

# 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 1910.

Pečaj VI.

**Obseg:** 1. Kakšno ima biti vino, ki se toči in kaj se z njim ravna; 2. Prešičji hlevi; 3. Kako je ohraniti vina; 4. Kako je pomagati setvam, ki so slabo prezimile; 5. Gospodarske a. ... tinice; 6. Poročila; 7. Vprašanja in odgovori.

## Kakšno ima biti vino, ki se toči in kako na se ž njim ravna.

Kakšno naj bo vino, ki se toči, je zelo važno, da ve ne le gostilničar in vinotočilec, ampak tudi vinogradnik in vinski trgovec, ker se ravno v vinotočih, gostilnah in restavrantih, posebno pa v vinorodnih krajih, proda največ vina. Pri vinu, ki se toči ali prodaja na drobno, ne gre le za navadna in cena vina, ampak večinoma za boljšo in izborno vinsko kapljico. Iz prej navedenega vzroka se mora pobrigati ne le vinotočilec in gostilničar, ampak tudi vinogradnik za to, da se pridobi kolikor mogoče mnogo vinopivcev. Da se pa to doseže, ne zadošča, da se toči le naravna-pristna vina, ki so brez napake in po zmerni ceni, ampak da okus teh vin pivcem kolikor toliko ugaja. Če se v nekaterih krajih dandanes manj vina spiže, kakor se ga je popilo nekdanj, ali pa da ni število vinopivcev narastlo, vzrok je temu gotovo le nepravilno ravnanje z vinom, ki se toči. V takih krajih se dobi malokdaj kozarec dobrega vina in posledica temu je, da so pivci takorekoč prisiljeni piti pivo.

Pri današnjih ugodnih prometnih zvezah pač ne bo vinotočilcu težko, zadovoljiti svoje goste glede okusa vina. Saj si nabavi prav lahko različna vina in jih med sebo tako zreže ali zmeša, da bodo taka, kakor pivcem ugajajo. Kdor vino toči, mora skrbeti, da bo točil vedno enaka vina. Prinaša naj pa obenem vino tako na mizo, da bo vino pivca takorekoč vabilo, naj ga piže. Dasiravno se v marsikaterem kraju na či-

stost vina mnogo ne gleda, kljub temu bi se moralo poskrbeti, da se bo točilo le čisto vino, kajti če je vino še tako dobro in brez napake, zgubi takoj na dobroti, če je le količkaj megleno t. j. ni nikdar takšno, kakor bi bilo, če bi bilo popolnoma čisto. Kdor toči stara vina, naj poskrbi, da bodo pravilno vstarana ali stanovitna t. j. da se pri točenju ne spremene. V takih krajih, kjer vinogradniki vin pravilno ne starajo, bodisi, da jih hranijo v premrzlih kletih, v katerih vino ne povre popolnoma, ali pa jih premalo ali celo nič ne pretakajo, stara vina zavro in postanejo motna, kakor hitro se jih vzame iz vinogradnikove kleti in postavi v drug prostor. Gostilničar, ki taka vina kupi, je primoran starati taka vina še nadalje, ako jih hoče prinesiti na mizo. Gostilničar pa, ki se mora ukvarjati z nadaljnim staranjem nezrelih vin, pa mora založiti v vino precejšujo glavnico, ker mora imeti v kleti večjo množino vina, obenem pa mora imeti tudi prostorno klet, kakoršne se pa včasih celo za drag denar ne dobi.

Prejšnjemu nedostatku, katerega zelo občuti tak, ki toči vino po nizkih cenah, bi se prišlo najlaže v okom, ako bi vinogradniki takoj na početku pričeli z vinom pravilno ravnati in oddajali kupcu kolikor mogoče dozorelo vino. Če bi oddajali iz svoje kleti taka vina, pripomogli bi marsikateremu gostilničarju, da bi mnogo več vina potočil. Sicer se dajo tudi starejša, dasi še ne popolnoma zrela vina učistiti in sicer s prisilnimi sredstvi za staranje vin, posebno pa s filtriranjem, da ostanejo tudi v točilnici vsaj deloma čista. Vendar pa zgube filtrirana vina na svežosti, oziroma postanejo nekako ubita, čimur pa se lahko odpomore, ako se jih po filtriranju pusti nekoliko časa v sodu počivati. Ako bi pa vinogradniki sami pravilno ravnali z vinom in ga umetno starali, potem bi imel kupec z vinom malo ali prav nič opravila, vsled tega tudi manj stroškov.

Prav pogostoma pa greše tudi oni, ki vino točijo in देनेjo na pipo sode, ki so v razmerju z množino vina, ki ga potočijo, preveliki in točijo potem iz njih po več tednov. Drugi puste sode, iz katerih točijo, na vehi odprte ali pa jih zamaše z veho prav na rahlem. Pri takem ravnanju pa vino cikne in se pokvari. Vendar pa ne ravna tudi oni prav, ki pušča vino dalj časa v napol praznem sodu, bodisi da sod na vehi tudi

zamaši, kajti tako ohranjeno vino zveši in se ga poloti kan. Nekateri pokade napol prazen sod z žveplom, da se vino ne pokvari. S tem se sicer prepreči, da se vino ne pokvari, ali navadno se žvepla vino preveč. Po tej poti pride v vino toliko žveplene sokisljine, da pride točilec vina lakko ne le v navskrižje z vinskim zakonom, ampak škoduje obenem tudi pivcem na zdravju. Preobilna žveplena sokisljina ali žvepleni dim, ki dospe v vino s premočnim in pogostim žveplanjem, provzroči pivcem zloglasni glavobol in pogostoma mislijo potem pivci, da izvira to iz alkohola, ki se ga je morda dodalo vinu. Ako leži vino dalj časa v napol praznem sodu, izloči se iz njega ogljenčeva kislina, ki se nahaja že od narave v njem in vino dobi potem okus po zvešenem. Ako se ravna z vinom, ki se toči, na tak način, potem pride lahko tudi zelo solidna in re- elna vinska tvrdka ob dobro ime.

Ako se ne potoči mnogo vina v kratkem času, naj se ni- kar ne deva na pipo velikih sodov, ampak naj se pretoči vino v primerno majhne sode ali take, ki se lahko v kratkem iz- praznijo. Ako se ravna z vinom na tak način, potem se ni bati, da bi se vina polotil kan. Ako se toči vino iz manjših sodov in se ga v kratkem potoči, ni treba pokaditi z žveplom, zlasti tedaj ne, če se je utrdilo v prevrtano veho tako pripravo, skozi katero prihaja v sod popolnoma čist zrak. Še boljše nego to pa je, ako se stlači v sod s posebno pripravo in z majhnim pritiskom ogljenčeva kislina. Ogljenčeva kislina pokriva v tem slučaju površino vina, ne pusti zraku do vina in ker zrak do do njega ne more, se ne poloti vina ne kan in ne cik. Ako se rabi za vino, ki se toči, ogljenčeva kislina, potem se lahko dene na pipo tudi večje sode in ni strahu, da bi vino v sodu trpelo, še manj pa, da bi se pokvarilo. Dobro je tudi, če se one sode, iz kojih se toči, napoji ali impregnira od znotraj s parafinom, ker stem se prepreči ne le, da vino ne zveši in ne postane plehko, ampak zabraniš tudi usušitev vina.

Nikar naj se ne rabi za točenje vina kovinastih pip, am- pak vedno le lesene. Te poslednje naj se pred uporabo pa na- moči s parafinom. Take s parafinom napojene pipe ne postanejo tesne, in v pipi se ne napravi ne plesen in ne cik, če ostane pipa tudi več časa v sodu. Kovinaste pipe, pa bile še tako dobro pocinjene ali celo iz čistega cina, podele vinu, ki

so se ustavlja v pipi, slab okus. Iz enakega vzroka naj se ne rabi za vino tudi cinastih vrčev, kakor se jih rabi ponekod, ampak toči naj se vino rajše v lončene ali posode iz kamenine. Napačno je tudi, ako se pušča vino po več časa v odprtih posodah v točilnici, v kateri so že tako različni duhovi, kajti vino se raznih duhov zelo rado navzame. Ako se ne prinaša vino naravnost iz soda na mizo, naj se dene v steklenice, držče 4 do 5 l, katere dobro zamaši in postavi v točilnici v posodo s hladno vodo. Tako ravnanje se priporoča posebno za take slučaje, ko se ne potoči mnogo vina in preide več ur, preden se vrč vina izprazni.

Gotovo je vsakomur znano da je vino okusno le tedaj, če je primerno toplo.\*) Ako ni klet ali prostor, v katerem se vino toči, primerno gorak, potem je treba poskrbeti, da se vino primerno ohladi ali pa ogreje, preden se prinese na mizo. To se pa doseže najlaže s tem, da se denejo z vinom napolnjeni vrči ali steklenice v kakšno posodo, v kateri se nahaja primerno topla voda. Paziti pa se mora obenem, da se vino preveč in tudi prehitro ne ohladi. Zato nikar postavljati posode z vinom naravnost v led, da bi vino ohladil, ampak raje v vodo in le če je ta pregorka, naj se vrže v njo kose ledu. Ko se vino pije, niso tudi kozarci brez pomena, kajti vino zadobi popolno veljavo te tedaj, če se ga pije iz primernega kozarca. Za vino naj se rabi toraj le kozarce iz čistega, brezbarvnega stekla. Za fina vina naj se pa vzame tanke kozarce z obrušenim gornjim robom, ker če se vino iz takih kozarcev pije, diši boljše, kakor če se ga pije iz kozarcev iz debelega stekla. Ti poslednji se smejo rabiti le za navadna, nova in še motna vina.

Po „Wein-Ztg.“



## Prešičji hlevi.

Ako hočeš uspešno spodrejati prešiče, in nimaš pašnikov, kamor bi gonil prešiče, ograditi moraš blizu hleva primerno

\*) Belo, lakko namizno vino pri 8—10° R, črno pri 12—14° R. (Ured.)

velik prostor, v katerega boš spuščal prešiče. Plemenske svinje morajo na prosto, kadar se jim zljubi, da se valjajo na solncu, da rijejo po zemlji, da se gibajo in dihajo sveži zrak. Dasiravno prešičem pitancem tega ni tako treba, kakor plemenskim, vendar ne sme manjkati tudi njim svežega zraka. Oni, ki misli, da pitancem svetloba in zrak škodujeta, se jako moti. Prešičji hlev, bodisi za plemenske prešiče ali pa za pitance, mora biti na vsak način dovolj svetel in zračen.

Tlak in stene svinjaka morajo biti gladke, da se ne nabere na njih preveč nesnage in da se jih lahko brez posebnega truda lahko osnaži in z vodo oplakne. Dobro in lepo je sicer, ako je ves hlev zidan in tlak kamnit, vendar je tudi lesen hlev dober. Pod iz trdega lesa in pooblan je ravno tako dober, kakor kamnittelak, samo mora biti seveda tako napravljen, da ne pušča. Ako hočeš napraviti v hlevu lesene pregraje, ne stavi debelih podnic podolgem, ampak pokončno, ker drugače jih prešič prehitro pregloda. Namesto da napraviš pregraje iz desk napraviš jih lahko iz trdih polmoralov, ki jih pa ne smeš staviti preveč na redko. Ako namesto teh vzameš cevi, kakoršne se rabijo za sveteči plin, položi te vodoravno. Če misliš postaviti v svinjak lesena korita, pazi na to, da ne bodo znotraj, tam kjer prihajajo stranice skupaj, voglata, ampak zaokrožena, ker takšna korita laže očistiš, pa tudi prešič iz takih korit lahko čisto pojé.

Vratic z zapahi pri koritih ni ravno treba, kajti odpiranje in zapiranje istih je zamudno in nepripravno. Veliko boljše in enostavnejše je, če se odprtino, v koji se nahaja korito, zapre s pregrajo iz drogov. V to svrhu vzemi rajše železne, kakor pa lesene droge in utrdi jih v odprtini podolgem korita tako, da bo polovica korita na zunanji, druga polovica pa na znotranji strani te pregraje. Prvi ali spodnji drog utrdi ped visoko nad koritom, drugi drog utrdi na nekoliko večjo razdeljo, druga dva ali tri, kolikor jih je še potreba, da odprtino primerno zagradiš pa utrdiš lahko še bolj narazen od prvih dveh. Če utrdiš prvi drog ped visoko nad koritom in podolgem ali po sredi nad koritom, imaš prostora dovolj za vsipanje ali zlivanje krme v korito a korito lahko obenem tudi od zunaj z roko osnažiš in nimaš se bati, da ti prešič uide med koritom in spodnjim drogom. Taka naprava je jako priprosta obenem tudi praktična. Če nimaš na razpolago plinarnih cevi, vzemi v to

svrhu dlan široke kose debelih podnic, ker teh ne pregloda prešič tako hitro kakor okroglih ali pa štirivoglatih drogov. Da bodo korita snažna in trdna, kupi ona iz litega železa, pazi pa, da so znotraj prevlečena z emajlom, ali pa pusti jih zgotoviti iz kamna ali cementa. Najboljša so korita iz trdega materiala in ki so znotraj okroglasta ter z ilom ali pa s steklom prevlečena. Taka korita ostanejo vedno snažna.

Poskrbi za dober tlak v svinjaku. Pri tlaku se ne gleda toliko na to iz kakšnega materiala je, kajti kakor smo že poprej omenili, je dober tudi lesen tlak, vendar pa morajo biti podnice iz trdega lesa, dobro pooblane in druga pri drugi tako na tesnem, da pod ne pušča. Boljši je seveda tlak iz skrli, iz betona ali cementa. Naj si bo tlak že iz enega ali drugega materiala, mora biti na vsak način tako napravljen, da se tekoči prešičji izločki sproti odcejajo izpod živali. Poskrbi toraj, da bo tlak gladek in da bo nekoliko visel na eno ali drugo stran hleva. Najboljše je, če visi tlak nekoliko proti hodniku, odkodar se potem izcejajo tekoči izločki v kak odkrit ali pokrit jarek in po njem v gnojnično jamo. Hlevski tlak pa ne sme biti od spodaj na votlem.

Kdor ima dovolj stelje, temu ni treba staviti vrh kamnitega ali cementnega tlaka še drugega poda. Kdor pa nima stelje dovolj, ta je takorekoč primoran položiti vrh kamnitega tlaka še lesen pod. Seveda ne smeš položiti kar deske na tlak, ampak napraviti moraš pod iz ozkih trdih kolcev in sicer tak, da bo podoben mreži v peči, skozi katero pada pepel v pepelnik. Za vsak posamezen oddelek pa moraš napraviti tak lesen pod ali mrežo, da se bo istemu popolnoma prilegala. Posamezne droge utrdi v poseben okvir in sicer tako na gostem, da ne pojde med posameznimi drogi prešičji parkelj skozi. Da pod brez posebnega napora lahko privzdigneš in ga lahko neseš iz hleva, napravi ga tako, da bo obstojal in več primerno velikih sestojnih kosov. To leseno mrežo ali vrhnji pod pa privzdigni, nesi iz hleva na dvorišče, potem ko si zapodil prešiče iz hleva, očisti ga dobro in položi ga na mesto, potem ko si tudi kamnit tlak dodobra osnažil. Čimbolj pogostoma pod in tlak dobro prestržeš in z vodo oplakneš, tolikanj boljše bo za prešiče. Ako položiš vrh kamnitega poda še drug lesen pod ali mrežo, prihraniš mnogo stelje; v tem slučaju bo zadoščalo, če

postelješ prešičem na oni strani hleva, kjer ni korita. Za nastilj rabiš v tem slučaju lahko žaganje, katero se dobi več ali manj povsod in če imaš pri rokah šoto, rabiš lahko tudi to. Le plemenskim svinjam, imajočim mladiče pri sebi, moraš nastiljati z zdravo in čisto slamo t. j. s tako, ki ni napadena od rije ali katere druge rastlinske bolezni.

Prednja stran ali ona stran v prešičjem hlevu, ki je proti hodniku, je toraj napravljena iz lesene mreže iz drogov. Taka pregraja ima to dobro, da je hlev bolj zračen in da se ima pregled nad prešiči. Zadnja stran hleva je navadno zid, ki obdaja vse posamezne oddelke v hlevu. Ako te stene ne pokriješ z deskami ali plohi, daj jo ometati z malto ali še boljše s cementom, pogladi in pobeli jo vsako leto enkrat in sicer ne zaradi lepšega ampak zato, da bo snažna in da se razkuži. Tako golo steno pusti osnažiti t. j. prestrgati in omiti z vodo do one višočine, dokoder sežejo prešiči z gobcem. To naj se opravi vsak teden enkrat. Boljše je seveda, če pokriješ zid s podnicami, postaviti jih pa moraš ob steni navpik.

Ako je napravljena pregraja med posameznimi oddelki iz plohov, utrdi jo v prednjo in zadnjo stran oddelka tako, da jo lahko scela vzameš z mesta. Če utrdiš počezno pregrajo na tak način, potem napraviš vsak čas lahko iz dveh hlevov enega. Da bo pa mogoče počezno leseno pregrajo mogoče vzeti z mesta, zato utrdi na tlak tak prag, ki ima po sredi žleb in vtakni spodnji konec plohov v ta žleb, ravno tako pa utrdi na gornjem koncu plohov tak prag, ki ima tudi posredi žleb in vtakni konce plohov v ta žleb.

Tak priprost in praktičen hlev za prešiče napraviš lahko v vsakem hlevu za živino, samo pazi, da bo hlev sam dovolj zračen in svetel kajti svetlobe in zraka prešiču ne sme manjkati.

„P. kmet.“



## Kako ohraniti vina ?

Letos je trta skoro v vseh naših vinorodnih pokrajinah bogato rodila, žal, da je nastopilo deževno vreme, ko je bilo najbolj potreba, da bi bili gorki solnčni žarki pospešili dozo-

ritev grozdja. Mesto dozoreti je začelo gniti in zdaj se v raznih kletih kažejo zli nasledki v porujavelem vinu. Kdor je s trgatvijo odlašal, dokler se ni ustanovilo vreme in je pretrebil svoje grozdje, ta je že naprej zaprečil porujavenje vina. Vsi drugi pa, ki so to zamudili ali zanemarili, bi se morali sedaj požuriti, da preženejo to napako iz svojih vin.

Gotovo, zanesljivo pomoč jim nudi pravočasno pretakanje vina v primerno z žveplom zakajene sode. Mnogi vinorejci so to delo že opravili; mnogo jih pa je tudi še, ki še vedno odlašajo, bodisi da čakajo stanovitnega vremena, bodisi da se preveč zanašajo na dobroto svojega pridelka ter čakajo kupca, kojemu kar naravnost z drožja pretočijo vino v njegove posode; ne manjka pa tudi starokopitnih trmoglavcev, kateri niso pristopni nobenemu poduku in nečejo vina pretočiti, dokler ne pride kupec ponje, da, kakor pravijo, ne izgubi moči. Takim ljudem ni pomagati, saj jih ne izpameti niti britka skušnja.

Kakor hitro nastopi hladno, vedro, stanovitno vreme, pretočiti je vino v zažveplane sode. Za vina, ki na zraku ne porujave, je rabiti manj žvepla (1 do 2 g na 1 hl), za vina pa, o katerih vemo, da obsegajo mnogo gniline in ki vsled tega začenjajo postajati temenja, vzemimo 3 do 5 g žvepla na vsak hl. Mesto žvepla rabimo lahko natriumbisulfit in sicer do 5 g na 1 hl; toda ta sol mora biti dobro ohranjena oziroma polno-močna. Pri uporabi raztopiti jo je v kozarcu vode in raztopino vliti med pretakanjem vina v sod.

Če je pa vino v sodu porujavelo, ne da bi bilo prišlo z zrakom v dotiko, ozdravimo ga z beljakovino ali s svežim mlekom. Kdor se želi natančneje podučiti, kako se to dela, naj se obrne za pomoč do kakega veščaka. Tudi podpisani je pripravljen domačim vinorejcem vstrezati s svojo pomočjo.

Nekateri menijo, da letos ne kaže pretakati vina tako, da pride pri tem delu v dotiko z zrakom, ker bi utegnilo še huje porujaveti; a to mnenje je napačno, ker ravno s tem, da pride mlado vino na zrak in potem v zažveplani sod, se brže iščisti in bolje ohrani.

Glavni namen pretakanja je ta, da ločimo vino od drožji, v katerih je razun vrelnih glivic mnogo nesnage, iz koje se lahko izcimijo razne vinske bolezni. Ker je bilo letos med po-



trganim grozdem mnogo guilega, je naravno, da so drožje še nevarnejše, kakor v normalnih letinah.

Kadar smo vino pretočili v zažveplane sode, moramo za to skrbeti, da jih redno, vsaj enkrat na teden zalivamo z enakim vinom, kakoršno je v sodu. S tem zabranimo, da se na površini ne napravi kan, kateri slabi vino in ga polagoma pokvari. Sod mora biti vedno poln in snažen, posebno okoli vehe in čepa skrbno posušen, da se ne zaredé očetne glivice, ki bi kvarljivo vplivale na vino.

Kdor je že prodal svoj vinski pridelek odkrižal se je velike skrbi, kdor ga pa ima še v kleti, mora skrbeti za to, da ga ohrani in v ta namen mora ravnati po navodilih umnega kletarstva.

E. Klavžar, kmet. pot. uč. telj.



## Kako je pomagati setvam, ki so slabo prezimile?

Kakor hitro se začne narava spomladi vzbujati, naj bo skrb vsakega kmetovalca, da setvam, ki so slabo prezimile, pomaga in jih požiivi. Zopet preorati in posejati je treba le v najskrajnejšem slučaju, ko ni več druge poti, zato je treba stvar prej dobro premisliti. Če je vreme ugodno in se je v pravem času pomagalo, je ta pomoč učinkovala mnogokrat kar čudežno. Slabim setvam lahko s tem najbolje pomagamo, ako jim gnojimo po vrhu s snovmi, katere se v zemlji hitro razkrojijo in katere rastline lahko hitro použijejo. Nekateri strokovnjaki priporočajo v pomoč slabih setev samo čilski solitar, vendar je v splošnem najboljše vrednosti, pomagati s kalijem, fosforovo kislino in duščem. Vsled tega so za gnojenje v spomladi po vrhu najbolj priporočljiva sledeča gnojila, ki vsebujejo vse tri imenovane redilne snovi in sicer na 1 oral:

100 kg 40-odstotne kalijeve soli,

200 kg superfosfata in

70 kg čilskega solitra.

Gnoji se lahko z vsemi tremi gnojili obenem, ako jih dobro med seboj pomešamo ali pa s čilskim solitrom v dveh deležih; polovico s kalijevo soljo in superfosfatom, drugo polovico 2 ali 3 tedne pozneje.

Od mehaničnih sredstev pride okopavanje, vlačenje in valjanje v poštev. Okopati je mogoče le one setve, ki so v vrstah in te daleč narazen. Smoter je pa isti, kakor pri najbolj znanem in udomačenem vlačanju, namreč, da se s stem odpre škorjasta zemlja, sčimer zadobi zrak prost pristop do koreninca. Pri okopavanju in povlačanju se napravi na površju zemlje tanka plast, ki posebno dobro učinkuje na spodaj ležečo zemljo. Zemlja ne postane tudi po močnem deževju tako lahko škorjasta, z druge strani pa se tudi voda ne odteka tako hitro, ampak jo zemlja popije slično kakor goba. Povaljati setev pa je umestno le tam, kjer je zmrzal rastline preveč dvignila od tal in se hoče po tej poti pritisniti korenine k tlam. M.



## GOSPODARŠKE DROBTINICE.

Vabilo na skupno naročbo vrtnarskih in poljedelskih semen. — Ker se prihrani na stroških in dobi zanesljiva semena, pa tudi po nižji ceni, ako se jih naroči v večji množini, zato vabimo goriške kmetovalce, naj blagovole naročiti razna semena potom „Goriškega kmetijskega društva“ v Gorici (Attemssova palača, Korenjski trg).

**Ne napajaj živine pozimi s premrzlo, pa tudi ne s pretoplo vodo!** Če pije živina premrzlo vodo, se njen život, posebno pa želodec in čeva preveč shlade in posledica temu je neredno prebavljanje. Konj, ki pije premrzlo vodo, dobi lahko koljiko, govedo pa grižo in če je žival breja, lahko tudi zvrže. Napajanje s premrzlo vodo vpliva slabo tudi na mleko. Kakor škoduje živini premrzla, tako ji škoduje tudi pregorka voda, ker gorke vode spije živina precej veliko, s tem pa se želodčni sok preveč stanjša, živina se pomehkuži in kaj rada zboli. Za napajanje pozimi je najboljša taka voda, ki ima 10—15%. To

toplino pa dobi premrzla voda, ako postaviš kad v gorak in suh blev in jo po vsakem napajanju vnovič napolniš z drugo vodo. Da se pa voda v kadī radi prahu in krme, ki pade v njo, ne spridi, zato kad od časa do časa zbrzani in očisti.

**V kak namen in kako se rabi natronov bisulfit v kletarstvu?** Po vinskem zakonu dovoljeni natronov bisulfit se rabi v kletarstvu v to, da se zaduši vrenje mošta, zoper razne vinske bolezne, posebno pa za taka vina, ki na zraku porujave ali kakor pravijo nekateri „zategnejo ali nategnejo“. Sicer se rabi v to svrho lahko tudi žveplo. Ker se pa z žveplom ne da tako natančno odmeriti žveplena sokislina, ki naj bi dospela v vino, zato je boljše rabiti mesto njega natronov bisulfit. Kajti s tem poslednjim se da natančno odmeriti množina žveplene sokislina, ki ima priti v vino. Po vinskem zakonu pa je dovoljeno dodati na vsak hl vina k večem po 5 gr. natrovega bisulfita. Vino, ki na zraku porujavi, naj se čimprej mogoče pretoči z drož. Ko se hoče tako vino pretočiti na čisto, naj se prejnavedena sol natančno stehta, dene na to v kakšno steklenico, nalije na njo nekoliko mrzle vode, in nekoliko meša, da se sol raztopi. (V vinu se jo pa ne sme raztapljati, ker v tem slučaju uide iz nje žveplena sokislina). Ko se je ta sol raztopila, zlije naj se najpoprej raztopino v sod, v katerega se hoče vino pretočiti, in polni nato z vinom. Ko je sod poln, zabije naj se ga trdno z veho in pusti par tednov pri miru. Ker pride v vino ali mošt s to soljo mnogo žveplene sokislina, zato se mora tako zdravljeno vino, preden se ga pije, pretočiti iz soda v drug tako, da se močno prezrači.

**Kaj je napraviti z vinom, ki je po pretakanju zrujavelo in se zgostilo ali zjedlo?** Vino, ki je bilo na drožeh, a je bilo napravljeno iz deloma gnilega grozdja, ostane, če ni prišlo z zrakom v dotiko, takšno, kakor vsako drugo vino iz zdravega grozdja. Ko se ga pretoči v drug nezažveplan sod, se, posebno če se ga je pretakalo z brentači, pozneje v sodu, kamor se ga je pretočilo spremeni oziroma porujavi in zje in dobi nek zoperen okus. Ako imaš na razpolago precejevalnik na pritisk, precedi ga takoj. Da pa ne pride precejeno vino preveč v dotiko z zrakom in vnovič ne zrujavi, napravi poprej, preden se lotiš vino precejati, raztopino natrovega bisulfita (na vsak hl kvečem po 5 gr.) in zlij jo v sod, v katerega hočeš vino

pretočiti. Ako ima vino premalo kisline, dodaj mu obenem nekoliko vinske kisline, katero raztopiš poprej v mali množini vode ali pa v vinu. Dodati pa smeš na vsak hl kvečem 1 gr vinske kisline. Ko je sod napolnjen s precejenim vinom, zamaši ga dobro z veho in pusti par tednov pri miru.

Če pa precejevalnika na pritisk nimaš, pretoči porujavelo vino z brentači v drug sod. Ko si nalil v prazen sod kakih 50 l vina, zlij v sod raztopino natronovega bisulfita in če manjka vinu kisline, tudi raztopino vinske kisline. Ker se mora pa tako vino tudi čistiti s čistili, zato pripravi že pred pretakanjem primerno čistilo in zlij ga ko je vina do polovice v sodu, v sod v katerega pretakaš. Preden sod popolnoma napolniš z vinom, vzemi kak snažen drog in vino v sodu prav dobro premešaj, zapolni ga do vrha in dobro zavehaj, ter pusti na miru teden ali tudi več časa. Ko se vino učisti, pretoči ga na čisto.

**Kako se rabi španska čistilna zemlja (terra Lebrija) za čiščenje vina?** Kdor hoče rabiti za čiščenje vina takozvano špansko zemljo, naj jo vzame na vsak hl po 120—150 gr, Ker pa španska zemlja zelo rada vsrka razne duhove zato se jo mora hraniti v zračnih prostorih in še najboljše je, če se jo hrani v hermetično zaprtih škatljah. Španska zemlja, ki se jo kupi v mirodilnici, včasih prav močno diši po raznih drogah, zato se jo mora, preden se jo doda vinu, oprostiti tega duha. V to svrho naj se jo dene v kakšno posodo ter nalije na njo mrzle vode. Da se kepe razmočijo, naj se jih poprej nekoliko raztolče in nato vse dobro premasti s prsti in premeša. Ko se poleže, naj se voda polagoma odlije in nalije druga sveža in tako stori večkrat, dokler nima voda več duha.

Ko si zadnjo vodo odcedil, nalij na špansko zemljo vina, vse skupaj dobro premešaj in zlij to tekočino z vrha (a ne kosov) v vino, ki ga hočeš čistiti in vse skupaj dobro v sodu s kolceca premešaj. Sod nato z vinom napolni in po straneh sode z lesenim batom potolči, da se po dogah krog vehe čistilo ne sprime in sod dobro zavehaj ter pusti nekoliko dni na miru. Ko se je vino učistilo, potoči ga na čisto. Nekateri priporočajo špansko zemljo posebno za vina, ki so porujavela ali zategnejo.

**Kdor še ni pretočil novega vina z drož,** naj ga pretoči takoj, ko nastopi lepo vreme, kajti letošnje drože so večinoma boljše in vinu, ki je z njimi v dotiki, le škodujejo.

**Pazi na gnojniščne gredice.** Ko solnce zaide, pokrij jih z deskami ali pa s slamnatimi odevami. Odkrij jih vsak dan, če je zunaj dovolj toplo. Proti poldnevu; ko se je zrak dovolj segrel, privzdigni in podpri okna na gornjem koncu. Ako je oblačno, privzdigni in podpri na vsakem koncu gredice vsaj po eno okno, da se gredice vsaj nekoliko prezračijo, ker drugače se poloti sajenic plesen. Rastlin v gredicah ne zalivaj preveč, lahko pa zalivanje tudi popolnoma opustiš, ker je solnce še šibko in se ni bati, da bi se zemlja preveč izsušila.

**Ako so dobili prešički tako zvano kostolomnico,** da se jim kosti krivijo, poklada naj se jim prav tečna klaja in spuščata naj se jih čimveč mogoče na prosto. Daje naj se jim tudi trikrat na dan po eno malo žličko preparirane kostne moke, katera naj se vrže v krmo. Ako se jih je polotila huda kostolomnica, pokliči živinozdravnika, da ti napiše recept za fosfor raztopljen v ribjem olju.

**Bek ne obrezuj prej, nego je listje odpadlo ž njih.** Obrezovati jih smeš toraj od novembra meseca pa dotlej, dokler ne postane beka sočna. Ako obrežeš beko, ko je sočna, beka trpi in če že ne usahne ter ostane živa, pa hira ter poganja jako slabo.

**Napeto govedo.** Napetje se pojavi lahko pri vsaki živali, posebno pa pri govedu, ovcah in konjih. Napne se žival vsled tega, ker se razvijajo v želodcu in čevah plini, katerim je pa pot zaprta, da bi mogli uhajati iz trupla po naravnih odprtinah. Vsled razvijajočih se plinov napihne se posebno leva lakotnica v malo urah, pogostoma se živali porigava. Trebah se močno napne in poloti se živali huda vjed, vrat in glavo drži stegnjeno, oči so izbuljene, žival hitro sope in nič ne gre od nje.

Vzrok temu je preobilno krmenje, posebno pa sveža klaja, kakor detelja, premlada in kisla trava, trava ali detelja, na katero je padla slana i. t. d.

Da se obvaruješ škode pokliči nemadoma živinozdravnika in ne dajaj živini medtem ne tobaka klobasina in ne petroleja ne smodnika in ne slanine i. t. d., ker vse to ne le, da ne pomaga, ampak celo škoduje. Dokler zdravnik ne pride, daj odrastli živali vsak četrt ure 1 žlico salmijakovca na  $\frac{1}{4}$  l mrzle vode to dobro premešaj in zlij ji v grlo. Mesto salmijakovca, vzameš tudi lahko apneno vodo ali vodo, katera se dobi, če se

apno z vodo polije. Zadnji del života poškropi s trpentinom stanjšanim z vodo in nato obribaj žival prav dobro s slamo, gneti jo po trebuhu s pestjo, pokrivaj jo s plahto in vodi jo okrog. Spleti vrv iz slame in deni ji tako v gobec, kakor se stavi uzda konju in postavi jo na kako mesto tako, da bo stala s prednjim koncem više nego z zadnjim in stiskaj jo po trebuhu. Zdravnik, ki potem pride, napeto žival klistira in če je položaj še nevarnejši, jo s troakarjem zabode v vamp na levi lakotnici. Da prinese živinozdravnik vse potrebno s seboj, naroči onemu, ki ga je šel poklicat, naj pove, da je žival napeta ker če je žival tudi hudo napeta, jo on še lahko reši smrti s klistiranjem ali pa s troakarjem. Sam pa jo v vamp z nožem ne zabadaj, če nimaš dovolj izkušnje. Najboljše bo, če živinozdravnika po kličeš, ker s par kronami prihraniš lahko več stotakov!

**Ovce, ki žrejo volno.** Slaba razvada pri ovcah je včasih ta, da žro volno. Ta razvada prehaja pa od ene živali do druge in včasih se nalezejo te slabosti vse ovce ene črede, kajti ovca drugo zelo rado posnema. Volno žrejo zlasti mlade ovce rade. Ker se pa volna, ki so jo ovce požrle, v želodcu spravi v kepo, zato se s temi kepami zabašejo želodec in čeva, vsled česar potem taka ovca pogine. Zoper to ni pravega sredstva. Ako pa se krmo spremeni, poklada ovcam sol in fosforovo kislino apno, se čestokrat tega odvadijo.

**Kot prilogo** prilagamo danes cenovnik semen tvrdke Sever & Urbančič v Ljubljani.



## P O R O Č I L A.

Da se istrsko vino laže proda, so ustanovili istrski Italijani posebno društvo, katero je pričelo že letos skrbeti za to, da dobi s pomočjo vladne in deželne podpore odjemalce za istrsko vino. Napravilo je to društvo poseben vinotoč v Pragi in nadeja se, da porabi Češka s časom največ istrskega vina. V Pragi proda to društvo dan k dnevu po 4—5 hl vina. Društvo proučuje obenem, na kakšen način bi se dalo odpreti pot istrskemu vinu v Švico in v Nemčijo. Doslej je dobilo to društvo od vlade 4 000, a od deželnega odbora 4.000 K podpore in

10.000 brezobrestnega posojila. Kaj smo ukrenili pa mi Goričani — ali bomo res le spali!

**Colnine prost uvoz sladkorja za krmenje čebel.** Finančno ministrstvo se je že dalj časa pogajalo z ogersko vlado, da bi dovolila davka prost uvoz denaturiranega sladkorja, ki bi se ga rabilo za krmenje čebel. Končno pa je ogrsko finančno ministrstvo radi pomislekov, ki jih je izrazilo ogersko poljedelsko ministrstvo, avstrijski predlog odklonilo. Z ozirom na to ne more tudi avstrijska vlada dovoliti davka prost uvoz sladkorja, ki bi se imel rabiti za krmenje čebel.

**Olajšave glede uvoza vina v Nemčijo.** Med raznimi pogajanjmi, ki so se vršila med avstrijsko in ogrsko ter nemško vlado, so bila na dnevnem redu tudi razna pogajanja kupčijsko-političnega značaja. Izmed teh poslednjih se je rešilo tudi vprašanje glede vina, ki se ga hoče uvoziti iz Avstro-Ogerske v Nemčijo. Določila novega nemškega vinskega zakona, glasom katerih mora biti kemično preiskano vsako vino, ki se ga hoče uvoziti v Nemčijo, so takoj na početku, ko je stopil vinski zakon v veljavo, občutno otežkočila in obremenila uvoz vina, mošta in grozdne zdrozgalice.

Potom gorinavedenih pogajanj se je vendar doseglo nekatere olajšave glede uvoznih predpisov. Kakor hitro pa je nemška državna vlada ugodno rešila tozadevna pogajanja, stopila je rešitev istih takoj v veljavo. Nato se je obvestilo o vsem tem takoj vsa ona poskuševališča, ki jih je priznala Nemčija merodajnim v analizi in izdajanju spričeval za vina, ki se jih hoče v bodoče uvoziti, in jim obenem naročilo, da naj dado onim, ki hočejo izvažati vino v Nemčijo, na zahtevo vsa potrebna pojasnila. V enakem zmislu je obvestilo o tej zadevi poljedelsko ministrstvo tudi kupčijske in obrtne zbornice, kakor tudi kmetijske korporacije.

Predpisani obrazci spričeval o analizi se dobe v dvorni in državni tiskarni.

Da bi pa stroški za preiskavo vina, ki je namenjeno za izvoz v Nemčijo, ne bili preveliki, zato se je — in sicer začasno le za poskušnjo — uvedlo olajšavo glede pristojbin za spričevala pri avstro-ogrskih poskuševališčih. S spremenjenimi pristojbinami se trošek pri manjših pošiljatkah znatno zmanjša.

Nove pristojbine stopijo v veljavo s 1. januarjem 1910.

## VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Vprašanje. Opazil sem, da ne kaže rabiti za našo kraško zemljo 40% kalijeve soli, ampak da se boljše sponaša kajnit. Rad bi torej vedel, zakaj se slednji sponaša in zakaj prva ne. (A. T. v K.)

Odgovor: Težke, zvezne zemlje je boljše pognojiti s 40-odstotno kalijevo soljo, a lahke zemlje s kajnitom. V kajnitu se nahajajo namreč kot primes take soli, vsled katerih se težka zvezna zemlja strdi, rahla pa postane po njih zveznejša. V kajnitu se nahaja namreč poleg kalija, spojenega z žvepleno kislino, tudi navadna in grenka sol, teh poslednjih pa se nahaja v 40-odstotni kalijevi soli le prav malo. Navadna in grenka sol pa srka vlago iz ozračja in če se toraj pognoji lahko zemljo s kajnitom, postane lahka zemlja bolj vlažna, kar je za rastline, ki rasto na bolj suhih zemljah, gotovo velike koristi.

Vprašanje. Pošiljam Vam jabolka, ki sem jih pridelal in bi rad vedel, če imajo kakšno posebno veljavo, (M. K. P. . u.)

Odgovor. Poslana jabolka smo prejeli in priznati moramo, da so res krasna. Ker so bila izredno debela, smo jih stehali. Vsa tri tehtajo skupno 1 kg 86 gr, največje samo pa tehta 009 kg.

To jabolko se zove „Gloria Mundi“, nima pa posebne vrednosti za kupčijo, pač pa ga devajo na mizo radi lepote ali za reklamo, in kdor ga rabi, kakor na pr. v velikih mestih hoteli in večje trgovine s sadjem, ga radi plačajo drago.

Priporočati Vam pa ne moremo, da bi to vrsto preveč zaplodili, pač pa da kar imate dreves skrbno gojite, ker pride mogoče čas, da prodaste tudi ta jabolka precej dobro.

„Gor. kmet. društvo“.

