

Gospodarstvena priloga.

Priložena od kat. tiskovnega društva 38. števil, „Slov. Gospodarja“.

L. 1888.

20. septembra.

Štev. 9.

Čas za trgateg.

Veliko se toži, da naša, štajarska vina niso več taka, kakor so bila kedaj. Cena našim vinom tudi ni več tista, kakor se je spominjamo iz prejšnjih let. Nehoté se torej vpraša človek, kaj da bi temu bilo krivo. Neugodno vreme je bilo tudi poprej, nime so bile tudi. Take, kakor v naših dneh more biti niso bile, ali one so bile in kedar jih ni bilo, imelo je vino ceno, naj ga je bilo prav veliko.

Poleg novih nezdod, ki jih trpé naše gorice v naših dneh, mora še kaj druga biti, kar je našim vinom na škodo. Mi znamo, da je tih reči več, vendar pomaga našim bralcem malo, če jih opozorimo na nje, kajti naši bralci so jih težko kje kedaj krivi, do drugih pa nam ni skrbi. Zato pa se držimo le tega, kar zadeva naše bralce in opozorimo jih v naslednjih vrstah na čas, kedaj kaže, da začnemo trgateg. V tem se greši večkrat in ne vemo, če ne stori tega tudi kdo naših bralcev. O času trgatve pa smo brali v glasilu, ki ga izdaje c. kr. kmetijska družba za štajarsko deželo, nekaj let bode tega, prav zanimive opazke.

Naj jih izvedó naši bralci, podamo jih nekoliko v naslednjih stavkih, naše bralce pa prosimo, da se ravnaajo po njih, kolikor je za njih dobro.

Trgateg ali branje pripada najimennitnejšim opravkom vinogradnim. Ona veliko upliva na to, kak da bode vinski pridelek. Nezreli grozd ima v sebi mnogo kisline. Malo dni bi bilo treba in precejšnji del od nje bi se pretvoril v cukar ali sladkor. Od tega je zavisna moč novega vina. Sladkor namreč se razkroja med vrenjem v alkohol ali vinski cvet in ogljikovo kislino. Čem več cukra, tem več alkohola in tem bolj močno je vino. Kislina dela kislina vina, katerih je še zmiraj preveč. Zelo manjkati pa kisline vinu tudi ne sme, zakaj med vrenjem in poznejšim mirnim ležanjem vina dobijo razne dišave svojo moč, a v to je treba nekaj kisline. Tako dobi vino svoj poseben okus, vonj, kar imenujejo navadno: „vinski buké“. Sladkasta vina nimajo dovolje kisline pa ne alkohola in ostanejo brez buketa. Vinogradarji cenijo vino po tem, koliko da ima kisline in cukra v sebi. Preveč kisline jim je najmanje všeč. Malo kisline zadostuje, da vino dobi svoj prijetni okus, a le nekoliko preveč od nje mu škoduje. Zato morajo vinogradarji že pri tr-

gatvi gledati in skrbeti, da bode, kolikor mogoče, malo kisline v mošt prihajalo, kar je časih prav težavno, tudi v takih vinogradih, ki so le z jedno vrsto trsov zasajeni. Grozdje ni povsod jednako zrelo; na strminah, prisojnicah, v prodni, kremenasti ali apneni zemlji veliko poprej zori, kakor pa v nižavah ter v bolj krepkej zemlji.

Se težavnejše je delo tam, kjer razne sorte, rane in pozne, stari in mladi trsi križem stojijo in pomešani rastejo na različnem zemljišči. Tukaj moraš vinograd uže 3—4krat iti trgat, da se vselej pobere samo zrelo grozdje ter vse odbere in odpravi, kar je gnjilo, nezrelo, ako želiš dobrega, žlahtnega vina.

Kedaj pa je grozdje res dozorelo? Morebiti tedaj, kedar so jagode sladke, mehke in izpolnjeni grozd izmed rmenkastega listja mika in vabi, da ga naj vtrgamo? Tako vsaj večina naših vinogradarjev misli ter gredó v trgateg v prepričanji, da so najbolje zadeli. Toda ovi čas je le tisti, ko bi naj listje odstranili, da solnce leže jagode obseva.

Sedaj se jagodam skrči koža, kar jih gnjilobe varuje, na dalje izpuhti mnogo vode, ki sicer jagode napenja in naposled še se nekaj kisline pretvori v cukar. Skrčene jagode pa postanejo zelo sladke. Lepi sedaj grozdi niso tako, kakor poprej, vendar dajo dober, žlahten mošt.

Vendar takšnega grozdja treba imeti, ako se hoče pridelati res žlahtna kapljica, kar je še na dalje odvisno, kako kaj z moštom in vinom pozneje v kleti ravnamo. Svetujemo torej pobirati tako, da se najpoprej vzamejo najbolj zreli grozdi, ti pa seveda niso vselej najboljši ali največji.

Povprek trgajo meseca oktobra. Ob deževnem vremenu in dokler še precej rose pokriva grozde, naj se ne trga. Podvizati je se pa treba s trgatvijo, kedar ptiči in mrčesi ali gnjiloba večjo škodo delajo, kakor bi korist bila, katero bi utegnili doseči, ako bi odlagali. Sploh pa moremo reči, da pride veliko na kraj, kjer stoji vinograd in pa še več na trsovje.

Tudi vreme dela veliko pri trgatvi. Mi smo te misli, da je najbolje, če se držimo pri trgatvi splošnje, domače navade. Ta pa se ve, da ne sme biti napačna. Nevarno pa v tem ni toliko, da gremo prepozno v trgateg, kolikor v tem, da gremo prerano v branje.

dokler ne bodo Nemci iz Češke zastopani v deželnem zboru v Pragi.

Nasproti tem odkritosrčnim, a baš zaradi tega razžaljivim besedam oglasil se je poslanec Jerman, poudarjajoč, da Slovenci v deželnem zboru niso sprožili narodnega vprašanja in da morejo Slovenci Wundrov predlog prištevati onim razžalitvam, ki se od zasedanja do zasedanja ponavljajo. Predlog (Wundrov) stavlja se je z ozirom na predstoječe deželno-zborske volitve, da bude možno pred volilci ponašati se s to zaslugjo. Ko bi Slovenci ostavili deželni zbor štajarski, bil bi „exodus“ nemških poslancev iz Češke bistveno prikrajšan. Sadjarska in vinarska šola v Mariboru ni zavod za ponemčevanje in zaradi miru bilo bi umestno, da se Wundrov predlog odkloni.

Poslancu Jermanu pridružil se je tudi doktor Schutz. Rekel je, da mu je mučno, dohajati k deželnega zbora sejama in da bi veliko rajši doma opravljal stanovske dolžnosti svoje. Ne bo se posrečilo, da bi Slovence potisnili nazaj; kolonije, ki so to poskušale, poniknile so vse v visoki plimi. Nemcem ne jemlje se ničesar, naj se tudi Slovincem ničesar ne jemlje. Odkritosrčno mora izjavljati, da se je Slovincem bolje godilo, ko je bilo še nemško ministerstvo na krmilu, ker se je to nekako balo, žaliti slovansko prebivalstvo. Ko bi se odklonil dr. Wundrov predlog, bilo bi to znamenje pravljivosti.

Navzlic tem osnovanim ugovorom bil je Wundrov predlog z veliko večino vsprejet in germanizacija na sadjarski in vinarski šoli v Mariboru bude zopet nadaljevala se z večjim pritiskom. Glas poslancev slovenskih bude še na dalje glas upijočega v nemški puščavi in v Gradci bodo nas jednako pritiskali na steno, kakor to praktikujejo „italianissimi“ v Poreči. V štajarski in istrski zbornici velja za Slovence še vedno „Lasciate ogni speranza!“ to je: Dajte slovo vsemu upanju!

Gospodarske stvari.

Smolika pri breskvah.

Pri breskvah, marilah pa tudi pri češpljah izgodi se rado, da jim počí skorja ter začne iz njih teči smola. Kedar se to izgodi, je to znamenje, da je drevo ali prepolno soka ter raste preveč, ali da stoji deblo preveč na solnci ali pa je drevo drugače bolno.

Na vsak način pa trpi drevo škodo in če nam je mar za to, da se nam ne posuši do cela, treba nam je skrbí, da mu pridemo na pomoč. Ali kako? Nek skušen učitelj nasvetuje, da naredimo malo nad rano in malo pod njo dvoje, troje zarez v skorijo noter do mladega lesu. On vé iz lastne izkušnje, da to pomaga, vsaj

največ kratov. To tudi potrjuje narava breskve. Ako je namreč krivo rane to, da drevo pre-naglo raste, tedaj dobi naglo nove liste in ti pouzročijo, da se nareja zmirom več soka in ta ne najde, ko leze doli po lubi, dovolj prostora, zato pretere te cevce in tako začne teči iz skorije. Skorija je namreč premalo raztegljiva, ker je na zunanji strani izsušena in za to počí, kedar pritisne sok od znotraj preveč na njo. Le-ta pritisk je pač, kar se lahko umeje, največji pri breskvah in marilah, ki močno rastejo in zato so le-te največkrat smoljive.

Ako pa stoji deblo breskve preveč na solnci, vskočijo posodice lubi vsled solnčne vročine in to je krivo, da ne morejo vzprejeti soka, ki leze doli iz listov. Ako drevo boleha, tedaj pa je smolika znamenje njegove bolezni in mora se le-ta poprej odpraviti, kakor sežemo nad smoliko.

Brž ko torej zapazi človek na drevesu, breskvi ali marili, da teče iz njega smola, vreže naj 2 cm. nad in blizu 2 cm. pod rano več črt v lubad, vreze naj leže po en cm. druga od druge. S tem preneha notranja napetost posodic, in kar je preveč soka pod lubjo, ta začne hitro delati na to, da se scelijo rane. Drevesa, ki stojé precej na solnci, moraš nekaj časa ovarovati prehude vročine, ki jim jo prizadejo solnčni žarki.

Bolehavo drevo pa se naj ognoji in naj se mu zaliva dalje časa in naj se pri njem čaka z zarezo, dokler se ne pokaže, je-li še mogoče ga rešiti. Drevesa, ki imajo take zareze, okrevajo v časih prav hitro, vidi se že v 8—14 dneh, da zastaja tok in to je dobro znamenje, da je drevo zopet na poti do zdravja.

Sejmovi. Dne 21. septembra v Framu, v Ormoži, v Podsredi, v Lučanah, pri sv. Petru v Gornji Radgoni in v Laškem trgu. Dne 24. septembra pri sv. Trojici v slov. gor., v Arnoži, v St. Jurji pri Celji, pri sv. Martinu pri Slov. Gradci, na Remšniku in v Slov. Bistrici. Dne 27. sept. v Svetincih.

Dopisi.

Iz Ljutomera. (Slavnost.) Pozno pride to poročilo. Mislil sem, da bo prišla bolj spretna roka za pero, da poroča o slavnosti, ki se je vršila pri nas v soboto 18. avgusta. Toti den uporabili so Slovenci ljutomerskega okraja, da bi slavili štiridesetletnico vladanja premilega nam vladarja Franca Jožefa I. V petek večer že so prišli vrlí godci Furlani ter so oznanjevali, da imamo drugi den veliko slavnost. Pa tudi v soboto na vse zarano so nas zbudili z veselo godbo. Predpoldnem je bila ob desetih slovesna sv. meša; služili so jo naš priljubljeni visokočastiti gospod dekan. Potem se je položil temeljni kamen novemu šolskemu poslopju. Tam

