

# PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Dominko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.  
Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

---

Štev. 18. V Gorici, dne 30. septembra 1910. Tečaj VI.

---

**Obseg:** 1. Kako se ima napravljati vino o letošnji trgatvi; 2. Akcija za izvoz vin v prekmorske dežele; 3. Gospodinjna šola v Tomaju na Krasu; 4. Gospodarske drobtinice; 5. Poročila; 6. Zakupni razglas.

---

## Kako se ima napravljati vino o letošnji trgatvi.

Ves čas od pomladi pa do danes je bilo za trte tako neugodno vreme, da je pokvarilo letošnjo trgatev in sicer ne le v naših krajih, ampak večinoma v vseh evropskih vinorodnih krajih. Trte je močno napadala peronospora, oidium, kozavost, grozdni molj, gnitje grozdja i. t. d., a vsemu temu se je pridružilo še pogosto deževje in v nekaterih krajih še toča, kar je provzročilo, da je še ono malo grozdja, kar so ga trte zarodile, deloma pokvarjeno, plesnivo in slabo zori, zato pa ne bo vino mnogo vredno, pa tudi ne stanovitno. Le v nekaterih legah, v katerih so bolezni trtam manj škodovale ali le v malokaterih vinogradih, ki so se pravočasno in večkrat poškopili in požveplali, bo morda kaj popolnoma zrelega grozdja.

Povsod tam, kjer ni grozdje popolnoma dozorelo, bo treba poseči po primernih sredstvih, ki služijo zaboljšanje moštov v takih slabih vinskih letinah, kakršna je letošnja. Tudi vinski zakon iz leta 1907 devoljuje, da se smejo mošči z gotovimi sredstvi zboljšati, zato hočemo način zboljšanja na kratko opisati in priporočamo našim vinogradnikom, naj svoje mošte primerno zboljšajo.

1. Iz nezrelega grozdja se dobi mošt, ki vsebuje le malo sladkorja, zato pa se dobi iz njega le šibko vino, katero se pogostoma že pozimi pokvari. Tako vino se toraj ne da ohraniti dalj časa. Da se pa napravi iz takega mošta stanovitno vino, dodati se mora moštu toliko pesnega ali pa trsnega sladkorja, da se spravi mošt na toliko odstotkov sladkorja, kolikor

jih ima mošt o dobri vinski letini. Če se pa hoče dodajati moštu sladkor, dognati se mora najpoprej, koliko odstotkov sladkorja ima mošt sam na sebi. Odstotki sladkorja v moštu se določujejo s pomočjo takozvane „klosterneuburške ali Babo-ve moštne tehtnice“. (Vidi podoba 1.) Ta priprava obstoji iz steklene valjaste, na obeh koncih zaprte cevi. Na gornjem koncu se ta cev zožuje v tenko cevko, v kateri notrini se nahaja lestvica ali skala, t. j. razdeljena papirna proga. Ta priprava, spuščena v mošt, nam pokaže, koliko odstotkov ali kilogramov sladkorja se nahaja v enem hektolitru mošta. Čim globokejše se priprava ali ta gostomer v moštu potopi, tem manj sladkorja ima mošt, in obratno. Stopinje ali odstotki se čitajo na lestvici od zgoraj navzdol t. j. na gornjem koncu lestvice so nižje, na spodnjem pa vedno više in više številke. Navadno se začenja lestvica od zgoraj s številko 4 in končuje od spodaj s številko 30. Med gornjo in spodnjo številko so pri nekaterih moštih tehtnicah le parne številke na pr. 4, 6, 8 i. t. d., neparni odstotki pa so zaznamovani z debelejšo, a polodstotki z vmesno krajšo in tanjšo črtico.



Podoba 1.

Da se laže vidi, do kam se je potopila moštna tehtnica v mošt, nalije se mošt v steklen valj. Ta valj se napolni z moštom skoraj do vrha in sicer tako, da se dvigne mošt, ko se spusti vanj moštna tehtnica, do gornjega roba valja. Valj mora biti tako širok in globok, da se tehtnica ne dotakne ne stranic ne tal, ko se spusti v mošt.\*) Kdor valja nima, naj dene mošt v kak steklen važ ali kakšno drugo stekleno posodo, katera pa morata biti še enkrat tako globoka, kakor je tehtnica dolga. Ko se hoče moštno tehtnico spustiti v mošt, naj se prime za gornji konec s palcem in kazalcem tako, da bo stala navpično navzdol, vtakne polagoma v mošt in spusti šele tedaj iz roke, ko

\*) Klosterneuburške ali Babove moštne tehtnice in k tem spadajoči stekleni valj se dobe za primerno ceno pri optikarjih in pri mnogih urarjih. Na vsak način pa se ima zahtevati izrecno klosterneuburško ali Babovo moštno tehtnico, sicer je lahko mogoče, da se kupi namesto te katera druga n. pr. Öchsle-jeva, katera ne kaže odstotkov sladkorja, ampak gostoto ali specifično težino mošta.

se čuti, da v moštu plava. Nato naj se jo potegne zopet iz mošta, da se odstranijo z vrha mošta mehurci ali nesnaga, ki bi slučajno plavala po moštu in se na njo sprejela. Tehnica pokaže natančno, če ima mošt toplino  $17.5^{\circ}$  C ali  $14^{\circ}$  R. To toplino pa ima mošt lahko, če je spravljen v primerni vrelni kleti. Poskrbi naj se toraj, da bo imel mošt, ki se ima preiskati na sladkor, vsaj približno prejnavedeno toplino. Natančne moštne tehnice imajo v notrini toplomer. Če pa mošt nima prejnavedene temperature, tudi tehnica ne pokaže natančno, sicer se pa dobi lahko vzlic temu prava množina odstotkov, ako se za vsaki 2 stopinji toplote, ki jo pokaže toplomer nad  $17.5$  ali  $14^{\circ}$  R, prišteje eno desetinko odstotka k odstotkom, ki jih je pokazala tehnica, a za vsaki 2 stopinji toplote, ki jo pokaže toplomer pod  $17.5^{\circ}$  C ali  $14^{\circ}$  R, odbije ali odšteje eno desetinko odstotka.

Ko se hoče določiti, koliko sladkorja se nahaja v moštu, je treba, da se najprej vse grozdje ene vrste zmasti, ves dobljen mošt skupaj zlije in premeša ter šele nato vzame vzorec za preiskovanje. Ker pa mora biti mošt, v katerem se določuje sladkor, čist, ker bi sicer moštna tehnica ne kazala resničnih odstotkov, zato naj se mošt najpoprej precedi skozi gosto sito ali pa skozi kako cunjjo, da se odpravijo iz njega tropine in druga nesnaga.

Ko se je sladkor v moštu določil, naj se moštna tehnica z vodo oplakne in z ruto na rahlo obriše.

V dobrih letinah imajo naši mošti iz belega grozdja približno 18—19, oni iz črnega pa 16—17 odst. sladkorja; mošti iz dobro zrelega grozdja ali iz zgodaj zorečih vrst, kakor oni belega in višnjevega burgundca, traminca, rizlinga, karmeneta itd., imajo pa celo 20 in še več odstotkov. V slabih letinah, kakršna je letošnja, ima mošt 10 in še celo manj odstotkov, sicer pa je mogoče, da bodo imeli posamezni mošti tudi mnogo več. Denimo, da bi imel kak mošt, dobljen iz črnega grozdja, 12 odst. sladkorja, potem bi se moralo dodati na vsak hektoliter mošta 4 kg sladkorja, če se hoče, da bo imel toliko sladkorja, kakor ga ima v dobrih letinah ali mošt iz dobro zrelega grozdja. Ako ima mošt 13 odst., dodati je treba samo 3, če ima 14 odst. samo 2 kg sladkorja na vsak hektoliter itd. Več kakor 4 ali kvečem  $4\frac{1}{2}$  kg sladkorja na vsak hektoliter dodati, ni priporočljivo, kajti če je o trgatvi mrzlo, večja mno-

žina dodanega sladkorja ne povre popolnoma. Vsakrat, ko se hoče sladkor moštu dodati, naj se najpoprej dožene, koliko sladkorja ima sam na sebi, sicer se lahko pogrēši, posebno pa če se doda preveč. Sladkor se da pa določiti v moštu z moštno tehtnico le tedaj, če mošt še ni začel vreti, zato naj se mošt takoj, ko se je napravil, preišče na sladkor.

Ko se je vse enako grozdje zmastilo, naj se dobljeni mošt zmeri, da se bo vedelo, koliko kilogramov sladkorja se ima dodati. Da se prihrani prelivanje mošta, naj se dene mošt v cementirane sode ali zamerjene kadi. Moštu, ki se je dobil iz naravnost sprešanega grozdja in se ima naliti v sode, naj se doda sladkor prej, nego se mošt nalije v sode, ako pa vre mošt na tropinah, naj se doda sladkor rajši kasneje t. j. šele potem, ko se je mošt izprešal in nalil v sode, \*) ali pa prej, nego se mošt zlije na tropine. Samo ob sebi se razume, da se mora, če se zlije večja množina mošta v eno posodo, dodajati sladkor v manjših množinah, pa po večkrat, kajti drugače se z moštom ne zmeša enakomerno.

Da se bo vedelo, koliko sladkorja se ima nabaviti, je dobro, če se dan pred trgatvijo iz vinograda, v katerem se bo trgalo, vzame par kilogramov grozdja in sicer nekoliko takega, ki raste na solnčni in nekoliko takega, ki raste na senčni strani trte ali med listjem. To grozdje naj se zmasti, z rokami otisne, mošt precedi in nato preišče, koliko sladkorja ima. Dobro je sploh, če se grozdje večkrat pred trgatvijo preišče na sladkor, kajti lahko je mogoče, da postaja grozdje od dne do dne slajše. V takem slučaju je najboljše, da se pusti grozdje če le mogoče, še nadalje na trtah, kajti če se s trgatvijo počaka, se prihrani lahko precej sladkorja, ki bi se moral drugače moštu dodati. Najlaže in najprej se sladkor v moštu raztopi, ako se razbije na manjše kosce, dene v kakšno vrečo, katera se nato zgoraj zaveže in obesi v mošt tako, kakor se obeša modra galica, ko se hoče napraviti galična raztopina za škropljenje trt. Hitrejše se pa raztopi sladkor, ako se dene na kosce razbit v kak snažen jerbas in obesi na kak drog ter potopi tako v mošt, da mošt sladkor v jerbasu pokrije. Če se jerbas parkrat zaziblje, raztopi se sladkor še hitrejše. Med to-

\*) Računa se lahko, da se dobi iz enega kvintala črnega grozdja kakih 70 litrov mošta

penjem pada sladka, gostejša raztopina na dno kadi ali bednja, zato naj se mošt, čim se je ves sladkor raztopil, s kolcem dobro premeša, sicer se lahko zgodi, da presladek mošt, ki je na dnu, ne povre popolnoma.

Za cukranje mošta naj se rabi izključno le bel ali rafiniran pesni ali pa trsni sladkor, uikar pa naj se ne rabi za to melasa ali sirup, kajti dostavljanje teh slednjih je po zakonu prepovedano. Prišedši v mošt, se navadni sladkor v kratkem spremeni v grozdni sladkor in povre nato v alkohol in ogljenčevo kislino prav tako, kakor sladkor, ki se nahaja v grozdju. Skrbeti pa se mora obenem, da ima klet, v kateri se nahaja cukran mošt, primerno toplino, sicer mošt ne bo vrel. V to svrhu naj se drže okna in duri zaprta in če klet še ni dovolj topla, naj se na primeren način ogreje. Ako se je dodal moštu sladkor, se dobi iz njega bolj močno vino, katero je bolj okusno, ima manj kisline in postane vsted tega bolj prijetno in stanovitno, zato se pa takšno vino obenem veliko laže proda. Računa se, da se z dodatkom 1 in pol kg sladkorja na vsak hektoliter zviša alkohol v vinu za 1 prostorni odstotek ali za 1 liter, toraj če se doda 4 kg sladkorja na vsak hektoliter mošta, in to je največ, kar se lahko doda, se zviša množina alkohola v vinu za 3<sup>2</sup>/<sub>8</sub> prostornih odstotkov ali litrov v hektolitru.

Poboljšanje mošta iz nezrelega grozdja je racijonelno in ekonomično opravilo za zboljšanje vin, kajti s tem postane vino v slabih letinah, kakršna je letošnja, bolj stanovitno. Cukranja mošta se poslužujejo v vseh naprednih vinorodnih krajih, kakor na Renskem in Francoskem, kjer se trtorejcem celo zniža davek za sladkor, ki se porabi za cukranje moštov.

Ker se uvidi potreba za cukranje mošta, zato pa dovoljuje tudi naš vinski zakon iz leta 1907, da se mošt lahko cukra, seveda pa predpisuje § 5. tega zakona, da mora vsakteri, ki hoče sladkor moštu dodajati, zaprositi poprej za dovoljenje pri I. politični instanci ali pri pristojnem okrajnem glavarstvu. Prošnje za to so koleka proste in odgovor na to dobi prosilec po pošti n a r a v n o s t vročen.

Dovoljenje za dodajanje sladkorja, seveda le belega, podeli se celo skupno celim občinam ali celo celim političnim okrajem. Kadar se pokaže potreba, da se mora dati tozadevno

dovolenje več političnim okrajem, potem da to dovoljenje deželna politična oblast ali namestništvo.

Tudi korporacije, kmetijska društva in vinske zadruga si lahko izprosijo dovoljenje za svoje člane, da smejo mošt cukrati. V prošnji za dovoljenje je treba navesti vzrok, zakaj se hoče dodajati moštu sladkor in povedati, odkod je grozdje.

Ako se mora vsled ujm na pr. zato ker je toča grozdje razbila, zaradi ploh ali drugačnih vremenskih nezd, grozdje takoj potrgati in bi se prošnja za cukranje ne mogla predložiti prej nego o trgatvi ali šele, ko se je pričelo grozdje trgati, navesti je v tej prošnji vzrok, zakaj se ni vložila prošnja že prej, kar mora obenem potrditi oblastnija ali občinski urad.

Kvečem do 15. decembra vsakega leta mora vsakdo, ki je rabil sladkor za zboljšanje mošta, naznaniti okrajni politični oblasti (glavarstvu), koliko mošta je s sladkorjem zboljšal in koliko sladkorja je za to porabil.

I. Bolle.

(Sledi še.)



## **Akcija za izvoz primorskih vin v prekmorske dežele.**

(Nadaljevanje.)

Že v tem razvoju bi morali imeti nek vpliv vladni faktorji. V odseku ali komisiji za izdelovanje in pripravljanje vin bi morala biti kakšna oseba, pripadajoča kmetijskemu poskuševališču ali pa izvedenci in sicer vladni (odposlanci) zastopniki, kateri bi imeli pravico izdajati garancijske izjave, katere bi se prilagale posameznim vinskim pošiljatkam. V teh spričevalih bi morala biti navedena analiza oziroma sestava vinske pošiljatve, v svrhu garancije, da je vino naravno. Nadzorstvo pa bi se moralo uvesti tudi tam, kamor bi se vino uvažalo. V ta namen bi se moralo poiskati zanesljive osebe, katere naj bi vzele od časa do časa vzorce iz shramb posameznih prodajalcev, v katerih bi se naša vina hranila, da bi se preprečilo kolikor le mogoče razne take manipulacije za ponarejanje in ki bi lahko spravile naše izdelke ob dobro ime.

Kakor se zdi je ta predlog težko izvedljiv in preveč kompliciran, v praksi pa se pokaže, da ni temu tako in relativni potrošek naj bi služil kot delna reklama, katera naj bi služila v to, da bodo spoznali in vedeli ceniti naša vina v onih deželah, kjer jih še ne poznajo, ali pa jih še ne znajo ceniti dovolj.

Za vspehe glede izvoza svojih vin se ima Italija v prvi vrsti zahvaliti svojim enotehničnim zastopnikom v inozemstvu kateri imajo nalogo, nadzorovati vina, in kar hočemo ustanoviti tudi mi za naša vina, čeprav z manjšimi sredstvi pa z istim uspehom. Razpošiljanje vzorcev v boteljkah in posameznih sodih niso v stanu odpreti poti izvozu na debelo.

Neobhodno potrebno je, da se odpošljejo taka vina, katera po svoji kakovosti ugajajo okusu pivcev v dotičnem kraju. Te partije vina se morajo hraniti v primernih shrambah in da se ta trošek za zastopstvo in hranenje pokrije, bo morala prispevati vlada. V vsakem središču, kamor bi se uvažala naša vina, bi se morala napraviti zaloga naših vin, katera naj bi služila ne le za hranenje, ampak obenem tudi kot znak, afirmacija važnosti naše produkcije. Preden se začne s spravljanjem vina v zaloge na uvoznih tržiščih v svrhu uspešnega delovanja in preden se prične z razpošiljanjem, je neobhodno potrebno, da se uredi zadeva, tičoča se pomorskega voznega tarifa in poskrbeti bo treba za eventualno pomoč odposlanih partij. Cene, po katerih se prodajajo na tržiščih v prekmorskih deželah vina, uvožena iz Italije in Francije, so tako nizke, da smo primorani misliti si, da so prevozni stroški skoraj ničevi. In tukaj bi morala, vsaj za nek določen čas, zagotoviti parobrodna društva tak prevozni tarif, ki bi soglašal z onim, ki prihaja v poštev pri vinih, ki se izvažajo v konkurenčne države.

Ko rešimo ti najvažnejši točki, h katerih rešitvi bi morala pripomagati tudi vlada, bodisi z ustanavljanjem kleti v prekmorskih deželah, bodisi da zastavi svoje moči v dosego primernih izvoznih tarifov, bo treba proučevati, na kak način bi se dalo to podjetje denarno podpreti.

V Trstu bi se moral ustanoviti centralni ali osrednji urad, kateri naj bi vodil izvozne posle, a kar se tiče vinskih tipov, za to bi morala skrbeti posebna komisija, ki bi imela nalogo, pripravljati vina za izvoz.

S trgovskega stališča bi bil urad eventuelno odvisen od zadruga.

Zadruga bi se sestavila iz posameznih vinogradnikov, ali pa bi se lahko omejila na one, ki pridelujejo mnogo vina in ki se obvežejo, da prevzamejo neko gotovo množino vina od manjših vinogradnikov, če bi se zdelo komisiji to vino primerno.

Že iz prejnavedenih vzrokov bi se absolutno ne smelo razpošiljati vina, vsaj spočetka ne, brez intervencije zadruga in delati bo treba na to, da se dovole znižani tarifi in druge olajšave izključno le zadrugi, katera bi nudila, ker bi bila pod nadzorstvom, lahko največjo garancijo.

Preveč bi bilo zahtevati, da naj se ustanovi kak monopol, kajti Trgovski muzej je za to, da se to podjetje centralizira, ker le tako bo možno nadzorovati in pravilno izvrševati to važno akcijo. Sicer pa ne bo težavno dobiti tudi kakšno banko, ki bi z denarjem podpirala izvažano vino, a ker je vino blago, ki se med potjo lahko pokvari, bo zahtevala ta na vsak način primerno garancijo.

Dasiravno je takorekoč izključeno, da bi se pri pravilno organizirani produkciji in izvažanju vino med prevažanjem pokvarilo, v zlic temu bo treba za vsak slučaj, posebno na početku, ko se začne vino izvažati, da se prepreči, da ne pridejo v promet potem naše akcije slaba vina, jamčiti za neko gotovo dobo, da se vino, ki bi se med potjo pokvarilo, odškoduje in s tem izključi iz prometa. To jamstvo ali takorekoč zavaovalnina za slučaj, da bi se vino med potjo pokvarilo, bi se morala kriti s pomočjo državne podpore.

Ta denar bi služil lahko obenem kot garancija bankam, ki bi dale denar za vino, katero se bo razpošiljalo. Že v zadnji seji se je poudarjalo, da je potreba napraviti v Trstu centralni magazin za vina, ki se bodo izvažala, in po natančnih informacijah se je dognalo, da bi se brez primernega magazina, ki naj bi služil za hranenje in pripravljanje vina za izvoz, nikakor ne bi mogla izvesti akcija za izvoz vin v večjem obsegu. Le če bo na razpolago magazin, bo možno vina primerno pripraviti in nadzorovati, kar je pač neobhodno potrebno, če se hoče, da bo tako podjetje procvitalo.



Kar se ustanovitve, velikosti in organizacije tega magazina tiče, za to bodo skrbeli tehniki in specialisti. Poudarjati pa hočem le ono, o čemur se je govorilo pri prejšnjem zborovanju, da je namreč dober magazin bodisi s tehničnega kakor tudi s trgovskega stališča prvi predpogoj za racijonelen izvoz vina.

Če napravimo nekak splošen pregled o vsem tem, česar je vsega potreba za to, da se zaprične racijonelno delo in da se kupčija z našimi vini v prekmorskih deželah razvije, potem dospemo do naslednjega zaključka: (Sledi še.)



## **Gospodinjska šola v Tomaju na Krasu.**

Kakor se je pri nas na Primorskem na splošno premalo gledalo na izobrazbo in poduk kmetskih fantov, tako je bilo in je še sedaj zanemarjeno kmetsko ženstvo, za čigar strokovno izobrazbo ni bilo do 1908. l. v ničemur preskrbljeno. Šele v novembru omenjenega leta je bila otvorena prva kmetska gospodinjska šola v Tomaju blizu Sežane. Ustanovljena po šolskih sestrah je kmalu dosegla vladno podporo in sicer deloma v ustanovnih in letnih zneskih, deloma s tem, da so bili za poduk na isti določeni državni strokovnjaki kakor učitelj za kmetijstvo, zdravnik in živinozdravnik. Tudi dežela ni zaostala in prispela je s primerno svoto mlademu zavodu na pomoč. Saj je dandanes že vsakemu jasno, da če se hoče kmetijstvo povzdigniti, mora se skrbeti tudi za poduk kmetskega ženstva, ker brez dobrih gospodinj ni možno vspesno gospodariti; saj pravi še stari pregovor, da gospodinja podpira tri vogle v hiši. Kmet-ska žena potrebuje kakor kmet-ski gospodar strokovne izobrazbe, če hoče biti kos svoji nalogi, ki jo zadene ob strani njenega moža-kmeta. Njen stan je mnogo težavnejši nego isti meščan-ske gospodinje, čiji delokrog se razvija samo v stanovanju. Kmetica mora skrbeti, da je vse v redu v hiši, kuhinji, v hlevih, v kurniku, na vrtu, na dvorišču in mnogokrat tudi na polju. To pa zahteva ne samo veliko dela, ampak tudi zadost-nega znanja, če hočemo imeti vse prav urejeno.

To znanje pa si lahko pridobi primorska gospodinja v svoji mladosti na gospodinjski šoli v Tomaju, ki je samo v ta namen ustanovljena, da vzgaja kmetska dekleta v dobre gospodinjice in v katerem smislu deluje že dve leti. Šola je tako urejena, da dobivajo dekleta teoretičen poduk v kolikor jim je to potrebno; a največjo pažnjo se posveti praktičnemu delu, kar je gotovo najboljši pripomoček v dosego trajnih uspehov.

Tretji tečaj prične v začetku novembra t. l. in traja do konca oktobra pr. l. torej celih 12 mesecev. Vsprejemajo se le dekleta, ki so dovršile 16. leto starosti; le v slučaju krepko razvite postave se dovoli vstop tudi takim, ki so v 15. letu starosti. Gojenke morajo biti tudi zdrave in imeti najmanj primerno ljudskošolsko izobrazbo, da lahko sledijo poduku. Gojenke morajo stanovati v zavodu, ki je pod vodstvom šolskih sester, katere nadzorujejo tudi vsa praktična dela. Pouk je slovenski in brezplačen, ter zavzema poleg veronauka, vzgojeslovja, zdravoslovja, ravnanja z bolniki, spisja in računstva, vse one predmete, ki jih mora umeti vsaka dobra gospodinja, zlasti se pa podučuje teoretično in praktično o kuhanju, šivanju, (na roko in na stroj), pranju, likanju, živinoreji, mlekarkstvu, vrtnarstvu, živinoreji itd. Gojenke se istotako vežbajo v gospodinjskem knjigovodstvu ter v ravnanju z bolniki in z bolno živino. Število gojenk je z ozirom na praktično izvežbanje omejeno le na 15, kar je neobhodno potrebno, če se hoče, da se dekleta popolnoma izurijo v vsakem delu. Prošnje za vsprejem, katerim treba priložiti šolsko in zdravniško spričevalo ter obvezno pismo starišev, oziroma varuha, naj se pošljejo do 15. oktobra t. l. vodstvu gospodinske šole v Tomaju p. Dutovlje. Istotam se dobe na zahtevo tudi vsa pojasnila.

Slovenski posestniki, ki imate kako hčer godno za gospodinjsko šolo, ne ustrašite se malenkostnih stroškov ampak jo čim prej upišite vanjo, saj Vam ta izdatek obilnokrat povrne njena izobrazba, ki jo uporabi, da postane kdaj dobra gospodinja ter Vam z umnim gospodinjstvom prinese obilih koristi in tudi veselja.

L.



## GOSPGDARŠKE DROBTINICE.

Ko se rabi kompost za gnojenje, se v praksi čestokrat greši, ker se rabi za gnojenje premlad kompost. Za gnojenje vrtov, travnikov in polja se sme rabiti le 2 ali 3 leta star kompost, zato naj vsakdo, ki kompost napravi, skrbi za to, da bo imel več kupov, tako da bo imel vsako leto za gnojenje star kompost na razpolago. Kdor ni rabil za napravljanje komposta mnogo apnene zemlje ali pa kakega drugega apnenega materiala, naj primeša kompostu v prah razpadlo živo apno. Pazi naj se pa, da ne pride apno naravnost s hlevskim gnojem v dotiko, sicer ubeži iz gnoja amonijak.

**Kako se napravi očet iz sadja.** Očet se napravi iz alkohola ali vinskega cveta in sicer s tem, da se navzame s posredovanjem očetnih bakterij kisleca iz zraka. Če se hoče toraj dobiti iz sadnega soka očet, mora se poskrbeti najpoprej za to, da se spremeni sladkor v alkohol in ta poslednji potem v očetno kislino. Da se pa sladkor spremeni v alkohol, morajo se nahajati v sadnem moštu kvasne glivice ali kvas, kateri se nahaja pa že od narave na sadju, zato zadošča, da se sadje na drobno stolče ali zmelje in zdrozgalica ali pa izprešau sok pusti v odprti posodi, da prihaja do njega zrak in da je v prostoru, kjer se ta posoda nahaja, toplina 15—25° C. Če se hoče alkoholično vrenje pospešiti, naj se doda soku nekoliko vinskega kvasa in poznejše, da se pospeši očetno kislino vrenje, pa nekoliko očetne maternice. Čim višje je toplina in čim več zraka pride do soka, čim večja in plitvejša je torej posoda, oziroma čim večkrat se sok premeša, tem hitrejše se sadni sok spremeni v očet. Ko se sok skisa in učisti, naj se pretoči z gošče.

**Podsipalnice za hranenje krompirja** se napravijo na sledeči način: Poravnana se zemlja približno 1,5 m na širokem in 25 do 30 m dolžine in nasuje krompir 1 m na visokem v obliki strehe. Da ne bo padal krompir čez rob tega prostora, naj se dene ob roba nekaj slamnat svitek ali pa naj se izkopa na celem prostoru zemlja za lopato globoko. Nekaj jarek pa se sme napraviti le tedaj, če ni nikake nevarnosti, da bi voda ostajala pod krompirjevim kupom. Zemljišče, na katerem se hoče shraniti krompir na ta način, pa mora biti peščeno ilovnato ali pa ilovnato peščeno. Tak krompirjev kup naj se pokrije

spočetka približno 5 cm na debelem s slamo in napravi 0·60 do 1 m od kupa jarek krog in krog. Zemljo iz jarka naj se vrže na slamo, s katero je kup pokrit, da se slama z zemljo na tenkem pokrije. Krompir se začne v kratkem potiti, vsled česar se ne sme vrha kupa ali grèben z zemljo pokriti, da puh lažje uhaja iz kupa. Kakor hitro nastopi hujši mraz, naj se pokrije kup 1 m na debelem z zemljo in obenem dlan na debelem s slamo. Še boljše je, če se dene to plast slame med zemljo, s katero se kup zasipa.

**Polži**, ki žive po naših vrtih, so zelo nadležni in škodljivi gosti. Posebno veliko škodo delajo goli polži na razni povrtnini, pa tudi krompir izdolbejo včasih tako, da je podoben pravemu labirintu. Tak krompir nima seveda nikake vrednosti. O suhem vremenu se držijo polži bolj v zemlji in objedajo koreninice raznih sočnih rastlin. O bolj vlažnih večerih prilezejo skozi majhne luknjice na vrh zemlje, kjer otepajo solato, zelje, fižol in sploh vse kaleče in rastoče rastline. Kjer so se enkrat močno zaplodili, si je težko pomagati. Izmed živali je krastača (krota), koja gomazi o nočnih urah in žre te nadležne škodljivce, njihov najhujši sovražnik.

Ako se hočeš v kratkem iznebiti te nadloge, rabiti moraš živo apno. Vzemi živo-neugašeno-apno in poškropi ga le nekoliko z vodo, tako da razpade samo v prah. O toplem, vlažnem večeru, ko prilezejo polži iz zemlje, raztrosi ga prav na tenkem po tleh in zelenjavi. Vsaka najmanjša drobtinica, ki zadene polža, ga ukonča. Na ta način se gotovo rešiš polžev, kjerkoli se prikažejo.

**Ovsena moka dobra krma za teleta.** Nekateri priporočajo, naj se krmi teleta z ovseno moko in sicer naj se dene ovsena moka za prav mlado tele na kakšno gosto ruto in poliva nato z mlačno vodo. Obloda, ki se je dobila na ta način, naj se prilije nato k posnetemu mleku in da teletu, da popije. Kasneje ni potreba oblode napravljati na prejšnji način, ampak naj se vrže ovsena moka naravnost v mlačno vodo in da teletu piti. Navadno se začne tele krmiti s posnetim mlekom, ko ima 10—15 dni; takrat naj se mu odteguje vsak dan po en liter neposnetega mleka in nadomesti z enim litrom posnetega mleka, kojemu se je dodalo po 10—15 gramov ovsene moke. Ko je tele staro en mesec, naj se mu da vsak dan po 150 gr,

v starosti 3 in 4 mesecev pa naj se ga privadi polagoma na posneto mleko, kateremu se je dodalo na vsak liter do 30 gr ovsene moke. Dobro je tudi, če se poklada kasneje poleg ovsene tudi bobova moka.

**Ako raztrošiš po travniku lesni pepel, prikaže se vse polno detelje.** Ugibal bo morda marsikateri, češ, kako je to mogoče, saj vendar sem potrosil le pepel, nisem pa sejal detelnega semena. Če natančno preiščeš travno rušo, opaziš na njej skoraj povsod vse polno mladih detelnih rastlinic, katere so zaostale v razvoju, ker niso našle v zemlji za razvoj potrebnih snovi, kakor kalija, fosforove kisline in včasih tudi apna. Ker pa se nahajajo te snovi v lesnem pepelu, zato se te rastlinice čvrsto razrastejo, kakor hitro potrosiš travnik s pepelom.

**Klinjčki ali nageljni** se potem, ko so odcveli, lahko razmnože z grebenicami. V to svrho naj se grmiček najpoprej otrobi t. j. odreže naj se cvetna stebela, rumeno listje itd., zemlja krog grma zrahlja in grmiček krog in krog odgrebe. Nato naj se vsi poganjki, ki niso cveteli, kake 3—6 cm visoko od tal vodoravno pod členom z ostrim nožem do polovice debelosti narežejo in nad zarezo z nožem steblo čez sredo navzgor tako razkolje, da nastane 2—3 cm dolg jeziček ali precep. Ko so vsi poganjki tako pripravljeni, naj se drug za drugim polagoma vpognejo v globino in zasujejo tako z zemljo, da bodo gledali samo vršički iz nje. Skozi 4—6 tednov naj se potem grebenice zmerno zalivajo, na kar se lahko odrežejo, ker so se okorenile, in nato presade.



## POROČILA.

Kako kaže na splošno polje, oziroma kakšna je letina glede poljščin v avstrijskih kraljevinah in deželah, zastopanih v državnem zboru. (Posnetek iz poročila c. kr. poljed. ministerstva za dobo od 15. avgusta do 15. septembra 1910).

Ječmen, ki se po visokih legah v alpskih in sudetskih deželah še žanje, je trpel vsled dolgotrajnega slabega vremena,

kajti v kopice zložen ječmen je v klasju kalil in slama je gnila, vsled tega pa ni le zrnje slabše, ampak ga je tudi dokaj manj, ker se je pokvarilo. Vrhu tega so napravile na ječmenu škodo tudi poljske miši.

Požetemu ovsu je zelo škodovalo slabo vreme, kajti v goratih krajih leži še sedaj polovica ovsu na polju v kopicah in celo po tleh v snopih ter ga moči dež. Ker zrnje v klasju poganja in se osiplje, zato gre mnogo zrnja v zgubo; ako ne nastopi v najkrajšem času lepo vreme, bo ves pridelek uničen. V visokih legah alpskih in sudetskih dežel oves še ni dozorel, a žanje se vzlic temu. Omlatilo se je nekoliko ovsu za poskušnjo, ali dobilo se je le srednje veliko in celo malo zrnja, a še to je bilo lahko, pa tudi slama ni mnogo prida.

Ozimize (pšenica in rž) se po karpatskih deželah, ker je zemlja zmerno vlažna, pridno sejejo in so se deloma že posejale. Zgodaj posejane ozimize so že izlezele. V alpskih in sudetskih deželah pa se je sejanje ozimin vsled dežja zakasnelo in večinoma se zemlja za sejanje šele pripravlja. S sejanjem pšenice se je v nekaterih krajih in v bolj suhih legah že pričelo; tudi rž se je le deloma posejala.

Turšica je v alpskih deželah po višjih legah na Primorskem in Moravskem radi mrzrote v zorenju zaostala, v zveznih zemljah po ravani pa je vsled mokrote sploh zaostala v razvoju. V južnih alpskih deželah so pokvarili turšico po nekaterih krajih ogrci, na Niže Avstrijskem, na Kranjskem in v Istri jo je pa toča močno razbila. V vzhodni Galiciji in v Bukovini pa je turšica vsled ugodnega vremena že dozorela ter se je začela v nizkih legah že pobirati. Po Dalmaciji se je zgodnja turšica že pobrala in spravila in večinoma celo v srednje visokih legah po Primorskem.

Krompir je trpel vsled mokrote, zlasti na zveznih zemljah in v vlažnih legah, sploh povsod, kjer se gnitje krompirjevega natja in krompirja vedno bolj širi. Krompirja je malo, je večinoma droban in pogostoma je nad polovico nagnilega. Pritožuje se splošno, da je krompir po ogrcih in miših razjeden ter da vsled tega tudi v lahkih zemljah in v suhih legah, kjer je boljše obrodil, gnije. V južnih deželah se je krompir že deloma pobral, po drugih deželah pa se je s pobiranjem krompirja po ravani šele pričelo. V karpatskih deželah bo letošnja krompirjeva letina dokaj bogata.

K r m s k a p e s a je tako košata, da pokriva vso zemljo s svojim natjem ter še vedno raste in debeli, dočim je v nizkih legah, posebno pa v težkih in mokrih zemljah vsled preobile moče in mraza zaostala. V alpskih deželah so napravili ogrci, a na Niže Avstrijskem in Primorskem po nekaterih krajih toča precej škode.

Z e l j e se je sicer lepo razvilo, je pa močno trpelo vsled mokrega in mrzlega vremena. Na mokrih zemljah ne napravlja prav trdih glav, drugod pa celo v glavo ne gre. Na Niže Avstrijskem in v karpatskih deželah so krivi kapusovi belini, da ne bo zelja toliko, kakor bi ga lahko bilo.

Druga, oziroma tretja košnja d e t e l j e je bila prav obilna, v goratih krajih alpskih in sudetskih dežel — pa se je mnogo pokošene detelje vsled trajnega deževja pokvarilo. Ugodnejše je izpadla košnja v karpatskih deželah, kjer se je detelja spravila večinoma v redu pod streho. Strniščna detelja čvrsto poganja in se je lepo zgostila ter se tu pa tam že kosi. Tudi pri detelji se je opazila škoda po poljskih miših. V vzhodni Galiciji se je zapazilo po nekaterih deteljiščih lase ali predenico.

O t a v a, ki se že kosi, je trpela vsled slabega vremena mnogo bolj nego deteljna košnja, in le v ravnini in po gričih se je spravilo še precej suhe otave pod streho. V goratih krajih, posebno pa v alpskih in sudetskih deželah, je še mnogo otave zunaj, katera pa tpi, ker jo dež izpira in je deloma se gnila. V nižavi je s poplavljenih travnikov skoraj vso pokošeno otavo odnesla voda, kjer pa še ni bila pokošena, jo je onesnažila in ni več za rabo.

P a š n i k i so še precej lepo obraščeni. Ker je bilo mrzlo, deževno vreme, se je morala spraviti živina s planin še pred časom v dolino.

**Uvoz italijanskih prešičev v Avstrijo.** Poljedelsko ministerstvo je v očigled draginji mesa dovolilo, da se sme iz Italije uvoziti na prihodnji dunajski prašičji semenj 1000 prešičev, a na praški 500 prešičev.

**Argentinsko meso v Avstriji.** Dne 12. septembra t. l. je došla v Trst prva pošiljatev argentinskega mesa, namenjena za avstrijski trg. Komisija ki je meso preiskala, je dognala, da je meso zdravo. Tudi z Dunaja je prišla posebna komisija v Trst, ki je pregledala to meso. Dunajski občinski svet je v seji dne

14. septembra sklenil, pozvati vlado, da naj dovoli uvažati na Dunaj zmrznjeno meso iz Argentine. Češki agrarci so zavzeli odločno nasprotujoče stališče proti uvažanju argentinskega mesa v Avstrijo; to svoje stališče utemeljujejo s tem, da bodo agrarni interesi vsled uvažanja zelo oškodovani, avstrijska živinoreja bi pa zadobila s tem občuten udarec.



## Zakupni razglas

zaradi zagotovljenja kruha in ovsa za dobo od 1. januarja do  
31. decembra 1911.

Letos bode zakupna obravnava za garnizujoče čete, zavode in izolirane in sicer:

V B o v c u dne 19. o k t o b r a pri tamošnjem županstvu za zakupno postajo Bovec in konkurenčne kraje, v S e ž a n i dne 26. o k t o b r a pri okrajnem glavarstvu za zakupno postajo Sežana, v T r ž i č u dne 27. o k t o b r a pri tamošnjem županstvu za zakupno postajo Tržič, v K a n a l u dne 2. n o v e m b r a pri tamošnjem županstvu za zakupno postajo Kanal, v T o l m i n u dne 3. n o v e m b r a pri okrajnem glavarstvu za zakupno postajo Tolmin, v K o r m i n u dne 4. n o v e m b r a pri tamošnjem županstvu za zakupno postajo Kormin, v G r a d i š k i dne 5 n o v e m b r a pri okrajnem glavarstvu v Gradiški in v R o n k a h pri tamošnjem županstvu za zakupno postajo v Gradiški in v Ronkih.

Pismene ponudbe se morajo predložiti najdalje do zgoraj navedenega dne do 9. ure dopoldne.

Natančnejši pogoji za sprejem v zakup so na vpogled pri zgoraj navedenih obravnavalnih mestih.

