

enoletna setva uničena, odpiše se tedaj celi davek, da le takrat, ako to leto ni mogoče še drugo leto vsejati. Ako se pa v slučaju zgodi, da je po prvi leti, mogoče še drugo letno sejati, odpiše se mu mesto cellega davka samo dve tretjini, torej okroglo vzeto polovico.

Prva letna. Ako je ta na $\frac{1}{4}$ ali $\frac{1}{3}$ uničena, ne zgodi se nobena odpisnina. Le, če je prvi pridelek na $\frac{1}{2}$ uničen, odpiše $1\frac{1}{4}$. Ako je nevihta uničila prvega pridelka $\frac{3}{4}$, ali cel ta pridelek, odpiše se $\frac{1}{2}$ davka.

Drugoletna. Pri tej mora najmanj $\frac{3}{4}$ pridelka uničenega biti, da se $\frac{1}{4}$ davka odpiše; ker $\frac{3}{4}$ od $\frac{1}{3}$ je okroglo $\frac{1}{4}$.

Sadni vrt s travo (ali travnik na novo zasajen z mladim drevjem) je, kakor smo že povedali, mešana kultura. Škoda se tukaj računi kakor pri glavnem pridelku z $\frac{2}{3}$.

Da se bolje razumemo, stavimo tukaj nekaj zgledov in sicer vzemimo na primer:

1. Parcela z enoletnino posejana, ali posadena, je toraj edini letni prihodek. Ta parcela nese čistega doneska 40 kron, in je uničena na $\frac{1}{4}$, odpiše se toraj davka 4 krone 31 vinarjev.

2. Parcela s prvim dohodkom (prvo setvijo), s čistim doneskom 40 kron, in je na $\frac{1}{4}$ uničena, ni nobenega odpisa.

3. Ravno taka parcela na $\frac{1}{3}$ uničena, tudi nič odpisa.

4. Ista parcela na pol uničena, se odpiše 4 kron 31 vinarjev.

5. Zopet ravno taka parcela na $\frac{2}{3}$ uničena, se odpiše kakor gori pod števil. 1 rečeno.

6. Je na taki parceli druga letnina na $\frac{3}{4}$ uničena, se odpiše tudi kakor pod števil. 1 navedeno.

Preračun škode po § 2 odstavek 2, te postavbe bomo razložili tako: vzemimo na primer vinograd, ki nese čistega skupnega dohodka 40 kron, in posestnik obdeluje v eni in tisti občini samo ta vinograd, in le-ta mu je bil po oidimu (peronospori, slani) na $\frac{1}{4}$ uničen. Tukaj ne zgodi se nič odpisa, če tudi je bila samo enoletnina. Ravno pri taki parceli pa na $\frac{1}{3}$, toraj več kot na $\frac{1}{4}$ uničena, se pa odpiše 4 krone 31 vinarjev. Če pa tu posestnik v eni in isti občini poleg vinograda obdeluje še druge kulture, ki pa, seveda po oidinu (peronospori, slani) niso uničena, se ne odpiše nobena štibra, čeravno bi pri vinogradu škoda več sto goldinarjev znašala.

Kako dobro je toraj, da se pravočasno in vstrajno proti takim trtnim in sadnim boleznim bojujemo.

Gospodarske stvari.

(Pridelovanje dobrega sadnega mošta.) Letos bode, kar je znano, prav veliko sadja. Prihodnje dve leti pa, kakor skušnje učijo, ga bode le malo.

Kdor toraj sedaj svojih jabolk po nizki ceni prodati noče, stori dobro, ako sam dela jabolčnik in ga v kleti shrani. Jabolčnik se bode čez eno ali dve leti prav dobro prodal. Da bode pa jabolčnik tudi

obstanujoč in dober okus ohranil, more se ž njim ravnati tako-le:

1. Popolnoma sladke jabolke morejo s kislinami ali boljše z lesnikami pomešane biti, ker same sladke ne dajo dobrega mošta.

2. Pozne zimske jabolke smejo se tudi v trde stanju, to je predno so popolnoma dozorele, za mošt porabiti, vendar morejo se, kadar so že stolčene, vs 24-48 ur (kakor je toplota) ležati pustiti in še potem prešati.

3. Zrele jabolke morejo se takoj prešati, brcati da bi se kaj časa stati pustile, ali celo sem in tja pretresale in sicer brez da bi se kaj vode pridjalo, ker mošt, kateremu se voda pridene, obderži se komaj pol leta.

4. Vsako sadje se mora pred prešanjem oprati, da se gnile jabolke, pesek, perje in druga nesnaga odpraviti. Pri prešanju se mora snažno ravnati, mošt pa precej v snažne in žveplane sode stočiti.

5. Za 300 litrov potrebuje se 9-10 centov čistega jabolk. Kdor pa vodo zraven priliva in 1-2 centov sadja prihraniti hoče, ta bo pokvaril ves mošt.

6. Mošt pusti se v tistih sodih kipeti, v katerih se je iz pod preše pretočil. On se pred in med kypenjem ne sme pretakati. Kipenje stori najbolje v mrzli kleti.

7. S sadnim moštom se v kleti ravno tako ravna kakor z vinskim moštom. Mošt se sme precej v prvem kipenju od drožev proč vzeti, kar pa ni potrebno, škoduje pa večkrat.

8. Bo mošt v kleti kalen, ali se celo vleče, to pride od tega, ker je bilo sadje presladko, ali prezrelo. Tukaj pomaga, če se prilije frišnega mošta iz hrušk lesnik, ali pa nekoliko črnega čaja (Thee) ali pa „tanina“, katerega se v lekarnah kupi. Niti me se pa take reči veliko priliti, ampak po malem to večkrat, tako dolgo da se sčisti.

9. Mošt se še bolj obstoječ naredi, ako se pridene nekoliko vinskega kamna (Weinstein) ali da se mu primeša vinskih droži. Ako se mu pridene stolčeni jabolk lesnik, ali hrušk lesnik, dernulj, nešpelj in kuten.

Na tak način in brez vode pripravljeni mošt obdrži se 3 leta, ima dober okus in dobro ceno.

(V porabo odpadlega sadja.) Sadje, ki samo odpada, da se porabiti prav dobro za dober sadni jesih. Drobnost stolčeno tako sadje se dene v snažen sod in se potem s kuhano vodo polije. Na liter take kašiče računi se dobre $\frac{3}{4}$ litra vode. Sod se postavi v svrhu kisanja na topel kraj, kjer naj stoji kakih 7 dni; potem se ta mešanica skozi platno precedi in v drug sod pretoči. Na 12 litrov take že sčistene tekočine dene se en četrt litra pivovih drožij (Bierhefe) in koščice črnega kruha. Sod se na to dobro zapre in štiri tedne pri miru pusti. Konečno se ta že gotovi jesih precedi še enkrat.

