

Za prav globoko in rodovitno zemljo naj se izberó hruške, na dobrem, pa ravnem svetu s slabo spodnjo zemljo pa jablane in to zato, ker hruške s koreninami svojimi segajo bolj na globoko, korenine jablan pa se razprostirajo bolj plitvo. Na bolj slabem svetu raste češplja (sliva), ki je manj občutljiva za neugodno vreme.

V lahko in peščeno zemljo naj se sadi višnja, katera je med vsem sadnim drevjem najmanj kočljiva.

Dalje je pri nasadbi hrušek in jablan tudi na taka drevesa gledati, katera ne delajo širokih kron, ampak bolj na visoko segajo. Drevesa s širocimi kronami so ob cestah napoti vožnji, in zategadel bi jim treba bilo stranskih vej striči, to pa drevesom jemlje rodovitnost in jih dela tudi bolna, namena pa za višo rast vendar ne dosežemo. Vrh tega pa je pri zasadbi hrušek in jablan še tudi na to gledati, da se zimsko sadje s poletnim ne meša, ampak zimsko naj pride skupaj, poletinsko pa tudi skupaj. Če so drevesa tako razvrstena, jih je lažje tudi nadzorovati, kedar je sadje zrelo.

Če gospodar v svoji drevesnici sam nima taci dreves, naj skuša jih dobiti le iz taci drevesnic, v katerih so bila že prav mlada drevesa dobro gleštena.

Kedar gospodar dá jame za drevje kopati, naj skrbi za to, da se naredé široke, pa ne pregloboke, kajti drevó mora prostora imeti, da korenine razprostira okoli sebe, a ne, da bi tičalo kakor jetnik v ozki pa globoki luknji. Dobro je, da se $3\frac{1}{2}$ čevlja široke in kaka 2 čevlja globoke jame že v jeseni izkopljejo; izkopana zemlja naj se pomeša z dobro podelano tnalovino in da na to mešanico pride potem vsajeno drevo; o prvem poletju je dalje skrbeti za to, da okoli drevesa ne raste plevel, kateri mu živež in potrebno vlago jemlje. Če gospodar na to pazi, ne bo treba drevescu prilivati tudi v suhem poletju.

Konečno naj bode gospodarjem priporočeno še to, da drevesca dobijo močne kole, h katerim se privežejo; močni koli pa so tisti, ki so bili sekani meseca decembra ali vsaj zadnji čas meseca januarja, pa se morajo brž omlajiti, da se sokovi drevesa kolikor mogoče hitro strdijo.

Kako na Goriškem sušijo svinjsko meso.

Na Goriškem ravnajo jako različno od Kranjcev s slanino. Goričani nikakor ne prekajajo svinjine, peršutov, Kranjci pa jih predolgo kadé v dimniku, tako, da postanejo presuhi, rekel bi, leseni.

Šel sem k gosp. Kusminu, slavna firma „Tavasanis“, ki je prvi strokovnjak-trgovec s slanino na Primorskem, ki veliko svinjine prodá in razpošlje celó v Gradec in Dunaj. On vsako leto par sto prešičev zakolje in mesó pripravlja. Vljudno razkazal mi je vso manipulacijo, hrame in blagó.

On nasolí najprvo gnjati (šunkne) nekoliko s solitarjem (salpetrom), potem jih položi v badnje in jih dobro nasolí z navadno kuhinjsko soljó; tó ostanejo mesec dni. Solitar navadno raztopí in z raztoplino dobro namaže gnjati. Ako se o vlažnem vremenu sol raztopí, namaže z njo gnjati. Po preteku 4 tednov, ko so nasoljene bile, jih položi v tiskalnico (prešo), ki je blizo enaka navadnim priprostim prešam, kakoršne imajo naši Kranjski oljarji, ki prešajo lanéno seme. Po 24 urah prešanja jih vzame iz preše in obesi na zračen kraj, v katerem mora vedno biti prepil zraka. To traja 2–3 mesece.

Predno nastopi poletje, prenese jih v hladni hram.

Mesó je jako okusno in polno soka, česar sem se

večkrat, kupivši pri tej slavni firmi kaj svinjine, sam prepričati mogel.

Jaz sam nisem imel prilike nabrati si lastnihkušenj o tej manipulaciji, a reči morem, da je gosp. Kusminov način res izvrsten, ker so Goriške, še posebno pa njegove gnjati res dokaj bolj sočnate in okusne od Kranjskih. Nočem sicer trditi, da nikakor ni dobro prekajati svinjine, al preveč se ne sme. Morda bi bilo dobro in pravo, ako bi potem, ko se je po gosp. Kusminovem načinu vzela slanina iz preše, le kake 3–4 dni visela v dimniku; potem pa se je le v zračnem kraju sušila. Dim vsakako pripomore k hitrejšemu sušenju in večji trajnosti svinjine.

Gosp. Kusmin mi je tudi povedal, da je že večkrat kupil Kranjskih in Hrvaških prešičev in njegove temeljite poskušnje so mu pokazale, da je svinjina Kranjskih prešičev, če tudi po njegovem načinu pripravljena in oskrbljevana, dokaj slabaja, trdeja in veliko manj okusna od Goriških prešičev (Goriški prešič, tako imenovano „Milansko pleme“, je črn in tudi precej velik (tehta 3–4 cente). On meni, da je zaradi tega meso Goriških prešičev bolje, ker jih pri nas navadno, vsaj zadnjih 6 tednov, pitajo s koruzo, Kranjci pa le malo, ali celó nič s koruzo. Iz strogo znanstvenega ozira je to mnenje opravičeno, čeravno se tudi ne more tajiti, da ni vsako živinsko pleme enako dobro v mesu. Angleški prešiči, Berkširi in Sufolki, slovó zaradi dobrega finega mesa. Tako je tudi znano, da ne vsako goveje pleme ima žlahno meso.

Pri nas na Goriškem slovó posebno Tolminska teleta in pri mesarjih Tominskih sem čul, ko sem preiskoval razmere govedoreje in koristi posamesnih plemen, da je meso belih Tominskih in Bohinjskih volov veliko bolje, fineje, kakor mesó Belanskih cikastih goved.

Jako me bo veselilo, ako kak gospodar na Kranjskem poskusi po g. Kusminovem načinu ravnati s svinjino, in potem vspeh svojih skušinj objavi ob svojem času v naših cenjenih „Novicah“, da zvem, ali je le način, to je, preobilno sušenje v dimu krivo manjše okusnosti suhe svinjine, ali pa tudi res kakovost Kranjskih praset takošna, da so Kranjske gnjati puste.

Naj konečno omenim še to, da tudi naši gospodarji posebno v Goriški okolici blizo enako ravnajo, le s tem razločkom, da osoljeno svinjino, katere pa ne mažejo s solitarjem — kar pa bi vsakako priporočal — obložijo s kamenjem.

Pripozna je veliko važnost vprašanja tudi na me obrnjenega od sl. „Novic“ o narodno-gospodarskem obziru, sem v naglici spisal te vrstice*) ter obečam, če drago, podati obširnejo razpravo o ravnanji s slanino na Nemškem, od kodar dobivamo sloveči „Westfalener Schinken“.

Prof. Povše.

Opomin sadjerejcem.

Sadno drevje gosenic trebiti, bo kmalu treba, dokler imajo gospodarji in njihova družina za to dovolj

*) Ta dragi nam članek, ki gospodarjem našim kaže g. Kusminovo manipulacijo, smo prejeli ravno pred tiskom zadnjega našega lista, ga tedaj še le danes moremo priobčiti, prosimo pa častitega gosp. profesorja še daljšega poročila o „Westfalenskih“ gnjatih. Po vsem tem, kar nam je v poslednjem listu poročal gospod, ki je „več let bil na Vipavskem“, in kar vemo tudi o tem, kako napačno pri nas tudi sušijo češplje, je gotovo, da naši rojaki pretirajo sušenje mesá in češpelj v dimu. Ako bi obojno to napako odpravili, naklonili bi si gotovo večih dobičkov na obojni strani.

Vred.