotičnega cveta.

Razne reči.

— **Brinjeve jagode**, stolčene in pomešane v svinjsko mast, se tuji jako priporočajo za govejo živino, posebno za pitance. Ob vznožji Pohorja, na južni strani, kjer imajo prav lepo govejo živino, je to zdravilo jako v čisljih.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 152. Tukajšen vinski trgovec je kupil 30 hl vipavskega vina, ki je bilo prav dobro, a sedaj se je zgostilo, izgubilo je okus in **vino se vleče**, to je, vidi se, kakor bi bile v njem beljakove štrene. Ali se da to vino popraviti in kako? (Z. v Z. T.)

Odgovor: Vlačljivost vina je bolezen, katero provzroči neki bacil, ter se pokaže navadno le pri belih in mladih vinih, najraje prvo pomlad ali poletje. Zlasti se ta bolezen rada pokaže v vinih, ki dolgo leže na drožji. Tudi izdelovanje vina iz gnilega grozdja dolže, da je vzrok ti bolezni. — Navadno je tako bolno vino ozdravljivo in upamo, de je ozdravite tudi Vi. Vino pa ozdravite tako le: Vzemite za vsak hektoliter 30 gramov tanina, kojega dobite v lekarni. Tanin namočite kakih 24 ur v posodi z zdravim vinom. Namočeni tanin vlijte v bolno vino, katero potem pridno mešajte več ur ter je slednjič tako pretočite v drugo posodo, da pride zelo z zrakom v dotiko. Vino mešajte tako, da se bo močno penilo. Za pretakanje pa privežite na pipo kako cedilce ali pa preluknjan lij od vrtno škropilnice. Skozi tako pripravo teklo bo vino v mnogih drobnih curkih ter se bo mešalo z zrakom; dobro je tudi posodo pod pipo vrhu tega globoko postaviti, da so curki daljši. Vino bo v pričetku seveda zvešano, a dobilo bo svoj okus zopet nazaj.

Vprašanje 153. Pri nas je **navada, koruzi mesec pred dozoritvijo odvzeti gorenji del stebela** (česa), da koruza bolje in hitreje dozori. Ali je to ravnanje umestno? (A. K. v S.)

Odgovor: Navada, koruzi nad storžem (klasom) odrezati vrh, z namenom, da bi pospešili zoritev, je napačna, ker se ne doseže le nikak uspeh, marveč se pridelku škoduje na kakavosti in na količnosti. Škoda, ki se naredi s takim zorenjem za silo, je tem večja, kolikor prej se vrhi porežejo. Edino dopuščeno sredstvo za kraje, koder bi utegnila slana ovirati zoritev, je, da se storžem razgane in doli zavije vrhno listje. Vsled tega se storži hitreje posuše, zrnje pa se hitreje strdi. Pa tudi to delo se sme zvršiti k večemu 14 dni pred žetvijo.

Vprašanje 154. Ali je dobro **s terom namazati deblo sadnega drevesa**, kojega lubad je ranjena do lesa. Tukaj mi svetujejo to narediti, češ, da je edino sredstvo. (Dr. P. v R.)

Odgovor: Tër nikakor ni dober za mažo ran pri takem drevju, ki ima mehke les, kakor ga ima sadno drevje. Maža ima namen rano zapreti pred zrakom, to se pa veliko bolje

doseže z mnogimi drugimi sredstvi, ki ne škodujejo lesu. Če rana ni posebno velika, priporočamo Vam cepilno smolo. Za večje rane je najboljša mazilo iz 1 dela ilovice, 1 dela kravjaka, $\frac{1}{2}$ dela lesnega pepela in nekaj peska ter telečje dlake. Ter zato škoduje lesu, ker v njem nahajajoči se kreozot zamori lesne celice tako daleč, kolikor daleč se tēr, oziroma kreozot zajē.

Vprašanje 155. Delavec iz Hrvaškega zanesel mi je v hišo stenice, katere se ne dajo pregnati. **S čim bi uspešno zatrl stenice?** (W. v D. na Štajarskem.)

Odgovor: Najboljše sredstvo je pridna roka in snaga. Prof. Erjavec piše v svoji knjigi „Naše škodljive živali“ o zatiranju stenic tako le: „Doutmno je, da je človek od nekdaj poskušal vse mogoče, da bi se rešil te ostudne glote. Ali večini teh hvaljenih „gotovih“ pripomočkov ne gre dati veliko vere. Eden priporoča fižolovo perje, drugi orehovo, tretji zopet obeljene vrbove šibe, in če bi bilo verjeti četrtemu, ni ga boljšega pomočka, nego so obrezki od konjskega kopita, na vodi kuhani. Peti zopet zagotavlja nas, da je vse poskušal, a nič se mu ni sponeslo; zdaj pa vé za gotovo sredstvo, ki pomaga, „kakor bi odrezal.“ In to je olje, v katerem se je kuhal kak bakren denar (krajcar ali sold) tako dolgo, da je olje temno zeleno. Profesor Leunis pa živo priporoča to sredstvo: Na drobno razreži 6 lotov presnih (frišnih) vršičkov smrdečega brina (*Juniperus Sabina*) in nalij nanje bokal žganja in dva bokala vode ter jih postavi nekoliko dni na sonce ali na kak topel kraj, potem precedi in tej tekočini primešaj en lot bele mišice (arzenika) in tri lote živosrebnega sublimata. S to tekočino namaži dobro vsa steničja skrivališča, in sicer na pomlad, predno so stare stenice zalegle jajca. Dobro je tudi, ako ob enem zidove dobro odrgneš in z nova pobeliš. — Ta pomoček bi utegnil v resnici dober biti, ali še bolje in hitreje ti pomaga petrolej (kamenolje ali rudninsko olje), kateri je zdaj povsod pri roki. Luknje in poke razkopaj, namaži jih dobro dvakrat ali trikrat s petrolejem in potem jih zamaži. Najgotoveje ti pa zatre stenico v stanovanju pridna roka, zlasti ako jo v tem delu podpira dobro oko. Stenica, katero si zmastil s svojo roko, te gotovo ne bode več nadlegovala. Posteljo imej čisto, posteljišče večkrat pregledaj, in ako zapaziš steničine sledove, nesi jo na jasno (na prosto), razderi jo in očisti do dobra, zlasti po pokah in skladih. Če mrčes sedi tako globoko, da mu ne moreš do živga, popari ga z vrelo vodo in potem namaži posteljišče po vseh kotih še s petrolejem. Tako delaj vsak mesec, počenši od marta do oktobra, gotovo ti bode pomagano. Iz vsega pa, kar smo o stenici povedali, je razvidno, da so železna posteljišča najboljša. Potnik pa naj nosi seboj perzijski prah, ki odganja tudi stenice. Ako pa tega prahu nimaš pri roki, in si prišel v posteljo, katero imaš na sumnji zaradi stenic, ali si morebiti celo zasledil ta mrčes, ne ugašaj sveče, temveč ostavi jo, naj gori vso noč. Kakor vsem nočnim hudodelcem je tudi stenici luč zoperna.“

Vprašanje 156. Pošljem Vam uzorec laškega vina, ki je bilo plačano po 20 gld. hektoliter. Dasi je prodajalec vino zelo hvalil, zdi se mi da je malo natornega v njem. Izvolite o tem vinu povedati svoje mnenje. (H. M. na Sv. G.)

Odgovor: Kolikor moremo soditi po uzorci, je vino pristno in le nekoliko alkoholizovano, kakor so vsa laška vina, ker drugače ne prestanejo prevažanja in se rada pokvarijo. Reči moramo, da smo do sedaj še malo tako dobrih laških vin poskusili, kakor je to. Vino je dobrega okusa in ima vrhu tega fin bukēt. Da pa vino Vam, oziroma Vašim pivcem ne ugaja, se pa ne čudimo, ker laških vin niste vajeni ter jih sodite iz stališča kranjskega okusa. Za naš okus so lahka, rezka in kislikasta vina, kakor na pr. dolenc, in kdor je ljubitelj takih vin, temu laška vina ne bodo nikdar ugajala. To je tudi sreča za Vas in mi smo v tem listu dostikrat povdarjali, da Dolencem laško vino ne bo škodilo,

ker ga nihče ne bo pil, in izkušnja kaže, da imamo prav, kajti laški vinotoči so uže skoraj popolnoma izginili v naši deželi. Le pijte brez skrbi napominjano vino, ni umetno narajeno, kajti na Laškem je toliko cenega vina, da so veseli, če ga sploh spravijo v denar in se jim niti ne izplača delati umetna vina.

Vprašanje 157. Ali bi se ne dala **Tomasova žindra uspešno mešati z lesnim pepelom** mesto s kajnitom. V kakšnem vrednostnem razmerju sta kajnit in lesni pepel? (A. P. G. v G.)

Odgovor: Gotovo se mesto kajnita lahko rabi lesni pepel, ker sta oba kalijevi gnojili. Lesnega pepela vzame se mesto kajnita še enkrat toliko, kolikor zadnjega.

Vprašanje 158. Imam več solnčnic, in ker sem bral v „Kmetovalci“, da rabi steblo za predivo, seme pa za olje, rad bi vedel, **kje spečam solnčnice**, ker tu pri nas jih ne morem prodati. (J. K. v R.)

Odgovor: V „Kmetovalci“ nismo nikdar pisali, da je steblovje od solnčnic dobro za izdelovanje prediva, pač pa je g. prof. Hostnik pisal v našem listu ravno nasprotno, da je to le neumna pravljica, na kateri ni prav nič resnice. Iz semena se dela res dobro olje, a kdo skupuje tako seme, nam pa ni znano.

Vprašanje 159. Je li **slivovec boljši, če se s češpljami vred kuhajo strte češpljeve koščice** ali ne? Nekateri to priporočajo, pri nas pa trdijo, da dobi žganje slabši okus. Jaz sem v zadnji ljubljanski razstavi razstavil slivovec, ki je bil s koščicami vred kuhan, ter sem bil odlikovan. Je li kakšen pripomoček, da bi se koščice pri kuhanju ne prijemale kotla? (A. U. v Št. V.)

Odgovor: Povprašali smo na več mestih, ali naj se strte koščice kuhajo skupaj s češpljami ali ne, pa nikjer nismo dobili določenega odgovora. V nemških strokovnih knjigah se to ne omenja. Ne bomo tajili, da koščice morejo dati slivovcu dober okus po mandelnih, a le do gotove mere, preveč gotovo škoduje. To mero mora eventualno določiti le praksa. Odločno napačno bi pa bilo, če bi kdo trdil, da ima sirmijski slivovec zaradi koščic dober okus in dobro ime. Sirmijski slivovec je zato dober, ker porabijo zauj dobro zrele češplje in, kar je poglavitno, ker puste drozgo dolgo ležati, celo leto in več. Da se pri tem ležanju razvijajo razne snovi (etri i. t. d.), ki pridejo potem v žganje ter mu dajo dober okus, tega ne more nihče oporekati, in zato je tako ležanje le priporočljivo. Sicer smo se pa obrnili radi tega vprašanja na merodajno mesto in bodemo svoječasno objavili odgovor. — Samo ob sebi je pa umevno, da dobi žganje slab okus, če se drozga v kotlu prismodi, posebno če se koščice žgo. Temu se odpomore z mešalno napravo v kotlu (s kuhlalnico), ali pa, če je kotel dvojen, vmes pa voda, ali če se žganje kuha s parom.

Vprašanje 160. Kako se **prežene iz travnikov preslica** (*Ackerschachtelhalm*)? (V. R. v Sv. T.)

Odgovor: Preslica je zelo nadležna in škodljiv plevel, ki se prežene le z vstrajnim trudom. Ker preslica raste le na vlažnih tleh, je prvi pogoj odpeljavanje vode, na njivah pa vrhu tega globoko obdelovanje. Posamezne rastline se zatro, če se porujejo s koreninami; nadaljno razširjanje pa se prepreči, če se rastline odrezujejo predno dozori na njih tros.

Gospodarske novice.

* † **Veleč. gosp. Adolf Harmel**, dekan v Komnu na Goriškem ter dolgoleten član naše družbe, je umrl dne 2. septembra t. l. Naj v miru počiva blagi pokojnik!

* **Oddaja plemenskih bikov muricodolske pasme.** Kakor nam poroča vis. deželni odbor, oddajal bo 11. oktobra

t. l. plemene bike muricodolske pasme. Občine, ki žele teh bikov, zglase naj se nemudno pri vis. deželnem odboru v Ljubljani.

* **Premovanje govodi** bo letos na Kranjskem: v Kostanjevici, v Dobrepolji in v Starem Trgu pri Loži Program teh premovanj priobčujemo v današnji številki med uradnimi vestmi.

* **Razmere gorenjskih kmetov okolo leta 1500.**, katere je tako izborno popisal gospod profesor A. Kaspret, vzbudile so povsod toliko zanimanja, da smo sklenili to razpravo (objavljeno v letošnjem „Kmetovalci“ štev. 9.—15.), ponatisniti v posebno knjižico. Ta knjižica je ravnokar izšla in se dobiva pri c. kr. kmetijski družbi kranjski po 10 kr. po pošti, po 12 kr.

* **V. konjska dirka v Št. Jarneji.** Ta dirka se je vršila 11. t. m. po znanem vspredu ob veliki udeležbi. Dirka je vsega skupaj nad 50 konj. O dirki sami in o njenih uspehih pišemo prihodnjič, danes objavimo le imena odlikovanih konjerejev.

V I. oddelku, t. j. pri dirki tri- in štiriletnih žrebcev in kobil (daljava 1600 metrov), je na cilj prišel prvi Janez Dular iz Maharovca v 4 min. 11 sek. (darilo 200 kron), drugi Janez Hrovat iz Št. Jarneja v 4 min. 22 sek. (darilo 100 kron), tretji Josip Globelnik iz Stare Vasi v 4 min. 25 sek. (darilo 50 kron).

V II. oddelku, t. j. pri dirki starejših kranjskih žrebcev in kobil (daljava 2400 metrov), je prišel prvi na cilj Josip Grahut iz Gorenje Vasi v 6 min. 25⁴/₁₀ sek. (darilo 100 kron), drugi Josip Rus iz Mirne Peči v 6 min. 30⁸/₁₀ sek. (darilo 50 kron), tretji Martin Rangus iz Sela v 6 min. 50⁴/₁₀ sek. (darilo 25 kron).

V III. oddelku, t. j. pri dirki konj brez razločka (daljava 2400 metrov), je prišel prvi na cilj Anton Šmid iz Mirne v 5 min. 58²/₁₀ sek. (darilo 100 kron), drugi Anton pl. Fettich-Frankheim iz Št. Jarneja v 6 min. 6²/₁₀ sek. (darilo 50 kron), tretji Anton Majzelj iz Št. Jarneja v 6 min. 7⁴/₁₀ sek. (darilo 25 kron), četrti Jan. Vertačič iz Pristave v 6 min. 54⁸/₁₀ sek. (darilo 25 kron).

V IV. oddelku, t. j. gosposka dirka s parom konj (daljava 2400 metrov), je prišel na cilj prvi Josip Rus iz Mirne Peči v 6 min. 45 sek. (darilo srebrna kasetta, vredna 100 kron).

* **Premovanje konj za l. 1893.** se je zvršilo ta mesec. V nastopnih vrstah priobčujemo imena odlikovancev.

Na premovanji z deželnimi darili v Bohinjski Bistrici 2. septembra so dobili premije: Prvo darilo v znesku 30 gld. Jože Jeklar iz Koprivnika, drugo darilo Martin Rozman iz Bitnje, potem Janez Stare iz Češnice, vsak po 15 gld. Nadalje Jakob Arh iz Bistrice, Anton Arh iz Savice, Janez Arh iz Stare Fužine in Matija Zagar tudi od tam vsak po 10 gld.

Na premovanji v Lescah 4. septembra so dobili premije: a) za kobile z žrebetom, posestniki: Janez Cobelj iz Zgoše 35 gld., France Kozelj iz Smokuča 20 gld., Janez Gogala iz Hraš, Janez Avsenek iz Zgoše in Tomaž Prešern iz Lesec po 15 gld., Janez Šarl iz Kaplenka in France Dornik iz Podhoma vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Josip Resman v Brega 25 gld., Jakob Baloh iz Smokuča 20 gld., Janez Mihelič iz Noš 15 gld., Josip Šarl iz Polč in Josip Preželj iz Polja vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Josip Gogala iz Nove Vasi in Jakob Pristav iz Vrbe po 10 gld., Janez Marovt iz Radovne, Josip Polovšnik iz Slatine in Janez Breč iz Nove Vasi vsak srebrno svetinjo.

Na premovanji v Kranji 5. septembra so dobili premije: a) za kobile z žrebetom posestniki: Janez Vehovec iz Voklega 35 gld., Miha Prešerin od sv. Ambroža 20 gld., France Dolžan iz Golnika, Jakob Golob iz Stražiša in Janez

Grašič iz Golnika vsak 15 gld.; Jernej Markelje iz Strohinja in Matevž Grošelj iz Poljan vsak srebrno svetinjo; b) za mlade breje kobile posestniki: Janez Dolencec iz Stražiša 25 gld., Andrej Kočevar iz Zapog 20 gld., Anton Tiringar iz Stražiša 15 gld., France Strupi in France Brešar oba iz Čirčič vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Janez Strupi iz Čirčič in Josip Primožič od Sv. Križa vsak po 10 gld., Jernej Polajnar iz Spodnje Kokre, Josip Križnar iz Stražiša in Janez Kepič iz Podrečja vsak srebrno svetinjo.

Na premovanji v Kamniku 6. septembra so dobili premije sledeči posestniki: a) za kobile z žrebeti: Matevž Mušič iz Trzina 35 gld., Alojzij Kralj iz Loke 20 gld., Matija Jež iz Bukovice, Anton Plahuta iz Lahovič, Miha Zmrzlikar iz Kosez, vsak 15 gld., Franc Grad iz Beričevega in Primož Keržič iz Mengša po 1 srebrno svetinjo; b) za mlade breje kobile: Franjo Špruk iz Tunjic 25 gld., Dijonizij Cajhen iz Depale Vasi 20 gld., Jakob Skok iz Pristave 15 gld., Franc Kecelj iz Depale Vasi in Andrej Mejač iz Kaple Vasi po 1 srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice: Franc Koušek iz Trojane in Mihael Zmrzlikar iz Kosez, vsak po 10 gld., baron Leopold Lichtenberg iz Jabelj (ni sprejel družega denarnega darila ter je dobil prvo svetinjo in diplomu), Janez Urh iz Vopovelj in Janez Ogrinec iz Domžal po eno srebrno svetinjo.

Na premovanji v Ribnici 7. septembra so dobili premije: a) za kobile z žrebetom posestniki: Anton Eppich iz Male Gore, Matija Kreiner iz Sela in Janez Rigler iz Prapreč po 15 gld.; b) za mlade, ubrejene kobile posestniki: Matija Perz iz Skalovja 20 gld. in Rudolf Mrhar iz Prigorice 15 gld.; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Janez Fajdiga iz Soderšice in Janez Levstek iz Bukovice po 10 gld., Bernard Kovačič iz Soderšice, Josip Šteh iz Male Vasi in Josip Kreiner iz Kočevja vsak srebrno svetinjo.

Na premovanji na Vrhniki 9. septembra so dobili premije: a) za kobile z žrebetom posestniki: Janez Artač iz Notranjih Goric 35 gld., Marija Novak iz Podsmreke 20 gld., Franc Remžkar iz Loga 15 gld., Anton Rotar iz Podsmreke 15 gld., Jože Dolinar iz Rozor 15 gld., grof Leo Auersperg iz Iga, Franc Novak iz Plešivce in Josip Dolinar iz Kozarij vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Gabrijel Jelovšek iz Vrhnike 25 gld., Franc Majdič iz Logateca 20 gld., Josip Kušar iz Kozarij 15 gld., Franc Gregurka iz Sinje Gorice in Josip Bernard iz Ljubljane vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Pavel Petkovšek iz Vrhnike 10 gld., Martin Pirč iz Matene 10 gld., Jarnej Per iz Sapa, Štefan Furlan iz Mirk in Janez Jeraj iz Sinje Gorice, vsak srebrno svetinjo.

Na premovanji v Št. Jarneji 11. septembra so dobili premije: a) za kobile z žrebetom posestniki: Matija Venè iz Bučke 35 gld., Janez Strojnj iz Ostroga 20 gld., Matija Kerin iz Podloga 15 gld., Jože Štukelj iz Zaboršta 15 gld., Martin Colarič iz Slinovce 15 gld., Janez Vertačič iz Pristavice in Ignacij Rangus iz Čadrežev vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Josip Hrovat iz Zgoranje Brezovice 25 gld., Martin Repsel iz Št. Jakoba 20 gld., Franc Gregorič iz Rakovnika 15 gld., Janez Vertačič iz Pristavice 15 gld., Franc Tratnik iz Št. Jarneja 15 gld., Josip Globevnik iz Stare Vasi, Janez Hrovat iz Št. Jarneja in Fran Činkole iz Dobrovske Vasi, vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Ignacij Wutscher iz Brezovice 15 gld., A. Terček iz Kostanjevice 10 gld., Franc Borse iz Maharovca 10 gld., Franc Fabijan iz Dol. Gradišča 10 gld., Franc Kerhin iz Dob 10 gld., Janez Strojnj iz Ostroga 10 gld., Franc Jordan iz Malene, baronica Borsch iz Pleterjev, Anton Stravs iz Kostanjevice in Anton Barborič iz Čadrežev, vsak srebrno svetinjo.

Na premovanji v Trebnjem 12. septembra so dobili premije: a) za kobile z žrebetom posestniki: Josipina Hrihar iz Velikega Gabra 35 gld., Josip Šušteršič iz Toplice 20 gld., Julij Treo iz Male Vasi 15 gld., Anton Planinšek iz Mirne 15 gld., Anton Bizjak iz Škoveca 15 gld., Anton Žgur iz Bele Cerke 15 gld., Janez Ferlič iz Novega Mesta in Franc Bevc iz Loke vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Jakob Košak iz Družinske Vasi 25 gld., Josip Rus iz Mirne Peči 20 gld., Simon Pristov iz Št. Vida 15 gld., Marija Gressel iz Trebnjega in Marija Petan iz Podboršta vsaka srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Josip Šušteršič iz Toplice 10 gld., Vincencij Slivnik iz Št. Vida 10 gld., Josip Žagar iz Brezja, Julij Treo iz Male Vasi in Alojzij Šušteršič iz Šmartna pri Litiji vsak srebrno svetinjo.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Program o delitvi premij za govejo živino,

katere bodo

v **Kostanjevici**, v četrtek 12. oktobra, v **Dobropolji pri Vel. Laščah** v soboto 14. oktobra in v **Starem Trgu pri Loži** v ponedeljek 16. oktobra t. l.

Visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo in slavni deželni odbor kranjski sta na predlog c. kr. kmetijske družbe kranjske blagovolila dovoliti, da se napravijo delitve premij za govejo živino, in sicer v Kostanjevici 12. oktobra za okrajno glavarstvo Krško, v Dobropolji 14. oktobra za okrajno glavarstvo Kočevje in v Starem Trgu pri Loži 16. oktobra za okrajno glavarstvo Logatec, ter sta dovolila v ta namen potrebni denar.

Namen razstavi in delitvi premij je:

- a) da se živinorejci teh okrajev s primerjanjem goved izpodbudijo za napredek v živinoreji in se o njej pouče,
- b) da se vidi uspeh, ki se je zlasti z deželno in državno podporo dosihdob dosegel pri reji naše domače goveje živine.
 - 1.) Pravice do premij imajo vsi živinorejci dotičnega okrajnega glavarstva.
 - 2.) Do 9. ure dopoldne mora vsa živina biti na mestu razstave, in sicer posebe junci, posebe telice in posebe krave privezane za ograjo. Vsak lastnik mora sam skrbeti, da ima njegova živina hlapca ali deklo, ki jej streže.
 - 3.) Živina, katera hoče postati deležna premije, mora najmanj uže pol leta biti lastnina tistega gospodarja, ki jo razstavi. To mora razstavnik dokazati s spričalom svojega županstva.
 - 4.) Možje, kateri bodo sodili o premovanji živine, izbero se po dotičnem predpismu c. kr. ministerstva za kmetijstvo in se morajo ravnati po predpisih, za to določenih.
 - 5.) Kdor je premijo dobil, mora se s posebnim pismom zavzeti, da bode izpolnil vse, kar veleva imenovani ministerstvi predpisnik, ter da bode obdarovano govedo najmanj eno leto obdržal za plemo.
 - 6.) V razstavo se pripuščajo:
 - junci (biki), ki so $\frac{1}{2}$ do 3 leta stari,
 - breje telice, ki so najmanj 2 leti stare,
 - molzne krave, ki so imele eno, dve, tri, štiri ali k večjemu 5 let.
 Govedo sme biti izvirnega marijedvorskega, muriškega, beljansko-pincgavskega plemena in pa domača živina, mešana z zgoraj imenovanimi 3 rodovi ali pa tudi z drugimi plemenitimi rodovi, ali pa tudi čisto domača živina.
 - 7.) Za lepo živino so določene za vsak okraj naslednje premije:

I. za biko 5 premij, in sicer ena za 25, ena za 20 in tri po 10 gold.

II. za krave 4 premije, in sicer ena za 20 in tri po 10 gold.

III. za breje telice 5 premij, in sicer ena za 20 in štiri po 10 gold.

Posestnikom, ki bodo pripeljali k premovanju v vseh oddelkih najlepšo goved, sme presojevalni odbor prisoditi vrhu gorenjih premij tudi priznansko diplomo za umno živinorejo in v posebnem slučaju izvenredno posebno premijo.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 15. septembra 1893.

Ivan Murnik s. r.,
predsednik.

Gustav Pirc s. r.,
tajnik.

Št. 16714.

R a z g l a s.

Na pomlad leta 1894. se bodo iz državnih trtnic v Dolenji Avstriji, na Štajarskem, Kranjskem in Primorskem oddajale te le ameriške trte (kolikor jih boče v zalogi) prosilcem iz krajev, katere je okužila trtna uš, in sicer:

- a) za tisoč reznikov riparije souvage in selectione, solonis, rustris in jorkmadejre tri goldinarje,
- b) riparia potalis, pailleres, perrier in jaquez po 6 goldinarjev,
- c) ukoreninjene trte brez izjeme tisoč po deset goldinarjev,

Brezplačno se pa zamorejo trte izjemno le tedaj oddati, če bi se nameraval iz kakega občinskega ali družbenega zaklada napraviti trtni matičnjak, ki bi obstal vsaj 10 let.

To se daje po ukazu visoke c. kr. deželne vlade z dne 10. avgusta 1893. števil. 10853 s tem dodatkom na splošno znanje, da se morajo prošnje za prepustitev trt vložiti pri dotičnem okrajnem glavarstvu pismeno brez koleka ali pa ustmeno vsaj

do 1. oktobra 1893. l.

C. kr. okrajno glavarstvo v Krškem,
dne 20. avgusta 1892.

Listnica uredništva.

I. I. v R. Odgovor na vprašanje glede sušilnic dobite v posebnem članku današnjega „Vrtnarja“.

A. K. v S. Da na dotičnem prostoru Vašega vinograda trje slabo uspeva, more biti več vzrokov, na pr. velika vlaga v spodnji plasti, slaba gnojitev i. t. d.; da bi Vam pa povedali pravi vzrok, morali bi vinograd videti in vse razmere poznati. — Vi vprašate za svet, kaj Vam je početi, da Vaše češpljevo drevje ne bo usihalo. Prav radi Vam bomo svetovali, a najprvo nam morate sporočiti, za kaj Vam usiha češpljevo drevje. — Prejeli smo od Vas le eno pismo.

T. P. v B. Slovenskih knjig, ki bi obravnavale izdelovanje žganja iz žita, krompirja i. t. d. nimamo, pač pa je cela vrsta nemških takih knjig. Branje take knjige Vam ne bo prav nič hasnilo, ker je kuhanje krompirja i. dr. takih reči za žganje reč fabriškega podjetja, ki zahteva strokovnih ved in mnogo denarja. Sicer pa ob naših kranjskih razmerah na to niti misliti ni, kajti tam, koder kuhajo žganje iz krompirja, plačujejo 100 kg krompirja k večjemu po 1 gld. in vender komaj izhajajo. Da bi v deželah, koder imajo take tvornice (fabrike); prodajali krompir po naših cenah, precej opuste vse. Tudi žganje kuhati iz žita naše razmere ne dopuščajo.

J. D. F. v S. Glede potov pridete do svoje pravice, če tožite zaradi motenja posesti.

A. B. v D. Maže za sode, s katero se naredi, da žganje v njih ne dobi barve od lesa, ne poznamo.