

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 1. septembra 1886.

Obseg: Naprava sadnega mošta. — Pomlajevanje sadnega drevja. — Koliko naj je zemlja vlažna za setev? — Kje dobiti dobro seme za zimsko setev? — Kako vino pred kanom obvarovati. — C. kr. kmetijska družba kranjska. — Gospodarske izkušnje. — Kaj naj bi se v naši domovini pri ljudskem šolstvu sploh koristno in praktično spremenilo? (Konec.) — Trgovinska in obrtna zbornica. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Kako so uporniki odstavili bolgarskega kneza Aleksandra. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Naprava sadnega mošta.

Zopet je prišel čas za porabo in izkoristenje sadnega pridelka. Mislim, da kmetovalca izmed izvanrednih pridelkov nobeno toliko ne veseli, kot sadje, s pomočjo katerega zamore precejšnji del svojih plačil pokriti. Koliko le zamore kmetovalec prihraniti, ako naredi iz sadja mošt in si tako prihrani nakupovanje drage pijače!

Za napravo jabolčnika pristujejo najbolj sladkiske jabolčne sorte. Sladka jabelka niso nič kaj dobra za mošt, a pomešana s kislo hruškino lesniko naredijo vendar dobro pijačo. Drobná jabelka so za mošt vedno boljša, kot pa debela.

Najboljše hruške za mošt so tiste, ki zorijo od konca septembra do konec oktobra, kakor na pr. naša izvrstna domača tepka.

Važno je pri napravi mošta zadeti pravi čas godnosti sadja. Nikdar ne smemo toliko časa čakati, da je sadje popolnoma zrelo, ker mošt iz tacega sadja postane težak in sluzen ter rad cika. Najboljši čas je kratko pred popolno dozoritvijo in one trde vrste, ki pozno zorijo, je najbolje nekaj tednov pustiti obležati. Da dobimo mnogo mošta, moramo sadje dobro zdrobiti in zmečkati.

Nekaj vode ne škodi moštu, zlasti v topli in suhi jeseni. Nasprotno, voda zboljša mošt, posebno od taciñ sort, ki imajo veliko sluznih obstojnih delov v sebi. Voda te sluzne stvari oborí, to je, jih sili, da padejo na dno, naredí, da mošt popolneje pokipí (se skuha) in naredí, da se jabelčno ali hruševó meso bolje raztopi, ter tako dá več in sladkejšega mošta pri stiskanju (prešanju).

Vodo je pridjati k moštu uže med mečkanjem in je ne sme biti več kakor 5—8 kilogr. na metrični ali novi cent. Za vsak hektoliter vode, ki jo porabimo, moramo dodati najmanj 10 kilogramov sladkorja, ako hočemo dobiti dobro in trpežno pijačo. Dodevanje sladkorja je boljše kakor pa pozneje prilivanje špirta, vsaj se sladkor pri kipenju tako spremeni v špirit.

Da napravimo iz malo sadja veliko mošta, priporoča dr. Nessler tako-le ravnanje: Dobro zmečkano

sadje (na pr. 2 centa) zmešamo s sladkorno vodo (1 hektoliter s 15 kilogr. sladkorja) ter to zmes pustimo pokrito stati kake štiri dni, med katerim časom je večkrat pomešamo, in nazadnje stisnemo. Ostale tropine zopet z vodo zalijemo (50 litrov), jih pustimo 2 dni stati in jih potem stisnemo. Obe tekočini potem zmešamo ter ž njimi tako ravnamo, kakor z vsakim drugim moštom.

Gnjilo sadje moramo skrbno izbirati, ker ono dá moštu neprijeten okus. Ravno tako je paziti, da ne pride v mošt kaj železa, na pr. žebli, železna lopata, treba je nadalje v sodu vse železne dele dobro posušiti ter jih ali s smolo zakapati, ali pa vsaj dobro z lojem namazati; železo namreč naredi mošt zelen ali celó črn.

Za dober mošt je priporočljivo zmečkano sadje pred prešanjem dva dni pustiti stati, med časom pa večkrat premešati in zopet vedno dobro pokriti, da zrak preveč zraven ne dohaja.

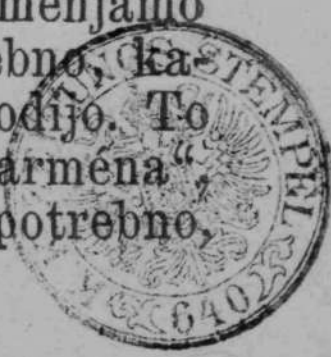
K napravi dobrega mošta je treba imeti dobre posode (sode) in hladno klet. V kleti pa ne sme biti kislo zelje ali kaj družega močno dišečega. Ako mošt noče čez nekaj dni prav kipeti, vrže naj se v sod na vsak hektoliter mošta slabega pol škafa zmečkanih jabolk ali hrušek, koje sadje naj z moštom vred pokipí.

V nepopolno napolnjene sode, koji med kipenjem se ve da ne smejo biti zabiti, ne smemo pustiti vhati zrak, in sicer rabimo v ta namen kipele vehe ali pa male, s peskom napolnjene vreče, koje položimo na odprto veho. Skipen mošt treba je pa v sodce do vrha napolniti, ali pa zažveplati, drugače se skisa.

Pomlajevanje sadnega drevja.

September je najbolj primeren mesec za pomlajevanje ali iztrebljenje drevja, katero je ponehalo roditi. S pomlajevanjem dosežemo lahko izvanredne vspehe, zlasti če ob enem tudi dobro pognojimo spodnjo plast ali pa kar vso zemljo okoli drevesa premenjamo.

Pomlajevanje je posebno pri sortah potrebno, kate-
tere so zelo rodovjete in uže mlada drevesa rodijo. To velja na pr. pri jablanah „angleška zlata parméná“, „Čelini“ itd. Pri češpljah je pa neobhodno potrebno.



če hočemo doseči nove mlade sadne pope. Drevju z obširnimi vejicami, koje še morda k tlam visi, zamoremo z iztrebljenjem dati tudi boljšo obliko in ugodnejšo rast.

S pomlajenjem ali iztrebljenjem, ki obstoji v tem, da porežemo in obrežemo drevesno krono toliko kot je primerno, dosežemo, da ima drevo prihodnje leto manj oces in popov za preživeti, toraj ostale boljše preživi in njih stvorjenje okrepi. Veje je tam nazaj rezati, kjer se nahaja dovelj mladega lesa, ali vsaj zdravi sadni les z mladimi popi. Rane je s cepilno smolo dobro zamazati.

V drugi jeseni se ve da treba je napraviti med novo izrastlimi vejami red, kar je prepogostega, treba je odrezati in le take poganjke pustiti, ki so primerni za nove veje.

Koliko naj je zemlja vlažna za setev?

Prava vlažnost zemlje važna je toliko za njeno obdelovanje, kolikor za kalenje semen. Ako je težka zemlja premokrotna, obda posamezna zrna s trdo skorjo, katera ne dopušča k zrnu zrakú in zrno slabo ali pa nič ne kali. To je slučajno, kedar je zelo deževno vreme ob setvi. Pri veliki suši pa seme slabo in neenakomerno kali. Dostikrat je njiva, ki je ravno kar zorana, vlažna in godna, a se kmalu izsuši. Na taki njivi in v tacem slučaju je naglo sejati, predno se zamore zemlja izsušiti.

Rž ima rada rahlo in zdrobljeno zemljo, ki se je pa morala uže posesti, drugače je kalenje deloma ovirano. Na močno prsteni (humozni) zemlji, naj je njiva za rž nekaj dni poprej zorana.

Pri pšenici naj je zemlja toliko zrahljana, da pride zrno v fino zemljo, ter da zamorajo se razširjevati koreninice. Drugače je pa za pšenično njivo dobro, če je površje njive gručasto, ker gruče, to je kepe varujejo mlade pšenične rastlinice pred mrzlimi severnimi vetrovi. Nemški pregovor pravi: Kdor v jeseni na njivi gručo razbije, razbije hlebec kruha. Gruče povečajo tudi površje njive, vpoji se zaradi tega še več toplote in vlažnosti iz zraka, in slednjič dajo spomladi razpadle gruče rastlinam od novega zemljo.

Kje dobiti dobro seme za zimsko setev?

Vsak kranjski gospodar, koji je enkrat seme premenil, zlasti če ga je iz prave roke dobil, prepričal se je o velikem dobičku, ki ga donša prememba semen, in pa prava vrsta semen. Sedaj prišel je zopet čas, omisliti si dobro seme in vsak naj dobro gleda, da ne bode goljufan. Naš list je večkrat priporočal enega ali drugega trgovca s semenom in gledal vedno na to, da priporoča le zanesljivega. Semenska postaja grofa Attemsa v Šentpetru pri Gradci je žalibog svoje delovanje ostavila; semenska postaja C. Rambouseka v Zborowu daje nam pa tudi poročstvo, da postreže s svojim dobrim in zanesljivim blagom.

Toraj gospodarji, koji želite imeti dobro semensko blago, obrnite se na „semensko postajo C. Rambouseka v Zborowu, pošta Forbes na Češkem“ in dobro bodete postreženi. Postaja Vam na zahtevo precej dpošle svoj cenik. Dobiti pa zamorete za prihodnjo setev sledeča semena: Urtoba pšenica, Austral. Ahaby pšenica, požlahnena menjalna pšenica, Zborovska menjalna rž, velikanska rž, Labradora rž, švedska snežna rž, gorska rž, menjalni ječmen.

Kako vino pred kanom obvarovati.

Kaj nepovoljna prikazen pri vinu razun pri najmočnejšem z 10 do 12% alkohola in pa pri tako zvanem likernem vinu (pikolit) je pač to, da se na pravi, ako posoda, v kateri leži, prav polna ni, na površju kan. Uže celó je to pri slabotnejšem vinu, katero je nastavljeno, ali kakor se tudi reče, na pipi, slučajno. Ker kan vino onesnaži in ga tudi oslabi, da lahko še celó popolnoma ugonobi, skušalo se je uže od nekdanj nastanju kana v okom priti. — Najstarejši in najnavadnejši sredstvo v ta namen je pač zakadenje prostora vrhu vina s žveplom. Ako se namreč nastavljeno vino vsak teden enkrat na površji z žveplom dobro zakadi, ne nastane kan. Vendar ima pa dolgo časa nadaljevano zakadenje vrhu vina ta slabi nasledek, da poslednje vino prav neprijetno po žveplu diši (prav za prav smrdi) in da tudi v ustih in grlu neprijetno peče.

Da ne more tako vino zdravju hasljivo biti, razume se pa tudi samo o sebi. In zato trudil se je uže marsikdo, za žveplo kako drugo neškodljivo sredstvo izumiti. Baron Babo priporočal je na pr. uže zdavno konprimirani zrak ali pa oglenčevo kislino vrhu nastavljenega vina napeljati. Vspeh je res izvrsten, kan ne nastane pod konprimiranim zrakom ali pa pod oglenčevo kislino, toda s prevelikimi, veliko prevelikimi stroški je to v zvezi, osobito pa z neročnostjo.

No, v najnovejšem času izumil je, kakor „Weinzeitung“ po magjarskem vinarskem časniku „Boraszoti lapok“ poroča, nek Fr. Nagy (Noč) v Daruváru čisto po ceni, in kaj priročno sredstvo zoper nastanje kana. Nagy namoči namreč čisto ruto ali pa gobo v fini špirit, jo zažge, ter na žico pritrjeno, urno v vinsko ne popolnoma polno posodo vtakne, vého samo (luknjo) pa z drugo, v čisti vodi namočeno ruto dobro zatisne. Kedar špirit pogori, vzame ruto hitro iz posode in vého trdno zabije. Nagy trdi, da tako vporabljeni špirit gledé nastanja kana popolnoma nadomestuje žveplo. On pravi pa tudi, da najposlednejši kanec vina najmanjšega neprijetnega duha ali okusa ne razodeva. Da ne more s špiritom zakajeno vino nezdravo biti, to razume se pa tako samo ob sebi.

Z žveplom zakajevala se je pa do zdaj tudi prazna vinska posoda, da ni splesnila ali se zacikala, sploh, poškodovala. V ta namen zažgala se je v vsaki prazni posodi gotova množina žvepla, in posoda se je res čisto zdrava ohranila. Pred zopetno porabo take posode jo je bilo treba se vé da prav fino z vodo izprati. Gospod Nagy trdi, da tudi na spravo prazne posode ni se treba več žvepla posluževati, ampak tudi za to zažganega špirta. On pravi, da, ako se vsake 3 mesece prazna vinska posoda po enkrat s špiritom zažge ali zakadi, kakor se uže hoče reči, se ona ravno tako dobra nepoškodovana ohrani, kakor ako bi se je tolikokrat s žveplom zakadila.

Iznajdba je gotovo velikega pomena, kajti zdaj je v stanu vsak, posebno pa kdor se je do zdaj v enaki namen le z največjo nevoljo žvepla posluževal, po popolnoma neškodljivem špirtu seči. Proč toraj s peklenskim žveplom!

R. Dolenc.

Gospodarske izkušnje.

Kravam mleko pregnati.

Ako hočemo kravam, kojih ne mislimo več molzti, mleko pregnati, skuhajmo orehovega listja ter potem s to vodo na dan najmanj 4 do 5krat umivajmo vime