

toči, da se prej sčisti in bolj mirno vre. Jako dišečih reči, kakor: kisló zelje, mleko, sir itd. naj ne bo v kleti ali pivnici, dokler mošt vré, ker se mošt hitro takega duha navzame in oduren pokus dobi.

Ko se je mošt dobro izkislal in otrebil, se naj pretoči, če se to že poprej ni zgodilo, ali pa se koj na pipo dene; ináče ga je treba skrbno dolivati, da bo sod vedno poln. Kdor ni vode prilival tropinam, ko jih je stiskal, bo z dvakratnim ali trikratnim pretakanjem vino zadosti sčistil in zboljšal, ter se bo dalo hraniti do tretjega leta.

Kako se zboljša vino iz sadja.

Vino iz sadja se da zboljšati s pretakanjem, po tem če se nekaj mošta skuba in k onemu vlije; to stori vino bolj trpeče, mu da lepšo barvo, postane močnejše in je prijetnejšega okusa. Tudi sladkor zboljša vino, če se ga nekaj v mošt dene preden vre, ali pa pravega vina pridá. Dobro vinsko drožje le takrat koristi, če je kaj vina vmes, ker je znano, da tista reč, ktera pravemu vinu škodje, tudi vina iz sadja zboljšati ne more. — Kdor hoče sadnemu vinu lepo rúdečo barvo dati, naj črnih bezgovih jagod ali črnice, borovnic ali pa malinic s sadjem v prešo da, ali jih poprej stisne in njih soka v sod vlije preden mošt vre.

Prav dober okus dobi vino iz sadja in sadni duh zgubi, če se v mošt, pred ko drožje meče, pest subega bezgovega cvetja v sod vrže, ali pa druge prijetne dišave, n. pr. cvetje od vinike nabrano v rutico zavezano, na niti obešeno, dva ali tri tedne v sredi soda vtopljenó pusti.

Pena iz sadja.

Pena ali šampanjec se iz sadja naredi, če se mošt preden ko drožje meče, v steklenice ali flaške pretoči, ali jih koj napolni in mu nekoliko sladkorja z žganjem pridá, ter steklenice dobro zadela, da zrak do mošta ne more.

Pojasnila

postave gledé povzdige reje goveje živine.

K §. 2. d.

O prodaji goved in kar je od njih.

Za polajšanje prodaje goved in kar od njih dobivamo, so razun navadnih sejmov tudi družčine in pa sejmí za plemno (pašno) govejo živino. Samotež ne moreš po javnih listih (časopisih) zunajnih živinskih kupeev opomniti na živino, ki ti je na prodaj, kajti preveč bi te stalo. Posamezen gospodar ne more malo mleka pošiljati v daljne trge, kjer se stvar boljše speča; tudi ne more iz sladke smétane surovega masla vmeti, dasiravno ga draže plačujejo od onega, ki je vmeten iz kisle. Posamen človek ravno tako tudi ne more sam sira delati in po tem načinu mleko boljše porabiti, a več gospodarjev v zvezi lahko vse te stvari doseže ter jih v svoj prid obrne. Zatoraj se združite gospodarji, delajte vzajemno, osnujte društva za živinske sejme, za nakup in prodajo poljskih pridelkov, za sirarije in dobivanje surovega masla, za mašine za sušenje sadja, za pekarije, za živinske zavarovalnice i. t. d.

K. §. 2. e.

O skrbi za povzdigo planinskih gospodarstev.

Planinska gospodarstva je mogoče povzdigniti po pametnem ravnanju in odlični reji živine, o kojem predmetu je bilo že prej govorjenje. Dalje se pa da to tudi doseči po pametnem ravnanju s planinskimi pašniki, da se rast trav in zelišč povspejuje tako, da se na istem prostoru more več živine obrediti nego zdaj. Zasaditi je treba po planinskih pašnikih živih plotov, za kar se po nižih planinah posebno priporočata smreka in mecesen, za višje planine pa bor (bo-rovec) in jelša.

Živi ploti, ki pašnike omejujejo, varujejo živino preostrih vetrov, in pašnik se tudi ne izsuši, ker se veter ob drevju pozgubi. Živino je v oddeljenih prostorih laže pregledati in jej tudi ni mogoče po vsem pašniku hoditi, kjer več potepta nego pojé. Posamezne oddelke je tudi priлично zapored popasti, ker po tem načinu na popašenem prostoru zopet trava doraste, predno so drugi oddelki zopet popašeni. Trava tem boljše raste, ker nima živina prilike jo poteptati.

Planinske pašnike je treba obvarovati hudih posipov in

po hudournikih nastalih zalivov, ki prinesejo kamenje in sipe na pašnike ter travo pokončajo ali vsaj zasujejo.

Grmovje, slabe in škodljive rastline, kakor n. pr. prapro, osatje (bodljikovje), teloh itd., je treba čisto pokončati. Mokre travnike moraš po pravem načinu izsušiti. — Poglavitna stvar pa je pognojenje planiu. Kako pa je to mogoče? Dasiravno ni mogoče tje kaj spraviti hlevskega gnoja, je vendar gnojenje lahko in sicer:

I. Z močó. Ako napelješ vode v popašene planinske oddelke, bode trava dosti hitreje rasla, ker jej pripelješ hranilne (redilne) tvarine, ki jih ima voda v sebi.

II. Z šoto. Na mnogih planinskih pašnikih se nabajajo močvirnati oddelki z šotnico. Šota se izkoplje in na kup nameče. Ko je dalj časa na zraku, se razkroji, zgubi kislino in da razstljana prav dober gnoj. Izvrstni gnoj dobiš tudi, ako k šoti kravjeka in pepela pridáš.

III. S kravjekom — z odpadki. Ako kravjek obleži, kaka leta pod njim ničesa ne raste in trave je tedaj manj; ko pa vendar zopet izpod nje jame trava poganjati in se kravjek zgubi, ni tudi vstreženo, kajti te trave goveda ne jejo, ker jim je premastna. Poberite tedaj kravjek na male kupe, posušite ga in potem razmetajte. Kjer so napravljeni vodovodi, je dobro kravjek deti v jame in ga z vodo razpustiti ter ga kot tekoči gnoj po pašniku razliti.

V planinskih hlevih se tudi nabere precej gnoja. Tega je najboljšje porabiti za pognojenje planinskega travnika, ki je navadno blizo hleva in s plotom ločen od drugih planinskih pašnikov. Seno, ki se tu nakosi, se položi v mrzlem dežju ali snegu živini v hlev.

IV. Z mavcem, pepelom, koščeno moko. Skušajte vsaj najmanje vsakih šest let enkrat potrositi na oralo 2 stota (centa) mavca, 2 stota pepela in en stot koščene moke, vse dobro skupaj zmešano in gotovo se poskušnje ne bote kesali.

Ako po nekterih planinskih pašnikih ni vode za močo in tudi ne šote za pognojenje, vendar še ostane naj boljši gnoj, namreč živalski odpadki, in kdor ta gnoj dobro porabi, bo gotovo trave vesel, ki bode zrasla na travniku, s tem gnojem pognojenim. Ako se bode s planinskimi posestvi tako gospodarilo, kakor do sedaj, bomo šli kmalu rakovo pot; živine bode zaradi prepiche hrane zmirom manj in ž ujo se vé da tudi gospodarjevih dohodkov. Z vzajemnim trudom je tedaj treba skrbeti za povzdigo planinskih gospodarstev.

Krompir gnije.

Taki glasi prihajajo letos ne samo od vseh strani Slovenije, temuč tudi iz Hrvaške, Ogerske, Avstrijske itd. Vzrok, da letos krompir zlo gnije, je gotovo letošnji skorej neprestani dež. Krompir ima zato že bolezen v sebi in težko ga je ubraniti gnijlobe. Kar je mogoče, se vendar mora storiti, da se kolikor največ krompirja ohrani zdravega. Sretujemo zato našim gospodarjem, naj se ves krompir, ko ga izkopajo, dobro preišče, in naj vsega gnjilega ali takega, ki ima neko posebno modro kožo, taki odstrani in uniči. Zdrav krompir se naj dobro posuši in naj hrani v prav suhi kleti, ktera se še zvun tega, lahko prevetri. V mokri ali tuhljivi kleti bi ves krompir taki zgnil. Ravno tako mu škodi toplota, potrebno je tedaj, da v prostoru, v katerem se hrani krompir, ne sme prestopiti 5° po Reaum. Kdor nima dobre kleti, naj zdrav krompir zakopa za 2 čevlja globoko v suho zemljo in bo tudi zdravega ohranil.

Krompir se tudi ne sme v kleti preveč nakupičiti, temuč kolikor je največ mogoče narazen razdevati, da se lože vsak dan pregleda in gnjili izbere. Svetovali pa bi vsem gospodarjem posebno letos, naj posipljejo krompir s pepelom od premoga (kamnenega oglenja) da ga tako lože ohranijo.

Dopisi.

Od sv. Miklavža v Monsberg-u 26. septembra. Naši belo-zeleni hrastovi stopci! — Še ni dolgo od tega, ko se je v „Slov. Gospodarju“ bralo, da zunaj Ptuja stopec stoji, ki ima tako čuden napis, da je nekega dne pes nad njim lajati začel. Kaj bi le neki tisti človek, ki je to „Slov. Gospodarju“ povedal, rekel, ko bi stopce na ptujsko-rogački cesti videl? Hrastovi in belo-zeleni so, vsak izmed njih