

# PRIMORSKI GOSPODAR

Ľist za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Dominko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske Ńole v Gorici v p.

Izdaja „*GoriŃsko kmetijsko druŃtvo*“.

Ńteo. 9.

V Gorici, dne 15. maja 1912.

Tečaj VIII.

**Obseg:** 1. Poziv druŃtvenikom »Gor. kmet. druŃtva« in naroĉnikom »Prim. Gospodarja«; 2. Dolenjska zelenika in Ńametasta ĉrnina priporoĉljivi vrsti za Vipavsko in GoriŃsko (Nadaljevanje.); 3. NajnovejŃe izkuŃnje glede Ńkropljenja trt zoper peronosporo; 4. Gospodarske drobtinice; 5. Poroĉila; 6. Poroĉilo o delovanju e. kr. kmet.-kem. poskuŃevaliŃŃa v Gorici (Nadaljevanje); 7. DruŃtvene vesti.

## Poziv

druŃtvenikom »Gor. kmet. druŃtva« in naroĉnikom »Primorskega Gospodarja«.

Z ozirom na to, da Ńe danes niso poravnane vse letnine in naroĉnine za leto 1911 in 1912, naproŃajo se najuljudnejŃe vsi dolŃniki, naj poravnajo svoj dolg pri druŃtvu Ńe v teku meseca maja t. l.

O tej priliki opozarjamo druŃtvenike ponovno na Ń 8. druŃtvenih pravil, ki se glasi »**Letnino je plaĉati v prvi ĉetrtnini leta.**«

Z ozirom na to, da mislijo nekateri naŃi druŃtveniki, ĉeŃ, da sluŃijo 3 K, ki jih morajo plaĉati vsako leto, kot naroĉnina za »Prim. Gospodarja«, zdi se nam potrebno, da jim to zadevo pojasnimo. Vsak druŃtvenik t. j. tak, ki je plaĉal enkrat za vselej 1 K pristopnine in plaĉuje redno vsako leto 3 K letnine, dobi »Prim. Gosp.« brez plaĉno, ima pa vrhu tega pravico naroĉati pri druŃtvu razliĉne kmetijske potrebŃĉine, iskati pri druŃtvu nasvetov, biti deleŃen sploh vseh koristi in ugodnosti, ki mu jih druŃtvo lahko nudi, ima pravico udeleŃevati se obĉnih zborov glavnega druŃtva, voliti, voljen biti itd. Vseh prejnavedenih pravic pa naroĉnik »Prim. Gosp.« nima, ampak on ima edino to pravico, da zahteva lahko 24 Ńtevilk druŃtv. glasila na leto.

Koneĉno moramo opozoriti na to, da druŃtvenik preneha biti glasom Ń 12. dr. pravil le oni in sicer: 1.) Ki

naznani svoj izstop tri mesece pred koncem leta, 2.) ki umrje in 3.) oni, ki ga izključi osrednji ali pa občni zbor. Prosimo toraj naše društvenike naj blagovole to uvaževati.

»Goriško kmetijsko društvo«.



## **Dolenjska zelenika in žametasta črnina priporočljivi vrsti za Vipavsko dolino in Goriško.**

(Nadaljevanje.)

Preden pišem dalje, opozoriti moram dragega čitatelja na napačen odstavek, ki se je vrnil nehote v članek pod gornjim naslovom, priobčen v 8. števil. »Prim. Gospodarja«. Ta odstavek, nahajajoč se na 116 strani, se glasi namreč tako-le: »Pinola in sipa se prav za prav ne morete prištevati k naštetim kvantitativnim vrstam, dasiravno nista oprhljivki in prav dobro obroditi«, glasiti pa bi se moral tako-le: »**Pinola in sipa pa se prav za prav ne morete prištevati k naštetim kvantitativnim vrstam, dasiravno prav dobro obroditi — da nisti oprhljivki.**« Žal namreč, da se nahajajo ravno med temi dvema vrstama, to je pinolo in sipo, kaj rade hude oprhljivke, vsled česar je treba pri nabiranju cepičev dobro paziti na to, da se vzame cepiče le od trajno zaznamovanih — dobro rodečih trt.

Razun tu navedenih naših-d o m a č i h vrst grozdja, sposobnih za napravo belih vin v velikih množinah, ter sposobnih za izvažanje v severne kraje, omeniti moram še par tujih vrst, katere se je uvedlo v naše kraje v novejšem času iz enakega vzroka.

Semkaj spadajo spodnjeavstrijska bela avstrijanka (Oesterreichisch weiss) in pa slavonski dve vrsti slankamenka in ružica (Slankamenka in Steinschiller). Prvo priporočal je piscu teh vrstic že pred 40 leti baron Babo tako-le: »Da bodo razodevala vaša, vipavska vina, v okusu kaj več kisline, skusite uporabljati v vaše kraje kaj rodovitno belo avstrijanko.« Tako je nasvetoval blagi mož. Njegov nasvet se je tudi izvršil, namreč Slapska vinarska in sadjarska šola je to trto res uvedla. Ali kakšno iznenadenje! Ko je pričela ta trta roditi, ter se je napravilo iz njene grozdja vino, je bilo vino tako zlo sladko, toraj na kislini

revno, kakor ono iz domače — rebule. Bil je toraj fiasco v pravem pomenu besede.

Ravno takrat je vdobila vinarska šola na Slapu iz Slavonije ključe slankamenke in ružice. Prva trta se imenuje tako po kraju t. j. po mestu Slanikamen v Slavoniji, druga pa vsled rožnato-rdečega grozdja. Uvedba teh vrst je bila spojena takrat z velikimi težkočami zaradi obstoječe trtnoušne postave, vsled česar se jih je moralo dobiti potom kontrabanta čez Reko. V svoji domovini roditi obe vrsti kar čudovito. Po 100 do 200 veder se je pridelalo tam že dostikrat na oralu in sicer to pri prav kratki režnji t. j. na same palčke (glaviče). Vino obeh vrst se je izvažalo večinoma po Donavi na Niževavstrijsko — največ pa na Dunaj —, kjer so ga mešali vinski trgovci s prekislim domačim vinskim izdelkom, ali kakor se kletarsko tehnično pravi — cepili. Na Slapu sta rodili obe vrsti tako, osobito pa slankamenka, da so si pridobivali sosedni revni vinogradniki ključe od njih na isti način, kakor takrat pri, podekanu Grabrjanu upeljani, kraljevini. Vino obeh se pa na vinarski šoli ni tako preskusilo, kakor ono drugih vrst, kajti šola se je premestila prezgodaj na Dolenjsko. Mogoče, da bi zamogel povedati o tej vrsti kaj več kak vipavski ali goriški vinogradnik t. j. tak, ki se je s to vrsto več let ukvarjal.

Zdaj nam preostaja še pomenek o domači, mnogo črnega vina dajajoči vrsti, t. j. o gnjeti ali gnjedici. S to vrsto končamo lahko kmalu, kajti vsak Vipavec in Primorec vé predobro, da daje gnjet mnogo, toda kaj lahkega temnordečega vina, katero je primerno le za domačo pijačo ali kakor pravijo Vipavci »za domače pét.«

V prešlih letih so se zaplodile zelo močno po Vipavskem in Goriškem tudi različne vrste španjola (Gutedel, Chaselas). Poglejmo, ali je španjol priporočljiv za napravo belega vina, to je takega, ki bi bilo sposobno za izvažanje v severne kraje? Gotovo ne! Kajti naj si bo že ta ali oni španjol, vsak daja prešibko ali na alkoholu revno vino. Pač pa bi bilo toplo priporočati, da naj bi se sadil španjol za pridelovanje namiznega grozdja v Vipavski dolini in na Goriškem v mnogo večji meri, nego se je sadil doslej. Boljšega namiznega grozdja od španjola pač ni dobiti, bodisi kar se zgodnosti, lepote in okusa tiče, pa tudi ne glede trdnosti ali sposobnosti za transport.

In kaj je končno z našim slovečim čedajcem, t. j. grozdem, iz katerega se je napravljaj nekđaj »c i v i d i n«? Če bi poslal kdo vino te sorte na Češko ali sploh v katerokoli severno, nevinorodno deželó, dobil bi prav gotovo odgovor, da ni boljšega vina »z a b r i č a o b h a j a t i«, kakor je čedajcevo vino. Nasprotno pa je »**dolenjska zelenika**«, bodisi kar se kvantitete in kvalitete vina tiče, za napravo belega, za severne kraje sposobnega vina, kaj priporočljiva trtna vrsta. Dolenjski vinogradniki, kateri cenijo že od nekđaj najbolj le take vrste grozdja, katere dajajo, kakor se pravi po dolenjsko »d a s t« dasi ne prav »d a b r e g a« vina, imenujejo zeleniko tudi »k r ž a t n a« ali kakor bi se pravilno reklo »k r i ž a t n a«, Nemci pa »G r ü n h a i n e r«.

Zelenike razločujejo Dolenjci dve vrsti, namreč pravo ali jako rodovitno, in pa takozvano »í r a t l j e v o«, po naše bi se reklo »oprhljivo«, kateri pravijo tudi »s r o b o t i n k a«.

Po listju je zelenika podobna popolnoma nemškemu ali renškemu rizlingu. Istotako spominja tudi njen les in kolikor toliko tudi oblika in debelost jagod na nemški rizling. Oblika in velikost grozdov je pa popolnoma ona naše bele malvazije, ali kakor ji Vipavci pravijo »ermežije«. Na nemški rizling spominja tudi duh ali kakor pravimo cvetlica zelenikinega vina, seveda ako je bilo grozdje popolnoma zrelo. Brezdvomno je nastala ta trtna vrsta nekđaj vsled križanja nemškega rizlinga z našo malvazijo ob času cvetenja v kakem premožnem dolenjskem samostanu, kakršnih je bilo svoječasno po Dolenjskem pač dosti. Odtod, to je vsled tega, ker je nastala ta vrsta s križanjem obeh navedenih vrst, smemo tudi sklepati, da se zato imenuje kržatna ali pravilno rečeno križatna.

Dolenjci so cenili zeleniko, preden se je pojavila trtna uš, najbolj, kajti do takrat so se oni zmenili malo ali prav nič za uvedbo novih, ptujih vrst, ter so le svoje stare sorte še nadalje grebenčali ali po dolenjsko rečeno »g r u b a l i«. Cenili so jo pa, kakor že rečeno, pred vsem zato, ker je jako rodovitna, ker nastavlja dosti in velikih grozdov, Italijan pravi o taki vrsti: »la frutta per dispetto«, po naše bi se reklo: »rodi za kljub«. Cenili so jo jako tudi zato, ker ozeleni razmeroma pozno, tako da uide marsikaterikrat spomladanski slani. Osobito pa so jo cenili še radi tega, ker dozori njeno vino takorekoč v sodu, ako ni njeno

grozdje, katero pozno zori, tega storilo že na trti. Če je grozdje zelenike slabo dozorelo, puščali so ležati njeno vino par let v sodu in res zboljšala se je tako, da bi skoraj ne bilo vrjetno.

(Konec sledi.)



## **Najnovejše izkušnje glede škropljenja trt zoper peronosporo.**

(Zvršetek.)

Štupati je treba na fino, s fino prašičimi mehovi in sicer bolj od daleč. Zelo priporočljivi so za to Nechvílovi žveplalniki »Vindobona«.

Opomnim pa naj še, da preparat »Pulvazuro« ne vsebuje žvepla in da učinkuje torej le proti peronospori.

Na Ogrskem priporočajo, naj se namesto trte poškropi, sploh samo s tem sredstvom docela oprahi. Tega pa ne morem priporočati in sicer že zaradi tega ne, ker je sredstvo dosti dražje, se ga pri štupanju veliko potrat, je delo težavneje itd. Le tam kjer ni mogoče dobiti v bližini vinogradov za škropljenje potrebne vode, bi znabiti to sredstvo kazalo izvanredno rabiti mesto škropljenja sploh.

Učinek škropljenja z navadno galico je zelo odvisen od tega, kako je galica pripravljena. Zato se mi zdi zelo potrebno povedati, kako naj se galična raztopina za škropljenje pravilno pripravi, da bo dobro učinkovala in da obdrži tudi svojo moč.

Prvo vprašanje je, k a k o m o č n a naj bo galična raztopina. V tem oziru kažejo izkušnje, da zadostuje za vse slučaje 1% do 2% raztopina, to se pravi 1 kg do 2 kg galice na 100 l vode. V normalnih, suhih letih bo zadostoval 1 kg, v mokrih letih 1½ do 2 kg galice na 100 l vode. Mlade trte v trtnici in v vinogradu zahtevajo močnejšo galično raztopino in pogostejše škropljenje kot starejše trte.

Drugo vprašanje je, k a k o n a j s e p r i p r a v i š k r o p i l n a z m e s.

Modra galica, ki jo izdelujejo iz bakra in žveplene kisline, je sama na sebi preveč kislja in trto opali, poleg tega jo pa tudi

dež kmalu spere. Da se oboje prepreči, jo razkislamo (odvzamemo jej kislino) s tem, da jej primešamo apna ali navadne sode. Prva zmes (galice z apnom) se imenuje *bordoska zmes*, po izumitelju učenjaku Millardet iz Bordeaux-a na Francoskem, druga se imenuje *burgundska zmes*, po slovečem francoskem vinskem kraju Burgund-u, kjer so jo prvič rabili. *Bordóska zmes* (galica z apnom) se napravi pravilno tako-le: Recimo, da hočemo napraviti 100 l edenodstotne zmesi, potem ravnajmo tako-le: Vzamemo čeber, v katerega denemo 100 l čiste vode; najboljša je deževnica. Od teh 100 l denemo en škař vode na stran in v tej vodi raztopimo pozneje apno.

V vodi, ki je ostala v čeburu, raztopimo 1 kg galice na ta način, da galico stolčemo in jo obesimo v vreči ali v košku v čeber tako, da se že samo nekoliko pod površino vode. Ko se je galica raztopila, vzamemo  $1\frac{1}{4}$  kg dobrega, mastnega, ugašene-ga apna, ga v vodi, ki jo imamo že v škařu pripravljeno, čvrsto razmešamo in na to polagoma precedimo skozi gosto sito ali redko blago v galico, pri tem pa s kolom ali drugim lesenim orodjem pridno mešamo.

Ko smo to storili, se prepričamo, ali ni galica več kislá.

V lekarni ali pri drogistu si kupimo nekaj *belega fenolftaleinovega*, če pa tega ni dobiti, *rdečega lakmovega* papirja (Lakmuspapir), ga zrežemo na 1 cm ozke prožke, ki jih spravimo doma na suhem kraju. Tak papir imenujejo drogisti reagenčni papir.

Če vtaknemo košček *belega fenolftaleinovega* papirja v zmes, mora postati papir *lep ordeč*. Če pa namočimo *rdeč lakmov* papir v tekočino, mora postati *moder* (plav).

Če se to ne zgodi, je znamenje, da je škropilna zmes še kislá in da je treba apna še dodati, ker bi sicer raztopina trte opalila.

Preveč apna vzeti tudi ni dobro. Prvič taka zmes škropilnico zlasti razpršilnik rada zamaši, drugič trto (njene liste), ker je gosta, preveč obsenčuje, tretjič pa napravi na listu trd škrlup, ki se kmalo oddrobi in o tem pade zmes s trte na tla.

Konečno pa taka, močno apnena (lugasta) galica sploh ne učinkuje tako dobro, kakor pravilno pripravljena, nevtralna (ne kislá — ne lugasta) ali pa le malo lugasta zmes.

Bordóska zmes ohrani svojo učinkujočo vrednost samo nekaj dni. Ako je stara več kot en teden, je prav brez vsake vrednosti. Zato je najbolje, da jo pripravimo le toliko, kolikor se je v enem ali k večjemu v dveh dnevih uporabi.

Sama galica (brez apna) obdrži svojo moč tudi celo leto. Zato je priporočljivo, da si napravimo koj spomladi bolj močno (koncentrirano) raztopino galice za cel leto in da pred vsakim škropljenjem potrebno množino te močne raztopine stanjšamo z vodo in jej dodenemo apna. Če si napravimo n. pr. 10 odstotno galično raztopino, potem vzamemo, ako hočemo škropiti z 1 odstotno zmesjó, na 1 l desetodstotne galice 9 litrov vode, ako hočemo škropiti z  $1\frac{1}{2}$  odstotno zmesjó na  $1\frac{1}{2}$  l 10 odstotne galice  $8\frac{1}{2}$  l vode, ako pa hočemo škropiti z 2 odstotno zmesjo na 2 l 10 odstotne galice 8 l vode.

Pri tem stanjševanju (redčenju) koncentrirane (10%) galice se dene seveda nekaj vode (približno  $\frac{1}{4}$  ali  $\frac{1}{3}$ ) takoj na stran, da se v njej razpusti potrebna množina apna.

Da pa že napravljena bordóska zmes ohrani svojo moč več tednov, priporoča v novejšem času nemški kemik Kehlhofer, naj se jej dodene na vsak liter en gram sladkorja (cukra).

Sladkor se mora dodati takoj, ko se zmes pripravi, toraj koj ko se zmeša apno z galico in se z reagenčnim papirjem preskusi ali je apna zadosti.

Tako oslajeno zmes (strošek je le majhen, kajti 100 l zmesi rabi 100 g (10 dg) sladkorja v vrednosti kakih 10 vinarjev), bi kazalo pripraviti, kadar je pri škropljenju nezanesljivo vreme, ali če se je sploh bati, da nam napravljena galica preostane.

Ako pripravljamo burgundsko zmes, (galico s sodo) vzamemo na vsak kilogram galice 1.2 kg, toraj skoraj  $1\frac{1}{4}$  kg navadne kristalizovane sode, ki jo dobimo v vsaki prodajalni.

Burgundska zmes ima nekatere prednosti in nekatere napake. Prednosti so te-le: Naprava je lahka, brez reagenčnega papirja, ker je vsaka soda enako močna, (apno ne!) treba jo je le natančno odtehtati. Zmes je čista, brez peska, ne zamaši škropilnic in ne obsenči trt skoraj nič.

Napake: zmes obdrži svojo moč samo 12 ur, toraj komaj en dan, na trti se jo le malo pozna, in je nekoliko dražja, ker je soda dražja (1 kg = 16 do 20 v) kot apno. Če se pa doda

sveže napravljeni burgundski zmesi na 100 l 50 do 100 gramov vinskega kamna, (kakor priporoča nemški kemik Kulisch), ohrani zmes svojo moč za vedno. Ker ima skoraj vsak vinogradnik nekaj vinskega kamna (grampe) doma ali ga pa lahko z majhen denar kupi, bi kazalo uporabiti sodo zlasti tedaj, če nam apna zmanjka, ali če imamo samo slabo, staro, peščeno apno na razpolago. Konečno je tudi važno, kdaj in kako pogostoma je treba škropiti.

V tem oziru kažejo izkušnje; čem prej pričnemo in čem bolj pogostoma škropimo, tem bolje.

Prvič kaže škropiti, koj kot trta dobro pokaže zarod. Kmalo na to, posebno če je vreme lepo, solnčno, požvepla naj se z bakrenim žveplom. Čez kakih 10 dni, škropimo v drugič in pred cvetjem na vsak način še enkrat ali dvakrat; požveplajmo z bakrenim žveplom.

Tretjič bomo škropili po presledku kakih 14 dni, v suhih letih po treh tednih. Po končanem cvetju, ko postanejo jagode debele ko prav droban grah, moramo zopet žveplati z bakrenim žveplom.

To troje škropljenje in troje do čvetero žveplanje pri trti na najbolj zaleže!

Pozneje bo kazalo čez 3 do 4 tedne še enkrat škropiti in med tem tudi še enkrat požveplati.

Če bi pa trti grozila ena ali druga bolezen, to je plesnoba ali peronospora, bomo morali še bolj pogostoma žveplati ozir. škropiti.

Škropiti je, če je le mogoče v lepem vremenu; o hudi vročini se škropi zjutraj kadar rosa izgine in zopet proti večeru.

Pred prvim dežjem se mora škropilna zmes na trti dobro posušiti, sicer jo dež kmalo opere in je treba škropljenje ponoviti.

Za slučaj pa, da se s škropljenjem mudi in da nam slabo vreme ne dopusti škropiti, škropimo lahko tudi o slabem, megljenem vremenu, da celo v majhni rosi ali v majhnem dežju.

Kakor hitro pa nastopi potem zopet lepo vreme, moramo seveda škropljenje takoj ponoviti.

Po izkušnjah iz pretečenih let in sicer onih, ki so se pridobile na Vipavskem, je bolje, da škropimo raje mokro trto, kakor da bi škropljenje zaradi slabega vremena sploh opustili. —



Sedaj, ko vemo, da napada bolezen trtne liste poglavitno od spodnje strani, zato bomo škropili liste samo od spodnje strani, kjer bo galica tudi bolj lahko obvisela.

Še bolj bi kazalo v takem slučaju štupati s pulvazurom.

Novejše izkušnje nam dajejo tedaj dosti sredstev, da se krutega sovražnika vinogradov — peronospore — lahko ubramo.

Posebno letos, ko bo v mnogih krajih vsled pozebe malo vina in bo imelo vino gotovo dobro ceno, kaže, da gremo z vso v nemo na boj proti peronospori!

Bohuslav Skalicky,  
c. kr. vinarski nadzornik za Kranjsko, v Rudolfovem.



## GOSPODARŠKE DROBTINICE.

**Pazite pri krmljenju živine!** Časopis »Fricks Rundschau« piše: V želodcu in sicer v kapici 10 letne krave, katera se je morala zaklati, ker je bila bolehná, so se našli naslednji predmeti: Kavelj za zapenjanje rokavic, 2 zaponki, 6 lasnih ključic, 6 igel glavičaric, 3 žebeljčki za podkovanje čevljev, 1 risarski žebliček in 1 poročni prstan. Ena jeklena lasna ključica je prebodla želodčno steno, na kar se je pričela rana gnojiti. Na kak način so dospeli ti predmeti v krmo, se seveda ni moglo dognati, pač pa se dá sklepati, da je bila večina njih v krmi, kamor so dospeli pri prevažanju, spravljanju in pripravljanju krme. — Skoraj gotovo je, kar se je že večkrat pripetilo, vzrok temu ženska nečimernost. Kdor si natančno ogleda moderne frizure naših hlevskih krasotic, zapazi lahko, da tiče pod njihovimi lasmi razni vložki, med lasmi so vpletene umetne vlasulje i. t. d., kar je pritrjeno z neštevilnimi ključicami in drugim enakim materijalom. Nikaka čuda toraj, če se dobe pozneje ti predmeti v govejem želodcu, kajti ko se frizura pri raznih hlevskih opravilih zrahlja, razsipajo se po hlevu in seniku, odkoder dospejo v krmo, na kar jih živina s krmo vred požre. Ker bi prav nič ne koristilo, ko bi hlevskim deklam to nošo prepovedali, zato se je treba poslužiti drugih sredstev. Vsak živinorejec naj bi strogo zahteval od žensk, ki strežejo živini, da si privežejo o krmljenju, pri molžnji in raznih drugih hlevskih opravilih trdno krog las

kako ruto. Prepove naj se jim nadalje, uporabljati za zapenjanje oblačila katerokoli vrsto igel. Kakor je prepovedano moškimi, da ne smejo prihajati v hlev z gorečo smodko, toliko bolj strogo bi se moralo paziti pri ženskah na prej navedeno. Da bi vsled goreče smodke ali pipe hlev in živina zgoreli, je pač zelo redki slučaj, radi igel in lasnih ključic pa je že marsikatero govedo poginilo!

**Kako naj se ravna z valečo kuro ali kokljo.** Valilno gnezdo naj se prenovi najmanj enkrat, preden konča kura valiti. Novo gnezdo naj bo prosto mrčesa, prav tako koklja. Koklja naj se 17. ali 18. dan potem, ko je začela valiti, prav dobro potrese s perzijskim prahom ali bolhačem. Ako je gnezdo zemljeno, ni treba škropiti jajc sem pa tje z vodo, ampak zadostuje, če se jajca 20. dan po pričetem valenju poškrope z vodo, ki ima 28° C topline, da postane jajčja lupina krhkejša. Nasprotno pa naj se poškrope jajca na lahkem, če vali koklja v prav suhem prostoru, 16. ali 17. dan po pričetem valenju z mlačno vodo. Najlaže se preiščejo jaja, ko koklja gnezdo zapusti, kar je navadno med 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> do 8. uro zjutraj, kajti koklja si gre takrat iskat živeža. Koklja večkrat jajca onesnaži, ker se oblati v gnezdo. Če so jaja umazana, naj se na lahkem in previdno omijejo z mlačno vodo in nato dobro osuše s kako mehko ruto. Koklji naj se poklada drobno zrnata turšica, katera naj se pred pokladanjem nekoliko segreje, pa tudi peska ne sme koklja pogrešati, drugače se jo loti lahko griža. Ako dobi koklja grižo, kar jajcam zelo škoduje, naj se ji raztopi v vodi, ki jo pije, nekoliko arabskega gumija, kajti to ji grižo polagoma ustavi. Kokoš vali do 21 dni. V hladnejšem letnem času traja valenje dalje časa, nego v toplejšem. Kdor bi hotel na katerikoli način pripomoči, da piščice izleze, ta pogreši. Če je jajce načeto in piščice v 8 ali 12 urah ne izleze iz njega, naj se kane v luknjico nekoliko namiznega olja in vrti jajce v roki tako, da zgine oljna kapljica v jajce. — Mitt. des Voralberg Landw. Vereines.

**Kako se uporablja sredstvo »Cucasa« zoper peronosporo?**  
— Cucasa se prodaja v škatljah, ki vsebujejo dva omota. V enem teh omotov t. j. v večjem - višjem je modra galica zmešana s sladkorom, v drugem omotu pa je drobno semleto apno. Vsebina vsake škatlje, raztopljena v 100 l vode, odgovarja 1 odstotni, raztopljena v 50 l vode odgovarja 2 odstotni raztopini modre galice.

Ko se hoče raztopina napraviti, naj se nasipa v predpisano količino vode na jprej vsebina višnjevega omota in med vsipanjem pridno meša. Ko je to dovršeno, naj se vsipa v to raztopino vsebino belega omota in pri tem zopet pridno meša.

Ako hočeš uporabiti več omotov, raztopiti moraš najprvo vsebino vseh višnjevih omotov in potem šele vsuj v to raztopino enako število belih omotov; počakaj na to 10—15 minut, da se gošča sesede.

Ako nastopi po zgotovljenju raztopine slabo vreme t. j. da nisi v stanu škropiti, potem posodo s čim dobro pokrij, da ne bo padal dež v njo. Ta raztopina stoji lahko po več dni, ne da bi zgubila kaj na dobroti.

Cucasa se uporablja za trte enako kakor raztopina modre galice, za sadno drevje in druge rastline pa zadošča  $\frac{1}{2}$ —1% raztopina.

Kdor hoče to sredstvo poskusiti, dobi ga lahko pri »Gor. kmet. društvu« v Gorici, kjer stane porcija za napravo 100 litrov 1 odstotne raztopine 1 K.

**Krtovičenje listja pri breskvah** provzroča glivica, zvana »*Exoascus deformans*«. Posebno letos je breskvino listje močno mehurčasto in na spodnji strani kakor z belo moko posuto. V tem letnem času se dá pomagati bolnim breskvam samo še s tem, da se bolno listje previdno in skrbno odščipne ter sežge, zdravo naj se pa dobro in večkrat poškropi s  $\frac{1}{2}$  do 1 odstotno galično-apneno raztopino.

**Kako se dado spraviti mrtve čebele iz satovja.** Večkrat se pripeti, da tičé v satovju mrtve čebele. Sicer se dado odstraniti mrtve čebele iz satovja s kakimi malimi kleščicami, vendar pa je to delo zamudno, a obenem se pri takem čiščenju tudi satovje precej poškoduje. Časopis »ElsassLothringscher Bienenzüchter« priporoča za odstranitev mrtvih čebel iz satovja ta-le način: Takšno satovje naj se dene v medmetalnik. Ker se satovje hitro vrti, padajo iz satovja mrtve čebele. Ko so se čebele iz satovja odstranile, naj se dene satovje za malo časa v mlačno vodo in obesí nato zopet v medmetalnik, da se spravi voda iz njega; če se tako satovje z vodo ne splakne, ga čebele posebno ne marajo.

**Kakšna umetna gnojila naj se uporabijo za peso.** Na vsaki ha površine naj se vzame po 300 kg superfosfata, 250 kg 40%

kalijeve soli in kakih 200 kg čilskega solitra Superfosfat in kalijevo sol raztrosi in zaoraj pred sajenjem, čilski solitar pa raztrosi in sicer en del o sajenju, drugo polovico pa o pletvi.

✕ **Naj se pomolzejo krave dvakrat ali trikrat na dan.** Z dvakratno molzenjem si prihraniš sicer precej dela, a s trikratnim pa dobiš od krave več mleka. Pomolzi toraj, če le mogoče, krave po trikrat na dan. Z večkratnim molzenjem se mlečne žleze bolj razdražijo in razvijejo in krave postanejo bolj mlečne. Tudi ni nevarnosti, da bi mleko kravo pri trikratnem molzenju zatlačilo, kar se lahko zgodi pri dvakratnem molzenju. Samo močno breje krave naj se pomolzejo po dvakrat na dan.

✕ **Kdaj je najboljše skopiti pujske.** Najboljše je skopiti te živali, ko so stare tri do pet tednov. Dobro je, če se puste prešički po skapljanju še nekaj dni pri starki. Skapljajo naj se nekoliko časa za tem, ko so se nažrli.

**Kako in koliko orehovih tropin je pokladati živini.** Pokladajo naj se orehove tropine zmlete, med rezanico pomešane in nekoliko z vodo poškropljene. Prve dni naj se poklada le  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  kg, v 8—14 dneh za tem pa že 1— $1\frac{1}{2}$  kg vsaki kravi. Težkim konjem naj se dá namesto 6 kg ovsa, le 3 kg ovsa in  $\frac{1}{2}$  kg orehovih tropin; to jim več zaleže kakor sam oves. Konji dobe po teh tropinah gladko dlako, postanejo trpežnejši in so baje manj podvrženi smoliki. Krave dobé po njih bolj mastno mleko. Prešičem, ki se hočejo opitati, naj se pokladajo pomešane s krompirjem, s sirotko ali pa s posnetim mlekom. Prešiči se po teh tropinah izredno hitro opitajo in njih meso je jedrnato in slastno, tako tudi njihova slanina.



## P O R O Č I L A.

**Kmetijski svet.** Kakor smo doznali bo imel »Kmetijski svet« v četrtek 30. in v petek 31. maja t. l. svoje XVI. zasedanje v sejni dvorani niževavstrijske deželne hiše (Dunaj, I., Herrengasse 13) z obširnimi vzporedom.



## POROČILO

o delovanju c. kr. kmetijsko-kem. poskuševališča v Gorici  
v dobi od 1907 do 1910.

(Nadaljevanje.)

Gori omenjena bolezen med gosenicami nune se obnaša blizo tako in nastopa epidemično samo od časa do časa. Zato ima poskušnja v gozdu odgovor dati na to, ali je možno s ponovnim umetnim okuževanjem pospešiti, da se ta bolezen razvije v epidemično ali kužno bolezen.

Toda te poskušnje, ki smo jih obnovili tudi leta 1910, so jako težavne in premagati je treba toliko ovir in toliko denara trositi za nje, da preteče več let, predno jih omagamo.

Vendar pa so naše preiskave potrdile, da je rumenica sviloprejk in mlahavost nune ena in ista bolezen. Skupni zajedavec (*Microsporidium polyedricum*) se širi in množi na enak načinu v telesu nune, pa ne samo v tolsti tkanini, ampak tudi v vseh drugih udih. On napada enako tudi njeno bubo in njenega metulja in oba zapadeta enaki usodi — smrti. Naj omenimo, da med metulji, ki so se nabrali na najhuje napadenih drevesih, jih je bilo gotovo 14% napolnjenih s poliedričnimi zrnci. Jajčica takih metuljev so bila sicer prosta tega zajedavca; to pa še ne izključuje, da ima ta lahko v jajcu do sedaj še neznano obliko in da se potem še le v zarodku ali v mladi bubi razvije in pomnoži, dokler ne umori svojega nositelja. Poskusne reje, ki jih naredimo s takimi jajčki, dokažejo, ali je ta domneva utemeljena ali ne. Če se domneva potrdi, bo s tem tudi dokazano, da se bolezen podeduje; vsled tega bo najbrže mogoče, da se v prihodnje nagleje pokončajo zalege nevarne škodljivke, kakor se je vršilo po zajedavčevih kalih, ki se skupaj držé z ostanki mrtvih gosenic in jih morajo mlade gosenice šele v naslednjem letu vpeljati, da se zopet začnejo razvijati in množiti. V pozni jeseni leta 1910 smo prejeli iz Horovic na Češkem drevesne veje, na katerih je bilo junija meseca poginulo vse polno gosenic nune. Dasi je bilo v poletju in jeseni obilno deževje izpralo vse ostanke mrtvih gosenic in je bil lub onih vej čist, smo vendar z mikroskopom zasledili poliedrična zrnca, ki označujejo gosenice. S tem je dokazano, da kali bolezní ostajajo in da se iz njih izcimi v naslednjem letu nova kužna bolezen.

Naj je pa bolezen podedovana, ali naj jo je provzročilo okuženje po ostankih mrtvih gosenic, gotovo je to, da koderkoli se ona razodeva, povsod se obnavlja v naslednjih letih s čedalje večjo silo, dokler postane prava epidemija, ki pokonča in prežene vsak sled nevarnega škodljivca.

### 3. Izkušnje, kako prenašati pegavico na gosenice nune »Falena monaca«.

Obče je znano, da so žuželke, ki žive na prostem, pod milim nebom, podvržene posebnim boleznim, imenovanim »mikoze«, ki jih provzročajo nevidne glivice, n. pr. iz plemena *Botrytis*, *Isaria*, *Empusa* itd.; te bolezni so jako podobne pegavici sviloprejk, ki jo provzroča, kakor vemo, glivica *Botrytis Bassiana*. O svojem času se je celo mislilo na to, da bi preganjali škodljivko *falena monaca* s trošenjem omenjenih mikoz, da bi tako umetno okuževali njene zalege.

Ko je bilo tedaj leta 1907. na razpolago mnogo gosenic nune, porabili smo to priliko, da smo poskušali, ali jih je možno okužiti s pegavico sviloprejk.

Neko število gosenic smo s čopičem namazali po raznih telesnih udih z izvlečkom glivic *Botrytis Bassiana* in uže za nekoliko dni je bilo opaziti znamenja bolezni; po 5—6 dneh pa so poginile vse okužene gosenice. V vlažni sobi so se te gosenice prav v kratkem času belo oprušile, kar je pri tej bolezni značilno in postale so prav take, kakor pegave, zvapnele sviloprejke.

Slične skušnje so delali na prostem v nekem gozdu v Wittingau na Češkem, kjer je bila nuna močno razširjena. Tam so poškopili nekatera napadena drevesa z izvlečkom zvapnelih in v prah razdrobljenih sviloprejk. Toda te poskušnje se niso tako izkazale, da bi se moglo na njih podlagi zanesljivo soditi, ali bo ta način pokončevanja nune kaj vreden v praksi ali ne. Stvar je pa tako važna, da hoče naš zavod svoje poskušnje nadaljevati in v to uporabljati kužno snov, ki si jo sam vzgoji na umeten način.

### 4. Opazovanja o boleznih in sovražnikih obdelanih rastlin in o boju proti njim.

Poskuševališče je tudi v preteklih štirih letih opazalo, kako nastopijo in se širijo bolezni in sovražniki rastlin, ki se ob-

delujejo v naši deželi in je delalo poskušnje o uspešnosti najbolj znanih sredstev, ki se uporabljajo v boju proti istim ter je s tem prilično objavljalo poučne članke v kmetijskih listih.

Kar se tiče podnebnih razmer, bodi povedano, da smo imeli v letih 1907 in 1908 poleti veliko, izredno dolgotrajno sušo. Zato niso bili pogoji posebno vgodni razvoju kriptogamičnih, to je takih boleznih, ki jih provzročajo vsakovrstne zajedave glivice. Leti 1909 in 1910 pa sta bili v podnebnem oziru ravno nasprotni svojima prednikoma. Vreme je bilo prav z nenavadno ustrajnostjo zelo deževno, pa vendar vedno primeroma hladno. Neposredna posledica teh izrednih podnebnih razmer je bila ta, da so bolj pogostoma nastopale kriptogamične bolezni in da so vsi poljski pridelki pozneje dozoreli, kakor po navadi.

V vseh štirih letih so se večkrat razpašala huda vremena združena s točo nad manjšimi in večjimi obsegi obdelane zemlje in so več ali manj pokončala pridelke v občutljivo škodo dotičnega ozemlja. Po mrazu in slani pa ni bilo v tem času slišati o nobeni škodi.

Razkazujé opažene rastlinske bolezni in škodljivce, začnimo s trtnimi; saj je trta med rastlinami, ki se obdelujejo v naši deželi najvažniša.

Z ozirom na to, kar smo zgoraj povedali, je trta v letih 1907-8 primeroma malo trpela vsled kriptogamičnih boleznih.

Zlasti p e r o n o s p o r a je zadosti milo nastopala. Samo v ravnih in primerno vlažnih legah je bila huja; posebno o času cvetja in po njem je pokončala mnogo mladih grozdčev. Pozneje je peronospora tu pa tam zakrivila, da je imelo grozdje nekako usnjate jagode.

(Sledi še.)



## DRUSTVENE VESTI.

»Goriško kmetijsko društvo« v Gorici — Korenjski trg (Attemsova palača) ima v zalogi naslednje kmetijske potrebščine:

Modro galico najboljše kakovosti in sicer zajamčeno 98/99 odstotno kvintal po 66 K;

Čilski solitar, vsebujoč nad  $15\frac{1}{2}$  dušca, kvintal po 32 kron;

Tomaževo žlindro 16 odstotno, znamka »Zvezda« kvintal po 6 K;

Kalijevo sol 42 odstotno kvintal po 14 K;

Orehove semlete tropine, zajamčene s 47% beljakovin in tolšče, v vrečah po 75 kg, kg po 22 vin.;

Gumijeve trakce za cepljenje trt v zeleno, znamka »Royal«, kg po 28 K, znamka »Trissin« kg po 34 K;

Fichtenin agra, sredstvo zoper razen mrčes na rastlinah in živalih, kg po 3 K ali  $\frac{1}{4}$  kg po 80 vin.

Žvepleno moko in sicer boljše vrste kg po 16 v, najfinejše pa kg po 18 v in galično žvepleno moko kg po 20 v.

Razen prejnavedenega blaga ima vedno v zalogi pristne debele in drobne otrobe, sol za živino, Pirchove trtne škropilnice, žveplavnike za trte in sode, različna jeklena orala, slamo-reznice i. t. d.

Društveniki, bivajoči na Krasu, si omislijo lahko modro galico, Tomaževo žlindro, kalijevo sol, žvepleno moko, orehove semlete tropine, klajno apno, gumijeve trakce, fichtenin i. dr. po tu navedenih cenah pri »Centralni podružnici Gor. kmet. društva za Kras« v Sežani.

**Modro galico ima društvo zopet v zalogi** in sicer 98/99 odstotno, zato vabi vse one društvenike, ki z njo niso dovolj preskrbljeni, naj pridejo čimprej po njo. Ker ima društvo galico zopet v zalogi, zato se odslej naročbe ne sprejemajo več.

**Vozni red.** Današnji številki smo priložili vozni red, veljaven od 1. maja do 1. oktobra.