



**Vinarški in * * *
* * vrtnarski list**

Stev.
10.
in
11.

vinogradnikom,
sadjarjem in
vrtnarjem v poduk.

Glasilo kmetijske družbe za Trst in okolico.

Ureduje Anton Štrekelj.

RESOLVILLA
333
1901
RN

List izhaja okoli 15. vsakega meseca in stane 1 krono na leto. Udje kmetijske družbe ga dobivajo brezplačno. Naročnina in dopisi naj se pošiljajo na naslov: Slovenska kmetijska družba v Trstu, Via Geppa št. 14.

V pomislek predno začnemo razdelavati zemljo za nov vinograd.

Vinska trta ne traja samo nekoliko časa, kakor večina poljskih rastlin, marveč leta in leta. Predno jo torej zasajamo, prevdariti je treba mnogo stvari, ki vplivajo pozneje na njen razvoj. Pogreški, ki smo jih naredili v nasadi, se jako težko popravijo in včasih se tudi prav hudo maščujejo. Čestokrat je moral vinogradnik, ki ni o pravem času presodil, kar zahteva vinska trta za svoj razvoj, vse trte poriti in zemljišče na novo zasaditi. Posebne opreznosti je treba pa osobito sedaj, ko nas sili trtna uš k drugačnemu, nam še novemu načinu vinogradništva.

Amerikanska trta, s katero edino zamoremo rešiti naše vinarstvo pretečega ji propada, je mnogo bolj izbirčna nego naša domača vinska trta. Posebno zemlja in lega ji ne prija vsaka. Tudi zahteva amerikanska trta drugačno oskrbo, ker ima nekatera od domače trte drugačna svojstva. Ker se pri nas v tem pogledu mnogo greši, mislim, da pride vsakomur, ki se hoče baviti z amerikansko trto, prav, če mu napišem tu par vrstic in mu povem, na kaj naj pazi,



predno začne razdelavati zemljo z namenom, da bi napravil nov vinograd na amerikanski podlagi.

Če hočemo, da nam bo prinašala amerikanska trta dolgo časa in mnogo pridelka, dati ji moramo pravo mesto. Ako trti zemlja ne ugaja, zastonj je ves naš trud. Kakor stara domača trta ljubi tudi amerikanska globoko, peščenoilovnato, svežo, rahlo in toplo zemljo, ki ni ne presuha, pa tudi ne premokra in ima dovolj redivnih snovij. Za trto najslabša tla so mokrotna, svitla, glinasta, ki nimajo dovolj zraka in zadosti gorkote. V takih tleh plesnijo trtne korenike jako rade, pa tudi vino je navadno manj vredno, šibko in kislo. Najboljši pridelek dobimo v kamenitih suhih tleh, največ pridelka pa v rodovitni, rahli zemlji.

V zemlji, ki ima mnogo vapna, amerikanske trte rade zbledijo in obolē. Posebno, če je zemlja vlažna ali pa vreme mokrotno, vidi se v takih zemljiščih vse polno trsov, ki so pobledeli. Ker ne more blede listje pretvarjati redilnih snovij, ki jih trta potrebuje, zato je bledica osobito v severvih deželah, šestokrat jako nevarna bolezen. Najslabše se sponašajo v vapneni zemlji riparijine vrste, zato naj se nikdar ne sadé v take zemlje. Lažej pa prenašajo vapno : berlandieri, ki se pa prav težko vkoreníči in se zato ne priporoča, berlandierjevi križanci, ki so najboljši, rupestris monticola, aramon rupestris itd. Kot sredstvo proti tej bolezni se je priporočala železna galica, ki se potrosi po zemlji. Ali v resnici kaj izdā, se ne more še natanko dokazati.

Na mesto, kjer se je nahajal prej vinograd, naj se ne zasaja koj trtij, ampak čaka naj se vsaj tri ali štiri leta, da se v tem času zemlja nekoliko odpočije in da stare trtne korenine sprhnejo. Med tem časom zasajajo pa se lahko na zemljišče druge poljske rastline. Vzlasti je dobro posejati ga z deteljo meteljko, ki obogati zemljo na dušiko, najbolj dragim gnojilom. Kedar pašnomo tako zemljišče, kopati je nekoliko bolj globoko nego se je kopalo pred časom za že vničeno trsje. Stare trtne korenike, ki se dobijo še v zemlji, naj se pri tem delu iztrebijo, ker bi lahko prouzročile, da se poloti korenin amerikanskega trsja plesnivee, ki je tudi precej huda trtna bolezen.

Boljše nego za starim trsjem sponaša se amarikanska trta v novini, ker je tu zemlja najbolj spočita. Posebno prekopani travniki in pašniki ji jako ugajajo.

Kakor na zemljo, paziti moramo tudi na lego, kamor hočemo zasajati trsje. Želimo imeti fina vina, zasajajmo trte v solnčne gorice, želimo pa imeti mnogo vina, sadimo jih v ravnino. V bregovih imeli bodemo vedno več stroškov z nasadom pa tudi z obdelovanjem vinogradov nego v ravni zemlji, kjer se lahko tudi oboje opravlja z živalsko silo. Tudi nam je treba v strminah šestokrat visokih zidov, različnih potij in vodnih jarkov, kar napravlja seveda mnogo stroškov, ki odpadejo v ravnini. Kje naj se toraj sadi, mora v tem pogledu vsak gospodar sam preračuniti. Navadno se poslužujemo gorice bolj na severu, kjer so nižave za trto že premrzle,

potem pa tudi tam, kjer so težaki ceni in se dobro vino tudi dobro proda. Kjer se pa cena med vinom iz brd in iz ravnine le malo razločuje, tam nam pokažejo računi iz ravninskih vinogradov več dobičke. In na dobiček moramo gledati tudi vinogradniki, ako hočemo napredovati. Kaj ti pomaga še tako lepo vrejen vinograd, če imaš ž njim le zgubo.

Ko smo si odbrali pravo zemljišče, moramo ga za trto primerno pripraviti. Ker poganja trta globoko korenine zrahljati je zemljo vsaj za 70 cm, a pri tem delu naj se zemlja, če mogoče, tako obrne, da pride vrhnja zemlja v globočino in nasprotno spodnja zemlja na vrh. Navadno se napravi za to delo na spodnjem kraju jarek, katerega se zasuje s sosedno zemljo, kjer se napravi drugi jarek. Na ta način prerahlja in preoberne se vsa zemlja. Celin naj se nikdar ne pušča, ker bi trte v takem vinogradu povsodi drugačno rastle in vinograd bi bil vedno nejednak. Posebno pa še svarim, da se ne puščajo v sredi prekopane zemlje boljši domači trsi, katerih ni trtna uš še popolnoma vničila, kakor se pri nas prav pogosto dogaja. S tako krparijo ne pridemo nikdar do uspeha.

V Istri imajo še vedno staro navado, da napravljajo jarke, mesto da bi zemljo popolnoma prepašnali. V take jarke steka se voda, ki trtam seveda škoduje. Tudi tu bi se morali slednjič poprijeti pravih dela. Jarki so opravičeni samo v jako kamenitem zemljišču, kjer se ne more najti dovolj zemlje, da bi se trta zagrebla. Popolnoma pa odsvetujem Istranom in Kraševcem, da tudi ameriško trto sadijo v takozvane plante ali redove, med katere sejejo potem vsakovrstno poljščino. Ta trta noče imeti poleg sebe drugih rastlin. Pa tudi se ne morejo v plantah pokončevati trtne bolezni, kakor peronospora, grozdna plesnoba in različni živalski škodljivci. Pa ne samo to! Tudi vino iz plant je mnogo manj vredno nego iz vinogradov, kamor dohaja prav lahko zrak in svetloba. Preč torej s takimi redovi in pravilo nam bodi v prihodnje: poleg trsa samo trs!

Št.



O brezobrestnih posojilih za obnovitev vničenih vinogradov.

Nobena trtna bolezen in noben trtni škodljivec ni našega vinogradnika tako hudo prizadel, kakor trtna ušica. Nepričakovano prikrade se mu ta zajedalka v vinograd, katerega v kratkem času popolnoma vniči. Koliko gospodarjev spravila je že trtna uš v največjo revščino! Koliko jih je že radi tega mrčesa propalo!

Vladina dolžnost je, da pomaga ponesrečenim. Zato se je že leta 1891. izdal zakon, ki dovoljuje oškodovanim vinogradnikom v namen, da si obnovijo svoj po trtni uši vničen vinograd, posojila, za katera se ne tirja nobenih obrestij, in se vračajo še le potem, ko daje amerikanska trta že dohodke. S zakonom z dné 28. marca 1892. leta se je prejšnji zakon deloma spremenil in bolj natanko določil.

Ta zakon ima prilično sledečo vsebino: Brezobrestna posojila se dajajo, če se je pokazala v kaki občini trtna uš in so prišli posestniki radi nje v začasno gospodarsko stisko. Ta posojila dobi lahko vsak posamezen gospodar, potem pa tudi prizadeta občina, zadruga ali društvo. Prvemu se zavaruje posojilo s vknjižbo in le redkokrat, v posebno obziravrednih slučajih tudi ne, v koliko pa morajo poslednje korporacije jamčiti, določi kmetijsko ministerstvo. Posojila se vračajo po 10 letih v obrokih, ki jih določi ministerstvo. Ti obroki so navadno desetletni.

Brezobrestna posojila dovoljujejo se pa vedno samo tedaj, če dovoli tudi dežela v ta namen jednak prispevek, kakor država. Ž žalostjo pa moram povedati, da se niso delila na Primorskem še v nobeni treh dežel ta posojila in sicer zato ne, ker so bili vsi trije deželni zbori vedno proti temu prispevku. Le goriški deželni zbor je privolil lanijsko leto v ta namen svotico 20.000 kron, ki je pa tako majhna, da se je niti ne more deliti med ogromno množico prosilcev. Ali je ta zbor letos kaj dovolil in koliko nam ni znano. Vsaj čitalo se ni nikjer. Istrski deželni zbor je odklonil vladin predlog in se izjavil, da je voljen prispevati samo od slučaja do slučaja. Do sedaj je dobil brezobrestno posojilo en sam — gospod. Zato pa poje v ti deželi, kjer se trtna uš neznansko hitro širi, vsak dan beričev boben. Gorje ti nesrečen trpin, dokler bodo tvoji zastopniki na takov način skrbeli za te! V tržaškem deželnem zboru ni gospoda neki niti slišati hotela o tašnem predlogu.

Toliko sem hotel povedati vsem. Sedaj pa samo onim goriškim vinogradnikom, ki hočejo prositi posojila. Čas za vlaganje prošenj je še vedno in prosi lahko tudi vsakdo. Ali kaj dobi, odvisno je v prvi vrsti od tega, vkoliko je njegova prošnja opravičena, potem od tega, koliko denarja bo prispeval v ta namen nov deželni zbor, če bo sploh kaj prispeval. Namen naslednjih vrstic je, da povém prositeljem, kako naj napravljajo prošnje, da se iz njih lahko razvidi ali je in v koliko je vsakdo do posojila opravičen. Pri sestavljanju teh prošenj grešilo se je zadnjikrat jako mnogo in dosti njih, ki bi posojilo morebiti dobili, ga ne dobé ravno radi pomankljive prošnje. Pa tudi se stvar radi pomankljivih prošenj jako zavlačuje.

Brezobrestna posojila se dajajo samo takim gospodarjem, kojim je trtna uš okužila ali pa vničila vinograd in sicer za obnovitev istega ali pa drugega zemljišča, ki se pa mora nahajati v okuženi občini. Da je vinograd v istini okužen ali pa vničen, mora potrditi županstvo n. pr. na sledeči način:

Potrdilo.

Potrduje se, da je vinograd pare. št. katastralne občine
 , velik ha a m, lastnina
 iz hšt. okužen po trtni uši, kar se je po tukaj-
 šnjih izvedencih dognalo.

Županstvo v , dné .

(Občinski pečat.)

J. J.
 župan.

Osobito tedaj, če hočemo zasaditi vinograd na drugem zem-
 ljišču nego je bil do sedaj, je tako potrdilo neizogibno potrebno.
 V nasprotnem slučaju se ne zna ali je dotičnik v resnici poškodov-
 van po trtni uši in koliko posojila mu pritiče.

Nadaljna potrebna priloga k prošnji je proračun stroškov, ki
 ga naredi prosilec in potrdi županstvo. Ta ima prilično sledečo
 obliko :

Proračun stroškov

za napravo novega vinograda na zemljišču pare. št. kata-
 stalne občine , ki je lastnina J. J. iz
 hšt. in sicer za površino m².

	K.	h.
Pašnanje zemljišča na 70 cm globoko à h za m ²		
Sajenje trtij (150×120 cm) = trtij à h za		
stotino		
Nabava sajenic à h stotina		
Cepljenje à h stotina		
Nabava kolecv à h stotina		
Trikratno okopavanje v prvih treh letih à K.		
h. = 9 × K. h.		
Poletno delo v drugem in tretjem letu (privezava- nje, mandanje, škropljenje, žveplanje itd. . . .		
Gnojenje v tretjem letu (košev gnoja à K.)		
Skupaj .		

Da je ta proračun kraju primeren, potrjuje

Županstvo v , dné .

J. J.
 župan.

Za vsak m² novega nasada se je sklenilo, da se bo davalo na
 Goriškem v bolj trdih zemljiščih, kakor so po Vipavskem in po
 Krasu po 25 h, kar je enako 90 h za kft □. Koliko posojila se
 bo davalo za m² novega nasada v furlanski ravani, kjer so stroški
 mnogo manjši, ni še znano.

Kot tretjo prilogo dobro je priložiti tudi *načrt*, po katerem
 se bo vinograd delal, ki obstoji v majhni, priprosti škiei. V njem

se zaznamuje tudi, kaj in kako se bo sadilo. Vžlasti je označiti daljavo med posameznimi redovi in posameznimi trsi. Za nove nasade v plantah, potem za nasade, kjer se zemlja razkopa samo v grabnih (grapah), se navadno ne dajajo posojila. Kot primer podam naslednji :

Načrt

novega vinograda na zemljišču pare. št. Lastnina J. J. iz

Rupestris montic., požl. v zeleno z belim burgundencem.	Rupestris montic., požl. v zeleno z laškim razlingom.
Rupestris montic., požl. z mejino.	Riparia portalis, požl. z merlotom.

Prekopano na 70 cm globoko, sajeno 1.50 m $\times$ 1.20 m.

Podpisani se zavezuje, da napravi, ako se mu dovoli brezobrestno posojilo, vinograd v površini m² po gornjem načrtu.

V, dné 1901.

J. J.

Da se posojilo lahko zavaruje, priložiti je nadalje prošnji prepis posestne pole in prepis iz zemljiščne knjige. Tu opozarjam one posestnike, ki imajo vpisanega kaj dolga, naj prilagajo oba prepisa popolna in ne samo izpis onih parcel, ki so v prošnji navedene. Davkarija in voditelj zemljiščnih knjig sta dolžna po zakonu z dné 6. oktobra 1891. l. vsakomur napraviti take prepise brezplačno in brez koleka, če se rabijo v gornji namen.

Ker sestavljajo goriški posestniki tudi svoje prošnje jako slabo in so tudi dotične tiskalice za naše razmere jako pomankljive, podam tu tudi vzgled prošnji, ki se pošlje po županstvu na c. kr. glavarstvo.

Slavnemu c. kr. okrajnemu glavarstvu

v

Udano podpisani iz hšt.
prosim na podlagi zakona z dné 28. marca 1892. l. kron
brezobrestnega posojila v namen, da si napravim na pare. št.
katastralne občine v površini m² nov vinograd na
amerikanski podlagi, ker mi je okužila trtna uš moj star vinograd
pare. št. katastralne občine v površini m²
in sem prišel radi tega v gospodarsko stisko. Svojo prošnjo opiram :

1. Na županstveno potrdilo, da je moj vinograd v resnici okužen po trtni uši.

2. Na proračun stroškov, ki jih bom imel z nasadom in na načrt, po katerem se bom ravnal.

3. Na prepis posestne pole, iz katere se lahko razvidi velikost in približna vrednost mojega zemljišča ter velikost in sedanja kultura v prošnji navedenih parcel.

4. Na izpis iz zemljiščne knjige, ki svedoči, da so dotična zemljišča v resnici moja last in kaže tudi koliko so že ta z dolgotovi obremenjena.

V, dné 1901.

J. J.

Na zunanji prelomljeni strani se zapiše :

Slavnemu c. kr. okrajnemu glavarstvu

v

J. J. iz prosi brezobrestno posojilo za obnovitev opustošenih vinogradov.

H tej prošnji je dolžno županstvo izdati poseben poizvedovalen list, ki ima lahko naslednjo obliko :

Proizvedovalni list

k prošnji J. J. iz hšt. za brezobrestno posojilo za obnovitev po trtni uši opustošenih vinogradov.

Opustošene parcele in njih površina	
Parcele, ki se imajo na novo nasaditi in velikost nasada	
Koliko bi bil vreden gornji nov nasad, kedar trte popolnoma obrodé ?	
Prosilčeve družinske in premoženjske razmere	
Ali se sme pričakovati, da obrne prosilec zaproseni znesek v obnovitev opustošenih vinogradov ?	

Županstvo v, dné

J. J.

župan.

Prošnjo s poizvedovalnim listom vred, pošlje nato županstvo nemudoma c. kr. okrajnemu glavarstvu, katero poizveduje lahko še v različnih oblikah o vrednosti prosileca za brezobrestno posojilo a nato dopošlje vse prošnje na c. kr. namestništvo. Tu se prošnje rešijo in predložijo deželnemu odboru, da se o njih izreče, a nato se pošljejo c. kr. kmetijskemu ministerstvu v potrdilo.

Predno se posojila izplačujejo, mora dotičnik pašnanje izgotoviti in le v jako obzirnih slučajih se izplačujejo že prej. Vsakomur se posojilo brezplačno vknjiži in sicer na samo dotični vložek, če ni vknjiženega še nobenega dolga, v nasprotnem slučaju pa navadno na celo premoženje.

H koncu naj omenim še, da prosijo lahko tudi oni vinogradniki brezobrestna posojila, ki so imeli do sedaj svoje trte v plantah (redovih) med poljščino, vendar mora županstvo izdati o tem posebno potrdilo, v katerem je tudi označiti koliko in kako dolgih redov je okuženih. Posojila se dajajo pa potem samo za napravo čistih vinogradov.

Št.



Zakaj je treba vino pretakati?

»Ne, ne! pretakal pa že ne bom! H temu pa me ne premotite. Drožje dá vinu moč, rekel je moj stari oče in on je imel zmiraj polno klet vina.« Tako je govoril trdovratni Miho, ko sem ga nagovarjal, da bi dobro storil, če bi svoje vino pretočil. Ni se hotel udati. V mojo žalost pa se je po dveh mesecih kesal, hudo kesal, kajti mesto, da bi nosil rujno vino na težek trgovcev voz, nosil je v bližnji šumeči potok — smrdljivo birso.

In tašnih gospodarjev, kako je bil stari Miho je pri nas še mnogo, mnogo. Drožje dá vinu moč, pravite. Imate prav. Drožje pretvarja grozdni sladkor, ki nima moči, v vinski cvet ali alkohol, ki vrže lahko najbolj jakega moža v jarek ali grapo. Drožje pa dela ta čudež samo toliko časa, dokler ima sladkor na razpolago. Če pa tega nema, zapre svojo tvornico. V moštu se nahaja dovolj sladkorja, zato se kaj čvrsto napravlja v njem tudi alkohol ali vinska moč. Ko pa je mošt povrel, recimo o sv. Martinu, kaj misliš koliko sladkorja ima še vsebi? No saj znam, da ne znaš, zato ti povem, da ga ima borme malo. V celem litru ga ni niti, da bi si ž njim jezik oslinil. Od tega sladkorja pa zostonj pričakuješ moči. Te majhne množine drožje niti ne more pretvoriti več v alkohol, zato drožja po sv. Martinu tudi v vinu več ne potrebujemo. Svoje delo je opravilo in zdaj lahko gré, rekel bi Nemec.

In prav je, da ga obslovimo še za časa, dokler nam ne bi pričelo nadlegovati. Drožje ima namreč v sebi mnogo beljakovine,

to je takšna stvar, kakoršna se nahaja v jajciah. Kakor se jajčja beljakovina rada izpridi, tako se tudi ona v drožju. Te beljakovine lotijo se namreč druge glivice, ki so same podobne drožju, ter jo pretvarjajo v različne tvarine, vzlasti pa tudi v takov zrak, kakoršnega gotovo poznaš če imaš količkaj z jajci oproviti. Tu mislim na gnila jajca, kakoršnih nikjer ne manjka. Saj se lahko tudi v najboljši družini pripeti, da te ž njimi postrežejo. Torej takov duh, kakoršen ti prihaja iz omenjenih jajec, zadobi lahko tvoje vino, če ga predolgo ne pretočiš in čeпустиš, da začne drožje v vinu gniti.

Radi tega neprijetnega »aroma« pa bi te niti ne svaril toliko, saj se dá — seveda če ni prehud — odpraviti, če pretočiš vino skozi kotlovinast lij, katerega med pretakanjem večkrat obrišeš. (Če nimaš takšnega lija, rabiš lahko tudi lesenega, če denes v njega kaj kotlovine.) Na drožju redijo se tudi druge nesreče, vzlasti pa tista, ki vino zbirsí. Birsá je tudi glivica ali kvas, ki igra pa za nas jako žalostno ulogo s tem, da pretvarja vinski ekstrakt v smradljiv zrak in v tvarine, ki napravljajo vino zdravemu človeku nepitno in celo škodljivo. Najrajši se zbirsijo šibka črna vina, zato je treba za te posebno poskrbeti, da se jih pretoči še ob pravem času od drožja in na ta način odstrani hudemu sovražniku. Pa ni samo birsa, ki se valja po vinskih drožjiah in preži, kedaj bi uničila vinsko kapljico, marveč tam se nahaja še mnogo drugih podobnih sovražnikov. Vzlasti ona bolezen, ki vino zgrení in pa ona, ki napravi, da se vino vleče, imajo na drožju svoje domovanje. Drožje ne koristi torej povretemu vinu nikdar, pač pa mu lahko čestokrat prav hudo škodí.

To pa ni še ves vzrok, zakaj moramo vino pretakati! S pretakanjem, hočemo tudi, da se navoíi mlado vino s zrakom. Vino na zrak! mislí si bo ta in oni. Čemu se pa vedno piše, da je zrak vinu škodljiv in da ga še celo lahko skísa. Da, prijatelj, če stoji vino dlje časa na zraku, napravijo se na površini očetne glive in te ga skísajo. Če pa pride vino samo za hip na zrak, se ne skvari, marveč zrak se spoíi v tem slučaju z beljakovino, ki je v vinu raztopljená in jo strdí. Strjena beljakovina kar naenkrat vino zmračí. Prej je bilo vino čisto, sedaj po pretakanju je kar naenkrat motno. Ta strjena beljakovina pa ne ostane dolgo v vinu. Kmalu začne pa lati proti dnu vinske posode in s seboj povleče tudi mnogo drugih tvarin, ki vino motíjo. S pretakanjem dosežemo torej bolj čisto vino in ker ima beljakovina v vinu vedno le slabe lastnosti, jo s pretakanjem odstranimo, zato se vino po pretakanju tudi zboljša. Večkrat pretočeno vino postane tudi prej zrelo. S tem, da se spoíijo s zrakom, kedar vino pretakamo tudi neki »klorofilni derivati«, to so take tvarine ki so prišle v vino iz jagodne lupine; ker ta spojina porumeni in se v vinu raztopi, vidimo, da dobiva belo vino s pretakanjem vedno bolj žuto barvo.

H koneu povém naj še, kolikokrat in kedaj se vino navadno pretaka.

Mlado vino pretočiti je prvo leto vsaj štirikrat in sicer: prvičkrat meseca oktobra ali novembra, ko je prejenjalo vreti, da se mu

odstrani drožje. V drugič ga je treba pretočiti meseca marca ali aprila, predno se začne klet razgrevati. Če bi zakasnili z drugim pretakanjem, se bi lahko drožje vzdignilo ter vino zblodilo. V tretje naj se pretoči meseca junija ali julija a v četrto meseca oktobra, ko se začne klet razhlajati. V drugem letu je pretočiti vino vsaj dvakrat in sicer splomladi in v jeseni a bolj pozno zadostuje tudi enkratno letno pretakanje. Pretakanje nikdar ne škodi. Čim večkrat vino pretočimo, tem bolje. Vendar moramo pri tem pomisliti, da izgubimo z večkratnim pretakanjem mnogo vina.

Pretaka naj se, če le mogóče v lepem vremenu (ko stoji barometer visoko), ker se v nasprotnem slučaju (radi majhnega zračnega tlaka) drožje lahko vzdigne. Mlado vino naj se odtoči iz soda najprvo v nizko, široko posodo in še le od tukaj polniti je drugi sod. Staro vino ni treba, da se druží s zrakom in zato je boljše, da se pretaka naravnost v sod, v katerega je namenjeno. Vsikdar pa, kedar pretakamo, pazimo, da rabimo le zdravo posodo, kajti v trenutku napravimo si lahko s slabo, izprijeno posodo — veliko škodo.

Št.



Jesenska opravila okoli sadnega drevja.

Če hočemo, da nam bo prinašalo sadno drevje mnogo lepega in okusnega sadja, ne smemo opustiti onega malega opravila, ki ga to zahteva. Kdor za sadno drevje ničesar ne stori, ne sme pričakovati mnogo od njega. Ker padejo pogijavitna opravila okoli sadnega drevja v sedanji čas, oglejmo si jih nekoliko!

Ko je pobrala mrzla siana drevju zeleno odejo, pričnemo lahko drevje obrezovati. Kakor smo v našem listu že pisali, obrezuje se sadno drevje toliko časa, da zadobi zaželjeno obliko, staro drevje pa se navadno ne obrezuje. Vendar se ne sme tudi tega drevja pustiti, da raste kakor mu ljubo in drago. Tudi njemu mora vzdržati človeška roka pravo obliko. Vzlasti je treba odstraniti na drevesu vse posušene veje in pa one veje, ki se križajo. Če se je kje kaka veja poškodovala ali pa morebiti prelomila, treba jo je primerno prikrajšati. Če bi izgubilo drevo s tem delom ravnotežje in obliko, treba je isto storiti tudi z drugimi vejami. Paziti je pri tem, da se onega vejinega dela, ki ostane na drevesu ne pokvari. Zato je treba večje veje, ki jih mislimo odstraniti, najprej za kakih 30 cm bolj proti vrhu preseči in šele nato je odžagati ostali štrkelj na pravem mestu. Da pa tudi ta ne odčesne spodnjega vejinega dela, nažagati je vejo najprej od zdolaj in šele potem jo je od zgoraj prežagati. Rezati in žagati je vedno navpično na vejo.

Vsako rano, ki jo pouzročimo na sadnem drevesu treba je najprej z nožem ogladiti in potem zamazati s kotranom, katerega

se dobi po nizki ceni v mirodilnicah in tudi drugih prodajalnicah. Kotran varuje les mokrote in gnilobe. Dobro pa je predno mažemo, pustiti rano vsaj dva ali tri dni, da se nekoliko osuši. Drevesnega lubada se s kotranom ne sme pomazati, ker bi ga ožgal in rana se ne bi mogla radi tega zaceliti.

Jako važno jesensko opravilo je nadalje vapnena belež. Drevesno deblo in vse večje veje namazati je v jeseni z vapnom, ki se je šele pred porabo ugasilo. Vapno brani drevo zajcev in drugih podobnih glodalcev, pokončuje drevesni lišaj, mah in drevesne gobe, potem seme ali trosje takih zajedavih rastlin a varuje nadalje sadno drevje ozeblin. Vsakomur, ki se je učil malo fizike, je znano, da se bele stvari bolj počasi razgrevajo, pa tudi razhlajajo nego temne. Zato pa škodi mraz le redkokrat pobeljenemu drevju. Tudi krvavo in listno uš, vsem znani sovražnici sadnega drevja, zatremo najlažje z vapneno beležjo. Da dež vapna tako lahko ne spere, pa tudi da se vapno drevja lažje prime, dodati je beleži, kedar se rabi, nekoliko sveže živalske krvi. Tudi sveže mleko mislim, da bi ne bilo slabo. Predno belimo staro drevje, ostrgati mu je na pol odpali lubad, pod katerim se skrivajo različni živalski škodljivci in čakajo vročih dni, da se bodo mogli gostiti z drevesnim listjem in cvetjem.

Če se nahaja sadno drevje na travnikih, prekopati je zemljo okoli njega vsaj 1 m v kolobarju. Ker se nahaja ravno tam mnogo drevesnih in sadnih malopriduežev, ki spiyo svoje zimsko spanje, vržemo jih s tem delom prav lahko na mraz, kjer se potem zamorijo.

No ko govorimo o škodljivcih sadnega drevja ne smemo pozabiti na jednega, najhujšega med hudimi, ki ga je treba ravno sedaj prijeti »za frak.« Ta je mati one gosenice, ki meri spomladi po drevju in ji pravimo mali pedic ali mali zmrzlikar. (Cheimotobia brumata.) Lansko in tudi predlansko leto napravila nam je ta gosenica neznansko škodo, posebno na črešnjah. Okoli Trsta in v sosedni Istri vničila je golazen gotovo nad polovico pridelka. Pa tudi po Goriškem napravlja zadnja leta strašanskega kvara, ne znam pa kako se sponaša po Štajerskem in Kranjskem. Najbrže ne bo tudi tam nič bolja.

Pediceva mati je metulj, kakor so vsi gosenični starši metulji. Ta metulj pa se vendarle razločuje od drugih in celo od svojega soproga, to pa v tem, da ji ni dal Bog popolnih kril. Revica se zato ne more dvigati po zraku, kakor njen krilati mož, ampak meriti mora zemljo po šestih, če hoče kam dospeti. Toda kar Bog stori, modro stori in tako je tudi tukaj, zakaj, me boste čuli.

Ta mamica prikaže se v jeseni meseca novembra in decembra izpod zemlje, kamor se je zavila meseca junija kot gosenica. Po 4 do 5 mesečnem domovanju v črni zemlji zagledala je zopet beli dan in sedaj se poti in trudi, da bi dospela na sadno drevo. Tu bi se rada omžila in odložila po vejah in vejicah, najrajši blizu popkov svoja sivkasta jajčka, okolu 250 po številu. Če zleze 10 takih gospá na drevo, dajo nam lahko nad dva tisoč mladih požeruhov. Da poje to število prav lahko kmalu vse črešnjice in če je

zlezla na slivo tudi slivice itd., ni mi treba praviti. Kako obvarovati toraj drevje teh gostov?

Ker pelje cesta iz zemlje došlo samico po deblu na drevo, je najboljšo če je počakamo na deblu. Pa ne da bi jo vedno čakali! Ne, prebrisani ljudje so si izmislili nekaj bolj umnega. Namazali so na jednem mestu deblo v podobi kolobarja s tako smolo, ki ostane vedno mehka in ker more živalska nebodigatreba preko smole, če hoče na drevo, pa se v smoli vjame. Ker ni dobro mazati debela naravnost s smolo, zato je boljše, če ga ovijemo z 10 cm širokim papirnatim trakom, katerega z vrstico privežemo in tega namazemo s smolo. Seveda ne sme biti pod papirjem lukenj, skozi katere bi živalica lahko ušla na drevo. Če je deblo raskavo zamazati ga je na dotičnem mestu z ilovico. Mesto smole rabimo lahko kotran, ki ostane precej dolgo časa mehek in je tudi mnogo bolj poceni nego so druga mazila. Paziti pa je, da se ne omaže z njim drevesnega lubada, zato naj se vzame bolj širok trak, ki pa mora biti iz debelega papirja, da ga kotran ne premoči. Najboljši je n. pr. oni, v katerega se zavija sladkor. Če se je mazilo toliko posušilo, da se prsta več ne prime, treba ga je obnoviti. Najbolj priprosto mazilo si naredimo, če vzamemo $\frac{3}{4}$ kg šmira, kakor se rabi za mazanje kol in $\frac{1}{4}$ gostega terpentina ter zmes raztopimo.

Dasi je letos že nekoliko pozno to delo, vendar ga ne bi smel nikdo opustiti, kajti če vjame samo eno samico, reši lahko 30 in več kg sadja. S takimi limanicami pa se vjamejo tudi drugi škodljivci, ki lezejo na drevo. Poskusite torej koj!

Dasi smo zašli nekoliko daleč z opisovanjem malega zmrzli-karja in o njega pokončevanju, vendar nam ni prav nič žal, kajti ravno ta mrčes nam je vzel zadnja leta tisoče in tisoče goldinarjev, ki bi jih dobili za sadje.

Predno dam svoji besedi konec, izpregovoriti moram še dve, tri o gnojenju sadovnjakov, ki ga je treba tudi sedaj vršiti. Najboljše storiš, če rabiš tudi za sadno drevje hlevski gnoj, ki ga zakoplješ pod skrajni konec vrha. Če raste v sadovnjaku trava, moraš pa gnoj raztrositi in ga pustiti do pomladi pod drevjem. Spomladi pograbi ga in pelji zopet na gnojišče ali pa na polje, kjer pa ti ne izda mnogo. Če nimaš zadosti hlevskega gnoja, priporočam ti pepel, katerega potrosi in če mogoče podkopaj pod sadno drevo. Po pepelu polij še nekoliko gnojnice in sadja boš imel dosti. Če si prijatelji umetnih gnojil, rabiš lahko tudi ta in sicer je treba sadnemu drevju kakor trti vseh treh glavnih redivnih snovij, ki so dušik, fosfor in kalij. Po dušiku, ki se nahaja v solitru, bo drevje močno rastlo, po fosforju — nahaja se v superfosfatu in Thomasovi žlindri — in pa po kaliju, ki ga kupiš v kajnitu, bo drevje bolj rodilo. Umetnega gnojila je rabiti prilično iste množine, kakor za vinograd, kar izveš lahko, če bereš štev. 2. našega lista.

Št.



Nekoliko o vrtnicah.

Vrtnico imenujemo kraljico evetlie. In po vsi pravici! Njena čarobna lepota in njen omamljiv duh sta skoraj nedosežna. Zato pa se tudi vrtnice povsod najbolj čislajo. Ž njimi kinčamo svoj vrt in svoje stanovanje a one se dačo tudi dobro prodati. Nekaterim tržaškim okoličanom prinašajo vrtnice prav lepe dohodke. Saj se prodajo prve evetlice tudi po 20 novčičev in še bolj drago. Poznam okoličana, ki je prijel za vrtnice samo iz enega drevesca nad 5 gld. in to samo v enem letu. Bodimo torej praktični gospodarji in združimo lepoto z dobroto! V spomladnem času se pošilja iz sosedne Italije strašanske množine vrtnic v svet in tudi avstrijska mesta dajajo tisoče in tisoče Italijanom za te evetlice. Vprašam, ali ne bi mogli mi Primorci, ki zime skoraj niti ne poznamo, odvzeti Italjanom te dohodke? Jaz mislim, da bi! Posebno naši okoličani in oni Istrani, ki imajo boljše obnebje, kakor je okoli Kopra, zamogli bi dobivati z vrtnicami lepe in lahke dohodke. Samo ganiti se treba in pričeti!

Lepe evetlice dobimo, če cepimo vrtnico na srbevko ali divjo rožo, ki da krepko podlago. Najlepše pa tudi najboljše podlage so iz serbevkinega semena. Ker pa seme težko kali, postavi se že v jeseni v zabojček med moker pesek in sicer tako, da denemo eno vrsto pesko, eno vrsto semena. Mesto zabojčka rabi se lahko tudi star lonec. Zabojček s peskom in s semenem vred zakopati je nato v zavetnem kraju v zemljo, kjer ostane do spomladi. Kadar začne seme kaliti, posejati ga je s peskom vred v dobro prekopane in pognojene gredice. Sejati je najboljše v vrste, ki se potem pogrnejo za ena na debelo s črno prstjo ali pa s kompostom. Če smo deli seme prepozno v pesek, treba je lahko tudi dveh let, da seme kali.

Ko zrastejo male rastlinice kakih 5 cm visoko, zredčiti jih je. Izritih rastlinic pa naj se ne zameta, marveč presaditi jih je v nove gredice. Pred saditvijo pa jim je prikrajšati korenike, na kar se te bolj razkošatijo. Mladim rastlinicam dati je dovolj prostora, da se lepše razvijajo. V drugem letu se divjaki lahko že cepijo na speče oko. Če hočemo pa imeti lepa debeleca, čakati moramo vsaj tri leta. Na ta način vzgojene vrtnice nimajo one slabe lastnosti, kakor jo imajo divje serbevke, da poganjajo poleg sebe vedno nove poganke, ki glavno deblo seveda šibijo.

Da dobimo vrtnice jako rano, zasajati jih je v zavetje, na južno stran pod zidove, kakoršnih se nahaja v naši okolici vse polno. Mnogokrat se izplača celo napraviti v jeseni zgoraj njih slamnato streho, ki jih varuje mraza. Na ta način dobimo evetlice še v pozni jeseni in že v prvi pomladi. Da je treba tudi zemljo okolu vrtnic večkrat pognojiti in okopati, ni mi treba praviti. Čim bolj bomo zato skrbeli, tem prej dobimo evetlice in tem krasnije bodo.

Št.



Prvi istrski vinogradniški shod.

Kakor smo že zadnjič poročali, sklenilo se je, da se priredi koncem novembra ali v začetku decembra v Pazinu vinsko razstavo. Kakor doznajemo sedaj bo pa združen s to razstavo prvi istrski vinogradniški shod. To je še bolj pametna ideja. Kje trpijo vinogradniki toliko kakor v Istri. In naj ti še nadalje spijo. Ne! slednji čas je, da se začne tudi istrski kmetovalec probujati iz spanja, v katerem ga tlači môra že iz časov nekdanjih mogočnih Benečanov. Z veseljem toraj pozdravljamo prvi istrski vinogradniški shod!

Na shodu razpravljalo se bo o potrebah naših vinogradnikov, vzlasti gledé tega, kako bi se jim pomagalo, da bi prišlo njih vino do lažje in boljše prodaje. Saj mora istrski kmet propasti, če bo cena njegovemu vinskemu pridelku takšna, kakoršna je sedaj. In niti po sramotni ceni ga ne more prodati, ker ni kupee v deželo. Zadnji čas je, da se temu odpomore. Strokovnjaki govorili bodo tudi o zboljšanju kletarstva v Istri.

Isti dan kakor shod — če doznajemo prav, vršil se bo 27. novembra — otvori se tudi vinska razstava združena z vinsko pokuševalnico. Kdor hoče razstaviti svoj pridelek, prijaviti se mora pisмено ali ustmeno pri Gospodarskem društvu v Pazinu. Od vsakega vina poslati mora vsaj 3 steklenice (po $\frac{3}{4}$ l) vina in sicer najmanj tri dni pred razstavo. Na steklenicah je zapisati samo vrsto vina in leto. Posebej pa je treba nazniniti, koliko vina ima razstavljalec dotične vrste in po koji ceni bi ga prodal. Tudi naj opiše ali ustmeno pové, kako je vino pripravil, vzlasti koliko časa in kako ga je kuhal. Vina se bodo razstavljala brez imen razstavljalcev in nosila bodo število kataloga, pod katerim je razstavljalec vpisan. Vendar se razstavijo vina vsake občine posebej. Vino in steklenice se razstavljalcem ne vračajo. Posebna komisija, ki bo obstojala iz več vinskih veščakov, podeljevala bo vrednim častna priznanja in častne nagrade.

V vinski pokuševalnici mogel bo vsakdo proti mali odškodnini vino različnih vrst pokušati ter se o dobroti prepričati.

Priprave za razstavo in za shod se že vršijo. Kakor se govori vtegne biti stvar jako veličastna. Opozarjamo tu v prvi vrsti istrske vinogradnike, da pošlje vsakdo, ki ima vino na prodaj, na razstavo, kamor pridejo vinski trgovci iz različnih avstrijskih dežel vino pokuševati in kupovati. V drugi vrsti se jih prav uljudno opominja, da se vdeleže vinogradniškega shoda, kjer bodo lahko razkrili svoje težnje in želje a slišali bodo tudi različne nauke kako se jim je ravnati, da pridejo do boljšega stanja. Slednjič se vabijo tudi vinogradniki, vzlasti vinotržci in krčmarji iz drugih dežel za ta dan v Pazin — v sree lepe, toda tužne Istre, da pokusijo tu izborno istrsko kapljico in rešjo našega istrskega trpina nadležne misli, kam bo vino prodal.



Gospodarske drobtinice.

Vinska letina na Primorskem bila je jako dobra glede množine, nekoliko slabša glede vinske dobrote. Najbolj bogato je obrodila trta v Istri. Celó stare trte, ki so skoraj na pol umrle, bile so tako obložene, da bi se človek čudil. Pa tudi po Vipavskem in po Krasu so ljudje jako zadovoljni. V spodnji Istri niso imeli ljudje niti posode, kamor bi stavili vino. V mnogih krajih viselo je grozdje do 20. oktobra na trti, da še celo v novembru sem ga videl še v vinogradu. Grozdje se je plačevalo jako poceni in sicer povprečno po tri in pol gld. kvintal. Vendar je padla cena v Rovinju celo tudi na en sam gld. Nekateri kmetje davali so tu svoje grozdje na polovico onemu, ki bi ga hotel trgati. Tu vidimo, kako potrebna bi bila zadruga, o kateri smo v našem listu že pisali ter bi reševala kmetovalca različnih pijavk, kojim mora dati kmet svoje grozdje po isti ceni, kakoršno ti hočejo. Tu vidimo pa tudi, da bi bil slednji čas, da se odpravi vvažanje italijanskih vin v našo državo ako se noče pustiti, da umrje naše ljudstvo — glada.

Sedaj so vinski pridelki spravljani. Strašansko mnogo vina je že radi primitivnega našega kletarstva pokvarjeno. V zadnjem času pokusil sem jako mnogo istrskih vin a reči moram, da jih je bilo nad četrtingo že sedaj ničvrednih. Nekatero vino diši po posodi, drugo po lesu, tretje je kislo itd. Kolika škoda! Če je pridelala n. pr. Istra 400.000 hl vina in računimo po 8 gld. hl, bilo bi vredno to vino nad tri milijone gld. Ako je pa četrtinga pokvarjenega vidimo koliko škodo trpè vinogradniki samo po krivdi onih, ki ne skrbè, da se ljudstvo primerno pouči.

Cena vinu je v različnih krajih različna. Povprečna cena je za istrsko vino okoli Pazina 10 gld., okoli Buzeta 11 gld., v Žminju, v Vodnjanu in v Rovinju pa 8 gld. za hl. Vipavsko vino prodava se po 9 do 13 gld. Povsod pa je kupčija jako mrtva in trgovcev noče biti od nikoder.

Belo vino, ki se ni kuhalo na tropinah, prodaja se povsod za 2 do 3 gld. dražje nego ono vino, ki se je napravljalo po starem domačem načinu. Isto velja tudi za črno vino, čegar grozdje se je robkalo in potem mašča vrelo pod preluknjanim pokrovom. Priznati moramo, da so ravno naši čitatelji mnogo pripomogli k temu napredku na polju umnega kletarstva. Le tako naprej!

Okus po plesnu (mufi) prikazal se je pri nas v jako mnogih kletah. Uzrok leži v tem, da se je rabila radi obile letine in v sili tudi taka posoda, v kateri ni bilo že leta in leta vina in je bila deloma že plesniva. Neznansko mnogo vina se je pokvarilo na ta način. Da se obvarujemo tega vinskega pogreška, paziti moramo na vinsko posodo že prej nego stavimo v njo vino, kajti potem, ko je zadobilo vino neprijeten okus, je večinoma že prepozno. Plesnivo posodo ostrgati je najprej s prav oestro ščetjo (škrtaco) ali pa s strguljo a nato izprati z mrzlo vodo. Še le potem, ko je posoda dovolj čista, sme se izpirati z vrelo vodo, kateri se je pridalo nekoliko sode. Če bi rabili odmah gorko vodo, zarila bi se

plesnoba z vodo v les a od tod bilo bi jo prav težavno odstraniti. Izpirati je treba torej najprej z mrzlo vodo, ki ne rine tako v les, in šele potem z gorko. Ko smo posodo dobro izprali, jo je zaviniti (oprati z vrelo vodo, na kateri se je kuhalo nekoliko tropin ali pa z vrelo domačo pijačo). Če hočemo biti bolj gotovi, dobro je tudi, če nalijemo posodo, predno jo zavinimo, z vodo, katero pustimo v nji nekoliko dni.

Vino, ki je dobilo okus po plesnu je skoraj neužitno. Če je ta okus majhen, ga sicer vino z večkratnim pretakanjem sčasoma izgubi, posebno če se ga čisti z jajčjo beljakovino, če je pa okus že hud, ga bo le težko odpraviti. Precej se ga zmanjša, če vino vnovič povre na svežih tropinah. Kjer ni več to mogoče, priporoča se čisto oljkino olje, katero je vinu dobro primešati a nato pustiti da se vzdigne; vino je potem pretočiti. Tudi prah lesnega ali pa koščenega oglja neki dobro pobere ta okus, vendar vzame ž njim tudi mnogo prijetnih vinskih duhov. Prah je deti v posodo a nato s kolecem v vinu dobro zmešati. Ko se je vsedel na dno, je vino pretočiti. Popolnoma ne odstrani okusa po plesnu nobeno sredstvo, če se pa potem vino zmeša s zdravim, se mu okus lahko deloma prekrije. Posebno zdravo, trpko črno vino služi dobro v ta namen. Vselej pa je prej poskusiti v steklenici, da ne bi pokvarili z bolnim vsega vina.

Zakaj je sod izbokan? Čudno vprašanje, katero pa ne zna še mnogo, mnogo njih, ki se pečajo vsak dan z vinsko posodo, odgovoriti. Čemu ni sod v katerem vino hranimo valjast kakor n. pr. sirnica ali pa plošnat kakor n. pr. zaboj ali pa bednju podoben? No da ne bodete mnogo premišljevali, rajši odgovorimo sami. Radi zraka, katerega iz izbokanega soda najlažej izpravimo. Saj smo že mnogokrat pisali, da je zrak vinu škodljiv in da vino lahko skisa pa tudi drugače izpride, če dohaja k njemu. V obokanem sodu se nabaja voha na najbolj visokem mestu, zato uhaja skozi to luknjo prav lahko ves zrak, kar pa se ne more trditi o vsaki drugi posodi, posebno pa ne, če je gornje pokrivalo ravno. Ako premanjka v taki posodi količkaj vina, koj je vsa površina na zraku in vino se začne kvariti. V izbokanem sodu pa je površina, če se vino prehitro shlapi, le majhna in tudi škoda ni tako izdatna. Take postranske stvari pa nisem hotel razlagati brez namena. V Istri je namreč skoraj splošna navada, da prave izbokane sode postavljajo z vinom vred na dno, mesto da bi jih polegali ob desko, kakor delajo menda po vsem svetu. Zato pa se pije v Istri toliko vinske kislice. In kako bi se ne! Vino le redkokedaj zalijejo a to se nabaja v vsej površini na zraku. Ljudje božji! kedaj boste vendar spoznali namen vašega sodarja! Prazni so vaši izgovori, da vam jemljejo ležeči sodi preveč prostora! Tako se mora vino hraniti in ne stoječe, pa konec besedij!

Belo vino, ki ne vre na tropinah ima od početka nekako bolj neharmoničen okus in tudi bolj blede barvo nego ono, ki se je kuhalo na njih. To prihaja od tod, ker ima na tropinah povreto vino več čreslovine, ki se spoji deloma z vinsko beljakovino a ta

spojina vino prej včisti. Zato se tako povreto vino tudi prej zreja. Nasprotno je z vinom, ki se je koj odtisnilo od tropin, kakor je dandanes pravilno. To se čisti in zreja bolj počasi, radi tega dobiva tudi le polagoma harmoničen okus. Pravo vrednost pravilnega kuhanja in počasnega zrejanja pokaže vino šele po drugem pretakanju.

Zakaj se vino po pretakanju zmoti? Vsakdo je že opazil, da mu je postalo mlado vino po pretakanju bolj motno in manj okusno nego je bilo prej. Naši ljudje pravijo temu: vino se je vbilo. S čim se je pa vbilo? S zrakom! Vino se pri pretakanju navzame zraka a ta zrak strdi v vinu beljakovino, ki je v tem raztopljen. Strjena beljakovina začne v vinu plavati in počasi podati na dno posode. Pri tem podanju povleče s seboj pa tudi druge snovi, ki vino motijo in zato vidimo, da je vino po nekoliko dneh zopet čisto in sicer mnogo bolj nego je bilo pred pretakanjem.

Kako se pošiljajo vinski vzorci? Naši kmetovalci poznajo še prav malo vinsko trgovino. Če mu reče krčmarček, da bi rad pokušal njegovo kapljico, pa mu prihiti naš kmetič, v nadi da bo vino prodal, včasih tudi po štiri in več ur daleč s steklenico vina. Koliko poti in denarja bi si prav mnogokrat prihranil, če bi pošiljal svoje vino po pošti v malih steklenicah kot »vzorec.« Malo steklenko napolni se z vinom ter zamaši s čistim zamaškom a vse skupaj se vtakne v leseno škatljico, katero se zabije. Na njo se zapiše naslov ter pristavi še opazko »vzorec« in če treba tudi pošiljalčevo ime. Drugih pismenih oznanil ne sme biti ne zunaj ne v škatljici. Take pošiljatve ne smejo tehtati nad 350 g in tudi re smejo biti nad 30 cm dolge, 20 cm široke in 10 cm visoke. Na vzorec, ki tehtajo manj od 250 g ($\frac{1}{4}$ kg) prilepiti je znamko za 10 vinarjev, če pa tehtajo več, vendar ne nad 350 g, 20 vin.

Če vinska posoda pušča, spravi nas lahko v največo zadrego. V sili si moramo znati pomagati in sicer brž. Kako zamašiti? Najbolj navadno mašilo za sode je loj, katerega se poriva med luknjo. Če je razpoka majhna včasih zadostuje, če je pa večja, treba pomagati tudi s predivom, kojega se pritisne z nožem v rano. Predivo zagrniti je z lojenim mazilom. Da se loj rane prime, treba jo je prej dobro obrisati. Za velike luknje priporočajo tudi zmes iz loja in voska, kateri zmesi se dodá še toliko drobno zmletega mramorovega praha. Zmes se lahko pred rabo raztopi ali pa vsaj omehča. Tudi cement neki dobro maši velike rane.

Deset kletnih zapovedi. 1. Drži se v kleti snage, ki je prvi pogoj zdravemu vinu.

2. Klet večkrat prezračuj in sicer po letu v hladnih nočeh, po zimi v gorkih dnevih.

3. Imej v kleti vedno kolikor mogoče jednako toploto.

4. Ne spravlaj k vinu dišečih stvari, da se vino njih duha ne navzame.

5. Vinsko posodo napolnuj vsakih 8 dni in sicer s zdravim in dobrim vinom.

6. Mlada vina pretoči najmanj trikrat, stara pa vsaj enkrat v letu.

7. Ne mešaj pokvarjenega vina z zdravim, da se tudi to ne pokvari.

8. Vino devaj le v zdravo in čisto posodo.

9. Sod, ki si ga odrabil, operi in zapuhaj z žveplom.

10. Ne prodajaj petijota za pristno vino.

Okus po lesu zadobi vino, če ga denemo v nov sod, ki se ni popolnoma zavinil. Po vrsti lesa, iz katerega je sod narejen, je tudi okus različen. Posebno neprijeten je v belem vinu, manj pa v črnem, v katerem ga vinska čreslovina deloma prekrije. Najboljše se zavarujemo tega vinskega pogoška, če novo posodo najprej nekolikokrat z vrelo vodo, kateri smo dodali nekoliko sode, operemo, potem s čisto mrzlo vodo napolnimo a po nekoliko dneh to vodo odtočimo ter z vrelo domačo pijačo spet izperemo (zavinimo). V tako posodo naj se stavi vedno najslabše vino ali pa domača pijača. Če se je okus po lesu pritihtapil že v vino, ga je jako težavno odpraviti. Čiščenje vina z želatino ali pa z jajčo beljako-vino neječ izdā. Tudi z večkratnim pretakanjem se deloma zmanjša.

Trte se sadijo lahko v jeseni in tudi spomladi. Že v jeseni sadé trte navadno bolj na jugu (v Istri), na Kranjskem, Štajerskem itd. pa imajo navado, da jih zasajajo spomladi. Kdo ima prav? Naši poskusi so pokazali, da so se v jeseni sajene trte boljše spomladi nego pomladi. Kdor ima torej trte na razpolago in si je zemljo za vinograd že pripravil stori boljše, da sadi v jeseni, ker se ohrani trta v zemlji najbolj sveža in se zemlja do pomladi okolo trte vleže, ta začne zato rano poganjati korenike.

Drobno amerikansko rožje vržejo navadno naši vinogradniki na ogenj. To pa ni pravo gospodarstvo. Vsaka rožica in naj bo še tako drobna, dá se uporabiti, samo če je zadosti dozorela. Najboljše je porabiti tako rožje za okoreničenke. Ako je zemlja dobra, zrastejo iz takega rožja prst debele okoreničenke (bilfe), ki se dajo naslednje leto presaditi v vinograd ali pa cepiti v les. Tudi se da porabiti tako rožje za napravo potaknjencev. Potaknjenci so kakih 10 do 15 cm dolge reznice, ki se posadijo v dobro prekopano in pognojeno zemljo tako globoko, da se gornje oko še s zemljo pogrne. V vrsti se sadé potaknjence kakih 15 cm razsebe, daljava vrst pa se menja s 40 in 70 cm. V širšem prostoru se lahko hodi. Take trte rastejo prav lepo in se dajo naslednje leto kakih 35 cm nad zemljo v zeleno precepiti. Na ta način si najlažej pripravimo dobrih cepljenk. V 3. šte. našega lista najdeš bolj natanko, kako se to delo opravlja.

Kako je hraniti trte preko zime? Ako ni prehuda zima ohranijo se trtne sadike in cepljenke najboljše v zemlji, kjer so rastle. V nekaterih krajih pa ni varno puščati takih stvari, ker bi jih lahko nepovabljeni gosti odnesli. Pa tudi smo dostikrat spomladi v zadregi radi izkopavanja, ker je v tem letnem času vse polno drugih opravil. Zato smo prav mnogokrat prisiljeni izkopati trte že v jeseni in jih hraniti tako dolgo, dokler jih lahko sadimo. Pri nas se prav dostikrat dogaja, da se take trte radi malomarnosti popolnoma pokvari. Da ohraniš trte sveže, je najboljše če jih povežeš

v majhne snopiče in jih zakopaš v pesek. Če se nahaja ta pesek v hramu, varuješ trte zime in tatov. Pesek pa ne sme biti presuh in tudi hram (klet) ne pregorek. Če nimaš peska in kleti zakopati smeš trte tudi v rahlo zemljo v vrt. Pri tem pazi, da pride zemlja tudi med trtne snopiče. V mahu trte splenijo in se včasih tudi vžgejo.

Kako dolge naj bodo reznice? V različnih krajih rabijo jako različno dolge trte. Na Vezuvu, kjer se pridela najboljše italijansko vino, kjer pa je poleti huda suša, sadijo v zemljo nad 1 m dolge trte. Na francozkem pa se večinoma ne rabijo daljše trte nego 30 cm. Kjer se je bati hudih zimskih mrazov, treba je daljših trtij, da se vsaj spodnje korenike zavarujejo. Pri nas se rabijo sedaj 45 do 50 cm dolge trte. Naše mnenje je, da je to povsod zadosti in v mnogih krajih, vzlasti v ravninah, kjer se ni bati suše, še celo preveč. Posebno če je zemlja mokrotna, zadostovale bi tudi pri nas 30 cm dolge trte. Pri vrhu se korenike radi zraka in gorkote boljše razvijajo nego v globočini in če so korenike krepke, raste tudi trta dobro. Pravilo bodi toraj: V suhih legah zasajajmo do 50 cm dolge trte, v bolj mokrotnih pa krajše.

Kako zasajati divjake, ki jih mislimo cepiti na mestu v zeleno. Že v 2. številu našega lista smo pisali, da dobimo najlepši vinograd, če ga zasajamo s cepljenimi trtami. Ker je pa pri nas le malo takih gospodarjev, ki si jih tudi v resnici pridelajo, zato se zasajajo naši vinogradi še vedno skoraj splošno le z divjaki. No če se nam cepljenje dobro sponese, zamoremo dobiti tudi na ta način lep vinograd, kar lahko vidimo ponekod na Vipavskem, kjer se cepijo trte v drugem letu na zeleno. To cepljenje opraviti se mora kolikor mogoče blizu tal, da se divjak preveč ne vzdigne. Divji poganki napravljeni nam bi v nasprotnem slučaju preveč dela in tudi trta se ne bi mogla po volji prikrajšati. Cepljenje blizu tal si lahko olajšamo s tem, če pogreznemo trto, ko jo sadimo, bolj globoko (10 do 15 cm) v zemljo. Da se pa trta v zemlji ne zamori, napravi se lahko vrhu nje klobuku podobna jamica. Če je zemlja težka in bi v ti jami voda zastajala, potegnemo lahko nad trtno vrsto brazdi podoben jarek. Mladike na pogreznjenih trtah, katere poslednje so lahko tudi bolj kratke nego navadne, zamoremo cepiti prihodnje leto bolj visoko od debla nego na trtah, ki jih sadimo do vrhu tal. Tudi dobijo take trte ravno deblo in ker nima to nobenih butic, ne poganja divjih pogankov. Jamice morajo ostati prvo leto odprte a zagrebsti jih je še-le po končanem cepljenju.

Okoreničenke ali reznice? Še vedno je pri nas mnogo takih vinogradnikov, ki trdijo, da trta ne traja, če se ni vzgojila v vinogradu iz reznice (kolči). Jaz jim ne dam pravo. Res je sicer, da trta z večkratnim presajanjem trpi, da bi jo pa samo enkratno tako delo tako ošibilo, kakor oni mislijo, temu ne morem pritrditi. Nasprotno! Jaz mislim, da trti še celo vgodimo, če jo izkopamo iz trtnice, ji obrežemo korenike, kakor je ugodno za njih nadaljni razvoj in te v zemlji tudi tako poležemo. S tem zamoremo dati vsaki korenini pravo smer, v katero naj se vbodoče razvija, pa

tudi določimo lahko vsaki, kako močno naj raste. Pa ni samo to, ki govori za sajenje okoreničenk. Okoreničenke se že v prvem letu krepko razvijajo, med tem ko porabijo reznice v tem letu mnogo moči za napravo korenin. Dostikrat si pridobimo z okoreničenki eno celo leto. Ako ne zasajamo v vinogradu poleg teh trtij nobenih drugih rastlin, gotovo se da vsaka v drugem letu cepiti. Tudi se skoraj vsaka okoreničena trta sprime, nasprotno ostane včasih do polovice posajenih reznice v vinogradu mrtvih, kar prouzučuje jako nadležno in še bolj neuspešno podsajanje. Kdor le more, sadi naj toraj v prihodnje le okoreničenke v vinograd.

Koliko trtij potrebuješ za svoj vinograd? Da se izogneš ne potrebnemu računstvu, sestaviš sem ti tu tabelo iz katere prav lahko izveš, ne da bi ti treba dolgo premišljevali, koliko trtij boš potreboval za svoj vinograd. Na strani tabele vidiš številke, ki pomenjajo daljavo trte od trte v redu in sicer v centimetrih. Številke od zgoraj pa pomenjajo širjavo med redovi tudi v cm. Številke v sredini tabele pa povejo število trtij, ki jih potrebuješ za 1 ar ali pa, kar je enako, za 100 m² (27.8 kft □) vinograda. Pravo število dobiš tam, kjer se križa stranska vrsta z navpično. Če si izvoliš daljavo trtij v vrsti n. pr. 120 cm in širjavo vrste od vrste 150 cm, poišči na strani šteev. 120 in ono število na desno, ki pade v isti vrsti pod število 150, to je 56, pomenja število trtij.

Če sadiš trto od trte v daljavi cm	in vrsto od vrste v širjavi cm										
	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200
	potrebuješ trtij za 1 ar										
90	110	100	95	86	80	74	70	66	62	59	56
100	100	90	84	77	72	67	63	60	56	53	50
105	95	87	80	73	68	64	60	56	53	50	48
110	90	83	76	70	65	61	57	54	51	48	46
115	87	79	73	67	62	58	55	51	48	46	44
120	84	76	70	64	60	56	52	49	46	44	42
125	80	73	67	62	57	53	50	47	44	42	40
130	77	70	64	58	55	51	48	45	43	40	38
135	74	67	62	57	53	49	46	43	41	39	37
140	72	65	60	55	51	48	45	42	40	38	36

Kedaj naj se trte obrezujejo? Lansko leto pokazalo nam je v mnogih vinogradih, da ni nič prav varno, rezati trtij sred zime. Če je rana še sveža in pritisne količkaj mraz, pa gré rozga rakom žvižgat. Pač pa se priporoča jesenska reznja, ta pa tudi samo tam, kjer se ni bati hude zime. Znano je, da začne pozebati trta od vrha vavzdol. Čim bolj je torej ta oddaljen, tem manjša je nevarnost. Ker je vrh na obrezani trti mnogo bliže nego na neobrezani, zato prva tudi mnogo lažej pozebe. Jesensko reznjo opravljati je

od časa, ko pade listje s trte pa tje do konca novembra. Dobro je, če se rana še pred mrazom deloma zaceli. Po zimi ne bi svetoval nikdar obrezovati. Letos smo imeli priliko opazovati amerikanske trte, ki smo jih rezali sredi zime. Še-le meseca maja so pričele poganjati a mladje je ostalo do junija popolnoma kratko. Osobito med *Rupestris monticola* je bilo jako mnogo takih pritlikavih trsov. Naše mneaje je, da je bila zimska reznja in sledeč mraz temu kriv. Trte naj se toraj obrezujejo ali meseca novembra ali pa v mareu.

Zalevajte vinsko posodo! Že mnogokrat smo opominjali naše čitatelje na to opravilo. Ker smo se pa v mnogih kletih prepričali, da nas čitatelji premalo ubogajo, ni odveč, če opominjamo tudi danes. Če se nahaja vino na zraku, napade ga ali cvet (kan) ali pa ocet. Obe bolezni so vinu jako škodljivi.

Odpšite se davkov. Komur je trtna uš vničila vinograd in pa oni, ki je napravil nov vinograd, naznani naj to v davkariji evidenčnemu zemljemereu in prosi naj, da bi se mu odpisal za taka zemljišča davek po zakonu z dné 26. julija 1894. l. Kako je treba to storiti izveš bolj natanko v 6. šte. našega lista.

Naročniki, ki jim manjka kaka številka našega lista, bodisi da jo niso dobili radi poštné krivde — kar se na tržaški pošti jako dostikrat dogaja — ali pa po pogrešku upravníštva, dobé jo še vedno lahko, ako reklamirajo. Za taka sporočila ni treba niti znamke, če se zapiše vrhu naslova »Novinska reklamacija.« V notranji strani lista, ki mora biti odprt, ne sme biti drugih oznanil, kakor samo šte., ki se reklamira in naslov reklamantov. Če je komu kaka številka lista zmanjkala in bi dobil rad drugo, pošlje naj za list znamko za 12 stot.

Udom tržaške kmetijske družbe. Leto bo kmalu pri kraju in slednji čas bi bil, da se udje naše družbe spomnijo na svojo dolžnost s tem, da plačajo letnino. Mi mislimo, da sta 2 kroni pač tako malo, da bi jih zamogel plačati vsak in še tako majhen gospodar. Toda ne! Od nikoder ni nobenega, da bi poravnal svoj dolg. Kako hočete, da bo društvo delovalo, ako ne dobiva denarja od svojih udov, od drugod tako ni ničesar. Posebno je treba pomisliti, da dobivajo druga enaka društva visoke podpore od vlade, naše društvo pa ne žviga te milosti in zapuščeno je od te strani popolnoma, če tudi je že mnogo prispelo h gospodarskemu napredku naše okolice pa tudi izven nje. Ali naj pusté naši gospodarji in njih prijatelji, da društvo zaspi!? To bi bila sramota za naše okoličane. Zato pozivljamo svoje ude, da poravnajo, kar so društvu dolžni, kajti društvena blagajna je sedaj popolnoma prazna a prosimo tudi one naše prijatelje, ki zmorejó, da dajo tudi več nego je njih dolžnost, saj gre vse le v prid našemu zatiranemu kmetu.

Oproščanja moramo prositi vnovič čitatelje radi zamude, ki jo ima naš list. Zamudi je seveda največ urednik kriv. Zadnja dva meseca pregledoval je namreč amerikanske vinograde po tržaški

okolici ter po Istri, za katere se je prosilo nagrade in ker je bilo to delo silno in ogromno, mu ni preostajalo radi pomanjkanja časa nič drugega nego izdati 10. in 11. štev. lista skupno. Toliko v pojasnilo, da bi se nam ne predbacivala nemarnost.



Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 27. A. Č. v Št. Jurju ob Ščavnici: kako je pripraviti sod, v katerem je bila prejšnje leto jabofenica, za belo vino ali izabelo?

Odgovor. Če je sod nepokvarjen, ni potrebno posebnega pripravljanja, ampak zadostuje, da se ga opere in nato z vročim vinom ali pa tudi z vodo, katera se je kuhala nekoliko časa ne tropinah, zavini. Kadar se opravlja poslednje delo, naj se voha in druge odprtine z veho zataknejo da para tako lahko ne uhaja. Sod je nato treba obračati in pretresevati, da opere vino ozir. tropinska voda tudi skrite dele v sodu. Poslednja pustiti je v sodu, dokler se shladita. Delo se lahko tudi ponovi.

Vprašanje 28. A. Č. v Št. Jurju ob Ščavnici. Katero čistilo je za izabelo najboljše, najbolj priprosto in najceneje, da bi ga zamogel lahko vsak kmet z uspehom rabiti, ker se izabela zelo dolgo noče večistiti.

Odgovor. Najbolj priprosto, jako ceno in jako uspešno čistilo, katerega se povsod lahko dobi je jajčja beljakovina. Za 1 hl vina zadostujejo dva ali trije beljaki, ki se najprej dobro stolčejo a na to skozi platno precedijo. Preecejena beljakovina primeša se v škafu vinu, ki se nato preleva iz škafa v škaf, da se vino močno peni. Če postavljate v spodnji škaf malo, toda čisto metlice iz olupljenih šibic, na katero vino pri prelevanju pada, se to še bolj meša in peni. Peneče vino vlije se nato k ostalemu v sod a v sodu se s pomočjo kola dobro premeša. Sod se nato zapolni in pusti pri miru da se čistilo vleže. Po 14 dneh je vino pretočiti. Vinam, ki se niso kuhala na tropinah in imajo premalo čreslovine, dati je v slučaju, da prvo čistilo ni pomagalo, še drugo, prej pa jim je dodati nekoliko tanina (okoli 10—20 g. na 1 hl.)

Vprašanje 29. J. G. v Levpi. Pošiljam vam mladiko ameriške trte. Prosim naznanite mi, koje vrste je. Trta raste v našem 450 m visoko ležečem svetu dobro, vendar riparija še boljše.

Odgovor. Poslana trta je rupestris monticola. Tudi naše mnenje je, da bo za vaš kraj bolj pripravna riparija portalis, ki ne zahteva toliko gorkote kakor rupestris monticola. Slednja trta vspeva že na Kranjskem slabše nego prva in tudi Štajerci so bolj zadovoljni z riparijo. Kakor sem se sam prepričal raste rupestris monticola okolo Dunaja jako slabo in les ne dozori dovolj. Rup. monticola zahteva torej bolj vroče obnebje in gorko zemljo nego riparija.

Naročnikom.

Ker se bliža konec leta, prosimo one gospode, ki so si list naročili a ga niso še plačali, da bi v kratkem poravnali ta dolg. Malo je, kar tirjamo, a če niti tega ne dobimo, bo list težko izdajati. Požrtvovalni smo menda zadosti, če povemo, da imamo do sedaj z listom nad 400 K. izgube. Tu pa ne računimo ne uredniškega dela in ne dela, ki ga imamo z razpošiljativjo lista. Da se list vzdrži, odvisno je od naročnikov. Mi radi delamo v blagor kmeta in tudi ne zahtevamo za delo nobene odškodnine a mnogo stroškov ne moremo prenašati, ker se moramo boriti sami za življenje.

Najboljše stiskalnice za grozdje



Stiskalnica za grozdje.

in OLJKE so naše stiskalnice „HERKUL“ najnovejšega in najboljšega sestava z dvojno in nepretrgano pritiskalno močjo; zajamčeno najboljše delovanje, ki prekaša vse druge stiskalnice.



Najboljše auto- Automatična škropilnica.
matične patentovane škropilnice „SYPHONIA“

ki delujejo same od sebe, ne da jih bilo treba goniti. Mlini za grozdje sadje in oljke s združeno robkalnico za grozdje, stroji za sušenje sadja in drugih vegetalnih, živlenskih in mineralnih pridelkov.

Stiskalnice za seno, slamo itd. na roko. Mlatilnice za žito, čistilnice, rešetalnice. Slamoreznica, ročni mlini za žito v raznih velikostih in vsi drugi stroji za poljedelstvo. Izdeluje in pošiljajo edino le tovarnarji

P. H. MAYFARTH & Co.

e. in kr. izklj. privilegovana tovarna za poljedelske in vinske stroje.

Dunaj II./1. Taborstrasse št. 71.

Odlikovani v vseh državah sveta z nad 450 zlatimi in srebrnimi kolajnami in pohvalnimi pismi. Ceniki z mnogoštevilnimi pohvalnimi pismi brezplačno.

Razprodajalec in zastopnik se iščejo povsodi, kjer še nismo zastopani.

Čuvati se pred ponarejanjem.

Doktorja pl. TRNKÓCZYJA

že mnogo let izvrstno preskušena zdravila, redilna in dietetična sredstva, priporočena v stotinah zahvalnic, priporočila in razpošilja

lekarna Trnkóczy v Ljubljani, Kranjsko.

Najceneje se dobivajo, če se naroča po pošti v tej lekarni, odkoder se ta zdravila vsak dan takoj pošiljajo na vse strani sveta s povratno pošto s poštnim povzajem, tudi celo samo en komad z natančnim rabilnim navodilom.

Za štedilne gospodinje, dojenčke, nervozne, okrevajoče, otroke, slabotneže, malokrvne, bledične, za vsakega bolnika, sploh za vsakega se namesto brezmočne, razdražujoče kave in ruskega čaja **Doktorja pl. Trnkóczyjev**

Kakao sladni čaj priporoča kot tečno, krepljivo zdravilo in najceneje hranilno sredstvo. Bolje kot sladna kava. Zavojček $\frac{1}{4}$ kile vsebuje 40 h, 14 zavojčkov samo 5 K.

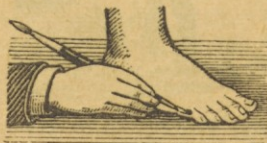
Dalje se priporoča: **Doktorja pl. Trnkóczyja**

Želodečne kapljice. Izborna sredstvo za želodec. Deluje pomirjujoče, krepljivo, bolest utešujoče, ter vzbujajoče, čisti želodec in pospešuje prebavo. Steklenico 40 h, pol tucata 2 K.

Kroglice, odvajalne, želodec čistilne. Odvajajo blato brez vseh bolečin, kakor se to čestokrat pripeti pri drugih kroglicah. Ubranjuječe je to sredstvo zoper bolezni, ki morejo nastati vsled zapche, napenjanja itd. Škatla 42 h, šest skatlic 2 K 10 h. — **Pocukrene kroglice.** Škatla 80 h, tri škatle 2 K.

Prsni, pljučni in kašljev sok ali zeliščni sirup. Prirejen za lahko raztvorljivim apnenim železom, utešuje kašelj, raztvorja sliz, lajša bol in kašelj, vzbuja tek in tvori kri. Steklenica 1 K 12 h, pol tucata 5 K.

Drgnilni ali udov cvet (Gichtgeist) priporočljiv je kot holi utešujoče, lajšajoče drgnjenje v križi, rokah in nogah, kot novo poživljuje drgnjenje po dolgem hodu in težkem delu. Steklenica 1 K, šest steklenic 4 K 50 h.



Varstvena znamka.

vine, opozarjamo iste posebno na doktorja pl. Trnkóczyja redilne pripravke za živino.

Tinktura za kurja očesa, preskušeno

sredstvo proti boleznim kurjim očesom, bradavicam, roženici, žuljem in ozeblinam. Ima to veliko prednost, da je treba s priloženim čopičem bolno mesto zgolj namazati. Steklenica 80 h, šest steklenic 3 K. 50 h.

Ker je vedna skrb p. n. ekonomov, poljedelcev, živinorejcev itd. obrnjena na vzdrževanje zdrave in krepke ži-

Doktorja pl. Trnkóczyja

Živinski redilni prašek za notranjo rabo pri kravah, volih in konjih. Že blizu 50 let z najboljšim uspehom uporabljevan, kadar krave nočejo zreti, in da se zboljšuje mleko. Zavojček z navodilom glede uporabe 1 K, 5 zavojčkov samo 4 K.

Prašičji redilni in krmilni prašek. Varstveno in dietetično sredstvo za prašice. Za notranjo rabo, služi za tvorbo mesa in tošče. Zavojček 50 h, pet zavojčkov samo 2 K.



Varstvena znamka.

Pozor! Ta prašičji prašek in kakao sladni čaj, dobite tudi v vseh prodajalnicah, če pa ne, potem po pošti.