

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

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

Izdaja „Goriško kmetijsko društvo“.

Štev. 1. V Gorici, dne 15. januarja 1912 Pečaj VIII.

Obseg: Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z današnjim pivom tekmovali ali konkurirati?; 2. Očistimo in iztrebimo sadno drevje; 3. Gospodarske drobtinice; 4. Poročila; 5. Poročilo o delovanju c. k. kmet.-kem. poskuševališča v Gorici (Nadaljevanje); 6. Na novo pri-glašeni udje „Gor. kmet. društvu“.

Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z dandanašnjim pivom tekmovali ali konkurirati?

Neovrgljiva toda za pridelovalce vina obenem kaj žalostna resnica je, da tekmuje pivopitje že kar v velikanski meri z onim vina. In več kakor gospodarsko opravičeno je gotovo vprašanje, katero stavimo temu članku za naslov. Pravi odgovor na to vprašanje zamoremo zadobiti le tedaj, ako doženemo, kaj da je prav za prav vzrok tako velikemu in vinogradniku gotovo jako škodljivemu tekmovanju piva z vinom. In le iz pravega, to je resničnega odgovora na to vprašanje, zamorejo slediti tudi pravi nasveti glede mogoče ali znabiti tudi nemogoče remedure, to je mogoče odprave vzrokov tekmovanja. Saj veli pač stari pregovor: »Spoznanje napake je prvi pogoj odstranitve iste.« Skusimo toraj zvedeti, kako da je prišlo vendar pri nas, v vendar tako odlični vinorodni deželi do tega že kar velikanskega tekmovanja piva z vinom. V ta namen moramo poseči nekoliko v preteklost. Pred komaj dobrimi 50 leti, se je pilo pri nas pivo le po naših mestih ne pa tudi na deželi, pa še v mestih v primeri z vinom v kaj majhni meri. In zakaj je bilo takrat temu tako? — Zato, ker se tadajšnje pivo z današnjim, bodisi glede njegove kvalitete ali dobrote, kakor tudi glede njegove kvantite ali obilnosti nikakor meriti ali kosati ni moglo.

Takrat ni bilo še železnic, in zato se je točilo pri nas le pivo domačega proizvoda. Točilo se je namreč pivo, kakršno se je izdelovalo v tadajšnjih domačih pivovarnah, toraj v pivovarnah: Katarini-ja in Gorjup-a (Edlinga) v Gorici, Dreher-ja pri sv. Ivanu v Trstu, Rietter-ja v Palah pri Ajdovščini, Dejak-a v Senožečah, Kavčič-a na Razdrtem, in k večem še v oni Leban-a v Postojni. Ali kakšno pa je bilo to pivo? Proti današnjemu takšno, da se je moralo pač skoraj Bogu usmiliti. Ono je bilo namreč temno rujave barve, kalno tako, da bi ni bilo videti v njem žabe, ako je vanj zašla. Ono je bilo dalje, kakor se strokovno izrazujemo, skoraj popolnoma »gluh«, t. j. skoraj brez vse ogljikove kisline, vsebovalo je pač pa veliko mero alkohola in takozvanih ekstraktnih snovi, t. j. beljakovin, toraj redilnih snovi, vsled česar se ga je pač po pravici imenovalo: tekoča hrana ali tudi tekoči kruh. Hmeljeve grenkobe pa je vsebovalo prilično jako malo, in sicer zaradi kaj velike oddaljenosti tedajšnjih hmelj pridelujočih krajev (Češko) in pomanjkanja železnic. Hmelj je bil takrat jako drag; starih 100 funtov je stalo že več sto forintov! Vrhu vseh teh ne pravih lastnosti se ni tadajšno pivo točilo tako ohlajeno, kakor se toči dandanašnji, uživalo se je skoraj mlačno. Kako čudo toraj, če se je vzlíc vsem tem nepovoljnim lastnostim tadajšnjega piva prilično le malo potočilo in še to bolj pri nižjih — ravnejših slojih. In vendar je bilo pri nas že tadaj za tekmovanje s pivom osobito o vročem poletnem času, ko se ga ravno zaradi vročine največ popije skrbjeno, to s pridelovanjem posebnega vina. V velikem delu tadaj še cele avstrijske Furlanije, namreč v okolici mesta Čedad (Cividale), se je napravljalo iz sorte grozdja, katera je zadobila ravno po tem mestu svoje italijansko ime »Cividino« in slovensko »Čedajec«, neko zelenkasto belo vino jako občutne kisline. Italijani so imenovali to vino »Zividino«, Slovenci pa »Cividin«. To vino se je pridelovalo tadaj po celi Kanalski dolini skoraj izključno pridelovalo se ga je pa tudi okoli Kronberka na Goriškem, in pridelovali so ga tudi v Vipavski dolini na Kranjskem. V Vipavski dolini so ga prideloval pa večinoma le grajščaki in sicer ne iz vinogradskega, ampak poljskega, to je plantnega grozdja. To grozdje pa z le majhno izjemo niti pravi čedajec ni bilo, ampak večinoma tako zvana »Sipa«. Napravljalo se je pa cividin posod na ta način, da se je grozdje koj zmastilo, tropine istotako

koj oprešalo, tako zadobljeni mošt nalilo v sode, kjer je potem po navadnem zalivanju pokipel. Okolo velike noči se je pričelo navadno cividin že po mestih točiti ter piti, poslednje pa vedno pomešano s štajersko kisló vodo, katero so imenovali Italijani »Aqua di Cilla«, toraj po naše: »Vodo iz Celja«. Cividin je bil posebno od inteligentnejših slojev v Trstu, Gorici i. t. d. najbolj čislana poletna pijača, in odločno največji tekmovalec tadajšnega piva domačega proizvoda. Naši vrli pa kaj štedljivi Kraševci so pridelovali tadaj tudi in še celo dvojno toda črno vino odločno kislíkastega okusa, katero je s pivom tudi jako tekmovalo. Eno, in to za bolj premožne konsumente namenjeno vino, je bil iz refoška napravljeni »teran I. vrste«. Drugo za revnejšega vinopivca namenjeno vino pa je bilo iz soka tako zvane »gnjedi« napravljeni »teran II. vrste«. Ta teran se je zadobilo na ta način, da se je pustilo mošt gnjedi, na že enkrat dokipelih in oprešanih tropinah refoška v drugič dokipeti. Za domačo uporabo je bil čestokrat dober tako zvani »škavec«, namreč na že po ravno navedenem načinu izkoriščene tropine refoška in gnjedi nalita — voda.

Sicer so pridelovali Kraševci takrat tudi — to pa le v bližini morja — belo jako sladko vino »prosekar« imenovano, Brici pa istotako sladko belo vino »ribolo«. Ostali goriški vinogradniki, kakor Dornberčani, Rihenberčani, Pervačani i. t. d. so pridelovali istotako skoraj izključno le bela vina, katera pa niso bila sladka, ampak vsled obče špoganega, predolgotrajnega kipenja mošta na tropinah, so bila jako trdega ali kakor pravimo zagatnega okusa in visoko rumene barve. Kranjski Vipavci so pa pridelovali, izvzemši že omenjenega cividina grajščakov, izključno le rudeča vina, to iz pomešanih črnih in belih sort grozdja. Vsa ta navedena goriška, vipavska in kraška vina so bila namenjena, razun cividina in terana, bolj za zimski nego letni konsum, kajti ona so bila skoraj sploh jako težka, to je alkohola in ekstraktivnih snovi bogata, kisline pa — razun čreslovine ali strojninske kisline séveda — revna, kajti še tisto, katero so vsebovala, so zakrivale ravno prej navedene obile ekstraktivne snovi, najbolj med temi pa čreslovna ali strojninska kislina. Pri vsem tem pa se je prodajalo v tadajšnih časih, taka, za domači poletni konsum skoraj neprimerna vina vendar prav lahko tudi v poletnem času, da še celo izvažalo se jih je v ne-

virodne bližnje primorske in kranjske kraje, posebno pa ribolo na Gorenjsko.

S pričetkom železnic zlo enakočasno, se je pričela tudi pri nas grozдна plesnoba ali *Oidium Tuckeri*. Temu, pač velikanskemu tadajšnjemu škodljivcu vinogradništva, se ni vedelo prilično dolgo pravega sredstva, to je žveplanja, katerega se vsled tega tudi ni uporabljalo. Dosledno temu so naraščale vinske cene vedno vedno bolj, da pričelo se je še celo uvažati k nam, osobito pa v Furlanijo, vino po železnici in sicer posebno iz Ogerskega (Segzarda).

Človek bi utegnil misliti, da je morala, vzlic takim za naše vinstvo kaj neugodnim okolščinam, domačim pivovarjam kupčija s pivom kar cveteti, a temu ni bilo tako, marveč ravno nasprotno. Po železnici se je pričelo uvažati namreč ptuja piva, to iz Gradca, Dunaja, Koroškega, da še celo iz Češkega. Ta piva so bila pa povsem drugačnih to je veliko boljših lastnosti mimo domačega. Ona so bila pred vsem čista kakor studenčina, potem prikupljive bledorumenkaste barve — osobito one češkega proizvoda — ter ogljikove kisline in istotako ne manj jako bogate na pravi hmeljevi grenčici. Vrhu vsega tega niso bila ta piva vzlic njihovi odlični kakovosti tudi predraga. In čisto naravna posledica vsega tega je bila pač ta, da so domače pivovarne, razun dveh, namreč one v Senožečah in v Trstu, katere pa pošiljajo svoje pivo večinoma čez morje, polagoma druga za drugo ustavile svoje delo, toraj prenehale. Njihov fabrikat se ni mogel meriti z onim drugih naštetih pivovaren v dobroti, toraj z njimi tekmovati. Izdatna je bila pa glede tekmovanja tudi količina njihovega piva, kajti te pivovarne so se spremenile v velikanske tovarne.

Med tem časom je prebolelo naše vinstvo še dve drugi, čezenj prišli pač veliki nadlogi namreč »*peronospora*« in »*trtno ušc*«. Poslednja nam je pretila s popolnim uničenjem istega, toda krepkemu pomočnemu posegu naše vlade v nesrečo gre v prvi vrsti hvala, da se je vinograde že večinoma rekonstruiralo — premladilo. Ali kako ne tekmuje k nam uvažano pivo z našim današnjim vinom? — Odločno tako, da morajo pridelovalci vina to najresnobje upoštevati, ter misliti in ne manj tudi delati na to, da se najde prav pot, po kateri bi zamoglo dospeti naše vinstvo istotako, prej ko mogoče, do izdatnega tek-

movanja s pivom. Samo v Gorici imamo nič manj kakor 10 zalog piva, katero prihaja iz velikih ptujih pivovaren, namreč iz teh le: Reiningshaus in Puntigam pri Gradcu, Göss in delniška pivovarna v Laškem trgu na Štajerskem (ta je edina slovenska pivovarna), Dreher v Trstu, Sorgendorf in Fischer na Koroškem, Budjevička, Plzenska in Vintgavska na Češkem. Koliko piva izdelajo vse te pivovarne v enem letu ter razpošljejo po svetu, predstavljal si bo lahko vsak, ako izve to-le: Časnik »Grazer Tagespost« z dne 1. decembra t. l. poroča, da je skuhała delniška pivovarna v Gössu (in ta je ena najmanjših med naštetimi) v prošlem poslovnem letu 1910/11 nič manj kakor 244.376 hl piva. Ker pa ta množina mogoči prodaji še ne vstreza in bi se lahko še veliko več piva prodalo, so sklenili delničarji na svojem letošnjem občnem zboru, da tovarno zvečajo. In v ta namen so dovolili, da se sme dokupiti za nič manj kakor 300.000 kron, tovarni sosednih poslopji in zemljišč. Da pride pivo tudi na deželi v konsum, kjer se ga pri nas pred malo leti še skoraj niti poznalo ni, polotile so se vse zaloge piva, prodaje istega ne le v sodčeki, marveč tudi v steklenicah. Tudi dajajo svojim odjemalcem led brezplačno, da zamorejo z istim pivo doma hladiti, ter ga tako napraviti za pitje v poletnem času sposobnejšega. Ker pa iz gozdov blizu Trnovega v Gorico uvažani naravni led ni več zadoščal v ta namen, zgradilo se je v bližini južnega kolodvora v Gorici, na takozvani Pristavi, nahajajoči se nad »Malimi rojami«, tovarno za led. V tej tovarni se izdeluje led kemičnim potom, a izdelava se ga komaj zadostna množina.

Nadaljevanje sledi.)



Očistimo in iztrebimo sadno drevje.

»Prava snaga ne sega samo do praga«, ona sega pri umnem sadjarju tudi tja noter v sadonosnik, kajti on ve, da je snaga tudi za sadno drevje pol zdravja, ker je eno tistih sredstev, ki ovirajo pogubonosno razširjanje različnih boleznih in vsakovrstnih škodljivcev.

Če se tudi vedno in vedno piše in govori o tej točki, kaže vendar večina kmečkih sadonosnikov, da se še mnogo naših posestnikov — sadjarjev ne zaveda koristi, katera se doseže s snaženjem in trebljenjem sadnih dreves. Zategadel vidimo tudi, če se oziramo naokoli, na sadnem drevju vse polno suhljadi, mahu, lišaja, bele omele (limovca), goseničjih gnezd itd. In vendar bi se lahko odstranilo vse to v pozni jeseni, pozimi in še v zgodnji spomladi, ko drugo delo na polju več ali manj miruje.

Ako postrgamo z drevja staro, grapavo skorjo, mah ter lišaj in namažemo drevesa z beležem iz apneno-galične raztopine, kravjeka in ilovice, dobi ne le deblo gladko, zdravo skorjo, ampak uničimo ob enem mnogo škodljivcev ter jim odvzamemo varno zavetje.

Pa kakor ne velja prepustiti drevje samemu sebi, tako napačno je zopet ostrgati debela do živega. V neredkih slučajih lahko opazujemo, da je pri očiščenih drevesih poškodovana spodnja, mlada, zelena koža. Taka izvršitev dela izvira ali iz nevednosti ali pa iz neumestne površnosti in škoduje več, kakor hasne. Torej naj velja tudi tukaj izrek »vse kar je prav.«

Polovičarsko bi bilo tudi delo, ako bi pustili te ostrgane odpadke ležati pod drevjem, ker je v njih vse polno mrčesne zalege; treba jih je torej skrbno pobrati in sežgati.

Z apnenim beležem se ovira rast mahovja in lišajev ter se ugonobi istočasno precej škodljivih žuželk, jajčec in ličink, ki so zakrite v debelnih razpoklinah.

H kratu obvaruje belež deblo tudi pred pozebo, ker odbija moč solčnih žarkov, ki bi sicer ob toplih zimskih dneh utegnili zganiti na južni strani debela drevesni sok, ki postane vsled tega redkejši in laže zmrzne, ako sledijo solčnim dnem jasne, mrzle noči.

Nemarnost je tam doma, kjer se šopiri na sadnem drevju bela omela, ki je pri nas znana bolj pod imenom lim ali limovec. Ta škodljiva zajedavka se živi od drevesnega soka. Od nje napadene veje začnejo hirati, malo ali nič ne rodé in ostanejo šibke; veter in sneg jih lahko odlomita. Zatorej ne pusti napreden sadjar, da se omela neovirano razvija, ampak jo zatře že v prvem začetku.

Razen ravnokar navedenega lahko opazimo sedaj na sadnem nem drevju mnogo večjih in manjših šopkov iz suhega lista. Če preiščemo te, najdemo v njih drobno goseničjo zalego, ki se bode zopet lahko razlezla po vejevju in začela znova glodati cvetje in listje sadnega drevja. Kdo se ne spominja preglavic, ki jih je delala ta zalega našim sadjarjem v pretečenih letih. To leto je ni bilo v tej meri, kakor prejšnja leta in ravno ker jo je bilo manj, jo je mogoče zatirati tem bolj uspešno. Pozimi je čas za to delo. Treba je le nasaditi škarje ali pa primerno bakljo na drog in goseničja gnezda porezati in sežgati.

Prepustiti pokončevanje škodljivega mrčesa edino le našim zvestim zaveznicam, koristnim pticam pevkam ni umestno in tega ne stori noben umen sadjar. Pač pa bode poskušal na vsakojake načine privabiti v svoj sadovnjak kolikor mogoče veliko teh drobnih ptičic, da mu bodo pomagale obirati škodljivo mrčesno zalego tam, kamor sam težko doseže. Od jeseni do spomladi se najde zmiraj toliko časa, da se lahko osnaži sadno drevje. Mah, lišaj, omelo, škodljivo mrčesno zalego itd., vse to je treba uničiti, ker se razmnožuje in hrani le na sadjarjev račun.

Poleg snaženja nam je pa sedaj tudi misliti na trebljenje sadnih dreves. Drevo, ki je prepuščeno po sajenju samemu sebi, takorekoč zdivia. Treba ga je torej v prvi dobi obrezavati, da dobi pravilno obliko, ki je potrebna, da ni izpostavljeno poškodbam vetra in snega; v poznejših letih pa je krono večkrat preredčiti, iztrebiti, da lahko zrak, svetloba in toplota, ti prepotrebni činitelji vsake rasti, uspešno vplivajo vsestransko ne le na razvoj dreves, ampak tudi sadja.

Tudi trebljenje se lahko vrši s pridom v času, ko narava miruje, toraj od pozne jeseni do zgodnje spomladi, nikakor pa ne v času, ko postane drevje sočno. Četudi pozneje v sredi poletja redčenje ne škoduje drevesu in se rana takrat naglo zaceli, ter čeravno se po leti laže vidi, kje so veje prepogoste ali kje je kaj suhega, naj se vendar vrši to delo, kakor rečeno, raje od pozne jeseni do zgodnje spomladi, ker imajo posestniki takrat največ časa, da lahko delajo z dobrim preudarkom in ker so pri poletnem izvrševanju tega dela poškodbe dreves dostikrat neizogibne.

Katere veje je torej odstraniti pri trebljenju?

Pred vsem je izrezati suhe, nalomljene in bolehave veje. K tlom viseče veje je prikrajšati pri tistih postranskih vejah, ki rastejo kviško, da dobi drevo pokonci rastočo obliko, ker le tedaj solnce lahko obseva zemljo in zrak laže prepihava krono, kar je oboje potrebno, da se drevje in sadje dobro razvija. Veje, ki visijo do tal, ovirajo neredkokrat promet in se jih vsled tega mnogokrat poškoduje po nepotrebem.

Veje, ki rastejo proti deblu in v krono ter tako delajo goščavo, je odstraniti.

Pri gostih vejah, torej takih, ki stoje preblizu vštric drugih in pri vejah, ki drgajo ob druge, je iztrebiti slabejše in manj-ugodno stoječe veje. Kjer se drgne veja ob vejo, tam nastane rana, tam se naseli rada krvava uš ali skoraj gotovo rak.

Pri drevesih, ki imajo enostransko razvite krone, je močnejse rastoči del primerno prerediti in prikrajšati, da se oblika zjednači.

Koreninske izrastke in veje vodenice (nekod imenovane ravbarji) je odstraniti. Slednje pustimo le tam, kjer je velik prazen prostor, ki ga je treba izpolniti. V takem slučaju je vejo vodenico malo prikrajšati, da se razraste in nastavi s časom listno in cvetno popje.

Mraz ali kak drug činitelj povzroči, da včasih katera veja požene kratke, košate, nenravno križem rastoče veje. Vse skupaj izgleda kakor gost grmič. Take iz bolehavosti izvirajoče tvorbe je odrezati, ker nič ne rodijo in se hranijo le na račun zdravih vej.

Na opisani način je torej treba iztrebiti sadno drevo, da se lahko razvija in da daje velik, lep, snažen in okusen sad, katerega je lahko spraviti v denar.

Nikakor pa ne gre dreves trebiti tako, da se jim poreže oni po vejah razvrščeni, kratki, z listnim in cvetnim popjem obloženi les. Nič redkega ni, da nekateri oklestijo ravno to, kar bi moralo ostati. Ko bi si kolikor toliko ogledali natančneje, kje se sad nastavlja, bi ne delali tako napačno.

Veje, ki jih mislimo pri trebljenju odstraniti, je odžagati tam, kjer pričenjajo in sicer tako, da se napravi kolikor mogoče mala rana. Puščati strceljne (štore), kar se večkrat zgodi, je napačno, ker ti začnejo trohneti in trohniijo v deblo, ki postane vsled tega

šupljivo, kar drevesu gotovo ne hasne. Odžagati veje preveč v deblo, toraj pod vejnim nastavkom, pa tudi ne velja, ker se tedaj rana nepotrebno poveča. Večja je rana, več časa potrebuje za celenje.

Veje, pri katerih se je bati, da bi se začesnile, je odžagati dva pota, prvokrat nekoliko vstran od debla, da odpade večja teža, drugokrat pa tik debla, kakor je zgoraj opisano. Na ta način se deblo ne poškoduje zlahka.

Da se ne poloti ran trohnoba, jih je ogladiti z ostrim nožem, vendar tako, da se rana ne poveča in jih je namazati, pri mladem drevju z drevesnim voskom, pri starem pa s katranom. Pri mazanju s katranom se je kolikor mogoče izogibati skrajnemu robu rane, ker škoduje katran živi lubadi, to je onemu delu skorje, ki je najbližji belini. Kdor nima pri roki ne cepilnega voska ne katrana, naj namaže rane z gostim drevesnim beležem iz apnenogalične raztopine, kravjeka in ilovice, ker je ta belež še vedno boljši kakor pa nič.

Tako snaženje in trebljenje je torej poleg primerne gnojenja potrebno, da se doseže zaželjen uspeh.

Kako človeku dobro dé, če vidi skrbno osnažen in iztrebljen sadonosnik, ki kaže posebno v jeseni čisto drugo sliko, kakor zanemarjeni.

Napreden posestnik ne najde svoja drevesa samo tedaj, kadar je treba sadje obrati, ampak on opravlja v sadonosniku vsa potrebna dela, ker ve, da je sadno drevo tudi negovati, da lahko dá to, kar največ more.

Seveda brez truda in dela ni denarja ne jela.

Zupanc v »Gosp. Glasniku«.



GOSPODARŠKE DROBTINICE.

✕ **Debela in drobna jajca.** — Vsakdo redi najrajši take kokoši, katere nesejo debela jajca, ker se taka dražje prodajo. Vendar pa je treba pomisliti, da take kokoši, katere nesejo debela jajca, jih znesejo veliko manj od tistih, katere nesejo drobna jajca.

Tudi imajo prav debela jajca primerno več vode v sebi od drobnih in lupine prvih so težje od lupin drobnih jajc. Glavni del jajca je rumenjaki ali črnjak in ta je v drobnih jajcih primerno večji od rumenjaka debelih jajc. 50 gramov težko jajce ima večinoma 8 gramov težko lupino, 70 gramov težko kokošje jajce pa ima praviloma 9 gramov lupine. Rumenjaki 50 gramov težkega jajca tehtajo poprečno 17 gramov, oni 70 gramov težkega jajca pa okoli 21 gramov. Beljaki je v 50 gramov težkem jajcu pri 26, v 70 gramov težkem pa pri 40 gramov.

Drobnejša jajca so v obče okusnejša od debelih, v katerih je primeroma več beljaka, pa tudi več vode, kakor v drobnih.

Kako naj se ravna s konji, da se železničnem vlaku privadijo. — Nič težkega ni konje navaditi na šumenje železnice. Konja postavi vselej tako, da bo vlak videl že daleč. Vajeti drži precej rahlo in pusti, da vlak pojde mimo. Navadno imajo vozniki to napako, da konje tako postavijo, da ne vidijo vlaka. Konji slišijo le šum in hočejo ubežati. Voznik pa pri tem navadno konje še tepe, dokler mu popolnoma ne zdvijajo, razbijejo voz in še sebe poškodujejo. Konj misli, da vse tepenje, bolečine in poškodbe prihajajo od železnice in ni čudno, če se potem boje vsakega vlaka. Jezdci ravno tako napačno ravnajo. Če se konj kaj ustraši in skoči v stran, zbadajo ga z ostrogami in pretepajo. S tem se konj zbega in misli, da se bode to vselej ponavljalo, kadar bo kaj takega videl.

Kan se naredi na vinu, če vino redno ne zalivamo in ne skrbimo, da je sod vedno poln, kadar je posoda dolgo časa načeta ali kadar dohaja zrak skozi vehe, špranje itd. do vina. Napravi se na površju vina belkasta mrenica, katera, če ostane dalje časa na vinu, lahko zelo škoduje. Polagoma se poloti, vina cik, ali pa postane vlečljivo in zoperno. Najraje se prikazuje kan na šibkih vinih, katera so bolj sluznata. Če se mrenica ni preveč razvila in se da sod trdno zavehati, odpravi se kan s tem, da se skrbno doliva vina, dokler ne prekipi in se na površju ne iztrebi kan iz posode. V to svrhu naj se uporablja lij z dolgo cevjo, katera naj bo na spodnjem koncu zavihana nekoliko navzgor. Kadar se kan zbere pri vehini luknji, naj se ga odpilne in potrka še nekoliko okoli vehe, da se ločijo kožični deli in te naj se vnovič odpilne, ko pridejo na površje. Če je kan uže močno razvit, treba, da se pretoči vino v dober, z žveplom močno zakajen sod in ga, če treba, tudi filtriramo.

X **Kako spoznaš, če ima zemlja več ali manj apna v sebi.** — To spoznaš, ako poliješ zemljo s solno kislino ali z gorkim močnim očetom. Če zemlja pri tem ne zašumi, smeš biti gotov, da ni v njej apna, ako pa močno zašumi, vsebuje mnogo apna. Ako zemlja ne vsebuje apna ne raste na nji detelja, ampak na nji rasto le nekatere posebne trave in zelišča, kakor kisle trave in največ se nahaja navadne kislice.

X **Omij kravam vime.** — Da se kravam vime ne umaže z blatom in scalnico, skrbeti moraš, da bo nastilj vedno snažna in suha. Da pa ostane nastilj pod živaljo snažna in suha, treba, da živalsko blato sproti odstraniš izpod živali in mokro nastilj pokriješ s suho. Ako si je pa krava kljub temu vime umazala, pojdi in umij vime z mlačno vodo in ga nato osuši z mehko ruto, ker drugače razpoka koža.



P O R O Č I L A.

Gospodarska Smotra. Dne 1. t. m. je izšla 6. številka tega časopisa, ki ga izdaja »Izdavački odbor Gospodarske Smotre«, z naslednjo vsebino: Razprava in članki: Dr. Avgust Langhoffer: Štetni kukci u gospodarstvu Hrvatske (Nastavak); Stjepan Jurič: Husmansko pitanje u Danskoj (Svršetak); Josip Predavec: Po Danskoj (Nastavak). L i s t a k: Marko Mohaček: Dobivanja sladkora, alkohola i celuloze iz kukuruza. Književnost: M. M.: Izveštaj o redu kr. zem. agrik. kem. zavoda u Križevcima; Milutin Urbani: Vijesti gesločkog povjerenstva za kraljevine Hrvatsku-Slavoniju za god 1910; Vladimir Njegovan: Beiträge zur Kenntniss der pflanzlichen Phosphatide.

Kletarski tečaj v Vipavi. Kmetijska šola na Grmu priredi v ponedeljek dne 5. in torek dne 6. februarja v Vipavi dvodnevni kletarski tečaj. Predavalo se bode o sestavi vina in njenem uplivu na dobroto vina. O umnem kletarjenju, pretakanju, češčenju in filtriranju vina. O ravnanju z vinsko posodo. O boleznih vina in zdravljenju pokvarjenega vina. Pouk bode teoretičen, kakor tudi v zvezi s praktičnimi vajami v kleti. Kdor se želi tečaja udeležiti, naj se prikladi po

dopisnici do 27. januarja pri ravnateljstvu kmetijske šole na Grmu pri Novem mestu (pošta Kandija).

Pristop praktičnim demonstracijam se bode dovolil le omejenemu številu udeležencev.

Društvenikom „Gor. kmet. društva“ in naročnikom „Prim. Gosp.“ Današnji številki »Prim. Gospodarja« smo priložili poštno položnico, ter prosimo društvenike in naročnike, namreč one, ki niso še plačali letnine oziroma naročnine za leto 1912., naj nam pošljejo potom priložene položnice znesek 3 kron najkasneje do 1. aprila 1912.



P O R O Č I L O .

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

(Nadaljevanje.)

Poljedelstvo.

I. Preiskava gnojil.

Naše kmečko ljudstvo prihaja nekam kesno do spoznanja, da je treba kemično preiskati umetna gnojila, kojih vrednost in dosledno tudi cena se ravna edino le po odstotkih redilnih snovi, ki jih imajo v sebi. Umetna gnojila bi se morala plačevati samo na podlagi te svoje vsebine in kdor jih prodaja, bi moral jamčiti kupcu za to, da je blago res takšno, za kakoršno je je prodal.

Nekatere kmetijske ustanove v deželi so spoznale važnost kemične kontrole in skrbé za to, da se redno preiskujejo uzorci naročenih gnojil, ki jih potem razdeljujejo svojim društvenikom. Da se polagoma privadijo tudi tisti kmetovalci, ki niso člani takih društev, da bi se v svojo korist bolj pogostoma posluževali kemične kontrole, je c. kr. ministerstvo za poljedelstvo na prošnjo deželnega odbora goriškega dovolilo leta 1909 enkrat za vselej neko svoto v založbo stroškov za kemične analize, ki so se vsled tega brezplačno delale tistim kmetovalcem, ki so za to prosili.

Ta vladna naredba je nekoliko pomagala; oglasilo se je več takih, ki so želeli, da se jim kemično preiščejo naročena umetna gnojila, vendar pa ne toliko, kolikor je bilo pričakovati. Uspeh teh pridelkov je jasno dokazal, kako koristna je kemična kontrola in koliko si škoduje, kdor jo zanemarja. Taki plačujejo navadno gnojila veliko dražje, kakor so vredna in ne dobivajo od njih toliko koristi, kakor bi je mogli pričakovati.

Izmed uzorcev Thomas-ove žlindre analizovanih z vladno podporo je imelo dobrih 50%, torej polovica njih, manj fosforove kisline v sebi, kakor jo je bilo zajamčene. V nekaterih slučajih je dosegal ta razloček celo $4\frac{1}{2}\%$ manj. Zraven tega je bilo 6% uzorcev veliko debeleje zmletih, kakor pogojeno, tako, da se je drobnost skrčila v kakem slučaju na samih 45%. Če pomislimo, da porabi naša dežela vsako leto na stotine vagonov Thomasove žlindre in jemljemo v poštev, da se ponuja kmetovalcem to gnojilo z jako različno vsebino tistih snovi, ki mu dajejo pravo vrednost, moramo takoj spoznati, da je kemična kontrola tega blaga jako važna in potrebna. In zares smo našli v preiskovanih vzorcih največ 19% in najmanj 11% skupne fosforove kisline, dočim se je blago prodajalo pod navadnim imenom Thomas-ova žindra vedno po enaki ceni, naj je bilo tako ali tako.

Tudi kontrola superfosfatov, ki se od leta do leta uporabljajo v večji množini, je dokazala, da prihaja v kupčijo različno blago. 28% preiskovanih uzorcev je imelo v sebi manj v vodi raztopne fosforove kisline, kakor je bilo napovedane in sicer do 3% manj.

Še očitnejši dokaz za resnico naših trditev pa nam je nudila kemična preiskava čilskega solitra. 33 analizovanih uzorcev te dragocene soli je imelo veliko manj dušika v sebi, kakor je bilo zajamčeno. Navadna vsebina znaša namreč 15—16%, kar odgovarja 91—94% čiste solitro-kisle soli. V raznih vzorcih ni bilo niti 6% dušika; torej ga je bilo malo več kakor $\frac{1}{3}$ zajamčene množine. Pa to še ni zadosti. Isti vzorci so bili obenem ponarejeni z dodatki drugih soli in celo takih, ki so škodljive rašči. Sestavljeni so bili tako-le:

Čilski soliter	32.9—38.9%
Kuhinjska sol	38.5—42.5%
Žvepleno kisli natron	16.5—16.3%

Zadnji dve omenjeni soli, zlasti če se uporablja v večji množini, sta kakor je obče znano, škodljivi nekaterim rastlinam; tako da kmetovalec, ki si je omislil tako blago, plača za nje trikrat več, kakor so vredne v njem zapopadene redilne snovi; dočim upa namreč, da pospeši raščo in si pomnoži pridelek, poda se celo v nevarnost, da pokonča sad svojega dela.

2. Izkušnje z umetno gnojitvijo.

a.) Za turšico (sirk) in krompir.

Dasi se na Goriškem porablja vsako let več umetnih gnojil, se jih nekaterim rastlinam le še premalo trosi, zlasti pa turšici in krompirju, ki najhuje občutita pomanjkanje hlevskega gnoja. Nekateri kmetovalci posebno v goriški okolici si sicer prizadevajo, nadomeščat navaden gnoj z onim iz stranišč in gnojé ž njim ne samo turšici in krompirju, ampak tudi sočivju in sploh povrtni zelenjavi. Toda ta že precej vkoreninjena navada ni posebne hvale vredna, mariveč jo moramo iz zdravstvenega stališča obsojati; kajti z uporabo straniščnega gnoja se osmradi in okuži ozračje in to je zlasti v časih nalezljivih bolezni zelo nevarno. Zato bi bilo jako želiti, da bi se čim breže izvršila nameravana kanalizacija goriškega mesta; s tem bi se onemogočila dobava omenjenega nadležnega gnojila in zabranilo bi se okuženje zraku in zemljiških pridelkov. Na vse zadnje pa je straniščni gnoj, če se vse obračuni, tudi predrag.

Glavni namen naših izkušenj je bil torej ta, da dokažemo kmetovalcem, kako jim kaže, pomagati si ob pomanjkanju hlevskega gnoja z umetnimi gnojili, s katerimi lahko popolnoma nadomestijo hlevjek in straniščni gnoj in kako si pomnože ž njimi in izboljšajo svoje pridelke ter si zagotove s tem obilnejše dohodke iz tako oskrbovanih zemljišč.

Kmetovalci so razodeli tako živo zanimanje za te poskušnje, da se jih je 173 oglasilo za poskuse z gnojitvijo krompirja in 119 z gnojitvijo turšice. Iz raznih razlogov pa se je moglo deležiti poskusov s krompirjem samo 108 in s turšico 76 kmetovalcev. V ta namen smo po dosedanji navadi in z ozirom na krajne razmere odločili vsakemu poskuševalcu 200 m² obsegajoč kos zemlje za poskušnjo in enak kos za kontrolo. Delež za poskušnjo se je moral pognojiti s superfosfatom, kalijevo soljo in čilskim solitrom (v obeh slučajih v razmerju 60 kg fosforove kisline, 80 kg pepelika in 40 kg dušika na 1hektar)

brez hlevskega gnoja; kontrolni delež pa se je pognojil z hlevjekom in eventuelno tudi s straniščem.

Poskušnje so se vršile in končale leta 1910. Kakor smo že povedali na drugem mestu tega poročila, so bile vremenske razmere tega leta zelo take in sploh take, da so zelo neugodno vplivale na učinek naših poskusenj. Večjidel so krompirišča zelo trpela vsled peronospore, ki je skoro povsod hudo nastopila, dočim je gniloba, provzročena po isti bolezni pokončala prav mnogo pridelka. Še slabše se je morda godilo turšici. Vsled silnih nalivov se je cvetje prav neredno razvilo in klasje ni popolnoma dozorelo. V mnogih krajih so morali turšico požeti in porabiti jo za pičo.

Te okoliščine so bile krive, da nekateri poskuševalci niso imeli poguma, da bi bili dovršili svoje poskuse dokonca; drugim je bilo to celo nemogoče. Vendar pa so predložena poročila o izidu poskusov pokazala, da je bil pridelek v 38 slučajih še poraben in sicer je bilo v 25 slučajih več, v 13 pa manj pridelka na tistih kosih, ki so bili pognojeni z umetnimi gnojili, kakor na onih, ki so bili pognojeni z hlevjekom. Poprečno so kazale vse poskušnje skupaj, da se je z umetno gnojitvijo pomnožil pridelek za 16.34 kvintalov na 1 hektarju, kar bi znašalo, če vzamemo srednjo ceno 7 kron, (leta 1910. je znašala na goriškem trgu 7 kron 76 vin.) — 114 kron 30 v.

Za nakup umetnih gnojil se je potrosilo v okroglem znesku 130 K; za hlevjek — recimo, da se je vporabilo 150 kvintalov po 1 K — 150 K na hektar. Ne gledé na trošek za vožnjo, natrošenje in podkopavanje, ki je za hlevjek, zlasti, če se mu doda straniščnega gnoja, veliko večji, smo že na kupni ceni gnojila prihranili na vsakem hektarju 20 kron. Ta prihranek, ki izvira iz uporabe kemičnih gnojil, je treba dosledno došteti gori navedeni vrednosti poprečnega večjega pridelka, ki se je z njimi dosegel, tako da pride na vsak hektar umetno pognojene-ga, s krompirjem nasajenega zemljišča poprečno 134 K č i s t e g a d o h o d k a.

Skušnje s turšico so imele neugodnejši izid. Pri vsem tem pa smo posneli iz prejetih poročil, da so dala umetno pognojena zemljišča poprečno po 1 kvintal več zrnja na enem hektarju, kakor zemljišča z hlevjekom pognojena; če računamo to po vrednosti, bi znašal večji dohodek približno 16 kron od vsa-

kega hektarja in če doštejemo še, kar smo prihranili na kupni ceni gnojila, kažejo nam tudi te poskušnje, da smo z umetnim gnojilom povekšali čisti dohodek za poprečno 36 kron od vsakega hektarja.

Vzlic najnevšečnejšim vremenskim razmeram smo mogli torej dokazati, da je za krompir in za turšico dobro, ako se dotičnim sestavam postreže z umetnimi gnojili, najboljše pa za kmetovalca, kateremu se z manjšimi stroški namnoži dohodek. O tej zadevi bomo podrobneje razpravljali v posebnem članku.

b) Primerjevalne poskušnje o izdatnosti Thomasove žlindre in zmletih kosti na travnikih in deteljiščih.

V novejem času je enotna cena ali tako imenovani kilopercent fosforove kisline v koščeni moki znamenito manjši, kakor v Thomasovi žlindri. Z ozirom na to in dāsitudi je koščena moka ceneja, smo vendar naredili celo vrsto primerjevalnih poskušenj, da se prepričamo o izdatnosti ali redilni moči teh dveh gnojil in kateremu je dati prednost. V ta namen smo določili najprej tiste setve, za katere nima posebnega pomena, ali se fosforova kislina naglo ali počasneje raztopi v zemlji in spoji ž njo, in sicer smo odbrali v to travnike in deteljišča, na katerih skupnost fosforove kisline, kar jo je v gnojilu, lahko počasi in polagoma razvija svoj učinek.

(Nadaljevanje.)



Na novo priglašeni udje „Gor. kmet. društva“.

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Ivan Koron — Vogersko 147 | 8. Kobal Franc — Križ — Sežana |
| — Volčjadraga | |
| 2. Dugar Miha — Auške 141 | 9. Pirjavec Anton — Sežana |
| — Ročinj | 10. Merlak Ivan — Sežana |
| 3. Sirk Josip — Pristava 7 — | 11. Macarol Andrej — Sežana |
| Kožbana | 12. Pinter & Lenard — Gorica |
| 4. Lasič Ivan — Gor. Vrtojba 66 | 13. Tavčar Andrej — Merče 22 |
| — Šempeter | 14. Seražin Josip — Kazlje 32 |
| 5. Rener Josip — Poljane | 15. Marc Franc — Lokev |
| 6. Vincene Kert — Fernetič — | 16. Mahnič Rudolf — Grahovo- |
| Sežana | brdo — Dutovlje |
| 7. Rudolf Mislej — Sežana 32 | |