

belka obdržati, kolikor le mogoče dolgo časa, tem bolj, ker cena jabelk gré toliko bolj kviško, kolikor bolj pozno je uže pozimi. Mislimo, da našim bralcem vstrežemo, ako objavimo vse ono, kar je potrebno, da se ta sad dolgo obdrži.

Prvo, na kar je posebno gledati, je skrbno odbiranje. Jabelko, katero je bilo udarjeno ali stisneno, rado gnijije. Če je tako poškodovanje tudi navidezno le na koži, vendar je ranjenega tudi nekoliko mesa. Ranjeno meso, to je, njegov sok, preide v kipenje, katero je začetek gnjilobe. Gnijilo jabelko prenese pa gnjilobo na jabelko, katerega se dotika. Gnijilo jabelko je podobno drožju v testu. Iz skušnje vemo, da je težko dobiti ljudi, kateri s potrebnou pazljivostjo obirajo jabelka. Obiranje jabolk je trudopolno in dolgočasno delo, tako da dostikrat skušnjava, jablano otresti, premaga. Če jabelka tudi iz drevesa padajo, brez da bi se otolkle na vejah, vendar se na tleh manj ali več obtolčejo, kar se v začetku morebiti ne zapazi. Vsled tega nastale rane na jabelku se včasih posušé, največkrat pa jabelko vendar prične gnjiti. Eno gnijilo jabelko zamore veliko škodo narediti. Na vsak način je najbolje, vsako, kolikor si bode poškodovano jabelko odstraniti od zdravih. Poškodovana jabelka se takoj porabijo, posušijo ali pa pokrmijo. Kar je pa zdravih jabelk, naj se pa dobro obrišejo ter potem na suh kraj shranijo.

Zdrava jabelka, dragocenih sort, katera se hoče ohraniti dolgo časa, spravijo se v zaboje ali sode, med posamezna jabelka pa se gips (mavec) natrese. Gips potegne na-se vlažnost, zamaši pot zraku do jabelk, hrani duh in aroma jabelkom ter vzdržuje enakomerno topoto. Jabelka zamorejo pretrpeti velik mraz, to je, če pride polagoma in ne naenkrat. Vsaka hitra menjava topote provzroči raztrganje jabolčnega mesa in vsled tega gnjilobo. Jabelka dobro hranjena v gipsu, drže se dve leti in še več, ne da bi svojo dobro vonjavo in okus zgubila. Za en sod jabelk ne potrebuje se veliko gipsa, posebno če so jabelka velika; gips je najbolje dejati še le potem na jabelka, ko je enkrat sod napolnjen. S primernim in pazljivim pregibom napoljenega soda gre gips v vse prostore med jabelka. Na ta način gré več jabelk v zaboje ali sod, kakor pa če bi skladali gips in jabelka ob enem skupaj. Na dno in na vrh dá se plast gipsa, potem pokrov pribiye in vse skupaj na hladen prostor spravi. Da se jabelka dolgo shranijo, treba je se ve da, da je zaboje ali sod dober, brez špranj.

Na mesto gipsa rabijo nekateri tudi pesek. Tudi pesek je dobro sredstvo, hraniti jabelka, čeravno ni tako neprodiren za zrak kot gips. Ravno tako se dá koristno porabiti rezanica in jegličovje. Papir vodi slabo topoto in je tudi za zrak precej neprodiren, zato se včasih izplača posebno fine sorte zaviti v papir. Za domačo rabo zadostuje se ve da star papir od časnikov itd., za kupčijo treba se je pa uže posluževati belega papirja. Naj bodejo jabelka, kakor si bodi dobro v zaboje shranjena, vedno je važno, da so na hladnem prostoru shranjena.

To je tudi vzrok, da je najboljši način, jabelka hraniti, da se zaboji napolnjeni z jabelki, v zemljo zakopljejo. Nekateri se v to svrho poslužujejo navadnih jam; vendar je dobro čez jamo narediti streho, katera jabelka varuje pred veliko mokrototo. Slaba stran take shrambe je ta, da jabelka enkrat iz zemlje vzeta se le malo časa še drže.

Priprav način, kako konservirati kole za trto ali hmelj.

Kakor je vsacemu znano, ki ima opraviti s trto ali hmeljem, prizadenejo koli velike stroške. Skušalo se je na razne načine storiti kole bolj trpežne, to je, jih konservirati, pa stroški tega dela niso največkrat v nobeni meri z vspehom. Impregniranje, to je, namakanje lesa z eno ali drugo kovinsko soljo je preveč zamudno in drago ter le tam z vspehom rabiti, koder se impregniranje zamore izvesti v veliki meri.

Oni del kola, koji pride v zemljo, je prav dobro posmoditi in s katranom namazati, vspeh pa vendar ni zeló dolgotrajen. Kakor poroča „Centralblatt für Holzindustrie“, je sledeči priprav način konserviranja lesa zeló vspešen in zato tudi priporočljiv: Koli, katerim je odkrojena lubad in kateri so se posušili do dobrega na zraku, se zložijo v primerno veliko jamo. Tam zložene kole namoči s prav redkim apnom (kakor je za stene beliti) ter jih ležati pusti kakih 10—14 dni med tem, ko se vsaki dan nekoliko tacega apna prilije. Po imenovanem času se koli ven vzamejo, posušé in oni del, kateri pride v zemljo, dobro namaže s katranom. Koli, ki so bili tako impregnirani, so še danes, to je, čez sedem let popolno dobrí in bodo še vsaj toliko let za rabo.

„Weinbau-Zeitung“.

Kmetijske novice in izkušnje.

* C. k. ministerstvo je dovolilo za kranjsko kmetijsko razstavo na Krškem, koja bode od 28. septembra do 5. oktobra t. l., za premije govedi 475 gold. v denarji za druge pridelke in izdelke pa 6 srebernih in 12 bronastih svetinj.

* * *
* Premiranje konj na Dolenjskem bode letos povodom kmetijske razstave na Krškem 2. oktobra t. l. na Krškem.

* * *
* Kmetijska razstava bode meseca septembra t. l. v Zagrebu.

* * *
* Da bi konjska kopita mehka in prožna ostala, nasvetovalo in uporabljalo se je uže mnogo mazil, večkrat z mnogo obstoječimi imeni, toda nikako še ni zadostovalo. Sestavljeni so namreč ta mazila iz živalske maščobe, katera postane žavtna ter vsled tega sušijo kopito, ker napravijo skorijo. Le-ta skorija ovira pristop mokrine, vsled česar kopito krhko postane. Vseh teh slabih lastnosti pa nima mazilo, kojo je narejeno iz vazelinina in glicerina. Vazelin je rudninska tolščoba, katera se izdeluje iz petroleja ter ne postane žavtova; glicerin je pa tvarina, katera rog zeló omehčá. To mazilo izvrstno vpliva na krhka kopita. Če pa kopita sploh niso krhka, je najbolje, jih nič mazati, samo opere naj se kopito vsak dan enkrat.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Seja glavnega odbora dné 3. avgusta 1884.

Seji predseduje gospod družbeni predsednik Karol baron Wurzbach, navzoči: gg. podpredsednik J. F. Seunig, tajnik Gustav Pirc in odborniki: Jerič, Neweklovska, dr. Poklukar, Souvan, Robič, Witschl.

Obravnavalo in sklepalo se je o sledečih rečeh: