

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. 23. V Gorici, dne 15. decembra 1912. Pečaj VIII.

Obseg: 1. Kmetovalci poprimite se podelavanja kmetijskih pridelkov v tehnične izdelke (Nadaljevanje); 2. Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nergodah pri živini (Nadaljevanje); 3. Še nekaj o zemljemerki ali pedicu na šrešnjah; 4. Kraški teran (Nadaljevanje); 5. Poročila; 6. Društvene vesti; 7. Književnost; 8. Na novo priglašeni „Gor. kmet. društvu“.

Kmetovalci poprimite se podelavanja kmetijskih pridelkov v tehnične izdelke.

(Nadaljevanje.)

Da je to resnica, nisem sicer v stanu dokazati s številkami, ker nimam natančnih podatkov pri rokah, pač pa sem v stanu navesti dva slučaja, iz katerih bo lahko vsakdo razvidil, da bi se m o r a l o izdelovanje kislih konserv prav dobro izplačati. Prvi slučaj je ta-le: Pred 40 leti je bila v Znojmu na Moravskem ena sama tvornica za izdelovanje kislih konserv in sicer tvrdka Teufel, ki se je bavila v glavnem z izdelovanjem kislih kumaric, dandanes je takih tvornic pa samo v Znojmu kakih trideset, ki izhajajo gotovo prav dobro, sicer bi delo ustavile, kajti živeti je mogoče le od dobička in ne od zgube. Drugi dokaz, v kako veliki meri se zahtevajo dandanes kisle konzerve in kako dobro se jih plačuje, je ta-le. Pred kratkem sem poprašal v neki prodajalni izbornosti (delikates) v Novem mestu, po kakšni ceni so kisle kumarice? Odgovor se je glasil: »Tri stanejo dva vinarja, kajti te kumarice so francoske«. Ali te kumarice so bile tako tenke in kratke kakor strok najnavadnejšega graha, a na posodi v kateri so bile spravljene, je bilo tiskano »C o r n i c h o n s« (rožički). Toraj v Novomestu na Dolenjsko so našle pot kisle kumarice francoskega proizvoda in sicer kljub temu, da se producira, kakor je bilo že povedano, v Znojmu čuda mnogo tega blaga in vkljub temu, da se nahaja

v avstrijskih južnih deželah, namreč na južnem Tirolskem, na Goriškem, v Istri in Dalmaciji vsega skupaj 8 tvornic za kisle konzerve. Ali pri vsem tem, da se že izdeluje tega kmetijsko-tehničnega izdelka že toliko, ga vendar še ni dovolj, radi česar je prav izdatno tekmovanje, ali kakor pravimo konkurenca, še vedno mogoča. Da je temu tako, dokazuje nam uvažanje francoskih kumaric v Avstrijo, in to še celo v tako malo mestice, kakor je Novomesto. Česar pa ne smem zamolčati o ti priliki, je to le: Pri natančnem pregledovanju posode, v kateri so bile spravljene zgoraj navedene francoske kumarice, sem ugledal naslov te le tvrdke: »Louit frères et Comp. a Bordeaux«. Na moje veliko začudenje in opazko, t. j., kako je mogoče, da se izplača uvažati kumarice k nam iz Francoskega, mi odgovori trgovec: »Da veste gospod vodja, te kumarice so vložene v vinski in ne v esenčni kis, zato so pa tudi povsem okusnejše, milejše, in se osobito tudi boljše uzdrže, ker ne plesnijo tako rade kakor one druge, a tudi mehke ne postanejo tako hitro.« In to je ravno, kar daje napravi kisa iz tropin pred esenčnim kisom veliko prednost, ergo neovrgljivo poroštvo tudi glede lahke uvedbe istega v promet — kupčijo. Iz lastne skušnje zamorem trditi, da sem se moral pri zauživanju esenčnih konserv, zaradi njihove ojstrosti v pravem pomenu besede, le siliti, med tem ko so mi domače, v tropinski kis vložene kumarice, prav ugažale. Osobito pa je pravi angleški »mikspikel« prava peklenska jed. In popolnoma tako bi moral soditi vsak drug nepristranski uživalec enih ali drugih kisljih konserv, o katerih pa imam povedati še nekaj in sicer to-le. Pri nas na Goriškem bi se dalo napraviti še neke posebnosti ali kakor bi se lahko reklo specijelne kisle konzerve, katere bi bile res kaj posebno finega in bi se tudi lahko spečale; v mislih imam namreč šparglje in brokeljne. Špargljev se pridelava na Goriškem naravnost ogromno veliko, a v presnem stanu nimajo prave cene in sicer zaradi njihove — žalibog — neprimerne kvalitete. Ko bi se podelali šparglji v konzerve, doseglo bi se mnogo višje cene, posebno pa ko bi se začelo enkrat skrbeti za to, da bi se zboljšala tudi kvaliteta presnih ali surovih špargljev. Tudi brokljev se prideluje pri nas na Goriškem čuda mnogo in sicer ne le po vrtilih, ampak kar naravnost po njivah. Kvaliteta teh brokljev je naravnost izborna in prekosi v tem mnogo dražje

dalmatinske karfijole. Pri vsem pa je cena brokljem skoraj vsako leto jako nizka in sicer zato, ker je njihova finost tako-rekoč le bolj lokalnega, ne pa občega priznanja. Fin okus pri brokeljnih in njihova razmeroma nizka cena sta pa glavna faktorja ustvaritve prav zahtevane konzerve, katera bo brez vsega dvoma povsod lahko tekmovala s karfijolovo, ki je mnogo dražja od nje. To bo še tem lažje mogoče, ker se brokleva conserva po zunanosti prav nič ne razlikuje od karfijolove t. j. ene najdražjih konserv, poleg tega pa brokelj karfijol v okusu odlično nadkriljuje.

Iz vsega, kar sem povedal doslej glede napravljanja kislih konserv, ni skoraj mogoče drugega sklepati, kakor da bi se moralo izdelovanje kislih konserv dobro izplačati, posebno pa, ako bi stopil zasebni podvzetnik, ali kar bi bilo na vsak način še bolje, dotična zadruga ali delniško podvzetje, v zvezo z našo c. kr. mornarico, katera potrebuje takih konserv čudo mnogo in katere dobiva sedaj večinoma iz inozemstva.

Vsa dosedanja, priporočena podelovanja kmetijskih pridelkov y tehnične izdelke imajo pa tudi to dobro, da ne stane inventar, ki ima služiti v to svrhu, bogve koliko ampak prav malo.

Razveselilo me je, ko sem čital pred kratkem v nekem dunajskem kmetijskem časopisu (Wiener-Landwirtschaftliche Zeitung), da se že snuje na Goriškem in sicer v Šempetru pri Gorici, t. j. na slovenskem ozemlju podvzetje, katero se bo pečalo z izdelovanjem kislih konserv. Žal pa, da moram sklepati, da ne bo to podvzetje v docela slovenskih, ampak vsaj deloma tudi v italijanskih rokah. V omenjenem časopisu sem čital namreč, da ima biti to podvzetje v zvezi s podvzetniki v Monasteru v Furlaniji. Po mojem mnenju bi se kaj tekega ne smelo zgoditi, ampak povzetje na slovenskem ozemlju bi moralo biti na vsak način izključno le v slovenskih rokah.

Zdaj pa imam še nekaj na srcu in sicer še eno podelovanje kmetijskega pridelka, oziroma podelovanje enega odpadka kmetijsko-tehničnega izdelka v kmetijsko-tehnični izdelek večje vrednosti in to je — izdelovanje tako zvanega »konjaka« iz grozdnih tropin. To pa ne storim v »Prim. Gospodarju« danes v prvič, kajti o tem sem pisal v njem že leta 1905. in sicer v 15. številki pod naslovom »Izkoriščanje grozdnih tropin za napravo konjaka.«

Konjak so izdelovali ali napravljali pred komaj 50 leti samo na Francoskem. V depart. Charente čitaj (Šarent) so napravljali vino nalašč v ta namen, da so ga potem po gotovem staranju, navadno po dveh letih, uporabili za napravo konjaka. Tak francoski konjak je bil seveda zelo drag, tako da so si ga lahko privoščili samo petični pivci. Polagoma se je pa začelo izdelovati konjak na francoski način tudi po drugih vinorodnih deželah, osobito pa na Ogrskem. Ali na Ogerskem ne napravljajo konjaka iz pristnega, ampak kakor sem povedal v »Prim. Gosp.« že leta 1905, iz petijotiziranega vina. Ta način izdelovanja konjaka sem imel priliko videti na kraljevi državni vino — in sadjerejski šoli v Ménešu. Druga, sicer pa že po tvorniško urejena toda privatna izdelovalnica ogerskega konjaka se nahaja na Reki. To izdelovalnico je ustanovil namreč za časa vinske klavzule nek Pfau, dandanes pa je prešla v last akcijskega društva »Adrija«. Ustanovitelj je izdeloval konjak iz italijanskega na Reko uvoženega vina, katero je bilo za časa vinske klavzule zelo po ceni. Dandanes je na Ogerskem še več drugih tvornic za izdelovanje konjaka, kakor n. pr. ona grofa Keglevics-a itd. Goriškemu najbližja taka tvornica pa je v Barkovljah pri Trstu, namreč Štok et Comp.

Iz kakega materijala izdelujejo take tvornice konjak dandanes, mi sicer ni znano, a zdi se mi, da iz dokaj dragega današnjega vina — skoraj gotovo ne; kar pa dobro vem je to, da kar je v Ménešu na Ogerskem mogoče, je gotovo brezdvomno gotovo tudi pri nas na Goriškem, in sicer še tim bolj, ker dozori grozdje nam sleherni leto mnogo bolje kakor pa Ogrom. Vsled boljše dozoritve grozdja pa se nahaja v naših tropinah brezdvomno veliko več ekstraktnih snovi, katere so prav potrebne za napravo finega, močnega in aromatičnega petijotiziranega vina. Da se pa zamore napraviti iz petijotiziranega vina fini konjak, je seveda potrebno, da se z njim pravilno kletari in pusti, da postane staro kaki dve leti, ter da se ga šele potem s pomočjo nalašč v to svrhu izdelanega destilovalnega aparata destilira, t. j. spremeni v žganje, katero se imenuje konjak, ali po francoski »Cognac«. Da se zadobi prav fini izdelek, je treba starati tudi destilat vsaj eno leto in sicer v nepopolnoma ovijenih hrastovih sodih.

(Sledi še.)

Prva pomoč pri nečadnih boleznih in nezgodah pri živali.

(Nadaljevanje.)

Vzroki bolezni.

Glavno pravilo za vsakega živinorejca, ki želi imeti zdravo živino v hlevu, je in bo ogibati se rajši vseh, če tudi navidezno malenkostnih vzrokov bolezni. Da vzrokov ne bomo podcenjevali, jih moramo poznati, poznati moramo tudi njihove posledice — bolezni.

Vzroki bolezni so lahki notranji ali pa zunanji. K notranjim vzrokom računamo nagnjenja k bolezni ali bolezenske kali, s katerimi pridejo živali že na svet; to so prirojeni, oziroma podedovani vzroki. Vsaka žival pa ima že tudi sama cele vrste protisredstev za bolezni, kakor živce, kožo, sluznice, prebavljalni sok itd., ki ali branijo telo pred škodljivimi vplivi od zunaj ali pa jih napravijo s protisredstvi neškodljive. Čim jačja so ta protisredstva, tem odpornejši je živalski organizem napram škodljivim vzrokom; čim slabši so ti protipripomočki, tim prej podleže živa! bolezni.

Pri divjih in vedno na prostem, zdravem zraku živečih živalih so ti obrambeni organi mnogo bolj razviti, nego pri umetno vzgojenih in večkrat nenaravno krmljenih živalih; zato se pa prikazuje pri domačih živalih čim dalje več različnih bolezni, katerih na prostem živeča in sama za svojo hrano skrbeča živina ne pozna. Nagnjenja k boleznim imajo svoje vzroke v nepravilni gojitvi, slabemu gleštanju, pomanjkljivi oskrbi in hranitvi, pretirani in zato krivični izrabi živinčet. S te, se slabi zmožnost obrambnih sredstev v živali in ta nezmožnost preide tudi na mladiče. Nagnjenje k bolezni tiči toraj v živinčetu že večkrat pri rojstvu. Podedovana kal k tej ali oni bolezni se s primernim ravnanjem, z ojačenjem organizma in z zvišanjem odporljivosti živalske po primerni hrani lahko zdatno oslabi ali tudi popolnoma odstrani; v nasprotnem slučaju se seveda ojači škodljiva kal in zmanjša odporljivost.

Nekatere živali imajo čisto posebna nagnjenja k raznim boleznim. Konji n. pr. so občutljivi napram prehlajenju, napram koliki (ščipanju), napram smoliki ali napram boleznim v možganih (norost); pri govedu pa se opažajo pogostejše nepravilnosti v prebavljanju. Nadalje vplivajo na nagnjenje k raznovrstnim

boleznim spol živali, starost, življenjski odnošaji, ravnanje z živalmi.

Živali, ki se veliko gibajo na prostem zraku, so mnogo odpornejše, bolj zdrave in boleznim mnogo manj dostopne, nego one, ki tiče vedno v hlevu. Prosto gibanje, bodisi na paši, bodisi v okolici, je za vzgojo in umno vzrejo žrebet in telet neobhodno potrebno. Zlasti paša bi se morala, kjer je količkaj mogoče, povsod izrabiti; paša nudi največ ugodnosti naravne in zato pametne vzgoje in izreje.

Razen notranjih vzrokov boleznim moramo upoštevati tudi celo vrsto vplivov od zunaj, ki se lotijo živalskega telesa ter ga skušajo slabiti, da, njegove življenske pojave do cela ugonobiti. K tem pojavom prištevamo razne sunke, udarce, pretegnjenja, raztrgatve itd., ki provzročijo bodisi notranje ali zunanje poškodbe s svojimi nadaljnimi zlimi posledicami. K zunanjim škodljivim vplivom zamoremo preštovati tudi živalske in rastlinske zajedalke, ki žive na živem živalskem ali pa na rastlinskem telesu in se rede na njih stroške ter provzročajo zaostajanje, hiranje in celo bolezen svojih gospodarjev in redilcev. Nekateri izmed zajedalcev se rede le mimogrede ob živalskem telesu (muhe, mušice), spet drugi precejšen del svojega življenja (ličinke nekaterih žuželk, n. pr. govejega zolja, Dasselfliege), ki provzročajo uljesa ali smogoze, spet druge zajedalke prežive vse svoje življenje na stroške drugega živega bitja (različni črvi-gliste, a pršice ali grinje provzročujoče garjavost). Zajedalke rujejo ali po telesu (kanali pod kožo) ali pa pritiskajo na okolico, razrušijo staničje, dražijo živce itd., ali pa kemično vplivajo s strupom, ki ga izločujejo. Konečno so zajedalke tudi najnevarnejši prenašalci provzročiteljev kužnih boleznim (muhe kot prenašalci vraničnega prisada). Izmed rastlinskih zajedalk zaslužijo, da se omenijo glivice (bakterije), ki se, če so se utihotapile v živalsko telo, jako naglo razmnože in provzročijo vsakovrstne kužne boleznim; o teh še bomo pogovorili pozneje na drugem mestu natančneje.

Tudi zrak, svetloba, podnebje in vreme, hrana, oskrbovanje, nega in izraba utegne škodovati živalskemu telesu, če ne odgovarja potrebi, oziroma zmožnosti živalskega telesa.

Nečist, poln prahu in vlažen ter ali pretopen ali premrzlel zrak, prepil, nenavadne spremene toplega zraka z mrzlim in narobe, pomanjkanje svetlobe itd., učinkujejo neugodno na

zdravje živinčetovo. Mnogo bolezní provzroči nepravilna množina ali dvomljiva kakovost krme ter tudi način krmljenja. Tam kjer je slaba krma in zraven tega še malo, ni posebno čudo, če se vrste bolezní druga za drugo.

O krmi in krmljenju se je razpravljalo že v prejšnjem poglavju dovolj obširno, tako da pričnemo sedaj lahko z najnavadnejšimi in najpogostejšimi boleznimi, ki zanimajo kmeta-živinorejca.

(Sledi še.)

Še nekaj o zemljemerkl ali pedicu na črešnjah.

Te dni se je prikazalo v naših Brdih vse polno pedicevih ali zemljemerkinih metuljkov in sicer kratkokrilatih samic, med tem ko se je prikazalo nekaj dni pred njimi, kakor sem že svoječasno sporočil, dokaj krilatih samcev. Od teh slednjih so se nekateri vlovili na lepivne, na črešnjava debela privezane, obroče, ko so zasledovali samice. Nekateri lepivni obroči pa so bili, ko so samice izlezele, z metuljčki, in sicer večinoma s samicami, tako na gostem posejani, da se je moralo lepivne obroče z leseno trsko postrgati, da se je metuljčke odstranilo in potem znova namazati z lepivom. Kdor je videl to izredno množico na lepivne pasove vlovljenih pedicevih samic, vsak pripoznava, da je ta način pokončevanje pedicev zelo izdaten in mnogo je kolonov, ki poprej niso vrjeli, da se da poloviti ta mrčes z lepivnimi obroči, a prosijo sedaj svoje gospodarje, naj jim priskrbe ameriškansko lepivo »Tree sticky«. Ti prepričevalni poskusi bodo gotovo marsikateremu sadjerejcu v veliko korist in nadejati se je, da se poprimejo vsi oni, ki se tega sredstva za pokončevanje pedicev doslej niso posluževali, tega načina v bodoče in da si priskrbe ameriškansko lepivo leta 1913 že v septembru mesecu. Prav bi bilo, ko bi razpisala kmetijska društva naročbe na to lepivo že z majem mesecem ali o času, ko se je vsak posestnik uveril, ali napada njegovo sadno drevje pedic ali ne. Ta način pokončevanja pedicev je zelo izdaten in priprost, zato toplo priporočam vsem sadjerejcem na Goriškem, v krajih, kjer so črešnje važen sadni pridelek kakor n. pr. v Brdih in na Vipavskem naj se poprimejo tega načina zatiranja pedicev. Priporočam jim pa obenem prav toplo, naj ne pozabijo nastaviti lepivnih obročev tudi na češpljeva debela.

Opozoriti moram nadalje na to, da popadajo oziroma se spuščajo spomladi, ko piha močan veter ali burja brije, namreč v aprilu in maju mesecu, pediceve gosenice z drevja. Na tleh ostanejo potem samo godne gosenice, ki se zarijejo v tla ter tam zabubijo, a negodne splezajo zopet po deblih na drevje. One gosenice, ki so se zarile v zemljo, so nam s tem ušle in čakati bo treba, da se jih oziroma njihove metuljčke polovi, do prvih jesenskih mrazov. Da se pa te negodne, na tla spustivše se ali z drevja popadle gosenice, polove, je dobro, da se poskrbi, da bodo lepivni obroči tudi spomladi ali aprila in maja še v popolnem redu; dobro je pa tudi, če se denejo krog onih debel, ki še nimajo lepivnih obročev, takšni obroči, da se s tai na drevje plazeče gosenice polove. Ker se gosenčice, če se veje v jutranjih urah ali ko so gosenčice nekako otrpnjene prav močno stresejo, rade spuste na zemljo, zato priporočam, naj se to večkrat stori, da se one gosenice, vračaje se na drevo, vlove na lepivnih obročih.

J. Bolle.

Kraški teran.

(Nadaljevanje.)

a.) Kako določamo mlečno kislino.

Mlečno kislino, o kateri se o času gori navedenih objav še ni vedelo, kako jo je naglo in natančno določevati, smo določili po Möslingerjevi²⁾ nekoliko spremenjeni metodi. To metodo smo po mnogih primerjevalnih poskusih spoznali ne samo za najbolj zanesljivo, ampak tudi za najročnejšo³⁾. Jaz moram na podlagi obnovnih poskusov pritrđiti izvajanjem K. Windisch-a, da samo ob sebi dobro Kunz'ovo postopanje⁴⁾ kazi nepopolni Schacher-lov izvlačni aparat.

J. Trummer⁵⁾, ki se je temeljito bavil z Möslinger-

²⁾ W. Möslinger, Zeitschrift für Unters. der Nahrung-u. Genussmittel 1901, 4. str. 1123.

³⁾ Glej, R. Palm, Zeitschr. für analyt. Chemie 1883, str. 223. — E. Mach u. K. Portele, Landw. Versuchsstationen 1890, str. 305. — R. Kunz, ravno tam 1903, str. 721. — W. Möslinger, tudi tam 1901, str. 1123.

⁴⁾ K. Windisch, Die chemischen Vorgänge beim Werden des Weines 1906, str. 87.

⁵⁾ J. Trummer, Ueber die beiden Methoden der Milchsäurebestimmungen nach R. Kunz und W. Möslinger. Zeitschr. für das österr. landw. Versuchswesen 1908, str. 492.

jevim in Kunz-ovim postopanjem pri določevanju mlečne kisline, je našel, da, kadar je mnogo fosforno-kislih soli v vinu, ni po Möslinger-ju dobiti pravih izidov. Te fosforno kisle soli imajo v množinah, kakoršne se nahajajo v normalnem vinu, čisto neznamenit vpliv, ki ga je pa vendar zapaziti; v sladkih vinih in v raztopinah redilnih snovi ga je že lažje spoznati. Jaz pa sem našel, da se ta obstoječi vpliv fosfornokislih soli še lahko zmanjša, če vpepeljen mlečnokisli Baryt ne titrujemo kakor po navadi z Lakmusom ali Phenolphthaleinom, ampak z Methyloranžem. Fosforova kislina povzroča z Methyloranžem premembo barve, kadar je vodikov atom nasičen in se tvori zveza $\text{Na H}_2\text{ PO}_4$, dočim nastopi prememba z Lakmusom ali Phenolphthaleinom še-le, kadar je nastala zveza $\text{Na}_2\text{ H PO}_4$ ¹⁾

Uporaba Methyloranža nudi dalje to prednost, da ni treba kuhati s preostalo titrovano kislino napojenega barytnega pepela v namen, da se odstrani ogljikova kislina. Določujê mlečno kislino, postopam torej tako-le:

S pomočjo vodoparnega toka prekapam iz 100 cm³ vina očetno kislino. In sicer tako, da dobim 400 cm³ destilata, pa da ne pade volumen vina med destilovanjem pod 50 cm³. Ko je vino oproščeno očetne kisline, je neutralizujem natančno s $\frac{1}{4}$ N.-Baryt-luga, napojim z 10 cm³ Chlorbaryjeve raztopine 1:10 in pustim, da se izhlapi na vodni kopelji do približno 25 cm. Ko je pomrznilo, je zopet neutralizujem z $\frac{1}{4}$ N.-Baryt-luga, (zato treba samo nekoliko kapljic), vsebino skledice napojim s približno 50 cm³ absolutnega alkohola, pustim nekoliko obležati, pretočim v 100 cm³ cevko z alkoholom, napolnim do znamenja in filtrujem.

75 cm³ tega filtrata vparim previdno v platinasti skledici, ga posušim v oboju za sušenje, — nad užgano gobo previdno razbelim in raztopim v 20 cm³ $\frac{1}{3}$ N.- solne kisline, dolijem 1 kapljo Methyloranža in ga titrujem z natronovim lugom, dokler ne zarumeni.

b.) Posamične sestavine teranovega vina.

Če opažamo izide v izkazu V. zloženih preiskav, vidimo, da je v teranu poprečno prava množina alkohola; ni premočan,

¹⁾ G. Lunge, Chemisch-technische Untersuchungsmethoden. 1910, zv 1, str. 84.

pa tudi ne prešibek. Med 32 vini imajo samo 4 nad 11 volumnih odstotkov²⁾ alkohola v sebi. Poprečnina znaša 9.18 vol. %.

Množino ekstrakta moramo označiti za srednjo. Samo eno izmed 32 preiskovanih vin ima manj kakor 18 gr. na 1 l. Poprečno spada 21.77 gr. ekstrakta na 1 l.

Skupne kisline je v teranu prav mnogo; poprečno 8:80 gr. na 1 l, računjeno kot vinska kislina. Največ kisline je imel med pokušanimi terani uzorec št. 21, ki je imel 9.75 gr. na 1 l. in vendar se je glasila sodba, da je vino »milo«, harmonično. Omeniti mi je, da so trije različni veččaki pokušali v izkazu navedena vina in da so vpisane samo tiste sodbe, ki so bile soglasne.

To navidezno navskrižje med kemično preiskavo in pokušnjo je razlagati tako, da skupna kislina v teranu ni samo vinska, ostra kislina, ampak da je poprečno pol mlečne kisline v njem, ki je mila in prijetnega okusa.

Vsebina na hlapnih kislinah (ocetna kislina) je za črna vina, izvzemši uzorca št. 1 in 12, poprečno primerna, ne preobilna. Obe navedeni vini, ki sta bili s prvim darilom odlikovani, bi se morali po pravilih, ki jih je postavil B. Haas gledé hlapnih kislin v črnih vinih, obsoditi.

B Haas dopušča avstrijskim črnim vinom, ki imajo nad 20 gr. ekstrakta v 1 l, samo 1.60 gr. hlapne kisline na 1 l, dočim dopuščajo po najnovejših pravilih na Francoskem na podlagi predlogov M. Roos-a 2.4 gr. na 1 l.³⁾

Navedeni vini dokazujeta očitno, da je samo tedaj obsoditi vino radi preobile vsebine hlapnih kislin, kadar potrjuje tudi pokušnja, da je v vinu očetni kis, oziroma, da vino cika.

Množino ne hlapnih kislin, računjeno za vinsko kislino, dobimo, če odbijemo v vinsko kislino preračunjeno vsebino očetne kisline od skupne kisline. Naravno je, da moramo to množino, kakor tudi skupno kislino v teranu označiti za obilno.

²⁾ Uzorca št. 6 in št. 9 z več kakor 12 vol. — alkohola sta vino iz posušenih jagod refoškove trte.

¹⁾ B. Haas, Ueber den Essigsäuregehalt der oesterreichischen u. italienischen Weiss- u. Rotweine. Zeitschr. F. d. landw. Versuchswesen in Oesterreich 1904.

²⁾ Revue de viticulture 1910, p. 381. A. Villiers, Eug. Collin, M. Fagolle: Traité des Falsifications et Altérations des substances alimentaires. Eau, Boissons et Alcools. Paris 1911, p. 250.

Te nehlapne kisline obstojajo poprečno iz 37.1% vinske kisline (večji del v obliki sreša ali vinskega kamna) in 38.5% mlečne kisline. Ostaja tedaj poprečno samo 24.4% za druge kisline, kakor za jantrovo in jabolčno kislino. Še druge kisline, ki jih je pa le po malem v teranu, kakor glykolna kislina, čreslovina itd. nimajo glede kislinske vsebine teh vin nobenega pomena.

Vsebinsko sreša ali vinskega kamna v teranu je znameniti tudi za obilno. Izmed preiskovanih 32 vin je imelo samo jedno manj sreša v sebi kakor 2 gr na 1 l. Poprečno znaša ta vsebina 3.06 gr na 1 l, dočim je nje minimum 1.60 gr, maximum pa 4.10 gr na 1 l.

Prosto vinsko kislino smo našli med 32 vini v 10 slučajih, t. j. v 31.2% preiskovanih vin. V 2 slučajih z več kakor 1 gr na 1 l (1.16 gr in 1.90 gr) v vseh drugih 8 slučajih z manj kakor 1 gr na 1 l. Če primerjamo s tem analize teranovega mošta, ki so kazale v 90 % preiskovanega mošta prosto vinsko kislino, vidimo, da velik del proste vinske kisline izgine po vrenju. Ni dvoma, da je obsegal večji del moštov preiskovanih vin tudi prosto vinsko kislino, ker se vrši trgategv na Krasu, kakor smo že poprej omenili, največkrat o takem času, ko grozdje še ni popolnoma dozorelo.

Ali je izginila prosta vinska kislina, ker se je izločila v srešu, ali ker so jo razkrojili mikroorganizmi, ali pa tudi po učinku obeh teh dveh okoliščin, tega nismo mogli določiti.

Če sodimo po preiskavah, ki jih je izvršil Ph. Schmitt¹⁾ na sadnih moštih in sadnem vinu glede poizgube proste vinske kisline, zdi se nam verjetno, da se izloči ta kislina v obliki sreša.*

V vseh uzorcih kraškega terana smo našli mnogo mlečne kisline. Minimum 2.05 gr, maximum 4.47 gr, poprečno 3.41 gr na 1 l.

Kakor sem doznal, je mlečna kislina z ogljikovo, iz istega vira prihajajočo kislino tako rekoč značilna prvina kraškega terana.

Mlečna in ogljikova kislina v teranu izvirata obe iz jabolčne kisline vina, ki so jo razkrojili mikroorganizmi. Ob koncu svoje razprave povem še kaj več o tem predmetu.

¹⁾ Glej K. Windisch, »Die chemischen Vorgänge beim Werden des Weines«. Stuttgart 1906. S. 52

Glicerinovo vsebino v teranu je označiti za normalno. Premiče se med 3.50 gr in 8.96 gr in znaša poprečno 6.75 gr na 1 l. Dosledno je tudi alkohol - glicerinovo razmerje normalno: Minimum 7.4, maximum 10.5. Poprečno gre na 100 gr alkohola 9.1 gr glicerina.

Čreslove in barvilne vsebine je v teranih prav malo. Ker nimamo za ločitev teh dveh teles do današnjega dne še nobene količkej zanesljive metode, morali smo napovedati skupni iznos obeh snovi, ki sta v blizo enakem razmerju zastopani. Obeh skupaj je po najmanj 1.10 gr, po največ 2.93 gr., poprečno pa po 1.73 g v 1 l.

Z ozirom na močno, temnordečo barvo terana je zanesljivo soditi, da gre večji del izkazane vsebine na račun barvila.

Čreslovine mora biti po tem takem prav malo v vinu. To si razlagamo lahko tudi po načinu, po katerem se napravlja teranovo vino. ($\frac{2}{3}$ do $\frac{3}{4}$ grozdja so odbrane jagode brez hlastin; vrenje na tropinah trpi malo časa). Na drugi strani pa razodeva tudi fizijalogičen učinek vina, da je malo čreslovine v njem. Ono ni tako trpko in zagatno, kakor so druga črna vina, zlasti vina iz južnih dežel.

Hlapnih esterjev ni prav mnogo v teranu. Res, da se ni o tem še mnogo poizvedovalo; vsaj naša literatura ne kaže tega, vendar pa ni dvomiti, da je tem telesom priznati fizijologičen učinek.¹⁾ Ta telesa pospešujejo prav gotovo oživljajoči učinek vina.

V 1 l vina smo našli od 0.105 gr do 0.456 g, poprečno 0.278 g. esterja, ki se računi kot očetno-kisel Aethyl.

Množina pepela (rudninskih snovi) se suče v normalnih mejah. Dasi je v kraški zemlji malo redilnih snovi in dasi vreie teranov mošt le malo časa na tropinah, nismo vendar zapazili v nobenem vinu, da bi bilo abnormalno malo pepela v njem. Vseбина te snovi se suče med 1.48 g in 2.46 g na 1 l. Poprečne vsebine je 1.74 g na 1 l.

Množina fosforove kisline je v vseh preiskovanih vinih normalna, morda celo preobilna. Premiče se v mejah med

¹⁾ M. Ripper. Die Ester im Weine. Zeitschr. f. d. landw. Versuchswesen in Oesterreich 1899. str. 11.

0.289 gr $P_2 O_5$ na 1 l. Izračunili smo, da znaša poprečna množina fosforove kisline v teranu 0.176 gr $P_2 O_5$ na 1 l. V 4 slučajih (12.5%) smo našli, da je bilo manj kakor 1 gr fosforove kisline v 1 l. Če izrazimo množino fosforove kisline v odstotkih pepelne vsebine, suče se ta množina med 5 in 16.2%. Poprečno je znašala 9.9% pepela.

Z ozirom na to, da so kraška zemljišča, na katerih raste teran, močno napojena z železom, se ne more reči, da je v teranih posebno dosti železa. Poprečno ga je toliko, kolikor v drugih dobrih črnih vinih. Sploh se je slišalo tu od mnogih strani izražati mnenje, da je neizpodbitno dobre, zdravju hasljive lastnosti terana pripisovati obilnosti železa, ki jo vsebuje. Domnevalo se je namreč, da se nasičenost rudeče zemlje z železom, ki se razodeva že na njeni zunanosti, prenaša kolikor toliko tudi na teran, ki raste na njej. Tega pa ni potrdila kemična preiskava. Izmed preiskovanih teranov jih je le 37.5%, ki imajo malo več kakor 0.010 g na 1 l železa v sebi; vino, ki je segnilo gledé vsebine železa najviše, je imelo 0.0352 g $F_2 O_3$.

Najmanjša vsebina železa je znašala 0.0043, poprečna pa 0.025 g. železnega okisa. To je za črna vina normalna vsebina.

Če izrazimo to v odstotkih pepela, suče se množina železa med 0.23% in 2.63%. Poprečno je znašala 0.69% pepela.

Po teh kemičnih preiskavah se razlikuje torej teran samo po svoji veliki množini kisline od drugih dobrih črnih vin. Ta obilna kislina pa ne kvarivinu vbranega ukusa, ker prihaja od mile, prijetno dišeče kisline, koje teranu nikdar ne manjka, od **mlečne kisline**.

Ker znaša ta mlečna kislina poprečno 38.5% skupne hlapne kisline vina, z minimom 24.8% in maksimumom 51.2% nasproti množini vinske kisline znašajoči poprečno 37.% (minimum 22.7% in maximum 56.4%), moramo soditi, da je **mlečna kislina pred vsemi drugimi najbolj značilna in tipična prvina teranovega vina.** (Sledi še.)



P O R O Č I L A.

Viničarski tečaj priredi kmetijska šola na Grmu za mladeniče iz vinorodnih krajev, ki se hočejo praktično izvežbati v vseh potrebnih vinogradniških in trtničnih delih. Tečaj bo trajalo od 15. februarja do 31. oktobra 1913. Sprejme se 8 učencev v starosti od 16. let naprej. Viničarski učenci dobijo brezplačno hrano in stanovanje, v denarju pa po 10 K na mesec. Prošnje, katerim je priložiti izpustnico ljudske šole in krstni list ali domovnico, je vložiti pri r a v n a t e l j s t v u k m e t i j s k e š o l e n a G r m u (pošta Kandija na Kranjskem) do 5. januarja l. 1913.

Sadjarski tečaj priredi kmetijska šola na Grmu za mladeniče, ki se hočejo praktično izvežbati v obrezovanju in oskrbovanju drevja, v cepljenju in gojitvi drevja v drevesnici. Tečaj bo trajal od 1. februarja do 15. maja 1913. Sprejme se 5 vajencev v starosti od 16 let naprej. Sadjarski vajenci dobijo brezplačno hrano in stanovanje, v denarju pa po 10 K na mesec. Prošnje, katerim je priložiti izpustnico ljudske šole in krstni list ali domovnico, je vložiti pri r a v n a t e l j s t v u k m e t i j s k e š o l e n a G r m u (pošta Kandija na Kranjskem) do 5. januarja l. 1913.

Vinarsko in sadjarsko društvo v Rihenberku je sklenilo v svoji odborovi, vršiči se dne 24. novembra t. l., da razdeli letos med svoje člane po 10 sadnih drevesc, ali pa po 150 bilf brezplačno.

Nečlani dobe drevesca po naslednjih cenah: Visokodebelnate jabolane in hruške po 50 vin., pritlikave hruške in sicer cepljene na kutino po 40 vin., črešnje po 30 do 40 vin. in razne divjake po 10 vin.

Da to društvo marljivo deluje, kaže nam najbolje velika izbira raznovrstnega sadnega drevja.

Ker so cene zmerne in blago v jako dobrem stanu, zato se nadejamo, da izkoristijo naši kmetovalci to ugodno priliko.

Društvene vesti.

„**Goriško kmetijsko društvo**“ v Goricl. — Korenjski trg (Attemsova palača) ima v zalogi naslednje kmetijske potrebščine:

Amonjev sulfat z 20 1/2 % dušca, posušen in semlet kv po 38 K kg pa po 40 vin.

Superfosfat s 14% v vodi raztopne fosforove kisline kvintal po 7 K;

Kalijevo sol 42 odstotno kvintal po 13 K 50 v;

Tomazjevo žlindro znamka „Zvezda“ in sicer zajamčeno 16% po 6 K, 17% kv po 6 K 38 in 18% kv po 6 K 76 v

Sezamove semlete tropine, zajamčene s 50% beljakovin in tolšče, v vrečah po 75 kg, po 19 v kg z vrečo vred. Množine pod 75 kg po 20 v kg;

Semlete orehove tropine zajamčene z 56 do 57% beljakovin in tolšče, v vrečah po 75 kg po 21 K 60 v kg z vrečo vred. Množine pod 75 kg po 22 v kg;

Klajno apno in sicer pračipitat s poprečno 38% skupne fosforove kisline, od katere je citratno raztopne nad 90%. Na debelo t. j. v vrečah po 50 kg po 24, na drobno pa po 28 v kg;

Seme prav zgodnjega in zgodnjega graha kg po 2 K 10 v in 1 K 50 v.

Amerikansko lepivo ali „Tree Sticky“ za lovenje malih pedicev in sicer v kositarnih škatljah držečih $\frac{1}{2}$ kg po 2 K 30 v.

Papir za nastavljanje lepivnih obročev, na katere se namaže lepivo za lovenje pedicev kg po 60 v.

Dendrin ali v vodi raztopni karbolinej za pokončevanje mrčesa in njegove zalege na sadnem drevju v zimskem času kg po 80 vin.

Razen prej navedenega blaga ima vedno v zalogi pristne debele in drobne otrobe, sol za živino, različna jeklena orala, slamoreznice itd.

Društveniki, bivajoči na Krasu, si omislijo lahko tu navedene kmetijske potrebščine po zgoraj navedenih cenah pri „Centralni podružnici za Kras“ v Sežani.



KNJIŽEVNOST.

Gospodarska smotra. Izšla je 3. številka III. letnika tega časopisa z naslednjo vsebino: Razprave i članci. Milan Novakovič: O zakupu; — Prof. dr. Ljudevit

Prohaska: Poskusi križanja raznih pasmina svinja; — Prof. dr. Ljudevit Prohaska: O gospodarskom školstvu; — Listak, dr. Njegovan: O primjeni plemenitoga kvasca u pivničarstvu; — M: Nešto o obradivanju teške zemlje; — M. U.: Gospodarsko i šumarsko školstvo u Austriji u g. 1911/12. — Julije Kostelač: Kako Francuska promiče stočarstvo; V.: Fotokemija budućnosti; — V.: Znamenovanje neizmerno malih količina kemijskih elemenata. Književnosti: Nikola Modrić: Dr. Antun Vrgoč: Ljekovito bilje u Hrvatskoj; — Prof. dr. Ljudevit Prohaska: Prof. A. Vichodil: Uzgoj domaće svinje; — Stručni časopisi.



Na novo priglašeni udje „Gor. kmet. društvu“

- | | |
|--|--|
| 1. Šauli Anton - Lokovec št 71
- Čepovan. | 6. Možina Baštjan - Števerjan
št. 118. |
| 2. „Hranilnica in posojilnica“ -
Rihenberg. | 7. Čebtron Anton - Batuje 68 -
Černiče. |
| 3. Novak Franc, Kazlje - Sežana. | 8. Torkar Jakob - Podbrdo ob
Bači |
| 4. Bolaffio Amadeo - Gorica. | 9. Gec Franc - Selo 3 - Sežana. |
| 5. Furlan Ivan - Mavhinje 24 -
Devin. | 10. Bric Andrej - Dornberg 201. |

