

# PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Anton Štrekelj*, državni potovalni učitelj kmetijstva v Gorici.

Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Štev. 9.

V Gorici, dne 3. maja 1906.

Tečaj 11.

## Kmetje, ne stavimo si sami zanjke na vrat!

„Na davke bomo vse deli“, kričal je prošlo nedeljo komenski kmet, ki je obhajal v krčmi „doprnašanje“ sv. Jurija. „Na davke!“ Ta glas se sliši skoraj po vseh naših občinah. Posebno pri občinskih sejah se večkrat ponavlja. Stezo do najzadnje puščave hoče se dandanes popravljati „na davke“. Nas, kmete je pripeljalo glasovanje „na davke“ že daleč, skoraj bi rekli na rob propada. Saj plačujemo v nekaterih občinah na vsako krono cesarskega davka še po dve kroni občinske doklade. Ponekod pride ta doklada celo na tri krome. Potem pa kričimo na davkarja, da je on kriv teh grozних davkov. Ne, ne! Davkar je nedolžen, sami si jih nakladamo, včasih si jih nalozimo celo toliko, da pod njimi pademo.

Pa ne samo v občinskih zastopih smo se preveč privadili temu glasnvanju „na davke“, marveč tudi v okrajnih in deželnih. Tu smo prav za prav že stari mojstri. Kakor nalagamo oslu butare, tako nalagajo čestokrat v teh zastopih kmetu davke. Nikjer ne poznajo drugega moža, ki bi se dal obremeniti, razun kmeta. Saj bi kedo drugi tudi pošteno zakričal, mi pa molčimo ter voljno in potrpežljivo — nesemo. Kaj bi pa kričali, ker smo sami krivi! Kedo nam postavlja tu, koliko davkov moramo plačevati, kakor oni, katere smo mi sami pooblastili! Potem ne smemo biti seveda jezni, če moramo plačati za zemljišče, ki nosi glasom posestne pole 20 kron čistega dohodka, 22 kron davkov.

Nismo taki skopuhi, da ne bi hoteli prav nič plačati, kajti mi izprevidimo, da je treba popraviti mnogo, kar so naši stari zanemarili, da bodemo pa plačevali stvari, ki služijo vsem, samo kmetje, temu je treba, da se odločno upremo. Koliko je pri nas bogatašev, ki nimajo nobenega davku podvrženega premoženja in vendar uživajo vse kar uživamo mi. Da, še celo zabavljajo, če ni vse tako v redu kakor bi oni želeli. Povsod hočejo biti prvi v uživanju a zadnji v plačevanju. Vprašamo, ali je pravično, da plačuje do grla zadolžen kmet, ki nima niti dovolj kruha, da bi se najedel, za take bogataše, ki imajo vsega v izobilju.

Oni, ki najbolj kriče „na davke“, so večinoma delavci, trgovci, obrtniki, uradniki, kapitalisti. Seveda je lažje iztirjati pri kmetu davek nego pri delavcu, ker se mu dene lahko kar vola na dražbo, če je pa pravično, to je drugo vprašanje. Saj se godi dandanes večini delavcev celo boljše, nego kmetu. Ako ne bi bilo to res, ne drвило bi vse le v mesto in v tvornice ter puščalo kmetije same sebi. Zakaj bi ne pa tudi delavec plačal nekoliko davka, seveda po zmožnosti. Saj vživa v javnosti tiste pravice, kakor jih vživa vsakdo. Še lažje bi plačevali drugi zgoraj naštetih stanov. Nočemo trditi, da se godi vsem krčmarjem dobro, toda slabo se jim ne more goditi, kajti kdor le more dobiti privoljenje za to obrt, pa postavi krčmo. Davčna preo- snova je toraj neobhodno potrebna, kajti plača naj davke ne samo oni, ki ima zemljišče in hišo, marveč tudi oni, ki ima denar.

Dandanes se stavi, kakor smo rekli vse na davke. Res je, da izvršimo z denarjem v roki, vse bolj hitro in točno a koliko reči, ki jih imamo kmetje, moramo s tem vnovič kupovati. Pogledjmo n. pr. poti in ceste! Doma imamo cel kup griže, s katero ne vemo kam. Tudi voli so na razpolago, ker je polje mokro in se ne dá obdelovati. Nas ne bi toraj prav nič stalo, če bi odpeljali to grižo na pot ter bi jo tam razgrnili. Ne, delo se je izvršilo na davke ravno takrat, ko se je le s težavo dobilo grušč in voznike; stalo je za naš nekdanji kos poti svotico 10 kron, ki bi prišla v nasprotnem slučaju nam v žep. V neki vasi je precej bogatih ljudi, ki pa nimajo stalnega premoženja. Pred leti dajali so prav radi cerkovniku, ki je bil ob enem orgljar, plačilo. Za moža začelo se je pa plačevati „na davke“

in s tem se je oprostilo mnogo bogatinov plačevanja, četudi uživajo ti cerkovnika, kakor drugi. Vse morajo plačevati sedaj edino le kmetje.

Zato je treba, da sprevidimo enkrat svojo slabost. Od naših zastopnikov tirjajmo, da varujejo najprej nas. Posebno bodimo previdni, ko jih izbiramo. Če se bodemo potegovali vedno, kakor do sedaj, samo za druge stanove, za bogataše in za gospodo, stavimo si sami zanjko na vrat in drugi nas bodo vodili kakor bodo sami hoteli. Št.



## Cepljenje v oko.

Cepljenje v oko (okulacija) je med vsemi načini cepljenja najbolj razširjeno. V drevesnicah rabi se sedaj skoro izključno to cepljenje, ker je najbolj gotovo, najbolj lahko in hitro, in prouzroča drevescu najmanjšo rano. V oko se dajo cepiti malone vse rastline. Naši ljudje poznajo pa to cepljenje premalo in ga uporabljajo kvečemu pri murvah in vrtnicah. Cepljenje v oko se uporablja pa z izvrstnim uspehom tudi pri jablanih, hruškah, breskvah, črešnjah, marelicah, češpah, smokvah, pri orehu, pri lepotičnem drevju itd. Zato si ne moremo misliti kmetovalca, ki bi ne bil izurjen v tem cepljenju.

V oko se lahko cepi celo poletje, ako je podlaga toliko sočna, da se zamore lubad privzdigniti. Cepi se toraj lahko koj meseca aprila, ko začne drevje poganjati do konca septembra. Če cepimo zgodaj, pognalo bode oko še v tistem letu, če pa cepimo pozno, pognalo bode šele naslednje leto. Zato razločujemo dveh vrst cepljenja v oko, cepljenje v živo in v speče oko.

Da požene oko še v tistem letu, treba je podlago nad vtaknjenim očesom prerezati in poganke na divjaku obirati. Pri cepljenju v speče oko ni treba prvo leto tega. Ta podlaga prereže se nad očesom šele po zimi. Cepljeno oko požene koj spomladi, zato ni potrebno pri tem načinu toliko obiranja poganek, kakor pri onem v živo oko. Ker se s tem podlaga skoraj nič ne oslabi, priporoča se cepljenje v speče oko bolj, nego ono v živo.

Predno cepimo, nabrati si moramo potrebne cepiče, katerim prikrajšamo listje na  $1\frac{1}{2}$  cm dolg pecelj ter jih zavijemo v mokro cunjo ali v moker mah. Pri cepičih je paziti, da imajo dobro razvito oko ter so dovolj sočni. Vodnih pogankov se ne priporoča jemati, toda ne radi tega, ker mislijo nekateri, da ne dajo dovolj rodovitnega drevesa, marveč radi tega, ker so popki na njih večinoma preslabo razviti. Vodni poganki so pa drugače lahko ravno tako rodovitni, kakor drugi.



Pod. 30. Cepljenje v oko.

privzdigne lubad na podlagi. Če privzdigujemo namreč z nožem samim, pride železo v dotiko z rastlinskim sokom ter se ž njim spoji. Rana postane radi tega črna. Tudi kedar režemo oko od plemenite mladike, priporoča se, da odstranimo očerneli del lesu pod očesom. To se najlažje izvrši s pomočjo gosjega ali kokošjega peresa, ki se tako nareže kakor kaže v pod. 30. črka *b*.

Za cepljenje v oko odbrati je na podlagi gladko mesto. Pri mladih divjakih v drevesnici, paziti je na to, da se cepi čim bolj mogoče blizu tal. Lubad prereže se nato z nožem najprej povprek, potem pa podolgič. S koščico na nožu, ako se nimate z leseno zagozdico, privzdigne se nato lubad a koj se izreže iz plemenite mladike oko. Rezati je od spodaj navzgor, tako, kakor kaže v podobi črka *a*. Kar je na cepiču lesu, odstrani se s tem, da se porine od zgoraj med les in lubad gosje pero. S tem postane cepič, kakor ga kaže črka *c*. Nekateri odlomijo cepič kar od podlage. Tega ne priporočamo, osobito ne pri vsem drevju, ker ostane srčice pod očesom mnogokrat na veji. Oko, ki nima srčica pa se ne prime. Tudi ne priporočamo deti oko kar z lesom za lubad. Ker počrni dostikrat rana na cepiču,

Predno cepimo, pripraviti si moramo nadalje potrebno vezilo in oster nož. Za vežnjo rabi se navadno ličje (rafja) ali bombaž. Nož za cepljenje v oko ima navadno na držalu ploščnato koščico, s katero se lahko

se tako oko tudi ne prime tako rado. Kdor hoče imeti gotov uspeh, rabi naj toraj gosje pero.

Pripravljeno oko zatakne se za lubad tako globoko, da se pod njim popolnoma skrije. Nato se cepljeno mesto obveže. Vezati se začne zgoraj. Paziti je pri tem, da se kolikor mogoče zakrije zgornja rana. V nasprotnem slučaju bi prišla lahko voda pod oko, kar bi seveda ne vplivalo ugodno. Ko je zgornji del povezan, preide se s koncema tako pod oko, da se pritisne to poslednje čvrsto h podlagi. Cepljen in povezan divjak vzgleda tako, kakor kaže črka *d* v podobi.

Nekateri imajo navado, da vtaknejo oko od spodaj navzgor, kar je tudi dobro. Seveda morajo tudi cepič in zareze temu primerno napraviti.

Po 8 do 14 dneh se lahko vidi, ali se je oko prijelo ali ne. Če je pecelj popolnoma svež ali pa odpade, čim se ga dotakneš, bo cepljenje dobro, če se je pa posušil, moraš delo čim prej ponoviti. Ko je pričela obveza podlago zajedati, treba jo je odstraniti. To delo si lahko prihranimo, če smo rabili mesto navadne obveze, gumijev trakec, ki po treh tednih navadno sam odpade. Ko prerežujemo podlago nad očesom, bodisi poleti pri cepljenju v živo oko, ali po zimi pri onem v speče oko, ne smemo je prerezati koj nad očesom, marveč dobro je, da pustimo nad njim 8 do 10 cm dolg štrkelj, ob katerega privežemo pozneje mladec. Ta štrkelj prerezati je še le potem bolj gladko, ko je opravil svojo dolžnost. Št.



## Kako hraniti vinsko posodo.

Kar se tiče tega vprašanja, so naši vinogradniki še na jako slabem stališču. Ali ne spada pravilna sprava sodov k važnim kletarskim opravilom? Gotovo da! Z nepravilnim ravnanjem sodi splesnijo ali pa se skisajo. Ako denemo v take sode vino, zadobi to duh po plesnobi ali takozvani „bomfi“ ali pa postane cikasto.

Kako spravljajo sode pri nas? Še mnogo je v navadi

a) sprava sodov s pomočjo „živeža“, ki obstoji v sledečem:

Ko se iztoči vino iz soda, se sod odpre ter s kalnim vinom, (znabiti še celo z drožjem) s pomočjo šešle omeče, da postane popolnoma moker, (v drugem slučaju umazan). Temu kalnemu vinu se pogostoma prilije še vinskega octa in to se imenuje „živež“. Nato se vratca zapro; vehina luknja se zatakne pa na ta način, da se napravi iz moke in vode kolo, katero se namaže na navaden papir, tega se pritisne nato nad vehino luknjo in obteži z deskico in s kamnom. Tako pripravljen sod pusti se tako dolgo v miru, dokler se ne rabi.

Bolj brezmiselnega načina si sploh ne moremo misliti. Tako spravljen sod pokvari se lahko na dva načina; s tem, da „živež“ v sodu splezni in če se je dodalo kalnemu vinu očet, postane sod gotovo več ali manj cikast. Kjer se z vinsko posodo tako ravna, naj se iz označenih vzrokov tako delo opusti.

b) Sprava sodov s pomočjo sušenja. Naši kletarji poslužujejo se večinoma tega načina. Navadno suše sode pod kako lopo ali pa tudi v kleti sami. Tudi s sušenjem se sod lahko pokvari. Pri večkrat nabitem sodu se doge rade zvegnejo in sod s tem trpi. Če hranimo pa osušen sod na vlažnem kraju, postane lahko pust. V pustem sodu dobi vino neprijeten okus, zato je treba sod, predno se dene vino vanj, vnovič zaviniti.

c) Sprava z zabivanjem. Tudi ta način je popolnoma napačen ter je osobito pri krčmarjih v navadi. Obstoji pa v tem: Ko se vino iz polovnjaka iztoči, se ga pri vehi in čepu popolnoma zabije ter pust do prihodnje porabe na miru. Ko se misli tako posodo rabiti, toraj potem, ko je že zdavnaj cikasta ali plesniva, se jo opere. Prav lahko se je drožje prejšnjega vina prisušilo, in se ne dá dobro izprati. Tako drožje se dostikrat razpusti v vinu, ki se natoči v sod in vino postane kalno in slabega okusa.

d) Pravilna sprava izpraznjenih sodov. Ko smo potočili vino iz velikega soda se vratca odprejo. Pri prvem pretakanju se odstrani drožje s pomočjo grebljice. Nato zleze bosa oseba, predvidena s krtačo in šešlo v sod, druga oseba mu pa pomaga ter streže z donašanjem čiste in odnašanjem umazane vode. Sod se na vse strani z vodo omeče in s ščetjo oriblje, da prihaja iz soda popolnoma čista voda, kar se lahko določi s kozarcem.

Očiščen sod pusti se dva dni na miru, da se odcedi voda na dno. Ta voda se pobere potem z gobo ali čisto cunjjo. Ako

je sod pri žveplanju nekoliko moker, ne de nič, to je še celo dobro, ker potegne viaga žvepleno sokislino náse, ako sod žveplamo. Voda na dnu sode se mora pa vedno odstraniti, ker bi posrkala v nasprotnem slučaju prehitro ves dim v se in bi se moralo žveplanje večkrat ponavljati.

Ko se je pobrala iz sode voda se vratca zapro ter se sod zažvepla. Za žveplanje sodov se rabi navadno kletarska kadilnica. Kadilnica naj bode tako napravljena, da se zamore ž njo pri čepu ali pa pri vehi žveplati. Ne priporoča se žveplene treščice obešati na žico in potem zažgati, ker kaplja žveplo v sod. V tak sod natočeno vino zadobi lahko neprijeten okus po žveplu.

Za žveplanje sodov se rabijo večinoma žveplene treščice. Te se napravijo na ta način, da se žveplo raztopi a v raztopljeno žveplo se namoči trakec platna ali papirja. Papir se v ta namen bolj priporoča. V trgovini se dobijo žveplene treščice, ki razvijajo prijetne duhove, ko goré. Ker nemajo pa ti duhovi za ohranitev sode nobenega učinka, se to žveplo ne priporoča.

Žveplanje sodov je jako koristno delo, kajti če se sod še tako dobro opere, se vedno še rad izpridi. Ko žveplo gori, napravi se nek plin brez barve, kislega okusa in rezkega vonja, ki se imenuje žveplena sokislina in ima lastnost, da vničuje plesen in druge škodljive glive. Umevno je toraj, da vniči ta plin tudi plesnive glive, ki bi se imele naseliti ob straneh sode. Ko smo sod zažveplali, zapiše se na sod dan žveplanja.

Majhne sode (prevozne sode), kateri nimajo vratec in ne moremo zato vanje, čistiti je z drobnim gruščem ali z verigo s tem, da sod dobro prevračamo.

Ker se spremeni žveplena sokislina v sodu polagoma v žvepleno kislino, moramo žveplanje večkrat ponoviti. Navadno se žvepla male sode vsak tretji ali četrti mesec, večje sode pa po dveh mesecih. Množina žvepla se ravna seveda po velikosti sode. Na polovnjak se navadno vzame polovico žveplene treščice, za večje sode pa eno ali poldrugo treščico. Predno se dené vino v sod, se mora ta vnovič s čisto vodo oprati. Da boš imel toraj zdravo vinsko posodo, pomni: 1. Ko sod odrabiš, operi ga temeljito. 2. Opran sod ocedi. 3. Ocejjen sod zažveplaj in zabij. 4. Žveplanje večkrat ponavljaj.

*I. Berbuč.*



## GOSPODARSKE DROBTINICE.

**Oslí in mule** so za manjšega posestnika, ki živi v hribovitih krajih velikega pomena. Gledé teh živali imajo naši ljudje popolnoma napačne presodke in marsikedo se kar zasmee, ko zasliši o njih samo govoriti. Res je, da sta osel in mula nasproti konju v lepoti nekoliko zaostala a za to ga pa večinoma prekosita v dobroti in koristi. In na korist nam je v kmetijstvu v prvi vrsti gledati. Katera žival je tako potrpežljiva in z vsako hrano tako zadovoljna, kakor je osel. Ni je, pa je ni. Popolnoma se zadovolji z malo trave, ki je rastla ob cesti ali s pestjo slame. Seveda ne bo mogla žival pri slabi krmi tako dobro delati, kakor pri dobri. Osobito sta važna osel in mula v hribovitih krajih, kjer so slabe ceste in moramo vse nositi na hrbtu. Koliko truda bi lahko prihranila ta tovorna žival našim Gorcem, Bricem, tržaškim okoličanom in deloma tudi Vipavcem! No, po Vipavskem redijo kolikortoliko osle, toda mnogo premalo. Osobito zadnja leta so jih močno iztrebili. V Brdih in po Gorah skoraj niti ne poznajo več oslov in mul. Edino Istrani se še držijo te živine. Prav imajo! Istran skoraj ne gré v vinograd, če ga ne spremlja tudi njegov osel, ki mu prinese domov bodisi mandanje, travo, grozdje, ali pa mu nosi tje gnoj, žveplo, galico itd. Kaj bi rekli ljudje v Istri, če ne bi imeli več oslov! Tukaj pa se oslom rajši smejemo in stokamo po grdih stezah in pod težkimi tovari!

Tudi kmetijsko ministerstvo je sprevidilo, da ni reja oslov in mul kar tako smeha vredna kmetijska panoga in zato obljubuje, da bo to rejo v bodoče bolj podpiralo, nego do sedaj. Tudi misli organizirati to rejo na Primorskem.

V ta namen se je obrnilo tudi na „Goriško kmetijsko društvo“, naj nasvetuje to, kako bi se dalo v tem oziru kaj pomagati.

Kmetijsko ministerstvo misli rejo čistokrvnih oslov in mul tako vrediti, kakor je vredilo rejo konj in hoče prepustiti vreditev gledé plemenitve državni žrebčariji v Gradcu in njenim organom. Oslovi žrebci se kupijo iz državnih sredstev, prepustijo pa se privatnikom, ki dobe zato državno podporo. Žrebci pre-



idejo po nekoliko letih v njihovo last. Samo oslovi žrebci za prepuščanje kobil, obdrže se v državni oskrbi.

Gledé števila žrebcev, ki bi se nastali pri nas, ni še določeno. Tudi ne, kje bi se nastavili. Za koliko občin oziroma okrajev se odloči en žrebec, odvisi od števila oslic. Želje, ozir. nasveti, ki jih dajo v tem oziru naši kmetovalci „Goriškemu kmetijskemu društvu“, so dobrodošli.

**Kedaj je treba škropiti?** — Peronospora je bolezen, ki se ne dá vgonobiti, ko se enkrat zabode v list. Treba jo je pokončevati prej, dokler je še v semenu. Zato je treba trte rano škropiti. V prvo se mora opraviti to delo, ko je razvila trta 3 do 5 peres in je njeno mladje okoli 20 do 30 *cm* dolgo. V drugo je škropiti, ko se mladje spet razraste za 20 do 30 *cm*, v tretje je škropiti pred cvetom, v četrto po cvetu. Bolj pozno je škropiti v presledkih od 2 do 3 tednov, kakor se trta razvija. Če raste trta hitro, škropiti je prej, če je trta v rašči bolj počasna, škropiti je pa bolj pozno. Pomniti je, da je treba trte škropiti vselej, čim se je razvilo 4 ali 5 novih listov, ki nimajo še modre galice na sebi. Število škropljenja odvisi pa posebno tudi od vremena. Če je vreme suho in se napravlja malo rose, škropili bomo bolj poredkoma, nego v mokrem vremenu. Tudi od lege je odvisno škropljenje. Ako je vinograd na visokem, kjer ni ros ali pa je obrnjen proti jutranjemu solncu, ki roso hitro posuši, ga bomo škropili manj nego vinograd v nižavi in onega, kamor pride pozno jutranje solnce. Cepljene trte, ki močno rastejo, škropiti je večkrat, nego stare trte, ki se počasi razvijajo. Pri teh poslednjih zadostuje navadno tri- do štirikratno škropljenje v letu.

**Vrbín vrtač** (*Cossus ligniperda*) imenuje se velika gosnica, ki zajeda les pod lubadom na raznem sadnem drevju, osobito na hruškah. Najbolj mu prija pa vrba, brest in hrast. Ta gosnica obgrize včasih deblo tako hudo, da se posuši, ker napravi dostikrat svoj rov v kolobarju. Koliko lepih hruškinih drevesc, ki so ravno pričele roditi, je ta spak pri nas že zavrta. Proti temu sovražniku sadnega drevja ni pravega sredstva. Najbolj pridemo njegovemu kvarljivemu delovanju v okom, ako sadno drevje večkrat opazujemo in če vidimo, da prihajajo iz kake luknjice na deblu odpadki ali zmlet les, zabodemo v luknjico ter gosenico ž njó zamorimo. Če nimamo ravno žice pri-

roki, napravimo to delo lahko tudi z močno bilko. Luknjo je zamazati z ilovico. Sedaj je poglobitveni čas, da iščemo to zajedalko, ki je pod lubadom prezimila. Gosenice tretjega leta se v tem času zabubijo in iz teh bub pridejo meseca junija ponočni metulji sive barve. Ti lezejo navadno po raskovem drevju, kamor zabodejo svoja jajčica. Na gladko drevje gre metulj samo tedaj, če ne dobi drugega. Ako dobimo meseca junija kje tega metulja, ki je jako len, pokažimo mu pot na oni svet. Posebno iščimo ga na starih vrbah, na brestih in na hrastih.

**Koliko galice je vzeti za prvo škropljenje?** — Na 1 hl (100 litrov) vode priporočamo, naj se vzame za prvo škropljenje 1 kg modre galice (bakrenega vitrijola) in približno skoraj toliko vapna. Množina vapna določi se lahko bolj natanko s pomočjo lakmusovega papirja. Vapneno vodo dolivati je toliko časa h galičini, da postane rdeč lakmusov papir, ako ga potaknemo v dobro pomešano zmes, moder (plav).

**Kako je pripravljati raztopino modre galice in vapna?** — Nekateri naši posestniki imajo navado, da raztopijo modro galico v vodi, ki so jo prej zavreli. To delo je sicer hitro, toda modra galica izgubi s takim ravnanjem mnogo moči. Galico je raztopiti v mrzli ali pa samo v morni vodi. Navadno se dene galica v vrečico, ki se priveže na količ ter se obesi v kado, kjer se nahaja voda. V kadi je zaznamovati s pomočjo zareze ali lesenih žebeljev, do kod sega  $\frac{1}{2}$  hl, 1 hl,  $1\frac{1}{2}$  hl itd. vode, da ni treba potem vode meriti. V drugi kadi raztopi se na isti način vapno. Ko se raztopina rabi, priliti je vapneno vodo h modri galici in sicer toliko, da rdeč lakmusov papir pomodri. Če je galica pregosta, zredčiti jo je z navadno vodo. Vapno se moči lahko v vodi več dni ali mesecev, zato ga tudi lahko kar denemo v kado za več časa.

**Bolezen na strupenem lovoru.** — V Št. Petru pri Gorici se pritožujejo, da jim je listje na strupenem lovorju (laurusu) prevrtano. To listje poslalo se je na postajo za rastlinsko varstvo na Dunaj, kjer se je konstatiralo, da dela to škodo neka gliva z imenom *Phyllosticta laurocerasi*. Proti bolezni nasvetujejo, naj se odstrani in vniči prvo napadeno listje ali pa naj se škropi z raztopino modre galice in vapna. V poslednjem slučaju mora se listje predno se prodaja, oprati.

**Kako veliko naj bo gnojišče?** — Velikost gnojišča ravna se po številu živine, katero redimo, po množini krme in stelje, ki ju polagamo živini, po tem, koliko časa ostaja živina v hlevu in slednjič po tem, kako na visoko mislimo gnoj kopičiti in kolikokrat v letu ga lahko odvažamo. Velika živina dá povprečno  $37\frac{1}{2}$  kg svežega gnoja. Če stoji ta na gnojišču 100 dni, ga je 3750 kg. Če tehta kubični meter gnoja  $7\frac{1}{2}$  q in se gnoj na gnojišču 120 cm visoko nakopiči, treba je za veliko živino okoli 4 m<sup>2</sup> gnojišča.

**Kakšno vapno je rabiti za škropljenje trt?** Vsako leto vidimo, da požgé ta ali oni posestnik osobito pri prvem škropljenju mnogo trtnega mladja. Večinoma prihaja to od tod, ker je rabil pri raztopini modre galice staro, deloma posušeno vapno, ki ni moglo dovolj vblažiti moč galice. Zato se priporoča, naj rabijo posestniki pri škropljenju dovolj mastno vapno, ki se je hranilo pod vodo.

**Kokoši jajčarice.** — Najboljše kokoši jajčarice so italijanske. Italijanke so, kar se tiče barve, več vrst: jerebičaste, bele, grahaste, črne itd. One se razločujejo od drugih kokoši posebno v tem, da imajo jako veliko, na stran obrnjeno rožo ter dolge podbradke. Ušesa so bela, kakor sploh pri vseh evropskih kokoših. Tudi petelin odlikuje se z dolgo rožo, ki je pa pokončna. Slabe jajčarice so azijatske kokoši, ki imajo rudeča ušesa. Njihova jajca imajo rujavkasto lupino. Te kokoši so sposobne bolj za meso in za valenje.

**Lakmusov papir** je pivnik, ki je namazan z lakmusovo tinkturo. Ta tinktura ima lastnost, da je, ako jo denemo v kisló tekočino rudeča, če jo pa denemo v lugasto (alkalično) tekočino, je modra. Iste lastnosti ima tudi papir. Vinogradniki rabimo lakmusov papir pri določevanju, koliko vapnene vode moramo dati raztopini modre galice, da ne bode ne preveč ne premalo. Vapno je namreč lugasto, modra galica pa kislá. Če pomešamo obe tekočini v pravem razmerju, dasta tekočino, ki bo nevtralna, ki ne bo toraj vlekla ne na eno stran, ne na drugo. Za škropljenje trt mora biti tekočina nevtralna, drugače požge prav lahko trtno listje in mladje. Lakmusov papir se kupi v lekarni ali mirodilnici. Za 10 vin. papirja zadostuje lahko 10 posestnikom ako varčijo ž njim.

## POROČILA.

**Izdajo in upravnništvo „Primorskega Gospodarja“** prevzelo je z današnjo številko „Goriško kmetijsko društvo“. Vse naročbe na list in stvari, ki se tičejo uprave, pošiljajo naj se na „Gor. kmetijsko društvo“ v Gorici — Semeniška ul. št. 1. Stvari, ki se tičejo uredništva (dopisi in poročila), pošiljajo naj se pa na uredništvo „Prim. Gosp.“ v Gorici.

**Premeščenje.** — Našim kmetovalcem dobro znani gozdni strokovnjak, c. kr. gozdni nadkomisar gosp. Konrad Rubbia premeščen je iz Gorice v Ljubljano. Tu v Gorici ga bodemo prav težko pogrešali. Da zelenijo sedaj naši kraški vrhovi ob vipavski dolini, je največ njegovo delo. Mnogo zaslug si je pridobil tudi v državni drevesnici, katero je on vodil.

**Kmetijska shoda** v Volčjemgradu in v Svetem poleg Komna obnesla sta se dobro. V obeh občinah vpisalo se je v društvo mnogo novih udov. Še bolj bi se shoda obiskala, ako ne bi bil ravno ta dan v Komnu cerkven shod, o katerem se ni prej vedelo. Na shodih sta govorila društveni tajnik g. Fr. Kocjančič in kmet. potov. učitelj Ant. Štrekelj. Navzoči so se za razne nasvete jako zanimali in upati je, da se bo mnogo kmetovalcev po teh nasvetih tudi ravnalo. S ponosom moramo še tukaj omeniti, da so Kraševci v komenskem okraju za „Gor. kmetijsko društvo“ posebno vneti. Nikjer ni v razmerju toliko udov, kakor tu. — Drugo nedeljo dné 13. t. m. bo kmet. shod v Lokavcu.

**Modra galica**, ki jo daje „Gor. kmetijsko društvo“ svojim udom, dala se je pri tuk. c. kr. kmet. kemičnem poskuševališču preiskati. Preiskava je pokazala v nji 25·28% kovinskega bakra, ki odgovarja 99·44% kemično čisti kristalizovani modri galici. Železa je dobilo v njej komaj 0·105%, ki odgovarja 0·52% zeleni galici. Iz spričevala se toraj vidi, da ima ta galica komaj 1/2 odstotka drugih primesi, zato rabijo naši kmetovalci to galico lahko s popolnoma mirno vestjo. Če je ta galica mogoče 1/2 vinarja dražja, nego se dobi kaka druga galica pri trgovcih, naj jih zato nič ne ovira, kajti modra galica ima lahko tudi 10 odstotkov drugih tvarin poleg sebe. Če plačujemo železo za kotlovino ni pa vseeno! Omeniti moramo še, da se je galica

zadnji čas strašansko podražila in da se bomo mogli ozirati samo na one ude, ki se prej prijavijo.

**Žveplo** se dobiva v „Gor. kmet. društvu“ treh vrst: najbolj fino po 18 K, fino po 15 K in žveplo pomešano s 3% prahu modre galice po 18 K. Žveplo je došlo in je vsakomur na razpolago.

**Kako kaže letina?** — Kolikor se zamore do sedaj opaziti, obeta trta po Brdih in po Vipavskem precej dobro. Na Vipavskem in po Krasu so pa stare trte jako opešale in bo na teh malo pridelka. Mrzlo vreme, ki vlada zadnji čas, napravilo je na zarodu precej škode in če bo trajalo še dolgo, bati se je, da bo še! ta v vilice. Jako lepo so letos odcvetele hruške. Jablanovemu cvetju je bilo vreme bolj neugodno. Po nekod pokazala se je 25. in 26. aprila mala slana, ki pa ni napravila posebne škode. — Trava in poljščina razvijata se precej dobro.

**Dobivanje kajnita in drugih kalijevih soli** se precej olajša, ko stopi nova colnina v veljavo. Tudi ne bo treba teh soli več barvati, s čimur bodo tudi bolj cene. Po ukazu c. kr. finančnega ministerstva se opusti barvanje tudi v c. kr. salini v Kaluszu (v Galiciji). Cena kajnitu znižala se je tu zato za 10 vin. na q; v zalogi stane q 1-30 K.

**Nagrade za uzorne vinograde na Štajerskem.** — Piše se nam iz Žetal pri Rogatcu: Dne 18. aprila delile so se nagrade za vzgledne nasade. Med nagrajenimi sem tudi jaz in sicer sem dobil prvo darilo v znesku 100 kron. Zahvala za to pa gre prvič Vam cenj. g. urednik, ker zajemam že 4 leta iz Vaših cenj. listov obilo naukov. Potem gré čast cenj. našim deželnim organom, ki so k temu pomogli. Prosim objavite to, če mogoče, v Vašem listu v zahvalo in spodbujajo. *Sim. Potočnik.*

**Poskusi z umetni gnojili na krompirju.** — Kdor se je prijavil za gnojilo, pride naj čim prej ponje. Ako se hoče še kedo prijaviti, stori naj to čim prej in naj pride koj po gnojilo! Za poskus dajalo se bode pod istimi pogoji tudi umetno gnojilo za turščico, ki je pa ravno tako. kakor za krompir. Za 400 m<sup>2</sup> je gnojila: 10 kg kalijeve soli, 14 kg superfosfata in 8 kg čilskega solitra.

**Vinski semenj v Postojni.** — Da se povzdigne vinska kupčija s kranjskimi vini, zlasti z vipavskimi, ter da tudi širši

krogi spoznajo kranjska vina gledé njihove dobrote, se priredi v nedeljo, dne 6. maja ob 3. uri popoldne vinski semenj spojen z vinsko pokušnjo in sicer v plesni dvorani postojnske jame. Razstavljenih bo več sto raznih vinskih vzorcev, med temi tudi najfinejša namizna in buteljska stara in nova vipavska vina. Jama bo slavnostno razsvetljena. Med prireditvijo bo svirala godba ter nastopijo tudi postojnski pevski zbori. Priredba se bo vršila po naslednjem vporedu: 1. Ob polu 4. uri otvoritveni pozdrav po c. kr. okrajnem glavarju gosp. Štefanu L a p a j n e t u; 2. Strokovni nagovor deželnega vinarskega komisarja v Ljubljani gosp. Fr. G o m b a č a; 3. Godba; 4. Petje; 5. Prosta zabava. Da se omogoči čim večja udeležba, se je določila vstopnina le na 50 vin. za osebo. Naj torej te vsestransko ugodne prilike nihče, zlasti gg. gostilničarji in vinotržci, ne zamudé in naj vsakdo še svoje znance privabi s seboj. — Prihod tržaškega vlaka v Postojno ob 1 uri popoldne — odhod proti Trstu ob 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> zvečer.

**Orožne vaje za kmete.** Večkrat izraženim željam kmetovalcev, naj bi se poklicali kmetje h orožnim vajam takrat, ko ni na polju silnega dela, je c. kr. domobransko ministerstvo vgodilo. Vendar se ne bo moglo tega vpeljati že v tekočem letu, ker je že vse pripravljeno glede orožnih vaj, vendar pa je ukazalo to ministerstvo podrejenim oblastnijam, naj te čim bolj vpoštevajo došle prošnje gledé preložitve orožnih vaj.

**Kmetijska razstava v Zagrebu.** Meseca septembra otvori se v Zagrebu deželna kmetijska razstava, ki ima namen pokazati svetu, na kateri stopinji se nahaja sedaj kmetijstvo na Hrvaškem, pokazati domačim kmetovalcem, kako bi se to lahko zboljšalo ter dati priliko, da si tujci ogledajo hrvaške pridelke in najdejo tu blago, ki bi bilo za izvoz. Razstavilo se bo živino, perutnino, čebele, mlekarske izdelke, krmila, kmetijske stroje in kmetijsko orodje, vino, vrtnina in, če bo dobra letina, tudi grozdje in sadje.

**Pepel iz Vezuva,** ki je padal pred 14 dnevi po naših krajih, ni brez vrednosti. V Italiji so analizirali ta pepel in dobili, da ima precejšnje množine kalija in nekoliko fosforne kisline. Žal, da se ni tudi pri nas preiskalo njegove vrednosti. Po italijanskih analizah bi znašala množina kalija v pepelu 8 do 9<sup>0</sup>/<sub>0</sub> a množina fosforne kisline <sup>1</sup>/<sub>2</sub> do 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Če je imel pepel, ki je padal pri nas, tako množino redilnih snovi, pognojilo nam je za letos nebo naša polja.

## VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

### Seno iz travnikov, ki so se gnojili z umetnimi gnojili.

**Vprašanje:** S. A. v Š. (tržaška okolica). Nekdo trdi, da je provzročilo seno, ki je rastle na travnikih, gnojenih z umetnimi gnojili, drisko pri živini. Ali je na tem kaj resnice, ali so drugi uzroki taki prikazni?

**Odgovor:** Neposredno je lahko mogoče, da je bilo gnojenje krivo, da je živina obolela in sicer v slučaju, ako se je razvila na travniku vsled enostranskega ali pa preobitega gnojenja kaka strupena ali škodljiva rastlina bolj nego navadno. Da bi pa pravo seno iz travnikov, gnojenih z umetnimi gnojili, živini škodilo, to ni mogoče, ker vzame vsaka rastlina le toliko redilnih snovi iz zemlje, kolikor jih potrebuje. Tako tudi trava in detelja. Če bi preiskali dotično seno, iz katerih rastlin se sestavlja, pa bi lahko povedali, ali je bilo res seno krivo driski ali ne. Omeniti moramo pa, da nismo do sedaj ne slišali nit čitali o tem, da bi provzročalo seno drisko radi tega, ker je rastle na travnikih, gnojenih z umetnimi gnojili.

### Društvene krčme na kmetih.

**P. H. v P.** (Vínorodna vas). Pri nas se ustanavlja društvena krčma. Kakšno mnenje imate o teh krčmah?

**Odgovor.** Slabo. Društvene krčme so tam, kjer raste vino nekaka vada h pijančevanju. Vsi društveniki mislijo, da dajejo sebi dobiček, pa se prav pogostoma snidejo v krčmi. Vino, ki je pijejo pa je obdačeno. Če bi pili doma, prihranili bi si pot do krčme in obenem dac in druge krčmarske stroške.



## Na novo priglašeni udje Goriškega kmetijskega društva.

Spačal France, pos. Kostanjevica 120  
 Žerjal Ivan, „ Pliskovica 19  
 Šuc Alojzij „ „ 17  
 Vrabc Josip, „ „ 12  
 Vrabc France, „ „ 1  
 Gruden Urban, „ Petovlje  
 Bone Jožef, „ Cesta  
 Kovačič Ivan, župnik Podmelec  
 Pol. društvo „Zavednost“ „  
 Gec Alojz Kazlje 34  
 Kjuder Janez „ 16  
 Vrtovec Franc, Vrtovče pri Šmarjah  
 Makovec Maks, „ „ „

Klemše Anton Svino 57  
 Čermelj France, „ 54  
 Hmeljak Rafael, „ 48  
 Jejčič Andrej, „ 46  
 Furlan Andrej, „ 34  
 Blaganja Andrej „ 35  
 Jejčič Jožef, „ 30  
 Lisjak France, „ 33  
 Bandel France, „ 32  
 Jejčič Anton, „ 33  
 Furlan France, „ 52  
 Škerbec Rok, „ 36  
 Jejčič Anton, „ 31

Bandel Ivan, Svino	49	Gec Ivan pos., župan Skopo	34
Bandel Alojz, „	43	Gec Anton „ „	40
Blaganja Josip, „	42	Živic Anton „ „	11
Kosmina Ivan, Št. Polaj		Milič Ivan „ „	48
Tauš Josip, učitelj Dol. Tribuša		Močnik Valentin pos. Ravne 4 (Cerkno)	
Pegan Franc ml. Gabrije	8	Zajc Peter „ Lase	65
Poljšak Alojz pos. „	47	Kofol Josip pos. obč. odb. Lase	63
Uhelj Franc „ „	112	Lozar France pos. Vrtovin	57
Čehovin Andrej pos. Gabrije	54	Ant. vit. Klodič Sabladoski c. kr. dvorni svetnik v pok. Trst	
Jerič Florijan „ „	68	Cargnel Anton pos. Podgora	
Gorup Jožef „ „	93	Rudež Anton učit. gluhonemnice Gorica	
Turk Franc „ „	55	Masten Rudolf pos. Bilje Orehovlje	
Lisjak Alojz „ „	67	Masten Franc „ „	
Kobolj Jožef „ „	72	Milič Josip „ Salež	45
Turk Miha „ „	48	Štiligoj Josip pos. Neblo p. Dolenje	
Pregelj Karol „ „	51	Golob Alojzij „ „	
Poljšak Martin „ „	70	Golob Franc „ „	
Stegovec Leopold pos. „	18	Gašparin Miha „ „	
Koruzza Jer. „ „	101	Mavrič Anton „ „	
Bizjak Franc „ „	109	Podberšič Karol pos. „ „	
Brič Josip, učit. „		Urbančič Jos. „ Hruševlje	
Rijavec Ivan velepos. Ozeljan	33	Konent Josip „ „	
Mervic Jušt pos. Sv. Mihel	58	Žamar Jssip „ „	
Mavrič Alojz „ Fojana p. Biljana		Cerkvenik Miha „ Lokev na Krasu	
Kogoj Peter, učit. Cerkno		Sivitz Janez r. Karola Komen	
Kanin Franc pos. Plužnje	29	Gino baron Tacco velepos. Števerjan	
Štravš Jernej, trg. Cerkno	95	Štolfa Ivan Volčjigrad št. 20	
Tušar Vaclav pravnik „		Tavčar Ivan pos. Zagrajec	29
Dovgan Janko c. kr. sodnik Cerkno		Vendramin Anton pos. Bale (Šmartno)	
Bevk Peter, pos., stavbenik „		Saksida Josip „ Dornberg	336
Grželj Albina, učiteljica „		Vodopivec Andrej „ „	338
Mavri Ivan pos. Orehek	23	Mlekarsko društvo „Polog“ Zatoľmia	
Mavri Jožef „ „	25	Mlekarska zadruga Ljubin Tolmin	
Močnik Ivan pos. Kojca (Bukova)	36	Mlekarnica Colje Tolmin	
Kosmač Peter „ Labnje	32	Mozetič Anton r. Ivana Bilje	
Murovec Ivan N., dekan Cerkno		Winkler Andrej, pos. Kal pri Lomu Tolminskem	
Obid Franc pos. Bukovo	7	Štekar Josip pos. Števerjan	221
Prva mlekarska zadruga v Planini (Cerkno)		Habat Josip kurat Podgorje p. Kozina Istra	
Jereb France pos. Planina „			
Gorjup Franco „ krojač Skopo			
Gulič Anton „ „	27		
Rupnik Matija „ „	6		
Furlani Franc „ gost. „	63		

(Dalje pride.)





# Cenik za analize

na kmetijsko - kemičnem poskuševališču  
v Gorici.



Štev.		Kron	Litrov ali klgr.
<b>I. Analiza vode.</b>			
1.	Analiza, da se presodi ali je voda vžitna in sicer samo iz kemičnega stališča . . . . .	12	5
2.	Določitev ostanka po izhlaptvi . . . . .	6	2
3.	Določitev, kako je voda trda in sicer, kako je skupno, začasno in trajno trda . . . . .	8	3
<b>II. Analiza zemljiščenih vrst, rudnin in kamenja.</b>			
4.	Zemljiščne vrste:		
a)	Določitev vseh rudninskih obstojnih delov, ki se raztopijo v solni kislini, ostanka, ki se ne raztopi v solni kislini, izgube pri žarenju, z določitvijo vpojnosti in s poskusom gledé izpiranja vred . . . . .	44	2
b)	Določitev kalija, fosforne kisline ali dušika, . . . po	5	2
c)	Določitev vapna (po utežni analizi) . . . . .	4	2
d)	Vse štiri prej imenovane določitve skupno . . . . .	12	2
e)	Isto, zraven še določitev vode, dela, ki je v solni kislini neraztopen in organske tvarine . . . . .	16	2
5.	Vapnenec za žganje vapna: Določitev posameznega obstojnega dela . . . . .	4	1
6.	Rudnine, rude ali skalovine: Določitev posameznega obstojnega dela . . . . .	6	1
<b>III. Preiskava kmetijskih potrebščin.</b>			
<b>A. Gnojila.</b>			
7.	Gvano in koščena moka: Določitev dušika in skupne fosforne kisline . . . . .	10	0·4
8.	Tomasova žlindra:		
a)	Določitev množine finega prahu . . . . .	2	0·4
b)	Določitev skupne in v citratih raztopljive fosforne kisline . . . . .	10	0·4
c)	Določitev samo skupne fosforne kisline . . . . .	5	0·4
9.	Superfosfati in druga fosfatna gnojila: Določitev fosforne kisline v vodi raztopne, v citratu raztopne, oziroma skupne fosforne kisline . . . po	5	0·4
10.	Gnojila, ki imajo v sebi dušik:		
a)	Določitev organskega dušika . . . . .	5	0·4
b)	„ amonijakovega dušika . . . . .	4	0·3
c)	„ solnitrovega dušika . . . . .	6	0·3
11.	Določitev kalija:		
a)	v kalijevih solih in v pepelih . . . . .	5	0·4

Štev.	Kron	Litrov
		all kigr.
b) v živalskih in rastlinskih snoveh, katere je treba poprej vpepeliti . . . . .	6	0.4
12. Mavec (gips): Določitev množine vode, žveplene kisline in neraztopnega ostanka . . . . .	10	0.4
B. Krmila.		
13. Določitev suhih snovi, ozir. množine vode v organskih snoveh . . . . .	4	0.4
14. Določitev:		
a) vode, proteina in toščje v krmilih . . . . .	10	1
b) isto, zraven še določitev ekstraktnih snovi, ki so proste dušika, surovih vlaken in pepela . . . . .	12	1
c) kakor pod b) in po vrhu tega še določitev beljakinastih spojin po Stutzerju . . . . .	14	1
C. Snovi za pokončevanje rastlinskih bolezni.		
15. Zmleto žveplo, določitev, kako je čisto in drobno . . . . .	1	0.5
16. Žveplo pomešano z modro galico, preiskava gledé čistote in gledé množine modre galice . . . . .	5	0.5
17. Modra galica, poskušnja gledé čistote in določitev množine čistega bakrenega sulfata . . . . .	4	0.25
18. Za druge snovi, ki se rabijo za pokončevanje rastlinskih bolezni, zaračuni se za vsako kvantitativno določitev pristojbina 4 kron.		
<b>IV. Analiza pridelkov kletarstva, oziroma vrelne obrti.</b>		
19. Določitev alkohola, ekstrakta (neposrednim potom), skupne kisline, specifične teže, zraven pokušnja . po . . . . .	1	0.25
20. Vse te določitve skupno (potrebno, da se dožene enakost dveh vinskih vzorcev od tistega vina) . . . . .	3	0.75
21. Kvantitativna določitev grozdnega sladkorja v moštih ali vinih, ekstrakta, (z analitičnim tehtanjem), pepela črešlovine, glicerina, dušika in fosforne kisline vsaka po . . . . .	4	0.25
22. Določitev direktnega ekstrata in pepela . . . . .	6	0.5
23. „ vinskega kamna in proste vinske kisline . . . . . vsaka po . . . . .	3	0.25
24. Določitev hlapnih toščnih kislin (ozir. oetne kisline) . . . . .	3	0.25
25. Kvantitativna določitev žveplene sokisline, žveplene kisline, trstnega sladkorja ali dokaz umetnega grozdnega sladkorja . . . . .	4	0.25
26. Preskušnja, ali so v vinu katramova barvila . . . . .	2—4	0.50

Štev.	Kron		Litrov ali klgr.
27. Isto o soliterni kislini, salicilni kislini ali saharinu . . . . . za vsako po	2		0-25
28. Dokaz strupenih kovin v vinu, n. pr. svinca, kotlovine, cina itd. . . . .	3		1
29. Preiskava nesladkega vina gledé prístnosti. (Pri tem se preiščejo kvantitativno: alkohol, ekstrakt, skupna kislina, očetna kislina, pepel in glicerín, nadalje kvalitativno: barvila in soliterna kislina) . . . . .	14		2
30. Preiskava sladkega vina gledé prístnosti (pri čemur se določi vrhu tega še grozdni sladkor in eventuelno trstni sladkor in se preskuša gledé prisotnosti salicilne kisline in saharina) . . . . .	20		2
<b>B. Drugi proizvodi vrelné obrti.</b>			
31. Analiza piva: alkohol, ekstrakt, kislina, pepel itd. zaračunijo se po pristojbinah, ki veljajo za vino . . .	—		1
32. Isto velja za sadno vino, medico in druge opojne pijače	—		1
33. Preiskava octa in octovih esencij in sicer:			
a) Določitev očetne kisline s pomočjo titracije . . . . .	4		0-25
b) „ gostote, množine kisline, ekstrakta in pepela	6		1
c) Preskušnja na očetom in druge rezke dodatke . . . . .	4		0-5
34. Mikroskopična preskušnja vina, piva ali octa . . . . .	1		0-25
35. Preiskava spirituoznih tekočin:			
a) Določitev alkohola s pomočjo areometra . . . . .	1		0-5
b) Isto s pomočjo destilacije . . . . .	2		0-5
36. Preiskave grozdja, cibeb suhega sadja itd. se zaračunajo po pristojbinah, ki veljajo za vinske analize . . . . .	—		—
37. Analiza vinskih tropin in drožja:			
a) Določitev alkohola . . . . .	4		5
b) „ vinske kisline s pomočjo titracije . . . . .	2		1
38. Določitev skupne vinske kisline v vinskem kamnu, drožju in vinskokislem vapnu po Goldenbergu . . . . .	8		0-25
39. Gradiranje kupljenega vinskega kamna s pomočjo titracije . . . . .	3		0-25
<b>V. Analiza živil, rabljivih reči in obrtnik izdelkov.</b>			
<b>A. Mleko, smetana, maslo in mast.</b>			
40. Določitev mlečne gostote s pomočjo areometra (laktodensimetra) . . . . .	1		0-5
41. Določitev tolišče:			
a) v mleku refraktometrično . . . . .	0.60		0-25
b) „ po Gerberju . . . . .	1		0-25
c) „ po Soxhletu . . . . .	2		0-25

Štev.	Kron	Litrov ali klgr.
d) v mleku in v smetani, surovem maslu, svinjski masti in kuhanem maslu, z analitičnim tehtanjem . . . . .	4	0·25
42. Določitev, koliko trdih ali suhih tvarin in koliko tolščee je v mleku . . . . .	6	0·5
43. Preskušnja mleka na tuje dodatke . . . . .	2—10	1
44. Dozvedba, če se je maslo ali svinjska mašč ponaredila s pomočjo tujih vrst tolščee . . . . .	6	0·25
<b>B. Druge tolščee in druga olja za vživanje kakor tudi za obrt:</b>		
45. Določitev v teh:		
a) gostote s pomočjo piknometra, kakor tudi vsebine vode in kisline ter števila zamiljenja . . . . .	4	0·25
b) jodovega števila . . . . .	6	0·25
c) stopinje, pri kateri se raztope . . . . .	2	0·25
46. Preskušnja teh snovi gledé ponarejanja . . . . .	2—14	0·5
<b>C. Drugačni proizvodi.</b>		
47. Preiskava čebelnega voska . . . . .	12	0·25
48. Analiza mila . . . . .	4—12	0·5
49. Analiza petroleja in rudninskih olj in sicer določitev:		
a) gostote s pomočjo areometra . . . . .	1	0·5
b) " " piknometra . . . . .	4	0·25
c) kako te zagore in pri kateri toploti se vnamejo . . . . .	4	0·25
50. Analiza rudninskih kislin:		
a) titrimetrična določitev kisline . . . . .	3	0·25
b) določitev posamezne nesnage v njih . . . . .	4	0·5
51. Določitev moči v potaši, sodi, bikarbonatih, lugih, klornem vapnu . . . . .	3	0·25
52. Določitev čreslovine v šiškah, v reju in v drugih tvarinah in izvlečkih, ki imajo čreslovino, po načinu Neubauer-Löwenthal . . . . .	6	0·25
53. Določitev trstnega sladkorja s pomočjo polarizacije . . . . .	3	0·25
54. " množine sladkorja v pesi . . . . .	3	10
55. Preiskava sladkorne pese na odstotke sladkorja in na saharometerske stopinje v soku . . . . .	6	10
56. Določitev gledé narave prejnih vlaken . . . . .	2	0·1
<b>VI. Svlarski predmeti.</b>		
57. Mikroskopična preskušnja jajčic (svilodnega semena), da se poizvé, ali so okužena po takozvani pegavici ali pebrini ali ne . . . . .	1	5 g
58. Isto, vendar po izvalenju . . . . .	2	5 g

Štev.	Kron	Litrov ali kgr.
59. Mikroskopična preskušnja svilodnih mešičkov, oziroma njihovih metuljev, ki se prisilijo v valilni peči, da pred časom izlezejo . . . . .	2	50
60. Mikroskopična preskušnja posamičnih gosenic, lil ali metuljev . . . . .	0.03	komad.
61. Isto dvojice metuljev, ki je osamljena zaradi napravljanja semena po celičnem sistemu . . . . .	0.03	—
<b>VII. Proizvodi kemičnega laboratorija.</b>		
62. Vse tekočine za titracijo (brez steklenice) zaračunijo se za liter po . . . . .	4	—
63. Ta cena velja tudi za lakmusovo tinkturo in alkoholično raztopino fenolftaleina, ki se oddajata v množinah od $\frac{1}{10}$ litra naprej . . . . .	—	—
64. Lakmusov papir . . . . . I list	0.20	—
65. Destilirana voda . . . . . za liter	0.20	—



# Opazke.

1. Predstoječe pristojbine se nanašajo osobito na one predmete, ki so v tesni zvezi s kmetijstvom in njegovimi gramami ter se večkrat dajo preiskati. Na sploh se pa računi za vsako kvalitativno preskušnjo pristojbina 1 K in za vsako kvantitativno določitev vsakega posameznega dela pristojbino po 4 K. Vendar se smejo te pristojbine primerno povišati, ako so potrebne obširne analize, pri katerih je treba rabiti drage reagentije.

2. V slučajih, ko deluje poskušališče kot posebno državno preiskovališče v smislu zakona o živilih z dné 16. januarja 1896. l., drž. zak. št. 89. iz l. 1897., veljajo pristojbinske cene, ki so priobčene začetkom ministerjalnega ukaza z dné 13. oktobra 1897. l., drž. zak. št. 240. Proizvodi, ki se lahko pošiljajo v smislu tega ukaza poskuševališču v preiskavo, so: vino, sadno vino, žganje in druge opojne pijače, mošt in drugi sadni soki, pivo, medica, med, ocet, sveže in hranjeno sadje, drožje (kvas), mleko in mlečni proizvodi, jedilne tolšče in jedilna olja, kakor tudi petrolej.

3. V ceniku označene pristojbine plačajo se v naprej ali pa se izterjajo pri pošiljanju spričevala (certifikata) s poštnim povzetjem.

4. Predmeti, ki so določeni za preiskavo, vposlati se morajo prosto stroškov; kedar se pošljejo, navesti je tekoče število cenika, po katerem naj se preiščejo ali pa naj se drugače natančno naznani, v kateri razsežnosti, oziroma v kateri namen se preiskuje. Kar ostane od uzorca po preiskavi (kolikor je to sploh mogoče) hrani se dva meseca zapečateno z uradnim pečatom, to pa samo tedaj, ako se je v resnici doposlala ona množina tvarine za preiskavo, ki je navedena v ceniku.

5. V smislu pravil imajo spričevala, ki jih je izdalo poskuševališče, polno dokazno veljavnost v slučajih poroštva, kakor listine, ki jih izdajo drugi državni zavodi. Kakor se v teh

spričevalih izrecno povdarja, nanaša se izid analize ali preskušnje samo in izključno na doposlan uzorec. Gledé jednakosti uzorca z dotičnim blagom se ne sprejema toraj v nobenem slučaju jamstva.

Dopošiljatelj mora toraj skrbeti, da se vzamejo uzorci na pravilen in sodnijsko neizpodbiten način. V spričevalu navede, oziroma potrdi se vselej način pakovanja, znamenje uzorcev in nepokvarjenost pečata, ako se je to brezdvomno dokazalo, kakor tudi besedilo pečatnih odtisov, če se lahko čitajo.

6. Poskuševališče si bo prizadevalo, rešiti doposlane preiskave v najkrajšem času. Ako zahteva pošiljatelj, zamore se naznaniti izid mikroskopične preskušnje ali kemične analize tudi brzojavno. Brzojavna pristojbina izterja se s poštnim povzetjem.

7. Ako se izrecno zahteva obširniše mnenje, ki se nanaša na analizo ali preskušnjo ali mnenje, ki se ne nanaša na analizo ali preskušnjo, zaračuni se do obširnosti pol pole, kakor za vsako nadaljno polovico pole, pristojbina 6 K, ki se tudi izterja s poštnim povzetjem.

8. Ako se zahteva ogled na mestu ali odvisi preiskava od poizvedbe na dotičnem kraju, zaračuni se razen povračila normalnih potnih stroškov za vsakega pol dneva pristojbina 8 kron.

*V Gorici, v marcu 1906.*

**RAVNATELJSTVO**  
e. kr. kmetijsko-kemičnega poskuševališča.

