

Slovenski kmetovalec

V Celji, dné 25. novembra 1893. leta.

Sadjarstvo v Mozirji.

Koder obilo sadje zori,
Tamkaj je mnogo pridnih ljudi!
Nar. prislovica.

Dognana resnica je, da je sadno drevje največja in najveličastnejša krasota naših stanov, vasi in trgov, sploh vseh človeških selišč. Lepotično drevje, kakoršnega je mnogo po mestnih vrtih in sprehajališčih vedri in razveseljuje naše oko, v hladni senci lipovih in kostanjevih dreveredov se v poletni vročini radi sprehajamo. Sadno drevje pa prekosi oboje, kajti ono nas razveseljuje s svojim prekrasnim cvetjem v spomladi, ono nas hladi s svojo senco v poletji ter nas oživlja in okrepečava s svojim svežim in sočnatim sadnjem v jeseni. Blagor toraj tistemu kraju, v katerem raste mnogo sadnega drevja!

Mozirje je dobro znan trg ob cesti zgornje Savinjske doline. Njegova lega ob bistri in bôdri hčerki Solčavskih planin, kakor tudi obilica sadnega drevja, ki je krog in krog trga zasajeno, podava mu pa še posebno mičnost in veljavo. Ako se toraj Mozirčani s svojim krajevnim rodoljubljem nekoliko ponašajo, ne bomo jim tega zamerili, temveč le želeli bi, da bi jih ono k toliko večji delavnosti vspodbudilo ter da bi lepote in dražestva, s katerimi je narava sama ta kraj okitila, še povišalo.

Ako prideš iz tesne Soteske, zagledaš pred seboj malo dolinico, ki je tako rekoč vtisnjena, med zgornjo in spodnjo Savinjsko dolino. Razširja se ta dolinica od Soteske do Celin ter pripada h gornjegradskemu sodnijskemu okraju. Dolga je dobre $\frac{3}{4}$, široka pa po $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ure. Proti jugu in jugozahodu meji jo Dobrol proti severu pa Golte s svojimi postranskimi pogorji v znožju teh pa se vrsti griček za gričkom, ki se končno proti Reki in Setuši zgube v spodnje Savinjsko dolino. Med holmci pa je mnogo prijetnih dolinic, katere namakajo bistri potoki, ki zberejo svoje vode iz čistih in čvrstih studencev, kojih se povsod prav mnogo nahaja. Zemlja po dolinah je večinoma naplavljená, po gričkih pa je lepa, v kojem pre-

vladuje ilovica. Tla kakor obnebje so toraj sadnemu drevju povsod po mozirski župniji jako ugodna.

Nikakor se ne more reči, da bi po tem ravnokar označenem svetu ne bilo sadnega drevja, dá, mnogo ga je in vsa čast prednikom, ki so ga zasadili, vendar je pa istina, da je še mnogo lepih prostorov praznih in pridne roke imele bodo še mnogo dela, preden se bode zamoglo reči, da se je storilo vse, kar se je storiti zamoglo.

Če priromaš po okrajni cesti od jugoizhoda ter korakaš skozi Litijo, mimo varuha splovičarjev sv. Miklavža, kateremu privoščič nekaj krajcerjev, zagledaš ob levi nekoliko od ceste novozasajena drevesa Pirševa in Hicelbergerjeva, nekoliko višje pa tudi novi zacestni nasad Anton Goričarjev in Lipoldov. Ko se približaš trgu samemu te takoj pri vходу pozdravi in priljudno sprejme ob obeh straneh ceste zasajeno Schusterjevo in Lipoldovo sadno drevje in če ti je vroče gotovo snameš tukaj klobuk iz glave, obrišeš si potno čelo ter si oddahneš v prijetni senci, ki te obdava. Dospevši v sredino trga, zapaziš pri trški kapelici ponos mozirski, mogočno in veličastno lipo. Ta lipa ni le kinč narodnega trga, ampak ona je tudi živ in vednotrajen opomin naših prednikov, da vstanemo vedno, kakor so bili oni, zvesti sinovi matere Slave. Kdo je lipo vsadil in kedaj se je to zgodilo, se seveda več ne ve, gotovo je pa, da od tiste dobe prebiva tukaj že tretji in četrti rod. V novejšem času se ji je ob zahodnem koncu trga pridružilo še nekaj mlajših sestic, v kojih senci kaj rad posedi tujec in domačin. Če krenemo od glavnega trga po cesti proti Savinji ter jo potem zavijemo na levo, pridemo v Alojz Goričarjev sadovnik. V njem najdemo mnogo žlahtnega sadja, kakor n. pr. sevniško voščenko, carja Aleksandra in še druge. Zasadil je vsa ta drevesa prednik sedajnega posestnika, Matija Goričar. Še bližje Savinje je sadovnik Antona Goričar-ja, c. kr. poštarja in posestnika v Mozirji. Da-si ta sadovnik ni velik, je vendar kaj dobro oskrbovan in že marsikateri goldinar je tukaj

prizoril. Zasledili smo tudi tukaj jabelko, ki se odlikuje po svoji izborni rodovitnosti in trpežnosti sadu. Ob levem in desnem bregu Trnove sta večinoma z mladim drevjem zasajena sadna vrta Matjaževa in Korenova. Nekoliko višje je pa vrt Kolenčev, v katerem je obilo prav žlahtnega sadja. Prav bogato je tukaj letos obrodilo ananas-rajneta in res krasno je bilo gledati ta lepooblični, kakor limone rumen sad. Tudi Ribstonov pepinek in rožmarinka sta tekmovala v obilnosti svojega plodu. Nasproti Kolenčevemu vrtu, pa nekoliko višje ob desnem bregu potoka je sadovnik Lukov in Mlinarjev. V sadovniku Lukovem našli smo nekaj prav lepih krajevnih sort, v obeh pa tudi prelepo kanada-rajneto. Gotovo eden najlepših, pa tudi najstarejših sadovnikov je Lipoldov. Krog in krog lepega in rodovitnega polja stojé visoka drevesa, koja, da si so morebiti že 80—100 let stara, vendar še zmirom bogato rodé, kakor se je to tudi letos pokazalo, ko so bila z božjim blagoslovom kar obložena. Med drevesi najdeš tukaj mnogo najboljših vrst, kakor zlato parmeno, rožmarinko, kanada-rajneto, rudeči jesenski koloil, ki je sploh po Mozirji kaj močno razširjen, in še druge. Ob okrajni cesti je na eni strani lep in umno oskrbovani sadovnik Alojz Goričarjev, na drugi pa je vrt nekdanje kmetijske podružnice. Poslednji naredil se je že več ko pred 40 leti po posebnem prizadevanji prezaslužnega nadvojvoda Ivana, kateri ga je tudi sam nekaterokrat s svojo navzočnostjo počastil. Tudi učenci so imeli tukaj priliko se sadjarstva učiti in gotovo je, da se je marsikaterega srce že takrat zanje vnelo. — Ravno nasproti šolskemu poslopju je sadovnik Brezovnikov, zadi za cerkvijo pa župnikov. V tem najdeš mnogo še mladih drevesc, katera je dal zasaditi sedajni prezaslužni župnik Jožef Žehel, s čemur si je postavil trajen spomin še pri poznih naslednikih. Še nekoliko bolj v ozadji je sadovnik Tribučev in Tinetov. V prvem so drevesa srednje starosti, koja je dala zasaditi gospa M. Tribuč, ki je velika prijateljica umnemu in naprednemu sadjarstvu. Zato pa tudi tukaj najdeš mnogo najboljših sadnih plemen, kakor velikoka selsko-raj., kanada-raj., ananas-raj., zlato parmeno, prinčevó jabelko, itd. — Prav izgleden sadovnik je Pirš-ev, čemur se pa ne bomo čudili, ako izvemo, da je on prvi zagovornik in pospeševalec mnogo sadjarstva ne le v Mozirji, ampak njegova obče koristna delavnost obsega celi gornjegradski okraj. V Pirš-evem vrtu ni le mnogo starih, dobro oskrbovanih dreves, ampak prelepi so tudi mlajši nasadi, koji so dobrega

svojega prijatelja že letos s prvim sadom razveselili. Razna dela v sadovniku opravlja navadno sam in večkrat ga je videti, kako hodi od drevesa do drevesa pogledovat, kaj bi temu ali onemu manjkalo, s čim bi mu bilo postreči. No in drevesa mu to skrb in ljubeznivost kaj dobro povračujejo, kajti mu skoraj vsako leto obilno obrodijo. I. Piršu pa gre tudi čast, da pri vsaki priliki povdarja neizmerno imenitnost umnega sadjarstva v narodnem gospodarstvu in prav njegova zasluga je, da so se ljudje začeli zanj bolj zanimati, in da se je, kar se sadjarstva tiče po celem okraji pričelo neko prijetno in mnogo vspuha obetajoče gibanje. Bog nam toraj prezaslužnega rodoljuba še mnogo let ohrani in daj mu še dočakati sad njegovega hvalevrednega in obče koristnega prizadevanja! — Na Olniku, kjer počivajo naši predniki — med njimi več marljivih sadjarjev — je novo nasajen sadovnik Klobučarjev, Lehky-jev in še drugi. V Grabnerjevem vrtu je dosti prav velikih dreves, ki so se letos, kar lomila od prevelike teže sadnega plodu. V sadovniku Cesar-jevem raste poleg starejših že tudi mnogo mlajših dreves. Lepo odgojena drevesa v Žužatovem vrtu pa pričajo, da imajo umnega in dobrega gospodarja. V čisto zasajenem Franc Goričar-jevem vrtu našli smo nekaj prav lepih sort, kakor tudi v Ivan Lipold-ovem sadovniku. — Ako se iz trga podamo na prijazni Rožnik, na kojega vrhu nas tako ljubeznivo pozdravlja bela cerkvena sv. Roka, z novo, še le letos postavljeno župnijsko hišico, zagledamo dva čisto nova, dokaj velika in popolnoma pravilno zasajena sadovnika; eden je lastnina Antona, drugi Alojza Goričarja. Drevesa rastejo kaj bujno in so nekatera od njih tudi že rodila. Ob višjem pobočji je novo zasajen sadovnik Konečnikov in še več drugih, ki so lastnina dotičnih posestnikov. Največji med temi je pa Lipoldov sadovnik tik pod vrhom. Popred kedaj so bili tukaj vinogradi, ko je pa vinska trta popolnoma opešala, začel je že pokojni Jože Lipold zasajati sadovnike. Ljudje pripovedujejo, kako je neprestano iskal in kopal divjake po lesu, katere je potem doma sadil in cepil. Tudi, ko so mu hudobneži marsikatero drevo nalašč polomili, od svojega tako koristnega dela ni odjenjal. Drevje, ki je tukaj zasajeno, spada k najboljšim sortam, mošanceljni in razne rajnete, je srednje starosti in blagi pokojnik doživel je še veselje, da se mu je ves trud bogato poplačal. Od njega zasajena drevesa pa so prav živi spomeniki, koji mu bodo v srcih potomcem ohranili hvaležen spomin, koji

bi jih pa naj tudi k enaki neutrudni delavnosti vspodbujali. — Cerkvico sv. Roka bode tudi enkrat obsenčevalo sadno drevje, katero je dalo na cerkvenem prostoru zasaditi mozirsko olepševalno društvo. — Ob severozapadu stoji na malem gričku prijazen gradič Brce, ki se kaj lepo poda celi mozirski dolinici. Cesta proti Brcam zasadila se je pred dvema letoma ob obeh straneh s sadnim drevjem. Popred kedaj rasle so tukaj akacije, ki so pa več škodovala, kakor koristile. Sadno drevje pa ne bode nič škodovalo, pač pa veliko koristilo. Kako bi se pač pri nas narodno gospodarstvo povzdignilo, ako bi se vse ceste in poti obsadili s sadnim drevjem! Divje kostanje, akacije itd. prepustimo meščanom, mi pa, ki prebivamo v prostem in svežem planinskem zraku, ostanimo pri ljubem sadnem drevju. Ko dospemo na Brce, pozdravi in sprejme nas kaj uljudno pod „lipo“ gostoljubna posestnica gradú gosa Antonija Florijančič. Preden si pa ogledamo v nižini ležeči sadovnik, se pod lipo še nekoliko ohladimo in tudi okrepcamo. Lipa, katera stoji na ravnem prostoru pred gradom in katera v poletnem času marsikaterega gosta sprejme v svoje prijetno in hladno zavetje, vsadil je sedajni stolni prošt lavantinski Ignac Orožen v času, ko je še v Mozirji župnikoval. Zato se ga pa tudi vedno hvaležno spominjamo. V ozadku, nekoliko v nižavi je sadovnik, ki je od vseh strani proti ostrim vetrovom, kaj dobro zavarovan. Umevno je, da se sadovnik tudi dobro oskrbuje.

(Konec prih.)

Napravljanje sadjevca.

Spisal Ivan Belé.

(Dalje.)

Omeniti bi še bilo, da so sploh, posebno tudi za stiskanje sadne drozge srednjevelike stiskalnice bolje nego velike, kajti ž njimi se hitreje dela, kar je tudi velike koristi za stalnost vina.

Drozga se polni v koš, kolikor mogoče enakomerno. Da se zamore sok bolje odtekat, da se zamore toraj popolneje in hitreje stiskati, je dobro, med posamezne lege drozge vlagati čisto pletenje iz vrbovih šib ali čiste slame. Stiska naj se enakomerno hitro, da se ne zamorejo tropine pokvariti. Ko se tropine enkrat dobro stisnejo, se zopet razdrobijo ter na novo stiskajo, na ta način dobimo veliko več soka.

Ako pa še tako močno stiskamo, vendar ne spravimo še vseh snovi, ki podajajo vinu vrednost iz tropin. Škoda bi toraj bilo, da

tropine takoj zavržemo. Ako jih hočemo za vino boljše izkoristiti, jih po prvem stiskanju razrahljane v kad zmečemo ter z malo vode poškopimo in sicer le okoli 5—10 l vode na 100 kg tropin, to pustimo pokrito stati kacij 18 ur potem pa zopet stiskamo. Prej ko zopet stiskamo je dobro te tropine še enkrat zmljeti. Majhna množina vode se precej dobro nasiti z raztopnimi snovmi tropin, ta toraj ne bode kakovost vina kvarila in zamoremo s tem dodatkom dobljeni sok prvemu primešati.

Ako hočemo pa več pijače dobiti, tedaj petiotiziramo. V ta namen drozgo hitro in ne popolnoma stisnemo, tropine razdrobimo v kad z luknjastim pokrovom, kakoršna se rabi tudi za najemanje soka, dno dobro na nje pritismo, potem pa prilijemo na priliko toliko vode, kolikor smo pri stiskanju soka dobili, da nam ne bode pijača preslaba, moramo pa tudi na vsakih 10 l vode vsaj 1 kg sladkorja vzeti, da dobimo srednje močno in bolj stalno pijačo. Ako vzamemo na 10 l vode 1 kg sladkorja, nastane po vervežu iz 1 kg sladkorja okoli 0.6 l alkohola, vino ima toraj po 6 prostornih % alkohola, kar imajo navadno sadna vina. Voda naj pride vsaj 16—20° topla na tropine, da sladkor hitreje povre. V ta namen se sladkor razstopi v vreli vodi in sicer moramo za vsakih 100 l vode je 10 l zavreti ter pri dolivanju z ostalo hladno vodo mešati. Tako se pusti voda na tropinah stati tak dolgo, da sladkor povre, vsaj kaka dva dni, — potem se odtoči in ostale tropine se v stiskalnici hitro stisnejo.

Sadni mošt se spravi v čiste sode, ki so bili prej dobro zažvepljani, da se niso zamogli pokvariti. Prej pa, ko v nje sok polnimo, je treba, sode s hladno vodo dobro izplakniti, kajti, žvepljena sokislina bi sicer veržež zadrževala. Neposredno v žveplani sod bomo nalivali mošt le tedaj, ako ga hočemo odsleziti, mošt iz umazanega ali gnjilega sadja, da se vse snovi, ki ne spadajo v njega še pred vervežem vsedejo, potem se pa mora mošt zopet odtočiti in sicer v tankih curkih skoz sita ali enake razpršilnike, da v njem raztopljen žvepljena sokislina okisi ter vervež zadržujočo moč zgubi. Polni se potem v čist žvepljan, toda zopet izplaknjen sod.

Sod naj se ne napolni z moštom popolnoma. Slaba navada je sod tako napolniti, da gredo pene pri vehi ven, to je povod mnogim boleznim, kajti na teh penah najdejo gljive kaj vgodna tla in kako lahko pridejo pozneje v vino.

Ko je mošt v sodu, moramo vso pozornost obračati na vervež. Ako mošt popolnoma povre, tedaj se pozneje mnogo boljše razvija in razne bolezni mu ne morejo tako lahko do živenga. Vervež pa pospešimo v prvi z višjo toploto. Za to trebamo tople kleti ali vsaj večje posode, v katero nalivamo tople mošt. Segrejemo pa premrzel mošt, ako ga en del zavremo in sicer od 100 l po 10 l ali pa s pomočjo posebnih priprav, kakoršne so v rabi za pasteriziranje. Žestinski vervež, ki se vrši v moštu, katero prikazen imenujejo ljudje navadno vrenje ali kipenje ali kisanje, provzročujejo glivice, rastlinice, ki potrebujejo za njih uspešen razvitek poleg toplote tudi hrane. V sadnem moštu pomanjkujejo pa od te hrane ravno dušcinatne snovi. Dobro je toraj, dušca dodajati in sicer najbolje v salmijaku, ki se v vsaki prodajalnici dobi. Na 100 l mošta zadostuje po 5—20 g salmijaka, mošt bode mnogo bolje zavrel. Skušnje novejšega časa so pokazale, da imajo velik vpliv na kakovost in poznejši razvitek vina tudi posamezne vrste vervež, provzročujočih gljiv. Na sadji se nahajajoče so navadno preslabe, dobro jih je tedaj sadnemu moštu dodajati. V ta namen se vzame po ena cibeba ali malo zrnice stisjenih drož (Presshefe), to se vrže v steklenico mošta, ki stoji na toplem kraju. Ta mošt počne v kratkem času močno vreti in ko najbolj vre, spraznimo steklenico v sod in s tem obudimo mnogo energičnejši vervež.

Ko je mošt popolnoma povrel, moremo ga takoj v čisto posodo pretakati in sode vedno polne imeti. Na ta način dobimo posebno, ako imamo dobro sadje, tudi dobro pijačo, ki se bode tudi po več let dobro ohranila. Kakor pa je važno prvo pretakanje, vendar se moramo prevečkratnega pretakanja ogibati, pri navadnem sadnem vinu, kajti s tem bi zgubilo mnogo svoje dobrote.

Ravnamo po teh načelih, pridobimo prilično mnogo dobre dovolj stalne pijače. Pogoj stalnosti je pa tudi snaga. Kakor smemo le snažno sadje rabiti, tako mora biti vsa posoda, in rabljeno orodje in stroji za drozganje popolnoma snažno. Glede snage pa razumevamo v tem slučaju samo odstranjenje vse vidne nesnage, ker ta sama po sebi ni baš najnevarnejša, nevarne so bolj neizmerno male glivice, ki mogoče, da obtiče še po navidezno popolnem snaženju v luknicah lesa. Te treba odstraniti ali uničiti. Vsi leseni deli orodja, strojev, posod itd. naj se pred rabo dobro

izperejo in po vsakokratni rabi dobro s čisto vodo izplaknejo, kajti sok, ki ostaja na orodju, ponuja glivam jako ugodna tla in tu se zamorejo v kratkem času naseliti, preidejo potem v mošt in ga zamorejo pozneje pokvariti. Ako te predmete ne rabimo dalj časa, tedaj jih je dobro z apneno vodo obeliti, ker nastala skorjica zabranjuje pristop gljivam pa tudi podaja pred novo rabo popolneje snaženje. Snaženje se tudi močno olajšuje, ako omažemo dobro osušene nekoliko segrete lesene predmete z parafinom, ki se nad ognjem raztopi. Potem ko se je strdil, moramo po nastali mrenici še z razbeljenim železom potegniti, da se parafin bolj v les zaleze. Lesene predmete, s katerimi tako ravnamo, je ravno tako lahko čistiti, kakor steklo in so toraj veliko manj kakor prej nevarni.

Navadno dobimo neposredno iz večine vrst našega sadja neposredno dobro pitno vino. Časih pa je vendar umestno napravljati vino z raznimi dodatki. Ako je n. pr. sadje prekislo, kakor n. pr. nepopolnoma dozorelo, prerano odpadlo sadje ali pa sadne vrste, ki imajo vedno obilo kisline n. pr. ribiz, bodeče grozdice itd., moramo kislino z vodo stanjšati. Pri ribizu, tudi pri nezrelem sadju se vzame na 1 del soku po 1.5—2 dela vode, da bode kislina v pravem razmerji. Ker pa ima tako sadje že samo po sebi malo sladkorja, katerega pa še stanjšamo z vodo, tem bolj moramo čuti, da dobimo dovolj stalno pijačo, sladkorja dodati. Da bode vino dovolj močno in stalno, moramo na 10 l vode vsaj 1 kg sladkorja vzeti, ako hočemo močnejše pijače, tedaj celo po 2 in več kg, kar je ravno odvisno od namena, kakšno pijačo hočemo imeti. (Konec prih.)

Drobtina.

(Razglas!) S pozivom na določbe zakona z dné 28. marca 1892, drž. zak. štev. 61, glede podelitve brezobrestnih posojil za obnovo po trsnej uši okuženih vinogradov, se s tem obče naznani, da se morajo prošnje za taka posojila za leto 1894. najkasneje do 30. novembra t. l. semkaj predložiti, kjer se izvejo tudi vse dotične podrobnosti, in dobe potrebni pomočki.

Ta razglas se ima zanesljivo v treh zaporednih nedeljah ali praznikih pri farni cerkvi obglasiti.

Ptuj, dné 31. oktobra 1893.

Ces. kr. okrajni glavar.