

lahko, kakor hitro so poganjki jedno ped dolgi. Kar se nahaja poganjkov po deblu, omanda se vse popolnoma proč, razen ako je znabiti deblo že čez meter visoko torej previsoko in bi se želelo, je čez dve leti okrajšati. V poslednjem slučaju pusti se na deblu po jeden poganjk rasti in priveže se ga k deblu. Da moramo za to od večjih poganjkov najmanjšega zbrati se pač samo ob sebi razume.

Na palcu rastoče poganjke pustimo rasti ter jih povežemo ob kol in še le prve dni meseca septembra, ko se prične grozdje že mehčati, takrat jih skrajšamo nad kolom, to je, nad kolom jih kar gladko odrežemo. Na napnenen rastoče poganjke, kateri nimajo zaroda, odmandamo, one pa, kateri imajo zarod, skrajšamo nad četrtem listom rastočim nad najvišjim zarodom za slučaj, da ni za prihodnjo režnjo na palen dovolj poganjkov — bodisi iz katerega vzroka koli — pustimo palen najbližji poganjk na napnenen neskrjšan ter ga privežemo ob kol, naj ima že kaj zaroda ali pa nič.

Korist tega dela, katero se pri vajenem človeku veliko hitrejši vrši, kakor bi kdo mislil, je več stranska.

1. Na trti se ne prideluje nepotrebnega lesa, in zemlja se vsled tega ne izčrpava brez koristi.

2. Za prihodnjo režnjo potrebni les — na palcu — postane veliko čvrstejši in močnejši, kakor bi sicer postal.

3. Grozdje dozori kolikor toliko poprej in je debelejši, ker mu koristijo vse tiste redilne snovi, katere bi se sicer v brezpotrebni les zlivale.

4. Peronospera, grozdna plesnoba in vse druge bolezni, katerim so glivice vzrok, izgube velik del svoje škodljivosti, ker pride grozdje in cela trta bolj na zrak in na solnce.

Zaradi velike koristi mandanja in okrajševanja poganjkov, naj bi se to delo tudi pri nas sploh upeljalo in izvrševalo leto za letom.

Kutna.

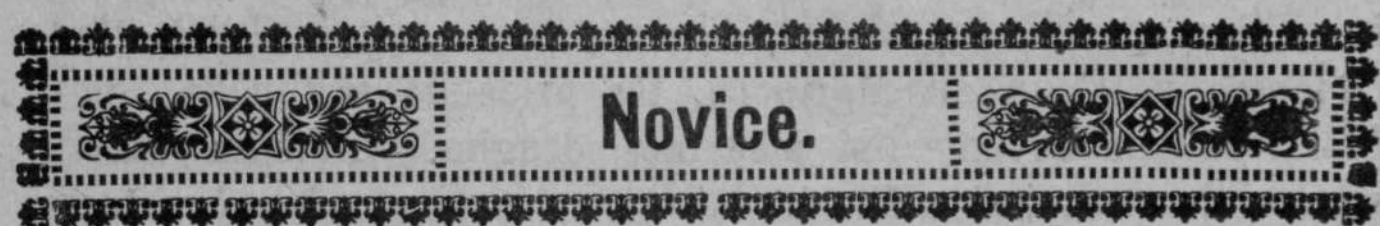
Med vsemi sadnimi plemen, kateri pri nas dobro vspevajo, je kutna pač najmanjšega gospodarskega pomena. Nahaja se sem ter tja kako drevo po vinogradih, kjer navadno prav dobro raste in obilno rodi. Ako se ljudi vpraša: „Zakaj pa nimate več kuten, zakaj jih nič več ne pridelujete?“ odgovore na to vedno in povsod isto: „I čemu naj jih pridelujemo, saj nobeden po njih ne vpraša.“ No, temu je žal skoro res tako. Prav malo kuten se po Dolenjskem v denar spravi. Kmeti ljudje jih ne vedo čemu porabiti, gospoda ima jih pa za ukuhanje, ali kakor se pravi za napravo takozvanega kompota in za napravo kutnega likerja kmalu zadosti. In vendar imamo Dolenjci v kutni sadno pleme, katero naj bi se vkljub temu, da se tako malo po njegovem sadu poprašuje, vendarle v večji meri pridelavalo.

Resnica je namreč, da bi se kuten lahko veliko več in prav dobro v denar spravilo, ako bi jih le velika množina na prodaj bila. Kolikor se kuten dandanes po Dolenjskem prideluje, ne zadostuje niti za našo domačo gospodo, katera jih za ukuhanje ter za napravo kutnega likerja vsako leto išče, pa le premalo najde. No v Ljubljani imamo tovarno za ukuhanje in kandiranje sadja, tovarno Avgust Tschinkel — na (Činkel) in sinov. Ta tovarna, katera po celi Avstriji in še daleč čez njene meje zaradi kaj finih svojih izdelkov slovi, potrebuje ravno kuten prav dosti vsako leto, pa dobiva jih drugod celo iz Ogerskega. Zakaj jih ne kupuje na Dolenjskem, kjer kutna tako dobro uspeva, tako dobro rodi? Zato, ker jih tu zadosti ni, je najkrajši odgovor na to vprašanje. No, pa za domačo porabo in v misli vzeto tovarno za ukuhanje sadje ter kandite bi res ne trebalo po Dolenjskem Bog vé koliko kuten pridelovati. Zaradi jedne, kakor druge porabe bi res pridelovanje kuten ne postalo velikega, to je tako izdatnega gospodarskega pomena, da bi kazalo jih v veliko večji meri pridelovati, nego se jih predeluje že dandanes; toda, v tem spisu že parkrat omenjeni tako zvani kutni liker, kakoršnega se na Dolenjskem po gospodskih hišah skoraj sleherni leto v majhnih množinah napravlja, ta bi bil tehnični sadjarski izdelek, kateri bi se v veliki meri izdeloval, prav gotovo v kratkem času obilno kupcev našel.

Kutni liker, njegova naprava v veliki meri namreč ta je v stanu, pridelovanje kuten po Dolenjskem opravičiti, to do veliko večjega gospodarskega pomena dovesti: Fino napravljeni kutni liker je res kaj posebno finega. Dosti finejši liker je to, kakor marsikateri drugi, naj se imenuje kakor hoče.

V prošlem poletju je bil nek jako imovit domačin, kateri pa že čez 40 let v Aleksandriji živi, s svojo soprogo v naših dolenjskih Toplicah. Ko je pri neki priliki fin liker pokušal, izjavil se je, da bi bil to pač izdelek, kateri bi v Orijentu, osobito mej Mohamedanci, brez dvoma prav hitro prodril, si prav sloveče ime zadobil. Ali bi bilo to kaj napačno, ako bi, kakor Dalmačija po „maraškinu“, Dolenjska po kutnem likerju sloveča postala? Gotovo ne. In zato je opravičeno, da se Dolenjci pridelovanja kuten v večji meri lotimo. Osobito na Belokranjskem, po kaj preksolčnih vinogradnih legah, okolu Semiča itd., naj bi se jih ob robih vinogradov in tudi drugje, kjer trti ni na škodo, v obilni meri sadilo.

Da postane namreč kutna kar mogoče fino in močno dišeča, potrebuje solnca, potrebuje fine lege. Za napravo likerja je pa ravno fini duh poglavitna reč. Bog dal, da bi se ta nasvet uresničil!



Novice.

— Osebne vesti. Zdravstveni asistent dr. Martin Peroutka je imenovan konceptistom v štatutu kranjskih polit.