

Slovenski kmetovalec

V Celji, dné 15. oktobra 1893. leta.

Napravljanje sadjevca.

Spisal Ivan Belé.
(Dalje.)

Obtolčeno, ranjeno sadje rado gnije; tudi se na njega ranah rade naselijo glivice, katere očetne kisline vervež provzročé in druge, ki zamorejo pozneje nadvladati vino ter ga kvariti. Vsled tega ne sme biti obtolčeno, posebno tako sadje, ki mora še nekoliko obležati pa tudi tako, katerega takoj porabimo, katerega pa moramo pred porabo oprati.

Kadar se za sadjevec namenjeno sadje otreša, naj se na kamenita ali blatna tla pod drevesom razgrnejo slamnate odeje. Potresa se z večkratnim prestankom, da se pred vsakokratnim drugim potresanjem prej odpadlo sadje popolnoma pobere, tako, da se padajoče sadje ne otolče na poprej padlem. Ta način otresanja je posebno važen, tudi za ono moštno sadje, katerega nameravamo razpošiljati v daljnejše kraje.

Pobira se sadje čisto brez kamenja, vejic ali drugih tacihi predmetov, ki bi kvarili pozneje vino ali nagajali pri napravljanji sadjevca. Seveda treba tudi že tu vse gnilo izbirati.

Celo še navidezno čisto sadje treba prej, ko se drozga, dobro oprati, koliko bolj to velja o blatnem sadji. Po nečistem sadji pride obilokrat kal bolezní v sadjevec in kolikokrat je nesnaga v tem slučaju vzrok, da se vino popolnoma pokvari.

Manje množine sadja opirajo se kakor n. pr. repa in korenstvo sploh v tekoči vodi s pomočjo košar, za večje množine vporabijo se pa stroji podobni onim, kakoršni se rabijo tudi za opiranje korenstva. Take stroje izdeljuje tvrdka. P. Herzog, Leipzig-Reudnitz po 40—70 gld.

Oprano sadje je dobro pred drozganjem osušiti.

Zgodnje, popolnoma na drevesu dozorevajoče sadje se takoj drozga, mej tem, ko se ne še popolnoma dozorelo sadje posebno takih vrst, ki ne dosežejo že na drevesu svoje popolno zrelobo mora pozoreti pustiti in sicer se mora pozorevanje na umeten način z vsemi mogočimi sredstvi

požuriti. Pri pozorevanji se vrše v sadji ugodne premembe, katere ugodno na vino uplivajo. Pri pozorevanji že otresenega sadja, ki še ni bilo popolnoma dozorelo, se baje še nekoliko škroba spremeni v sladkor, vsled česar bode toraj vino nekoliko močnejše, zlasti se pa neki del preobile kisline zgubi, sadje postane bolj dišeče i. t. d. premembe, katere provzročijo, da bode vino mnogo boljše. Koristi so večinoma tolikanj velike, da je želeti, naj bi se to pozorevanje večkrat provzročilo. Najhitreje sadje pozoreva ako ga na zmerno visoke kupe spravimó ter tega s čisto slamo ali boljše, z odejami dobro pokrijemo. Toplota, ki se pri pozorevanji sadja v notranjem kupu razvija, se vsled odej tako hitro ne pogubi, tedaj ugodno vpliva na pozorevanje in na ta način dosežemo v par dneh, kar bi sicer po naravni poti zamogli znabiti še le v teku več tednov ali mesecev doseči.

Pred drozganjem, naj bi se sadje še prebiraló in vse gnilo završlo. Gnilo sadje daje le malo malovrednega soka, ki že radi tega, ker ima majhno množino važnejih snovi, neugodno upliva na vino, posebno pa še z vsled gnilobe nastalimi snovmi in gnilobo provzročujočimi glivicami pomanjšuje njega stalnost, napravi ga bolj motnega, slabejega okusa in boleznim bolj podvrženega. Kdor hoče dober stalen mošt imeti, naj na vsak način gnilo sadje izbira, naj se ne boji, da bi z gnilim sadjem tudi nekoliko množino sadjevca završel, kajti boljša kakovost vina je pač mnogo več vredna, nego sok iz nekoliko gnilih sadežev, ki pa vse vino pokvari.

Za drozganje sadja je pač obilo načinov v rabi. Pri nas se sadje navadno v koritih z batom ali kijem tolče. Ta način bi bil sicer dober, ako se dobro tolče, toda delo gre prepočasi od rok, soka se obilo razškropi, tudi je preveč odvisno od natanjčnosti in vestnosti delavca, da bode drozga enakomerna in dovolj stolčena.

Tlačenje sadja z težkimi kamnitimi kolesi v koritih je sicer boljše nego tolčenje, toda ker imamo boljše stroje ni vredno tega omenjati. Strojev imamo dva sistema, 1. take, ki sadje

razkosavajo, med temi tako imenovani Hohenheimski. Na lesenem valcu so po dolgem vtrjeni zobje, oziroma žage. Ta valec se s pomočjo kljuge in koles vrti in sicer z veliko naglostjo in dva potiskača pritiskata v livak natrešeno sadje na valec, vsled česar ga zobje na valcu na drobne kosce raztrgajo. Take stroje izdeluje tudi tvrdka Ph. Mayfarth & Co. na Dunaji, pod imenom „Krokodill“ in stanejo po 65 gld : 2. taki, ki sadje najprej razrežejo, za tem pa med valci zmečkajo, kakor tako zvani Frankobrodski stroji. Izdelujejo se s kamenitimi in železnimi valci. Zadnji so ceneji, toda niso nikakor priporočljivi, kajti po njih pride odveč železa v vino in ga pozneje kvarijo. Take stroje izdeluje tudi Ph. Mayfarth & Co. na Dunaji in sicer pod imenom „Greif“ po 90—100 gld. Pri ročnem delu se s temi zmelje v eni uri po 500—800 kg sadja, ako se pa goni s pomočjo večje sile, tedaj pa celo do 1200 kg. Prednost tega stroja je poleg hitrega dela tudi ta dobra lastnost, da ž njim napravljamo drozgo, je moč iz katere primeroma največ soka dobiti. Kosci drozge niso baš majhni, toda mej valci vse celice dobro stisneme, vsled česar sok rajši odteka. Ti stroji so se pa tudi najbolj v veliki praksi vdomačili.

Dobrota stroja vpliva jako močno na dobiček. Ako slabo drozgamo zamoremo n. pr. od 100 kg sadja jedva 30 l mošta dobiti, ako pa z dobrim strojem, tedaj po 50 l in mnogo več. Dober stroj se toraj dobro poplača že s tem, ker delo manj stane, pa tudi, ker dobimo več soka.

Drozga od poletnega sadja se počne takoj stiskati. Posebno drozga poznega sadja je pa boljše pustiti nekoliko časa najemati. Sok na drozgi bolje povre, pri tem bolj izkoristi za vervež potrebne sočnate snovi sadja, deloma vsled verveža iz sladkorja nastali alkohol pa razstopi tudi obilo snovi, ki podajajo sadjevcu boljši okus, tako n. pr. aromatične snovi i. t. d. Sploh so pokazale skušnje, da je jako koristno to počenjanje, ki se je sploh vdomačilo v krajih, kjer se prideluje najslovitejši sadjevec. Drozga se pusti v ta namen pred stiskanjem nekoliko časa stati in sicer ali 1. v odprtih navadnih kadeh, 2. v kadeh z premakljivim luknastim pokrovom, ali 3. v sodih.

(Dalje prih.)

Spoznavajmo domače sadje!

Utegnilo bi biti kakšnih 20 let, odkar dobivamo v večji meri žlahtno sadno drevje s tujega v naše kraje. Kdo pa bi trdil, da ni bilo že poprej

pri nas dobrega sadja! Imamo doma mnogo dobrih in celo žlahtnih vrst sadnega drevja — spominjam na sevniško voščenco in pokolič (jabolki), trnovsko in šentjakobco (hruški) — samo da niso obče znane. V tem kraju se nahaja ta, v drugem ona vrsta, znana je navadno le tukaj, drugod je nihče ne pozna. Ko je jeseni l. 1884. priredilo sadjarsko društvo za mariborsko okrajno glavarstvo v Mariboru razstavo sadja, bilo je videti po več ko 30 raznih jabolk in hrušek le iz enega samega kraja. Nekatere so bile lepe in prav okusne. Začnimo torej spoznavati domače sadje, jabolka, hruške, kutine, češplje, slive, breskve, češnje, orehe i. t. d. Marsikatera vrsta domačih hrušek je tako dobra, če ne boljša, kakor to ali ono jabolko, ta ali ona hruška, ki smo jo dobili od drugod. Kar bi pa morebiti primarkovalo kakšni domači vrsti na okusu, to nam nadomesti s svojo rodovitnostjo, prav ker je domača ter privajena zemlji in podnebjju. Naše tepke še ni prekosila nobena dosedaj uvedenih tujih moštnic, ne na rodovitnosti, ne po obilosti dobrega moštnega soka. Pa tudi proti mrazu, suši, ostrim vetrovom in drugim neugodnim upljiom je domačo sadno drevje navadno manje občutljivo, kakor od drugod v naše kraje prineseno. Mislim tedaj, da sadjarstvu pri nas ne bode na kvar, ako v obilnejši meri svojo pozornost na domače vrste sadnega drevja obračamo, ako vrste popisujemo, ocenjujemo in če so vredne, priporočamo, da se razširijo po naši slovenski domovini. Za to nam gotovo radi odpró svoje predale naši domači gospodarski listi*). Na ta način ne bomo samo pripomogli domačemu sadju in sadnemu drevju do večje veljave, dobili bomo tudi lepih slov. imen za sadje. Da me pa kdo napačno ne razumi, omenim še konečno, da ni namen teh vrstic, vzpodbujati, naj se s tujih krajev uvedene vrste sadnega drevja spodrivajo in uvažanje novih opusti, hotel sem samo opozoriti na domače sadno drevje, nič drugega. Vspodbudila pa sta me na to lepa hruška „bonka“, ki sem jo našel na pohorskem znožju v Polani v slivniški župniji blizu Maribora in katero bom skusil tukaj kratko popisati**):

*) Taki spisi nas bodo vselej prav iz srca razveselili in mi samo prosimo vse naše prijatelje, da se tega sicer težavnega pa hvalevrednega dela z vso gorečnostjo poprimejo. To polje je pri nas še čisto neobdelano in mi g. pisatelja tega spisa, ki se je na naš poziv prvi oglašil, kar najprisrčneje pozdravljamo. Uredništvo.

**) Ime bonka, bunka hruškini vrsti je znano tudi drugod, kajti v novem slov.-nemškem slovarju Wolf-ovem

„Bonka“. Drevo stoji na prvotnih tleh, v rahli, z ilovico pomešani zemlji in je deloma zavarovano proti ostrim vetrovom. Je veliko, (kakih 8—10 m visoko), vrh (krona) je redek, višji kakor širok, lanski les je siv, letošnji rujav; brstje je široko in debelo (napeto), a ne veliko; listje je veliko in široko, podolgovato srčasto in usnjato, na gornji strani temno, na spodnji sivkasto zeleno, rob je drobno napiljen, peclji so dolgi. Bonka zarano cveti, ima bel cvet, dozori o Velikih mašah (15. avgusta) je vležana (popolnoma zrela že na drevesu), rada z drevesa pada (ko pade, bonkne ali bunkne = sliši se: bunk bonka ali bunka?) a trpi 10—14 dni. Bonka rada rodi, hruške se na trgu v Mariboru lahko razpečajo.

Hruška bonka je bolj podolgovata z dobro razločnim vratom, v $\frac{1}{3}$ od spodaj je najširja, na muhi malo pogreznena in v pogreznini nakrpana. Ona je 64 mm dolga in 47 mm široka, lepo voščeno rumena, na solnčni strani včasih malce rudeče nahukana, prav drobno rujavkasto pikasta, tam pa tam z rujavimi pegami, drugače gola in gladka, lupina je tanka in mehka; muha kratka, zaprta ali na pol (redko bolj) odprta; rep precej dolg (26 mm) in srednje debelosti, raven ali vzbočen; meso je belo, prhko, močnato, v ustih razpadno, sladko pergamotno aromatično, a ne posebno sočno; peščišče je precej široko, bolj nizko, predali majhni, sekirice (luske) mehke.

Ako pomislimo, da je bonka ena največjih zaranih domačih hrušek, da je okusna, da drevo rado rodi in da bi se najbrž, ker na Pohorji stori, tudi drugod dobro obnesla, zasluži, da jo priporočam.

J. Koprivnik.

Književnost.

(Trtna uš in trtoreja.) Navod kako se je mogoče vkljub trtni uši s trtorejo uspešno baviti. Po najnovejših skušnjah spisal Ivan Belé, učitelj na vinorejski šoli v Mariboru. Celje 1893. Tiskal in založil Dragotin Hribar. To je naslov najnovejše kmetijske knjige, katero nam je spisal znani naš sotrudnik in strokovnjak g. Ivan Belé. Obče znano je, da naša vinoreja peša od dneva do dneva, da se leto za letom pri nas manj vina pridela, kajti vinogradi ginejo in usahnevajo, kar pred našimi očmi. In skoraj v isti meri, kakor

najdem na str. 71: bunka — 3.) neka hruška, Krško, sv. Jakob ob Savi. Erj. Torb., die Faustbirn, Cig.

Pis.

vinogradi, peša in gine tudi blagostanje vinorodnih krajev. Koder so prebivali popred premožni in imoviti ljudje, ki so bili radi ponosni na bogati vinski pridelek, tamkaj je dandanes revščina in siromaštvo, in mesto veselja in radosti, ki se je popred po vinskih goricah razlegala, slišiš danes le tugo, žalosti in strahú, ki polni srce ubogemu vinogradarju. Vino je bilo svoje dni pri nas prvi in najpoglavitnejši pridelek, nanj so se ljudje najbolj zanašali, zanj so tudi največ izkupili. Prišla je pa trtna uš in hitro za njo tudi strupena rosa in ti dve šibi božji sta nam popred tako bujno vinarstvo skoraj popolnoma uničili. Z obupom gledamo prihodnost in marsikatega slišimo zdihovati, češ, kaj bo, kaj bo, če pojde tako naprej; konec bode vinogradov, in ž njimi vred konec našega gospodarstva in konec nas vseh, ki bomo zabredli v dolgove, kojih nikdar ne bomo mogli poplačati. Vendar pa nikar obupati! Kdor zaupa v Boga, tistega on tudi ne zapusti in prav rada nam njegova roka to, kar nam enkrat vzame, dvakrat zopet povrne. Tudi naše vinarstvo se bode zopet povzdignilo in pridelali bomo zopet toliko in še več vina, kakor smo ga popred, ako se bomo le hoteli potruditi. Res je pa, da se nam bode treba do tistega časa še velikokrat potiti, pa tudi mnogo učiti. Pa bodi si tako, ako smo le zagotovljeni, da naše delo brez uspeha ne ostane. In da je to istina, o kateri ni nikakega dvoma več, to pričajo neovrgljivo novi vinogradi na Francoskem, kakor deloma tudi pri nas, ki so že letos prav bogato obrodili. Gotovo je pa, da nam bode treba še prav mnogo delati z umom in roko, preden bomo dobro vedeli in znali, kako je zasajati in kako oskrbovati nove vinograde. Za ta uk pri nas skrbi v prvi vrsti neumorni naš potovalni učitelj, g. I. Belé, ki hodi od kraja do kraja ter povsod kaže in razlaga, kako je opravljati najmenitnejša dela v vinogradu. Da bi pa njegov trud, ljudi novi trtoreji vsestransko do dobrega izuriti, še več uspeha imel, zbral je vse nauke v celoto ter nam jih je podal v ravnokar izdanej knjigi. Uverjeni smo, da se bode te knjige z nami vred vsak vinogradnik iz srca razveselil. V njej najdeš vse, kar ti je o novi trtoreji treba vedeti, prav jasno, poljudno in lahko umevno popisano in raztolmačeno; pridjane podobe pa še te nauke tembolj pojasnujejo.

Cela knjiga ima IX. poglavij in pa dodatek, čudno, da ji manjka kazalo. V I. poglavji nam g. pisatelj opisuje trtno uš in njene uničevalne nasledke — propad vinogradov. V II. poglavji

opisuje nam dosedaj najbolj znane in za našo zemljo in obnebje najmenitnejše ameriške trte; v III. poglavju govori o njihovem pomnoževanju; v IV. poglavju o načinih, kako jih je cepiti, v V. poglavju pa našteva tiste vrste evropskih trt, ki so najbolj vredne, da se s cepljenjem pomnožujejo; VI. in VII. poglavje nas uči, kako je napravljati nasade z ameriški trtami; v VIII. poglavju pa najdemo nekaj računskih izglede, ki nam kažejo troške, koje naprava novih vinogradov prouzročuje; v IX. poglavju pa se nam pove, kje se dobi razno orodje, kakor tudi vse druge za cepljenje in napravo vinogradov potrebne reči; isto tako tukaj tudi izvemo, kje je dobiti necepljenih in cepljenih ameriških trt*). V dodatku pa nam je g. pisatelj opisal najmenitnejša trtna plemena, kar bode zanimalo vinorejce, zlasti pa še naše trtoslovce. Ta bogata vsebina pač dovolj priča, da obsega knjiga vse, kar je dandanes treba vedeti vsakemu, ki se z vinorejo in z napravo novih vinogradov ukvarja. V krajih, v katerih se je trtna uš že prikazala, naj bi pač nihče ne bil brez te knjige, v drugih pa bodimo na tega nemilega gosta vsak dan pripravljeni, kajti je skoraj gotovo, da nas pred ali slej obišče. Začnimo toraj že sedaj premišljevat, kako bomo oživeli vinorejo ter zopet sebi in svojim naslednikom odprli stari vir bogatih dohodkov in občega blagostanja v naši deželi. — Želeti bi pa bilo, da bi bil g. pisatelj pridjal še eno poglavje, v katerem bi bil povedal, kako je nove vinograde obdelovati, kako in s kakim gnojem jim je z ozirom na naše razmere gnojiti, in kako je trto rezati in kar je več takega, kar je treba vedeti vsakemu vinogradarju. Nadjamo se pa, da nas g. pisatelj tudi o vsem tem prilično do dobrega podučí. — Vsa čast gre tudi g. založniku, ki je skrbel za lep in razločen tisek in za ročno in pripravno obliko. Tiskovni pogreški so neznatni in nikjer ne delajo stvarnih pomot. Novi knjigi pa želimo najboljšega uspeha in to tembolj, ker ji je tudi cena — 40 kr. za iztis — primeroma jako nizko nastavljena. Dobi se pa knjiga pri g. Dragotinu Hribarju v Celji, kjer se najlože in najhitreje naročuje po poštnih nakaznicah; priložiti je pa vselej še 5 kr. za poštino.

*) Na imena, ki so tukaj navedena, mi še posebej opozorimo, kajti smo uverjeni, da so dotičniki zanesljivi in pošteni in ne kakšni sleparji, kakoršnih je dandanes tudi v trgovini z ameriški trtami mnogo, ki za drag denar prodavajo ničvredno blago bodi-si tudi, da isto po časopisih prav široko-ustno kot najboljšie priporočajo.

Drobtine.

(Jesenska paša) je živini dostikrat kaj nevarna. Vreme je v tem času navadno jako spremenljivo, deževno in mrzlo in tudi slana že rada pada, kar vse kaj lahko provzroči prehlajenje zlasti prebavil. Krave, ki uživajo ozebljeno klajo kaj rade zvržejo. Da se pa živina raznovrstnih bolezni, ki vsled jesenske paše lahko nastanejo, nekoliko ovaruje, naj se ji v jutro in zvečer malo suhe krme polaga; na pašo pa se naj nikar popred ne spušča, dokler ni rosa in slana popolnoma zginila in tudi zvečer se naj ne pušča predolgo na paši. Po močvirnih in zelo mokrih travnikih pa živine sploh ni pasti, kakor tudi ne pri mokrem in hladnem vremenu.

(Nove tehtnice za sadjevec.) Voditelj sadjeznanskega poskuševališča v Gradcu g. dr. Kotter izumil je novo tehnicu za sadjevec. Ta tehtnica ti kaže 1. koliko gramov tehta liter sadjevca, 2. koliko ima v sebi sladkorja iz česar se potem prav lahko izračuni po koliko stopinj bode v njem vinskega cveta in 3. kaže ona tudi, je li mošt popolnoma povzel ali ne. O tej tehtnici še najbrž kaj več spregovorimo, kadar jo dobimo sami v roke. Izdeluje pa tehtnice G. Egger, Majffredy-jeva ulica v Gradcu.

(Vse prijatelje) prav uljudno prosimo, da nam blagovolijo poročati, katere sadne sorte so letos v raznih krajih najbolj obrodile. Zlasti pa bi to radi izvedeli o kosmačih (ledrarcih), o zlati parmeni, kaselski raj., kanada raj., mošanceljnih in morebiti še o katerih drugih posebno bogato obrodilivih sortah. Isto tako bi nam močno ustregli, ako bi nam poročali tudi o cenah, po katerih se je sadje prodavalo. Nadalje bi nam kaj dobro došla tudi poročila o vinski letini in o cenah, po katerih se vino oddava. Vse to se nam lahko naznanja po dopisnicah, ki se pošiljajo naravnost Fr. Praprotnik-u, nadučitelju v Mozirji.

(Kako dolgo živijo ptice?) Kakor učenjaki trdijo, izmed vseh ptic najdalje živi labód; živi namreč včasih tudi 500 let. Knauer pripoveduje, da je videl mnogo sokolov, izmed katerih je bil eden 162 let star; morski orel živi 104 leta. Papige in krokerji živé 100 let; kukavice več kot 32 let, sraka 20—25, fazani 15, golobi 10 let. Slavček živi najdalje 10 let, kos 15, kanarček 12—15 let.