

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 11. decembra 1889.

Obsseg: Šolsko vrtnarstvo pa dunajska kmetijska razstava l. 1890. — Malinice. — Drevje po zelenjadnih vrtih. — Razne reči. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Šolsko vrtnarstvo pa dunajska kmetijska razstava l. 1890.

Gg. učiteljem je uže gotovo znano, da bode prihodnje leto na Dunaji velika kmetijska in gozdarska razstava, ki bode zavzimala vse stroke kmetijstva in gozdarstva. Prireditelji te razstave pokladajo veliko važnost tudi na izložbo kmetijskih reči in učil. Semkaj spadajo tudi šolski vrtovi in kmetijska učila na ljudskih šolah. Kranjska c. kr. kmetijska družba, katera je uže naprej vedela, da se krnajskih izložnikov iz mnogih vzrokov na tej razstavi ni nadejati, prevzela je prireditev kranjske skupne izložbe, ki bode v posebni stavbi (paviljonu), katero družba postavi. V njej bode družba pokazala na podlogi razstavljenih reči, kako je naše kmetijstvo, in to ne, da bi tekmovali z drugimi naprednimi kronovinami naše države, temveč da bi dokazali, da je tudi naša dežela napredovala in da se zlasti mnogo stori za kmetijski napredek. Med važne faktorje, ki pospešujejo kmetijstvo pri nas, šteti moramo ljudske učitelje, kateri se trudijo s šolskimi vrtovi po svoje pripomagati k kmetijskemu napredku. Iz tega vzr. ka želi kmetijska družba, da se pokaže častno na tej razstavi tudi naše šolsko vrtnarstvo. Družba sama bode priskrbela karto o šolskih vrtih na Kranjskem in ravno tako tudi statističke podatke, vendar želi, da se učitelji tudi sami udeležijo razstave s tem, da izdelajo načrte in modele uže obstoječih vzornih vrtov in da se razstavijo taka kmetijska učila, katera so sami ali pa učenci izdelali. Ako pomi-limo, da bode razstava na Dunaji, kamor bodo prišli gledalci in kritiki iz cele Evrope, recimo iz celega sveta, morajo biti razstavljene reči tudi vredne, d. se razstavijo. Tu

ni do tega, da razstavimo veliko, ampak da je tisto tudi dobro in vredno.

V prvi vrsti želi družba posebno lepo izdelanih modelov šolskih vrtov, ki so n. pr. tako izdelani, kakor je bil model dolenjelogaškega vrta na lanski sadjarski razstavi v Ljubljani. Mere modela morajo biti pravilne, delo lično, in napisi nemško-slovenski ali samo nemški. Model mora biti narejen po kakem uzornem, uže obstoječem šolskem vrtu, ali pa bodi narejen kot uzoren načrt za šolske vrte, kar pa mora biti povedano.

Ravno to velja tudi o načrtih šolskih vrtov, kateri morajo biti posebno lepo risani in zgotovljeni.

Mnogi gg. učitelji delajo sami učila v olajšavo kmetijskega pouka na ljudskih šolah. Tudi taka lično izdelana učila bodo dobro služila za razstavo. Ravno tako je z izdelki učencev, ako se kje nahajajo.

Samo ob sebi je umevno, da družba ne more dela in tvarine za zvršitev takih del plačati, a poravnala bode pa vse troške za prevažanje in razstavljanje. Vsak razstavnik v kranjskem oddelku bode pa od dotičnega odbora posebe presojan in tudi obdaran. To nam je osrednji odbor na Dunaji uže obljubil.

Pozivljemo torej naše gg. učitelje, da se tisti, ki morejo, udeležijo na gori omenjeni način dunajske razstave l. 1890. in da to kmalu zglase glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.

Malinice.

Malinice uspevajo povsod. Še celo severne lege jim ugajajo. Le pregorka in presuha zemlja jim ne prija. Dajó nam obilo dobrega sadú, katerega uživamo svežega, ali pa ga podelamo v malinovec (Himbeerabguss).



Saditi jih mora Ξ o v dobro zemljo, katero treba pred sajenjem 5 d_m globoko prerigolovati in dobro pognojiti. Ker pa malinice poženo veliko poganjkov iz korenin, izsesajo kmalu zemljo, in zato jih je treba vsaj vsakih 6 let presaditi.

Na pripravljeno gredo jih sadimo v vrsto po 5 d_m vsaksebi. Posajene porežemo koreninam do vratu, da morejo lepše nove mladike pognati. Med letom puščamo le najmočnejše poganjke, vse druge pa odstranimo pri korenini. Na ta način dosežemo pravilen nasad, in pa ne unesejo se tako hitro.

Ko jeseni poneha rasti, režemo močne palice na 1 m , slabejše pa na 8 d_m . Take palice nam bodo rodile prihodnje leto obilo lepega sadu.

Drugo leto pustimo le najlepše poganjke, ki rasto v vrsti, odstranimo pa vse preobile in zanikarne. Palice, ki so rodile jeseni, odrežemo pri korenini, a one za prihodnji nasad skrajšamo kakor prvo leto. Pomniti je treba, da rode le na dvoletnih poganjkih.

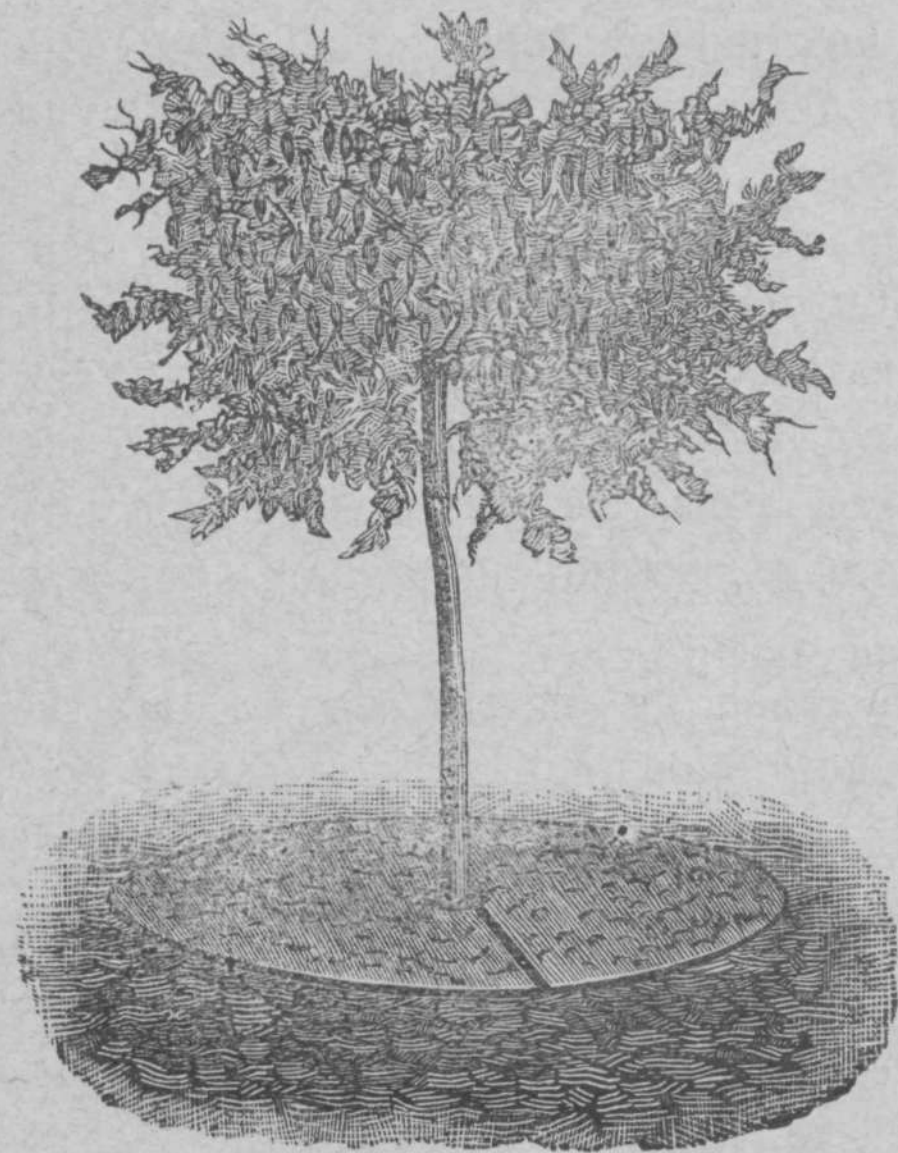
Nekatere malinice rode dvakrat v letu, a to le v ugodnem podnebju in v gorki legi.

Sadimo jih navadno v kraje, katere hočemo prikriti, n. pr. pred kompostni kup itd., ali pa v take, koder ne bi uspevalo drugo rodno grmovje ali sadje, n. pr. v brezsolne severne gredice.

Pomnožujemo jih najuspešneje z razdelitvijo korenin.
J. Žirovnik.

Proti gosenicam.

V kmetijskem listu „Oeconomu“ priporočana je naprava proti gosenicam, ki je prav dobra. Vzemi kos stare strešne lepnice ali kaj drugega takega, naredi na



Podoba 1.

sredi luknjo, zao-
kroži in prereži ga
na eni strani od
srede do roba, da ga
moreš položiti pod
drevo, kakor ti kaže
podoba 1. Lepnico
namaži potem s ka-
tranom. Ako drevo
potreseš — veliko
drevje najlaže z
vrvjo, katero priveži
blizu krone — po-
padajo gosenice doli
in se prilepijo na
katran. Od gosenic,
ki padejo na katran,
ne pride nobena več
na drevo. Samo ob
sebi je umevno, da
mora vedno katran

biti lepiv, zato namaži zdaj in zdaj iz nova lepenco.

Kako z letošnjimi dolenjskimi vini ravnati.

Strupena rosa je letos zakrivila, da je po dolenjskih vinogradih grozdje večinoma le slabo dozorelo. Ob trgatvi smo imeli skoraj nepretrgano deževno vreme; dosti grozdja je pričelo vsled tega gniti, vse se je pa nasrkalo jako vode. Nasledek vsega tega je bil, da je imel mošt le jako malo sladkorja, dosti preveč vode, kisline in beljakovine v sebi. Daljni nasledek tega pa je, da imamo zdaj kaj malo alkoholasta vina, pa polna vode, kisline in beljakovine. Kar je, je, hvala Bogu za to! Toda, kdo dvomi, da se letošnja vina ne bodo nič kaj pošteno obnašala? Gotovo se bodo rada kvarila, ker imajo premalo alkohola (moči), preveč pa vode in beljakovine v sebi. Kislina je koristna, da se vino ohrani, dasi je kaj neprijetna, ako jo je preveč. Z umnim ravnanjem se pa dá ohraniti marsikatero vino, katero se drugače gotovo izpridi. Prav bode torej, ako se tudi o tem nekoliko pomenimo, kako z letošnjimi vini ravnati, da se bodo ohranila, a ne pokvarila.

Pred vsem je potrebno, da imamo sode vedno polne, da jih vsakih osem dni gotovo z zdravo zalijo zalijemo. Zalivanje je zaradi tega potrebno, da na dnu ne nastaje kan; kajti kan se živi ob alkoholu. Malo alkoholasto in vrhu še kanasto vino izgubi pa v kratkem vso svojo moč. V nepolnih sodih se vino tudi kaj močno zveši, posebno nealkoholasto, pa tudi kaj lahko scika.

Torej vsak, kdor ima vino, napolni sode do vrha in zalivaj jih vsakih osem dni.

Drugič je potrebno, da vino zadostokrat in v pravem času presnamemo, pretočimo. Presneti moramo vino v prvič o božiči, bodi že čisto ali pa ne, vse eno. Presneti moramo pa o božiči vino tako, da pride v kar le mogoče v veliko dotiko z zrakom. Najbolje je torej, da natakneš na pipo, po kateri vino iz soda teče, torilce, podobno vrtni škropilnici, tako da je vino prisiljeno teči po dosti curkih v podstavljeno posodo.

Zakaj pa naj se vino kolikor mogoče veliko dotika z zrakom? Zato, da se spajajo beljakovine, kolikor jih je preveč in katere vino vedno izkušajo izpriditi, z zračnim kisikom, vsled tega se strdijo in strjene padajo na dno soda. Pri presnemanju jih pa lahko iz soda spraviš. Vemo, da bode rekel marsikdo, kateri bode te vrstice čital: „Ako se vino presname, izgubi vso moč“. No, tako more govoriti le tist, kateri stvari bolje ne razume. Vsak drug umen in izkušen kletar pa ve, da je pretočeno vino le kakih 14 dni kalno in v okusu nekam medlo, po 14 dneh ali največ štirih tednih se pa zopet popolnoma učisti, in okus nam razodeva zopet prejšnjo moč njegovo. Kako more vendar presnemanje vinu moč odvzeti, saj presnemanje čisto nič alkohola iz vina ne vzame? — Pri prvem presnemanju treba kaj dobro paziti, da ne pride čisto nič droži v drugi, popolnoma čisto oprani sod. Po prvem presnetju morajo sodi zopet vedno biti polni.