

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspeševanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Domtuko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.
Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Štev. 24. V Gorici, dne 31. decembra 1911. Pečaj VIII.

Obseg: 1. Pridelujte na Goriškem vendar že boljše, dragocenejše šparglje!
2. Ali se splača delati gnojnične jame?; 3. Gospodarske drobtinice;
4. Poročila; 5. Poročilo o delovanju c. k. kmet.-kem. poskuševališča
v Gorici (Nadaljevanje); 6. Okrožnica vsem županstvam dežele.

Ponatisi iz »Primorskega Gospodarja« so dovoljeni le tedaj, ako se navede vir!

Pridelujte na Goriškem vendar že boljše, dragocenejše šparglje!

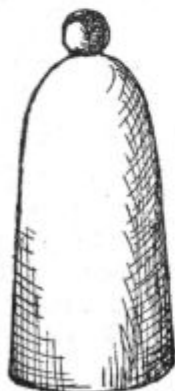
Kje je že tisti čas, ko je izdal moj blagi ranjki bratranec — ki je bil tistikrat kaj dobro znan po celem Goriškem kot prebujevalec našega, tedaj še v narodnosti nezavednega spečega ali vsaj dremajočega naroda — kakor urednik »*Ādinosti*« v Trstu — koledar, v katerem je grajal napačno pridelovanje špargljev na Goriškem in priporočal drug boljši naĀin? — To je bilo, ako se ne motim, leta 1875ega ali 76ega.

Źe leta 1905. sem ponovil to grajo v »Primorskem Gospodarju«, tiĀoĀo se napaĀnega naĀina pridelovanja goriških Źpargljev tudi jaz, ter nasvetoval veliko boljši naĀin. To sem storil v Źtev. 9. od dne 2. junija in v Źtev. 10. od 15. junija. Obadva Ālanka sta bila pojasnena s potrebnimi podobami. In pri vsem tem se prideluje na Goriškem, kakor sem se prepriĀal letos vnoviĀ na goriškem trgu, Źe vedno Źparglje, kakrŹni se zamorejo prodajati le po slepi ceni, t. j., po 50—60 vinarjev kilogram, namesto da bi se prodajali (Źe celo najzgodnejŹi) po 2 kroni 40, da celo po 2 kroni 60 vin.

V obehvseh Ālankih sem naglaŹal, da so goriŹki Źparglji zato tako po ceni, ker so 1. drobni, 2. ker so le njihove glavice uŹitne — kajti ostali del je trd in neuŹiten in 3. ker so grenki, namesto da bi bili sladki. V obeh Ālankih sem priporoĀal izvolitev pravih sort, to je debelih Źpargljev, pravo zboljšano zasaditev, ter osobito drugaĀno bledenje istih. Pustimo v danaŹnjem Ālanku zboljšano zasaditev popolnoma na strani (to

zaradi hitrejše dosege nameravanega smotra) in navedimo, kar je lahko izvedljivega, da se doseže nemško tako zvan »Solospargel« (debeli špargelj), namesto le »Spargelspitzen« (špargljevi vršički). Prvi je debel ves užiten, mehak in sladek, drugemu so pa le glavice mehke ter uporabne. Če je špargelj obenem tudi debel, je prvemu tudi cena visoka, drugemu pa neprimerno nizka.

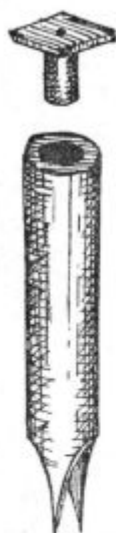
Kdor ima toraj debele šparglje zasajene in jih hoče za »Solospargel« prodajati, spremeni naj pred vsem bledenje istih. — Dandanašnji se blede naš goriški špargelj jednostavno na ta način — da se ga, kakor hitro se prikaže iz tal, kar le mogoče globoko iz zemlje izrezuje. In to je ravno poglavitna napaka pridelovanja, kajti ravno to globoko izrezovanje je vzrok, da so našim špargljem le glavice uporabne, ostali del je pa — vsaj za premožnega sladkosnedeža — če že ne za navadnega človeka — neužitni, ker je trd in grenak. Globoko izrezovanje iz tal treba toraj na vsak način opustiti, ter ga s plitvim nadomestiti. V ta namen pa je treba imeti posebne bledilne priprave. Tako pripravo nam kaže števil. 1. Ona je iz lončevine in se imenuje bledilni lonec ali bledilni poveznik, s kratka poveznik.



Pod. 1.

Rabi se ta priprava na ta način, da se špargelj, kateri se iz tal prikaže, koj z njo pokrije, ter toliko časa pokrit pusti, dokler ne doseže njene visokosti, toraj visokosti poveznika. Bogve kaj kaj pripravna ali priporočljiva pa ta priprava ravno ni, in sicer iz več vzrokov, Prvič je treba vsak dan vsak poveznik oddvigniti, za se prepričati, je li pod njim rasteči špargelj že dovolj dorastel ali ne. Drugič je kaj lahko mogoče, da marsikateri špargelj že preveč iz tal izraste, vsled česar se skrivi in ni več za kupčijo. Tretjič, se taki lončeni povezniki kaj radi razbijejo. Kar jim je pa v prednosti pred drugo sicer veliko bolj-

šo bledilno pripravo, pred tako zvano bledilno cevjo (glej števil. 2.) upoštevati je to, da zamore pod enim samim poveznikom več špargljev hkratu rasti, ter se blediti.



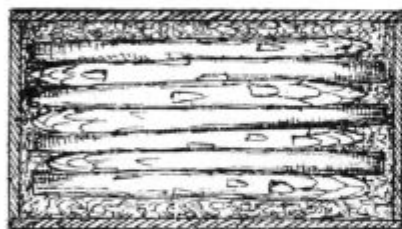
Pod 2.

Bledilne cevi (podoba št. 2) si zamore pač vsak kmetovalec, kateri se s pridelovanjem špargljev ukvarja, sam napraviti. Narboljši material za to so zadosti debele, ravne ter neolupljene, na 25 cm dolge kose razžgane topolove (jagničeve) ali pa vrbove veje. Te se po zrklu ali strženu s tremi zaporednimi svedri prevrta, na enem koncu ošpiči, na drugem zgornjem pa (kakor podoba kaže) s primernim zamaškom oziroma pokrovcem previdi. Lubadi oprostiti ali obeliti gre tako pripravljene bledilne cevi šele tedaj, ko so že dovršene, toraj prevrtane in ošpičene, ker se sicer med vrtanjem kaj rade razkoljejo. Uporablja se pa take bledilne cevi jednostavno tako-le: Ko se debeli špargelj (drobnih blediti se ne izplača) prikaže iz tal, zapiči se nad njim cev v tla, in v njeno luknjo na vrhu se vtakne zamašek oziroma pokrovec. Takšno, zataknieno cev se pusti potem toliko časa popolnoma na miru, dokler špargelj v njej zamaška ne doseže, istega odvrže, ter tako sam pove, da ga je prav plitvo pod površje zemlje odrezati, ter spraviti v kupčijo. Tako obledeni šparglji so ravni kakor sveča in popolnoma nepoškodovani po kakem mrčesu. Osobito ne morejo biti poškodovani po tako zvanem špargljevem hroščeku (*cecidomia asparagi*), kateri napravlja marsikje veliko škodo s tem, da zalegava svoja jajčeca na šparglje in da jih iz teh izleli črvički potem razjedajo. Ako gre tako pridelanih špargljev le 20 k večem 25 na kilogram, potem se sme reči: to je s o l o š p a r g e l j, katerega se prav lahko proda na Dunaju in v drugih velikih mestih po takih cenah, kakoršne so bile že v tem članku navedene, namreč po 2 kroni 40 do 2 kroni 60 vin. kilogram.

Da bi se pa že vendar enkrat pri nas istinito pridelovali takšni šparglji, ter pričeli prodajati po takih cenah, trebalo bi gotove akcije.

Pred vsem je treba za propagiranje stvari **žive**, ne pa le mrtve tiskane besede. Častito »Goriško kmetijsko društvo« v Gorici, naj bi poslalo v kraje, kjer se že zdaj narveč špargljev prideluje, svojega za stvar vnetega popotnega učitelja ali inštruktorja. Ta naj bi pridelovalce špargljev, z vso mogočo mu

vnemajočo zgovornostjo za to pridobil, da bi se polotili v predstoječi zimi gotovo naprave bledilnih cevi. Koj prihodnjo pomlad, naj bi se pa istotako prav gotovo lotili bledenja najdebelejših špargljev s pomočjo bledilnih cevi. Vsi tako zadobljeni šparglji naj bi se pa ne prodajali na goriškem trgu, ker tam, prej ko ne, ne bo pravega, to je drago plačujočega kupca zanje, ampak prodajali naj bi se tako-le: »Goriško kmetijsko društvo« naj bi se potrudilo pozvedeti na Dunaju, v Gradcu, v Pragi, Cellovcu i. t. d. za hotele in prodajalnice izbornosti — (Delikatessenhandlungen), katere bi bile voljne kupovati šparglje po dogotovljeni ceni in sicer neposredno od pridelovalcev. V ta namen bi morali pridelovalci seveda svoje »s o l o š p a r g l j e« tudi pravilno zapakovati ter kakor poštno blago odpošiljati. Zapakovanje bi se moralo vršiti v posebnih prav lahkih zabojčkih tako, kakor kaže podoba št. 3. Šparglji se namreč med



Pod. 3.

potjo ne smejo nič osušiti, zato morajo biti vloženi tako v zabojčkih, da obdaja njihove spodnje konce vlažni mah. V ta namen je treba vložiti ob končnih deščicah zabojčka dve plasti mokrega mahu. V ta mah pa morajo segati vloženi špargljevi konci tako, da

pride prvi s spodnjim koncem v desno plast, drugi zraven v levo, tretji zopet v desno i. t. d. do vrha. Prav dobro je, ako se natrosi tudi na dno in pod pokrov zabojčka nekoliko mokrega mahu. Ako se pri zapakovanju špargljev tako ne postopa, ampak देने iste kar prosto v šope povezane v kakšno cunjo ali zabojčke ter tako odpošlje, zgube med potjo na teži, posebno pa na dobroti, to je na okusu. To pa seveda na škodo prodajalca ne pa kupca.

Dal Bog, da bi dosegle te vrstice svoj namen in da bi se začeli naši goriški zgodnji šparglji že vendar enkrat kakor »dragocena primica« izvažati v severnejše kraje, ne pa kakor malo cenjena, in vsled tega tudi slabo plačana zelenjava, kakor je to v prošlosti slučajno bilo. Sloveč je moravski takozvani »Eibenšički špargelj«, sloveč koroški »šentvidski špargelj«! Zakaj bi ne slovel tudi naš goriški, kateri ima pred navedenimi to veliko prednost, da pride jako zgodenj kakor »primicija«

na trg. V ta namen treba pa že vendar enkrat resnobnega pričetka.

R. Dolenc.



Ali se spleča delati gnojnične jame?

Glede tega odgovarja Holz v »Gospodarskem Glasniku« to-le: »Iz zemlje si in v zemljo se boš povrnil. Tako je Bog rekel; zato je to res. To pa ne velja samo o človeku, ampak o vsem, kar je na zemlji okoli njega. To potrjujejo tudi nauki kemije in fizijologije pri vseh bitjih, živečih na zemlji, oziroma živečih od zemlje. Kemija je pokazala, da so v rudninskih, rastlinskih in živalskih telesih nahajajoče se snovi (prvine) tudi v zemlji, fizijologija pa je dokazala, da prehajajo te snovi iz zemlje tudi v rastlinska in živalska telesa in da so za njihovo življenje neobhodno potrebne. Ko preneha življenje rastline ali živali, se vrnejo te snovi, izvirajoče iz zemlje **bodisi posredno ali neposredno**, prej ali slej zopet v zemljo. Spoznati ta tok snovi je zanimalo ljudi že v starih časih; za današnje razmere pa je postalo to prašanje živa potreba in sicer nikjer v toliki meri, kakor ravno pri kmetijstvu. Saj lahko trdimo, da je ravno to bolj ali manj temeljito poznavanje teh prikazni, teh pojavov nekako merilo strokovno bolj ali manj naobraženega kmetovalca. Ni ga sicer na svetu, ki bi si bil o vsem tem toku popolnoma na jasnem; naše življenje je prekratko, da bi se zamogla pregledati vsa ta pretvaranja; veliko pa je še sploh nerazkritega.

Od spoznanja tega naravnega toka je odvisen uspeh ali neuspeh pri gospodarjenju naših kmetovalcev. Marsikatera škoda zadene našega kmetovalca, da je niti ne čuti prej, nego se pokaže že v svojih posledicah, škoda, ki se je ponavljala dolgo vrsto let neprenehoma; počasi in v enomer vedno naprej je odtekala rodovitnost naših polj v obliki gnojnice, v kateri so, kakor sladkor v vodi, raztopljene snovi, ki tvorijo rodovitnost naše grude. To je nevarna in zavratna škoda! Če kmeta zadene kaka očividna škoda, jo skuša popraviti in nadomestiti na ta ali drugi način; za nadomestitev onih redilnih snovi pa, ki so nam

v toliki množini že odtekle z gnojnico, pa se do zadnjega časa ni nikdo brigal — in še danes se najde povsod žalosten znak te brezbriznosti tam, kjer curlja gnojnica v jarek in od tam z domačije ali pa na — cesto. Da se gnojnica odteka v obliki kovanega denarja v tisti vrednosti, kolikor so vredne v njej raztopljene, skrite redilne snovi, smemo biti prepričani, da bi teh prikazni ne našli nikjer več.

Sicer je pri kmetijstvu še več takih zavratnih škod, pa za danes si predočimo v številkah samo zgubljene vrednosti, ki so nam odtekle v obliki gnojnice. Da je gnojnica po večini scalnica, to je znano; večkrat je v njej tudi precej deževnice, ki je padala na gnoj ter ga izlužila redilnih snovi, ki so tičale v njem. Scalnica je del krme, ki smo jo dali živini; da ni sama čista voda, ki jo je živina popila, menda ne bo treba še posebej razlagati; sicer pa pridemo tudi še h kemični sestavi različnih scalnic. Scalnica ima torej v sebi del redilnih snovi, ki smo jih dali živalim n. pr. v obliki sena; redilne snovi pa so dospele v seno iz zemlje, toraj so tudi v scalnici nahajajoče se redilne snovi iz zemlje.

Predno začnemo razmotrivati redilne snovi, ki jih vsebuje scalnica, si predočimo najprej, koliko scalnice se približno sploh naredi v hlevu. V tem pogledu se razne domače živali med seboj razlikujejo. Recimo, da dve kravi enake teže in pri enaki krmi izločita enako množino, na vsak način pa več, kot konj enake teže. Natančna preiskovanja so dognala, da živali, ki žro »vse« in ki se hranijo samo iz rastlinstva, izločujejo primeroma malo scalnice, k večjemu 50% pitne vode in vode, ki je v krmi, pri vsem tem se mora seveda pomisliti, da ima zelena trava 70 do 80 in še več odstotkov vode v sebi. Konji n. pr., ki naporno delajo in se pogosto zelo pote, izločujejo radi tega manje scalnice, približno 25% od napojne vode; junec (vol) pa, ki dobiva bolj vodeno hrano, izločuje 30 — 50% vode, ki jo dobi pri napajanju in krmljenju (paši) v se.

Izločevanje scalnice pa je tudi odvisno od množine znojnih žlez (nahajajočih se pod kožo) in cevok, po katerih pride znoj na telesno površje. Mesojedci (n. pr. psi) jih imajo zelo malo, zato pa velik pes, ki ne dobiva preveč suhe hrane, ne izločuje nič dosti manj scalnice, kakor kak konj.

Da torej dobimo približne številke, koliko scalnice da naša živina, vzemimo na dan poprečno pri konju 5 litrov, pri govedu 15, pri ovci 2¹/₂ in pri svinji 4 litre.

Po Wolfu vsebujejo različne scalnice v procentih (% = odstotkih):

Vrsta scalnice	dušika	kalija	fosforove kisline	magnezije	apna	vode	ostanek pri izhlajevanju
govejska	0.58	0.49	—	0.04	0.01	93.8	6.2
konjska	1.55	1.50	—	0.24	0.45	90.1	9.9
ovčja	1.95	2.26	0.01	0.34	0.16	87.2	12.8
svinjska	0.43	0.83	0.07	0.08	—	95.7	4.3
starejša gnojnica	0.15	0.49	0.01	0.04	0.03	98.2	1.8
srednje zreli hlevski gnoj	0.50	0.63	0.26	0.18	0.70	75.0	25.—

E enim letu torej znaša množine scalnice okroglo: pri govedu 4500 litrov in vsebuje približno 26 kg dušika, 22 kg kalija; pri konju 1800 litrov in vsebuje približno 28 kg dušika, 27 kg kalija; pri svinji 1400 litrov in vsebuje približno 6 kg dušika, 11 kg kalija, 1 kg fosforove kisline; pri ovci 900 litrov in vsebuje približno 18 kg dušika, 20 kg kalija, 0.10 kg fosforove kisline.**

Stvar dobiva čim dalje resnejši značaj, če pomislimo, da sta dušik in kalij v našem slučaju ravno tisti snovi, ki jih kupujemo ali v obliki čilskega solitra ali pa v obliki žvepleno kislega amonijaka, oziroma v obliki kajnita ali 40% kalijeve soli.

Če preiskujemo (v naslednji tabeli navedene) pridelke na vsebino dušika, kalija in fosforove kisline, najdemo sledeče množine:

Na primer:	dušika (N)	kalija (K)	fosforove kisline (P ₂ O ₅)
v 100 kg sena	1.50 kg	1.32 kg	0.41
v 100 kg krompirja	0.34 "	0.02 "	0.16
v 100 kg pšenice	2.00 "	0.50 "	0.80
v 100 kg rži (žita)	1.70 "	0.50 "	0.80
v 100 kg ječmena	1.60 "	0.40 "	0.70
v 100 kg ovs	1.90 "	0.40 "	0.60

Dušik, kalij in fosforova kislina so pa po svojem bistvu vedno enaki, bodisi, da so v zemlji, ali v rastlinah, ali v živalih, ali gnojnici ali v umetnem gnojilu.

V letni množini scalnice nahajajoči dušik in kalij (da ne govorimo dalje o fosfor. kislini)

	bi torej zadostovala za centov sena 13 oziroma	15
ali krompirja *)	56 " 100
" pšenice *)	8 " 40
" rži *)	11 " 40
" ječmena *)	12 " 50
" ovsa *)	10 " 50

Vse to nam torej gre v zgubo, če pustimo odtekat gnojnico samo od ene živine (poprečno računano od vseh naštetih živalskih vrst). Škoda je seveda še večja, ker imamo razmeroma največ goveje živine. Omenili smo že, da vse te navedene snovi izvirajo iz našega posestva; za toliko je toraj posestvo opešalo in to se godi leto za letom.

Koliko znaša škoda v denarju, si hočemo izračunati na podlagi cen, za katere kupujemo umetna gnojila.

Poprečno množino 19 kg dušika (glej zgoraj**) vsebuje 120 kg 15.5 odstotnega čilskega solitra ali 95 kg 20 odstotnega žvepleno-kislega amonijaka; poprečno množino 20 kg kalija pa vsebuje gnojila, ki jih kupujemo pod imenom kajnit z 12.4% ali kalijeve soli s 40% kalija; da torej dobimo 20 kg kalija, je treba ali 150 kg 40% kalijeve soli.

19 kg dušika pa stane v obliki čilskega solitra K 31.20, v podobi žvepleno-kislega amonijaka K 32.77; 20 kg kalija stane v obliki 12.4% kajnita K 7.17, in v obliki 40% kalijeve soli K 5.90.

Poprečna vrednost gnojnice znaša toraj na leto in samo od ene živali kakih 37 do 40 K; če nam odteče iz posestva, moramo kupiti za gotov denar umetnih gnojil, če pa ne kupimo nadomestila, pa nam nazadujejo pridelki; če živino slabo krmimo, nam peša; če zemljo premalo gnojimo, imamo še večjo škodo, ker če malo priraste, ne moremo rediti toliko živine in dobro. Vsak kmetovalec pa si sedaj lahko izračuna, koliko znaša ta škoda, ki je menda dosedaj še čutil ni.

*) Brez ščanja, oziroma brez slame.

Gospodarske drobtinice.

Mah se zareja po travnikih najbolj vsled pomankljivega gnojenja. Vsak kmetovalec ve dobro, da izgine mah po primer-nem gnojenju popolnoma s travnikov, namesto njega pa zraste žlahtna trava. S samim uničevanjem mahu se travniki nikdar ne izboljšajo. Uničevanje mahu in krepčanje se mora obenem vršiti, če se hoče doseči kaj uspeha. To se doseže s temeljitim brananjem in gnojenjem travnikov. Z brananjem se odpravi mah in tla prerahlja, kar je zelo velike koristi, zato se mora to vedno pred gnojenjem zgoditi. Za gnojenje se da porabiti lesni pepel, apneni prah, cestno blato, dobro pregnit kompost, Toma-sova žlindra, 40% kalijeva sol, gnojnica, amonijev sulfat i. t. d.

Kako naj se uporablja hlevski gnoj. — Gnoj naravnost iz hleva je še surov in negoden, ter precej porabljen ni tako dober kakor uležan. Hlevski gnoj naj se najprej na gnojišču godi ali vdela, a pazi naj se obenem, da ne bo dušec oziroma smrdljiv plin vahal iz njega. To se doseže, ako se gnoj vsakrat sproti, ko se pripelje na gnojišče, enakomerno razširi, nato dobro po-hodi ter potrese plast za plastjo z zemljo. Boljši od prsti je ma-vec ali gips, čegar žveplena kislina veže dušec oziroma amonijak. Kakor hitro pa se izvozi hlevski gnoj na njivo in se je raz-trosil, naj se ga takoj podorje, če ne izhlapi iz njega najboljši in najdragoceneji del, t. j. dušec v obliki amonijaka.

Ni kmalu bolj potratnega in zapravljivega gnojenja, kakor je gnojenje travnikov s hlevskim gnojem, kakor je pri nas v na-vadi. Pri takem gnojenju pride le ono v korist, kar deževnica in snežnica izpereta iz gnoja; tega je pa veliko manj, kakor v kate-rikoli gnojnici. Travnik gnojiti s hlevskim gnojem je torej velika zapravljivost. Ako še moramo hlevski gnoj porabiti za gnojenje travnikov, tedaj ga z zemljo in mavcem izpremenimo v nekak mešanec, kajti kvintal takega mešanca več izda kakor 10 kvin-talov surovega gnoja.

Mrzla pitna voda škoduje domačim živalim. Konj n. pr., ka-tere napajaš s premrzlo vodo, poloti se rada kolika. Če hočeš, da bode živina zdrava, napajaj jo z vodo, katera ima najmanj 7° R nad ničlo. A voda naj ne bo obležana, ker ima zoperen okus in ne okrepča živine, marveč jo mnogokrat kriva, da dobi ži-vina drisko. Konjem prija sveža voda, ki ima toplote 8—9° R.

V kakšno svrho se lahko uporabijo žgane tropine. — Kadar

kuhaš žganje, spraviš iz tropin samo alkohol, vse druge snovi ostanejo v njih. Te snovi so precej lahko prebavljive in dasi ne zelo redilne, vendar se lahko reče, da ima 300 kg žganih tropin toliko redilnosti v sebi, kakor 100 kg dobrega sena. Živina žre v obče prav rada tropine, zlasti dokler se še gorke. Vendar pa se ne sme pokldati tropin samih, ampak pomešati se mora z drugo krmo. Ravna naj se pa z žganimi tropinami tako-le: Kadar so se vzele iz kotla in so še vroče, stlačijo naj se v kako kad in vlije naj se vode po vrhu. Na ta način se ohranijo precej dolgo.

Tudi kot gnojilo so tropine dobre, zlasti za vinograde, ker vsebujejo mnogo kalija in fosforove kisline. Toda, ker se v zemlji le počasi razkrojujejo, je najbolje, da se jim primeša lesnega pepela, trtnega rožja in zemlje ter napravi iz te mešanice kompost. Če se poliva ta kompostni kup večkrat z gnojnico, se dobi izvrsten gnoj za vinograde, prav posebno pa za nove trtne nasade.



POROČILA.

Platnice za »Prim. Gospodarja«. Knjigovec Ivan Bednařik v Gorici (ulica »Croce« številka 6) izdeluje jako lične platnice z načelno podobo za naš list. Kdor želi imeti letnik vezan, naj ga pošlje omenjenemu knjigovezu. Pri njem stane vezanje 1 K 20 v, po pošti 30 v več.

Kazalo k »Prim. Gospodarju«. Z današnjo številko »Prim. Gospodarja« dobe naši cenjeni čitatelji kazalo k VII. letniku.



POROČILO

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

(Nadaljevanje.)

Pri nekaterih posestnikih v raznih krajih naše dežele se potreže in zmasti grozdje pod nadzorstvom v to odrejenega zavodovega uradnika, ki vzame en vzorec dobljenega mošta. Z do-

tičnim moštom napolni se sod, ki je oskrbljen s kipelno veho in se mradoma tako zapečati, da je izključena vsaka manipulacija z moštom v sodu, če se poprej ne zlomijo pečati. Po končanem kipenju, pretoči se vino tudi pod nazorstvom zavodovega uradnika, kateri vzame od vsake take vinske partije po en uzorec.

Ta način priskrbovanja zanesljivih vinskih uzorcev je sicer zamuden in dragocen, pa je po našem mnenju edini, po katerem je možno zagotoviti popolnoma neoporečno vinsko statistiko, kajti vina takih uzorcev morajo imeti enake lastnosti, kakor jih imajo ona, ki prihajajo v kupčijo.

To delovanje smo nadaljevali v letih 1909 in 1910 in je raztegnili tudi na Istro, kjer se zdi, da bivajo, kar se tiče mogočih nepravilnosti, slične razmere kakor na Goriškem. Po navedenem načinu vzeti vzorci so dali v raznih slučajih pri preiskavi presenetljive rezultate in podobne onim nepravilnim, ki smo jih gori omenili. Jasno je pa, da se more tako delovanje vršiti več let in sicer v dobrih in slabih letinah; le tedaj bo mogoče dospeti do natančnih in takih zaključkov, ki bodo obvarovali pošteno pridelovanje vsake krvice.

Nauki in poskušnje, kako razkisavati vina.

Med goriškimi in istrskimi vini so nekatere vrste, ki imajo mnogo kisline v sebi (razun one, ki prihaja od očetne kisline, tako imenovanega cika); to jih dela več, kakor je potreba, kiselna in nikakor harmonična.

Zato smo delali poskuse, kako bi se vzelo tem vinom toliko kisline, da bi postala milejša in prijetnejšega okusa. Ob enem smo natančno preiskavali premembe, ki se vrše v sestavi onih, vin, s katerimi se je tako ravnało. Ogljikovo-kislo vapno je edino sredstvo, ki je za razkisavanje vin dopuščeno po zakonu o vinski kupčiji; ž njim smo delali poskuse. O dotičnih rezultatih bi bilo poročati naslednje:

Če dodamo vinu ogljikovo-kislega vapna, premenimo s tem prav znatno njegovo sestavo:

Ogljikovo-kislo vapno nevtralizuje v prvi vrsti tako imenovano stalno kislino in od te najprej prosto vinsko kislino, potem pa tudi vezano vinsko kislino v obliki vinskega kamna (cremor tartari). Iz tega nastane zveza, ki je skoro neraztopna v alkoholični tekočini, se poleže in tako se iz vina izloči eden izmed najvažnejših njegovih obstojnih delov. Če do-

damo malo kiselnatim vinom še precej ogljikovo-kislega vapna (n. pr. kolikor ga treba, da se nevtralizuje 3^o/₁₀₀ kisline) izgubé ta vina lahko zadnji sled vinske kisline in vinskega kamna in postanejo brezokusna, prazna. Če so pa vina preveč kisel-nata, enak dodatek skoro nič ne spremeni okusa.

Dokler ostane v vinu, koje lečimo, samo še sled stalne ki-sline, ne zmanjša se prav nič njegova hlapna kislina (ocetna ki-slina). Dodatek ogljikovo-kislega vapna ne pomaga torej prav nič v to, da bi ponehale posledice cika ali skisanja in še manj da bi se odstranili njihovi vzroki.

Vračujé se k normalnim prvinam vina, naj povemo, da po umnem ravnanju z ogljikovo-kislím vapnom se znatno ne spre-meni v njem množina pepelika in fosforove kisline. Pa tudi skupna množina pepela in niti vapna samega se v njem ne povekša, da se le uporablja toliko ogljikovo-kislega vapna, kolikor ga zadošča v to, da se skupna vinska kislina zmanjša na k večjemu 3^o/₁₀₀.

Suhi ekstrakt in dosledno specifična teža vina ponehavata v tisti meri, v kateri smo vinu dodali ogljikovo-kislega vapna. Vina, ki imajo malo ekstrakta v sebi, se torej lahko tako spre-mene, da je videti, kakor bi ne bila pristna.

Iz vsega tega je posneti, da, kdor hoče doseči z razkisa-vanjem najboljši uspeh, mora poprej poznati kemično sestavo onega vina, koje hoče popraviti. Šele, kadar to pozna, lahko določi pravo merico ogljikovo-kislega vapna, ki ga ima upo-rabljati v vsakem posameznem slučaju.

Podrobneje podatke nam daje dotično poročilo nadzornika A. d. B e n e s c h o v s k y - a.

6. Nauki in razna dela na enotehniškem in enokemičnem polju.

Maja meseca 1909. je bila na Dunaju poskušnja avstrijskih vin, katere se je po skrbi tukajšnjega deželnega kmetijskega urada skupno deležila tudi naša dežela. V ta namen se je bil ustanovil poseben odbor, kojemu je bil pridružen tudi en za-stopnik poskuševališča. Ta odbor je imel nalogo, nabrati in poprej pokušati najboljša vina, ki so se leta 1908. pridelovala na Goriškem. Zbrana vina je naš zavod kemično preiskal in re-zultat svojih analiz je predložil presojevalni komisiji na Dunaju,

v koji je bil tudi sedanji nadzornik M. R i p p e r, kot zavodov zastopnik.

Goriška vina so na Dunaju po vrednosti ocenili in jim prisodili znamenito število daril.

Ker ni v naši deželi skoro nobene dobre kleti, ne hranijo se vina v posebno vgodnih razmerah, posebno če ostajajo dalje časa v načetih sodih. Hoteč poizvedeti, kakšnim premembam so razpostavljena vina v takih razmerah, lotili smo se raznih poskušanj; seveda smo v ta namen posnemali omenjene razmere.

Te poskušnje so imele v obče take rezultate, kakoršni se kažejo navadno v naših kletih.

Med raznimi črnimi in belimi vini, ki smo jih preskušal, je bil najustrajnejši, oziroma naj odpornejši proti vsem tudi najneugodnejšim ravnavam kraški teran. Sploh so se črna vina, tudi bela iz vipavske doline, ki imajo več čreslovine v sebi, veliko bolje upirala poskušnjam, kakor bela briska vina.

Iz enokemičnega stališča se je v glavnih potezah opazilo to-le: V vinih, ki se nahajajo v gori omenjenih nenormalnih razmerah, množi se polagoma hlapna kislina in ob enem se v njih razmerno poizgublja alkohol.

Enako se manjša tudi vkupnost stalnih organskih kislin, mlečna kislina in glicerina, dočim dušikova vsebina v nekaterih slučajih ponehava, v drugih ne. Kvantitativno skoro nespremenjeni pa ostajajo suhi ekstrakt, vinski kamen in fosforova kislina. Specifična teža se seveda množi v vseh slučajih.

Dalje smo naredili mnogo poskušanj, kako odpraviti iz vin razne napake in kako popraviti in izboljšati bolna vina. Če ni bila napaka prehuda, ali bolezen ne preveč razvita, so se te poskušnje navadno posrečile. Izid smo vsakrat naznanili deležni stranki in jo ob enem podučili, kako ima ravnati v enakih slučajih.

Izmed trgatev zadnjih let, je bila **najnenormalnejša** ona leta 1909. Grozdje ni prav dozorelo in ne malo ga je segnilo in splenilo na trti. Ker se v naši deželi redkokje prebira grozdje, dasi je to jako koristno, je bilo vino v obče šibko, v prav mnogih slučajih pa je porjavelo, ker so se v njem skisale ekstraktne snovi, ki prihajajo navadno od pokvarjenega in plesnivega grozda. Takemu vinu — če je belo — je dodati najprej primerno

množino tanina, potem pa je izčistiti z želatino. To je mnogokrat samo začasno ozdravi; za nekoliko časa potem postane zopet rjavo. V takih slučajih je treba porjavelo vino najprej dobro prezračiti, da se pospeši skisanje ekstraktnih snovi v njem, potem je šele izčistiti, kakor smo poprej povedali in slednjič pretočiti v zažveplan sod.

Jako važno je bilo poizvedovanje načina, kako zaslediti v vinu dodatek trsnega sladkorja. S tem se je bavil nadzornik M. Ripper, ki je delal poskušnje z uporabo raznih reagentov na prav mnogih uzorcih vin ter je iznašel nov način za doznavo najmanjših ostankov trsnega sladkorja (do 0.03%) v vinu. To njegovo metodo preskušujejo sedaj razna poskuševališča in če spoznajo, da odgovarja svojemu namenu, jo takoj objavimo.

Drugo delo je poverjeno nadzorniku A. Beneschovskiju; on preskušuje namreč novo metodo, po kateri se določuje prosta hlapna kislina v vinih. Predložil jo je Dr. M. Gallo, pristav na enotehniškem poskuševališču v Asti (Glej str. 37—50 poročila »Stazioni sperimentali agrarie italiane« vol. XLII, 1909!). Nova metoda se opira na raztopnost proste očetne kisline v eterju. Ona je sicer priprosta, toda poskušnje so pokazale, da ni zanesljiva in zato se je proglasila za neporabno.

V znanstvenem pogledu je zanimiva tudi druga v naši kemični delavnici izvršena preiskava o vsebini pepela (rudninskih snovij) v surovem glicerinu, ki ga dobimo od normalnih in zdravih vin in pa od pokvarjenih, posebno od cikastih in zavrelih vin, kadar jih kemično razkrajamo. Doznalo se je, da glicerini, ki se dobiva od zdravih vin, obsega 2 do kvečemu 6% pepela, dočim ima iz pokvarjenih vin dobljeni glicerini lahko 20 do 32% v sebi. O tem priobčimo svoje poizvedbe v posebnem poročilu.

Slednjič je zavod o raznih trtorejskih, vinarskih in enokemičnih prašanjih izdal svoje mnenje; zlasti naj omenimo sledeča:

1. O sajenju in obdelovanju trt, ki dajejo namizno grozdje.
2. O pridelovanju namiznega grozdja v avstrijskih vinorodnih deželah.
3. Kako škodujejo korenine murb trtni rašči.

4. O okuženju po trtni uši in obdelovanju trt ob velikih jezerih v združenih državah in Kaliforniji v Ameriki.

5. O dozdevni nevarnosti, da se po uvažanju tropin iz okuženih pokrajin zanese trtna uš v neokužene kraje.

6. O vrednosti in uspešnosti nekih novih pripomočkov, ki se priporočajo proti poronospori.

7. Kako po upravnem potu vrediti dovoljevanje prodaje vinskega mošta (rebule) in mladega vina.

8. Goriška vina primerjana s Spodnje Avstrijskimi.

9. O sestavi primorskih vin v zadnjih letinah.

10. Kraški teran; kako naj se pravilno napravlja.

11. Kaj je ukreniti, da se pospeši in zboljša pridelovanje in izvažanje goriških vin.

12. O sposobnosti nekaterih primorskih vin za izvažanje po morju.

13. Kako so si nekatera tuja vina pridobila argentinski trg.

14. Kako v vinski kupčiji na zanesljiv način zajemati uzorce.

15. O nepravilni sestavi nekaterih pristnih istrskih vin.

16. Kako soditi o pristnosti vin na podlagi najmanjše vsebine nekaterih prvin.

17. O oslajanju mošta s sladkorjem.

18. Kdaj je po novem zakonu o vinski kupčiji dovoljeno, dodati sladkorja navadnim in likernim vinom in kako je o tem ravnati.

19. Ali in koliko se je zanašati na določitev alkohola v vinu po raznih metodah, ki se sedaj izvajajo.

20. O tako zvanem kuhanem moštu in nasveti, kako ga bolje napravlјati.

21. Kako napravlјati konjak iz domačih vin.

22. O olju (tolšči) v grozdni pelkah in kako naj se obrtno izkorišča.

(Nadaljevanje sledi.)

Okrožnica

vsem županstvam dežele.

Nesrečne kinetijske razmere so letos neugodno uplivala tudi na pridelovanje krme in naši mali posestniki so radi tega v hudih stiskah, ker ne bodo mogli s pridelano krmo ohraniti svoje živine.

Ta nesrečen gospodarski položaj je dal povod c. kr. ministertvu za poljedelstvo, da je na predlog deželnega odbora blagovolilo podeliti izdaten prispevek za nakup močnih krmil (kakor oljnatih pogač, otrobov, itd.), ki naj bi se po znižani ceni oddala potrebnim živinorejcem.

Želeč to naredbo takoj izvesti, razpisuje deželni odbor naročbo za sledeča močna krmila:

1. Oljnate pogače.
2. Pšenične otrobi — debeli in drobni.
3. Ječmen in koruzo (sirk) za krmo.

Prosilci naj podajo svoja naročila po dotičnih županstvih do 20. januarja 1912. deželnemu odboru in naj v njih navedejo, kakšna krmila in koliko vsakega žele dobiti.

Naročena krma se priskrbi takoj in deležniki jo bodo plačali, kadar se jim izroči blago, za sedaj z 20% popustom. Če bi pa po končani pomožni akciji ostalo kaj denarja, odkaže se ta v prid deležnim živinorejcem.

Opomniti se pa mora, da se smejo ponujane ugodnosti deležiti samo potrebni živinorejci. Zato bodo morala županstva, predlagaje podane prošnje deželnemu odboru, izjaviti ali in kateri prosilci so res potrebni in vredni, da se jim pomaga.

Dalje bode moral vsak deležnik porabiti dobljeno blago samq za svojo potrebo in ga ne sme nikakor prodati. Tozadevna obveznost mora biti v prošnji izrecno omenjena.

Posamezna močna krmila se porazdele in izroče na tistih železniških postajah, ki so bivališču naročnikov najbližje ali ki so jim najpriležnejše. Vsak naj navede v svoji prošnji, kje želi dobiti blago.

Glede pogač se opaža, da bodo sezamove ali orehove, kakor bodo tržne razmere bolje kazale, da se naroči te ali one.

DEŽELNI ODBOR

Deželni glavar:

Pajer.