



KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 50 K, na $\frac{1}{2}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3.

Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 24. V Ljubljani, 31. decembra 1904. Leto XXI.

Obseg: Vabilo na naročbo »Kmetovalca«. — Pljučnica pri konjih. — Uspehi domačega sadjarstva na mednarodni sadni razstavi v Düsseldorfu ob Reni in na sadni razstavi v Radovljici na Gorenjskem. — Vino v zdravo in snažno posodo. — Dolenjska zelenika v Istri. — Nekaj o gnojišču, gnoju in gnojenju. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Vabilo na naročbo „Kmetovalca“, oziroma k pristopu k c. kr. kmetijski družbi kranjski.

Kmetovalci so pri nas na Kranjskem, kakor v vseh slovenskih pokrajinah, v najtužnejšem položaju. Splošno ne donšajo naše večinoma zadolžene kmetije niti toliko, da bi gospodarji izhajali; oni se zato naprej zadolžujejo, ali pa obupani zapuščajo svoj dom in se izseljujejo. Vzroki temu so različni, a pglavitni vzrok je naše nazadnjaško kmetovanje, vsled česar naše kmetijstvo donša komaj polovico tistega, kar bi moglo in moralo. Za pridnega in varčnega gospodarja, ki ume prav kmetovati, so pri nas razmere upoštevati za ugodne. Kdor si prizadeva umno in pravilno kmetovati, ne le izhaja, temveč se njega blagostanje celo množi. Iz tega sledi, da za napredek vnetemu kmetovalcu ni obupati, če mu je trdna volja samemu sebi pomagati.

Edino v samopomoči je rešitev našega kmetijskega stanu!

Kakor se mora človek vsake reči učiti, če jo hoče znati, tako se mora tudi kmetovalec učiti, kako naj si sam pomaga. Če so naši kmetovalci, zlasti kmetje, v tem pogledu doslej malo, ali niso skoraj nič naredili, ni njih krivda, temveč je krivda onih činiteljev, ki so zamudili osvobodjenega kmeta vzgojiti in izobraziti za samostojno gospodarjenje, za umno kmetovanje, in ga tako niso usposobili za samopomoč. Kakor moramo mladega človeka vzgajati in naobrazovati, da bo enkrat sposoben, da si sam kruh služi in si sam pomaga, tako je vzgajati tudi stanove, zlasti kmetijskega.

Prva naloga c. kr. kmetijske družbe kranjske in njenega gospodarskega lista „Kmetovalca“ je, naše slovenske gospodarje vzbujati k napredku, jim dajati navodila za umno gospodarjenje, jim pomagati, da pri svojih namerah naredo kmetijstvo dobičkonosnejše, izkratka:

👉 kmetovalce vzbujati in vzgajati za samopomoč. 👈

Kmetijski družbi kranjski ne gre za gmotne uspehe, ker ima dovolj premoženja, da se sama vzdržuje; ona celo dohodke iz tega premoženja obrača zgolj na korist svojim udom. Kmetijska družba želi z nabiranjem udov, oziroma z nabiranjem naročnikov na „Kmetovalca“, doseči le gori označeni namen, kajti vsak ud, vsak naročnik je nov sodelovalec za dovajanje našega kmetijskega stanu k blagostanju. To je edini cilj naše družbe, ki mora biti tudi prisrčna želja vsakega pravega rodoljuba.

Udje kmetijske družbe dobivajo za malo udnino letnih 4 K brezplačno gospodarski list „Kmetovalca“, dobivajo sadna drevesca brezplačno ali po znižani ceni, dobivajo v vseh zadevah nasvete, oziroma navodila, in družba jim po znižani ceni priskrbuje nad 50 gospodarskih potrebščin v zajamčeni kakovosti, kakor sadno drevje, semena, umetna gnojila, močna krmila, stroje itd. **S ponosom lehkó trdimo, da ni enakega zastopa v Avstriji, ki bi toliko storil za svoje ude, kakor c. kr. kmetijska družba kranjska.**

Gospodarski list „Kmetovalec“ je najstarejši slovenski list kmetijske stroke, kajti on nastopa ravnokar svoj 22 letnik. „Kmetovalec“ prinaša poučne in spodbudne narodnogospodarske in kmetijske spise iz vseh panog kmetijstva, kakor iz poljedelstva, sadjarstva, živinoreje in mlekarstva, ter neguje vinstvo v taki meri, da popolnoma nadomestuje poseben slovenski strokovni list za vinstvo. „Kmetovalec“ je prvi strokovni list v Avstriji, ki je v svojih predelih vpeljal odgovore na gospodarska vprašanja iz vrste naročnikov v posebni obliki in na poseben način. Vsled teh vprašanj in odgovorov prinaša list reči, ki najbolj zanimajo bralce, ter so naročniki nehoté listovi sotrudniki.

„Kmetovalec“ je edini slovenski kmetijski list, ki je redno opremljen z mnogimi podobami, ki pojasnjujejo posamezne spise, in ker vemo, kako dobre podobe poživljajo poučno berivo, zato je že sedaj priskrbljenih preko 100 podob za novi letnik. S tolikim uspehom v letniku 1904. priobčenemu dr. Steuertovemu spisu „Soseda Razumnika prasičja reja“ sledi v prihodnjem letniku istega pisatelja „Soseda Razumnika govedoreja“. Tudi ta spis bo pojasnjen s 60 podobami. Istotako pričnemo po novem letu objavljati zelo poučni in z mnogimi podobami opremljeni spis o poučnem potovanju kranjskih kmetovalcev v Švico. Odslej bomo perutninarstvu, ki je za Slovence velevažna kmetijska panoga, a je bila doslej, žal, popolnoma zanemarjena, posvetili veliko pozornost.

Sotrudniki „Kmetovalca“ so vsi najboljši slovenski kmetijski veščaki.

„Kmetovalec“ je strogo gospodarski list, čigar prvi in edini namen je spodbujati slovenske kmetovalce k potrebnemu napredku v kmetijstvu; on se nikdar ne dotika niti z besedico politike; zato naj ne bo slovenskega gospodarja, ki bi ne bil naročen na ta list, ki mu je odkritosrčen prijatelj, kažipot pri gospodarjenju in svetovalec ob vseh prilikah njegovega gospodarskega življenja.

Udnino, oziroma naročnino v znesku 4 K je pošiljati pod naslovom:

C. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

Pljučnica pri konjih.

Pljučnica pri konjih se pojavlja v dveh oblikah, in sicer je katarna in krupezna.

Vzrok katarni pljučnici je prehlajenje, krupezni pa okuženje po glivah.

Znamenja pljučnice so v pričetku ista kakor pri pljučnem nahodu, in sicer velika vročina (40° C in tudi več), pomanjkanje teka in težko sopenje (24–30 dihljajev v minuti). Žival tudi večkrat pokašljeje. Pri pljučnici so pa ta znamenja izdatno močnejša in se konj vidi bolj bolan. Prava znamenja pljučnice se pa šele zaznajo, če se uho pritiska na prsi, a to, kar se sliši, more presoditi le veščak-živinozdravnik, in tu ni mogoče popisati.

V ugodnih slučajih se pljučnica ozdravi v 2 do 4 tednih, in so znamenja boljšanja ponehavanje vročine

in lažje sopenje. Na pljučnici oboleli in ozdravljeni konji pa prav pogosto ostanejo nadušljivi. Pljučnica pa more konja tudi umoriti, in sicer se konj zaduši, ali pa popolnoma onemore.

Zdravljenje pljučnice je vsekako prepustiti živinozdravniku. Dotlej, da pride živinozdravnik, je konju prsi oviti z mokro rjuho, kakor kaže pod. 56. Če žival še more jesti, ji je večkrat pa v majhnih množinah pokladati lahko prebavno klajo.

V hlevu je skrbeti za čist in primerno hladen zrak.

Konja, obolelega za pljučnico in zopet ozdravljenega, je šele takrat zopet varno napregati, če sta vročina in težko sopenje popolnoma ponehala in je žival zopet prišla k moči.

Uspehi domačega sadjarstva na mednarodni sadni razstavi v Düsseldorfu ob Reni in na sadni razstavi v Radovljici na Gorenjskem.

K zaključku letošnjega letnika naj podam vsled nedostajanja prostora le kratek pregled o letošnji sadni razstavi v Radovljici in o uspehu avstrijskega, zlasti kranjskega sadjarstva na mednarodni sadni razstavi v Düsseldorfu na Nemškem. Natančnejši in obširnejši opis obeh razstav in razstavljalcev priobčim ob priliki ter bom pri tem primerjal napredek v sadjarstvu na Kranjskem in v drugih kronovinah.

Dočim je bila radovljiška razstava, ki jo je priredila kmetijska podružnica za Radovljico in Lancovo, bolj krajevnega pomena, čeravno se je razstavilo sadje iz vse Kranjske, se je düsseldorfška razstava odlikovala po velikanskem tekmovanju med najbolj slovečimi sadnimi državami, kakor n. pr. med Francijo, Švico, Holandsko, Avstro-Ogrsko i. dr. Pri radovljiški razstavi se je šlo v prvi vrsti za to, pokazati domačemu občinstvu, kaj zmore z umnim ravnanjem vsak posamezen sadjar v deželi in ktere vrste bi bilo v tem ali onem kraju na Kranjskem, zlasti na Gorenjskem, splošno saditi in razmnoževati.

Na düsseldorfski razstavi se je pa hotelo pokazati, kaj zmorejo posamezne kronovine, odnosno cele države, prvič glede pridelovanja namiznega, in drugič glede pridelovanja trznega sadja, sadnih pijač in drugih izdelkov. Glavni smoter te razstave je pa bil, priboriti

si stalni trg na Nemškem, kamor se izvaža iz vseh držav največ sadja Avstro-Ogrska. Tudi ima v Nemčiji glavnega odjemalca, kajti vsako leto se izvozi samo iz Avstrije za več milijonov kron sadja, in preteklo leto, t. j. l. 1903., se ga je izvozilo iz Avstro-Ogerske vkljub ne posebno dobri sadni letini skupaj za 24,163.000 K.

Ni torej čuda, če so razne države, v prvi vrsti Francija, Holandska in Švica, napele vse moči, da si pribore prvo mesto na nemškem trgu.

Teško stališče je torej imela Avstrija že zaradi svojih gmotnih razmer, kosati se s takimi tekmeči. In glej! Ponižna Avstrija je vendarle odnesla lavorike, čeravno je Francija razstavila tako sadje, da je človeka kar očaralo. Jabolka, breskve in hruške (poslednje težke po 500—900 gramov in čez) brez vsakega madeža, oblike kakor bi bile iz voska vlite, grozdje nenaavadne velikosti (posamezni grozdi so tehtali 3, 4, 5 do celo 7½ kilograma) je razstavila v velikih množinah. Toda vse to je bilo le umetno vzgojeno sadje, ki ga

more pridelati le bogatin ali vrtnar. Avstrija pa je razstavila v večjih košaricah, v sodih in v velikih zabojih, kakor se sploh sadje razpošilja, večinoma le tržno blago, kakršno sleharni kmetovalec in sleharna avstrijska kronovina v velikem prideluje. In to je izdalo, da je Avstrija dosegla na tej razstavi popoln, da, nepričakovan uspeh.

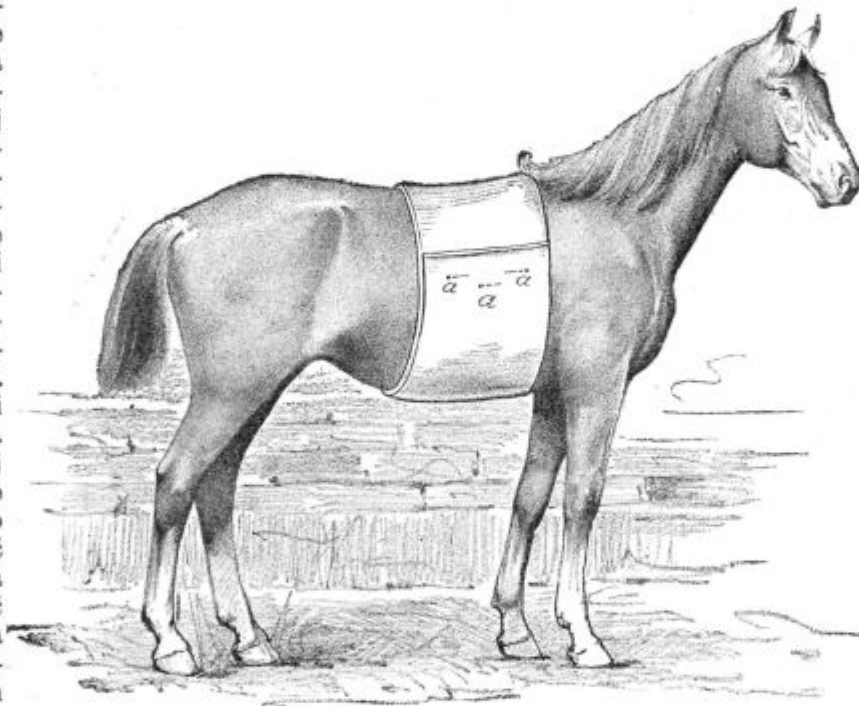
Kmetijsko ministrstvo je deželi kranjski za tako uspešno udeležbo na tej za avstrijsko sadjarstvo velepomembni razstavi izreklo priznanje in zahvalo.

Tudi radovljiška razstava je dosegla svoj smoter, ker je dala marsikteremu obiskovalcu povod razmišljati, ali bi se ne dali tudi v njegovem kraju doseči z umnim sadjarstvom in s pomnoževanjem kraju primernih sadnih vrst isti uspehi kakor drugod ter stem zboljšati blagostanje.

In kako bi se dalo to doseči najbolje, najhitreje in najceneje? Z napravo večjih podružničnih, občinskih ali deželnih drevnic ter z ustanovitvijo sadjarskih zadrug, ki bi imele nalogo nakupovati in razpošiljati

sadje tudi v inozemstvo, nabavljati razne stroje za napravo sadnega mošta, za sušenje sadja itd.

Na delo torej v prihodnjem letu, da se tudi kranjsko sadjarstvo povzdigne čim prej na ono ali še višjo stopnjo kakor sta sedaj vinstvo in živinoreja!
Fr. Gombač.



Podoba 56.

Vino v zdravo in snažno posodo!

Mnogokrat so vinogradnike prepričevalno svarili v tem oziru, toda ti opomini so bili večinoma bob ob steno. Tudi lani smo po mnogih krajih naha-

jali vina nečistega okusa, celo pri gostilničarjih, ki sicer navadno bolj skrbijo za sode kakor kmet, pridelovalec vina sam, a kupuje že taka vina, ki imajo duh po pokvarjeni, nezdravi posodi. Vinogradnik se neprijetnemu okusu svojega vina tako privadi, da ga sploh ne čuti več. Drugače kupec, ki se ob taki priliki okoristi, da ceno vinu zniža, ali ga pa sploh ne kupi. Vino ni bolno, ampak ima le napako: duh po sodu, plesnobi itd. ima vsled nezdravega sode, kjer ga hranimo.

Če svojih sodov nisi imel dobro hranjenih, da so ti plesnili, skrbi, da to odpraviš, sicer rajši ne devaj vina v nje. Navadno se to delo uspešno izvrši na jako preprost način, da se sod dobro izpere in potem s sodo zakuha, kar se po potrebi ponavlja. Voda in sode sta sredstvi, ki jih ima lahko vsakdo pri roki. Izmivanje z verigo itd. je čisto dobro pri sodih, ki nimajo vrat, in če ni ravno potrebno izbijati dna, zopetno izpiranje s čisto vodo, oziroma zakuhanje s sodo pa temu mora slediti. — Če se sodu vzame dno,

nakar se obroči hitro zopet nabijejo, da med doge ne pride nesnaga, se najbolje osnaži z ostro krtačo, nazadnje se pa še vseeno zakuha. Uspešno je ožiganje s špiritom, a treba je več previdnosti kakor je imajo navadno vinogradniki. Zakuha se tudi s svežimi tropinami i. dr.

Kaj neprevidno je rabiti kake posebno dišeče reči, kakor rože, razne dišave, češ da se sodu duh zboljša. Vsled neprevidnosti vino prav lahko dobi v taki posodi okus in duh po onih rečeh, ki pač nobenemu ne prija ter vzbuja v marsikom čudne, a opravičene predsodke. Včasih se je priporočalo apno, ki ga pa ne smemo rabiti, ker v razmerno majhni množini, kar ga vselej ostane v sodu, poslabša vino stem, da mu vzame večji del kisline in še drugače slabo vpliva nanj.

Opomniti je, da naj se plesnivi sodi zakuhavajo šele tedaj, ko smo jih dovolj očistili s krtačami, z mrzlo vodo itd.; nazadnje se zopet splaknejo s svežo, čisto vodo. Mehka voda (deževnica, potočnica) je boljša od trde (studenčnice), ker nima v sebi apna in raznih drugih rudninskih soli.

Jako uspešno se zdravi posoda tudi z razredčeno žvepleno kislino ali s hudičevim oljem, ki se ga previdno vzame majhen kozarec na 100 l vode, ali z žvepleno sokislino, ki si jo lahko sam prirediš, če opetovano sproti zažvepluješ posodo, napolnjeno deloma z vodo, ki se nasrka pri mešanju žveplene dima, ter enako dobro služi.

Vodena para (vrela voda), soda, razredčena žveplena kislina so preprosta sredstva, ki se z njimi za rabo prav dobro pripravljajo zlasti novi sodi. Preden se pa dene v nje mošt ali vino, jih je do čistega izprati s hladno, najbolje mehko vodo.

Vsled zanemarjanja sodov doge sčasoma začno od znotraj gniti, trohneti. V takem slučaju je treba sodarja. Proti porabi žvepla za ohranjenje sodov je mnogo čisto neutemeljenih predsodkov, a vendar z žveplom sode najlaglje ohranimo čiste in zdrave v vsakem slučaju.

Bolezen je navadno laglje preprečiti kakor zdraviti. Prazno posodo dobro hrani, čisti in varuj. To je pa napraviti takole:

Kakor hitro sod sprazniš, ga z vodo do čistega operi. Če ti kdovekje leži neopran, se v njem zasuši vsa nesnaga z drožami vred; koliko dela povzroči pripravljanje za rabo zlasti tudi zato, ker se sod razsuši, če je na osušenem, ter dolgo nagaja, preden ga je mogoče spraviti v red. Sicer se ga loti tudi cik, plesen, gniloba lesa, posebno še v zatohlih kletih.

Opran sod nagni na veho, da se voda izkapa iz njega ter se sod osuši. Dobro ga je prej zažveplati; goreče žveplo pada v vodo in se z njo izlije, dim pa kot žveplena sokislina zabranjuje, da se ne pritihotapi plesen v sod. Drugi ali tretji dan, ko je sod že osušen, ga trajno zažveplamo ter ga dobro zabijemo, da vanj ne more zrak s kisikom, prenašalec trosi (semena) plesnobe, sicer je žveplanje brezuspešno.

To delo se ponavlja večkrat v letu, a preden se sod vnovič napolni z vinom, ga je prav dobro oprati, da voda izveče iz sode žveplo in njegove kemične spojine, ki naj ne pridejo v vino.

Žvepleni traki (listki) so boljši, če so iz popirja in ni predebelo žvepla na njih; kajti žvepla veliko več

zgori ter ga ne pokapa toliko tekoče gorečega v sod, kar bi bilo posebno za mlado ali še kipeče vino škodljivo.

Snaga v kleti bodi prva in sveta stvar, saj se trud obilo poplača! Zatohlega zraka ne trpi, ampak skrbi za primerno prezračevanje. Dobro je po potrebi, ko smo klet osnažili, na več krajih kleti zažgati žvepla, da čez noč dim uničujoče vpliva na razne glivice, na plesnobo, ki je imamo več ali manj v vsaki kleti, a jo takim potom razkužimo.

Končno poudarjam, da si dandanes ne moremo misliti umnega vinogradništva ali kletarstva brez žvepla, dasi se ga nekteri tako boje, seveda iz same nevednosti, ker ga ne znajo rabiti in ne poznajo njegovega koristnega učinkovanja. A. Žmavc.

Dolenjska zelenika v Istri.

Zelenika ali kržatina je po Dolenjskem najbolj razširjena bela vrsta grozdja. Iz nje se je v prejšnjih časih, ko dandanašnjih nadlog vinogradništva, kakor trtne uši, peronospore, grozdne plesnobe itd. še nismo poznali, napravljalo najfinjše vino, ki so mu kratko „zelenika“ rekli. Posebno stara zelenika je bila jako čislana, iskana ter dobro plačevana. Skoraj z gotovostjo se sme trditi, da je ta vrsta vinske trte že zdavnaj nastala vsled križanja najzlahajnejše nemške vrste, nemškega ali renskega rizlinga z italijansko ermežijo ali malvasijo. To se je zgodilo prejkone v kakem vrtu ali pa vinogradu kakega mogočnega dolenjskega samostana, katerim je gotovo pripisovati vpeljavo vinogradništva na Dolenjskem. Od renskega rizlinga je današnja zelenika predvsem podedovala list in pa kaj prijetni duh (buké) v popolnoma dozorelem grozdju, oziroma vinu. Od ermežije je pa podedovala velikost in obliko sestavljenega grozdja, obliko in velikost jagod, kolikor-toliko tudi barvo in lastnosti mladega lesa.

Velike rodovitnosti pa zelenika ni dobila od omenjenih dveh vrst; to je njena posebna lastnost. Tudi ime te vrste, „kržatina“ ali pravilno izgovorjeno „križatina“ gotovo ni brezpomembno glede njenega izvira. Kar to vrsto vinske trte po njeni gospodarski vrednosti posebno odlikuje, je prvič njena rodovitnost, kajti njeni grozdi so neredkokrat po kilogram težki in jih je mnogo na trti. Drugič odlikuje to vrsto tudi odločna dobrot vina, posebno fini duh, če grozdje popolnoma dozori. In tretjič je, reči se sme, za dolenjske podnebne razmere gledé na vinogradništvo neprecenljive vrednosti to, da je zelenika proti zimski pozebi jako trdna. Gotovo prej pozebejo vse druge vrste, potem šele pride zelenika na vrsto.

Kakor pa ni nič popolnega pod solncem, kakor ima vsaka stvar svojo solučno in senčno stran, tako jo ima tudi zelenika. Največja slaba lastnost zelenike je ta, da jej na Dolenjskem dandanes grozdje skoraj nikoli dobro ne dozori in da je vsled tega tudi vino, dasi fino dišeče, odločno preкисло in preslabotno. Gotovo se je za zeleniko množina letue toplote na Dolenjskem zmanjšala v primeri z nekdanjo, ko je ta trta prav dobro dozorevala in je dajala najfinjša vina. Dejstvo je, da je v 18 letih, to je v času, odkar je na Grmu deželna kmetijska šola, le samo enkrat tako dozorela, da je bilo njeno vino res v vsakem oziru fino, to je bogato na alkoholu, revno na kislini, sladko ter kaj fino dišeče. To je bilo 1889. ali 1890. leta, ko je bila rodovitna še stara trta. Da bi pa cepljenje zelenike

na ameriško trto slabo vplivalo na njeno zorenje, je pač izključeno, saj je dognana istina, da na ameriških podlogah naše domače vrste še precej prej dozorevajo, kakor na svoji korenini. Tudi je po Dolenjskem še precej starih, necepljenih vinogradov, koder domače trte še dobro rasejo in rode, toda zelenika le noče v njih tako dozoreti, kakor je nekdanj.

Da obrezovanje zelenike na napence ni vzrok slabemu dozorevanju, kakor je to pri kraljevini, to dokazuje dejstvo, da se take razlike še niso zapazile, posebno pa, da v ugodnejšem podnebnju, kakor na pr. v Istri, pri obrezovanju na napence izborna dozoreva. O tem hočem pozneje navesti krasen slučaj.

Nepovoljna lastnost zelenike je dalje tudi to, da je, kakor so vse vrste belega grozdja, ki imajo na spodnji strani kosmato listje, jako podvržena peronospori, in zeleniko kaj rad napada tudi črni palež ali pikec. To so pa nepovoljnosti, ki jim lahko v okom pridemo.

Omeniti moram, da imajo Vipavci, posebno dolenci, tam okoli Dolenj, Planine, sv. Križa, Slapa itd., tudi svojo zeleniko, ki ji celo „dolenjska zelenika“ pravijo, toda ta zelenika ni morda prava, z Dolenjskega tja prenesena zelenika ali kržatina. Vipavska in prava dolenjska zelenika sta si podobni le v tem, da imata obe velike sestavljene grozde ter da obe močno rodita. Kaj nepodobni sta si pa v vseh drugih delih, kakor v lesu, posebno pa v listju. Dočim ima prava dolenjska zelenika (kržatina) na zgoraji strani grbančasto, mrklo listje brez vsega leska, ki je pa na spodnji strani kosmato, je vipavska zelenika na zgornji strani popolnoma gladkega, bleščečega listja, ki ni na spodnji strani prav nič kosmato. Odtod prihaja, da se vipavska zelenika peronospori še najbolj brani. Vipavska zelenika tudi ne daje finega vina, ki nima nič tistega prijetnega duha, kakor dolenjsko, ampak daje, če dobro dozori ter se vino pravilno napravi, to je, ne da bi kipelo na tropinah, le dobro navadno namizno vino. Da pa Vipavci tej trti zelenika, in še celo dolenjska zelenika pravijo, je pač to vzrok, ker je njeno grozdje tudi popolnoma zrelo bolj zelenkasto kakor pa rumeno in ker je ta vrsta nastala pri Dolenjah, v dolenci vipavski dolini, ter se je od tam naprej po dolini razširila.

Ker sem bil jaz vedno trdnega prepričanja, da je nepopolnemu dozorevanju zelenike na Dolenjskem le to vzrok, ker jej tukaj nedostaja zadostne množine letne toplote in ker so njene dobre lastnosti tako odlične — kajti kaj boljšega naj si želimo kakor je trta, ki prav obilno rodi ter prav fino vino daje — sem jo še vsako leto priporočal vipavskim, goriškim ter istrskim učencem na Grmu. Eden med temi, ki je danes odličen gospodar v Istri, gosp. Anton Pavel Sancin iz Doline pri Trstu, me je ubogal ter se je ravnal po mojem svetu. Pred šestimi leti si je pri grmski šoli naročil cepičev zelenike ter je potem z njimi doma cepil ameriške trte.

Ko je letos dne 3. novembra gosp. Sancin pripeljal enega svojih bratov v šolo na Grm — že tretji učenec iz eneinstote hiše! — je s seboj prinesel za pokušnjo steklenico letošnje zelenike. Priznati moram odkritosrčno, da je dobrota tega vina mene in vsakega, ki ga je poskusil (med temi gg. V. Rohrmana in B. Skalickega) docela iznenadila. Vino je bilo, dasi že precej čisto, še odločno sladko, kaj fino dišeče in zelo močno. Preskusil sem to vino v grmskem kemijskem kabinetu s Saleronovim aparatom na alkohol, s kislino merom pa na kislino. Vino je imelo 14 stotink alkohola in $6\frac{1}{2}$ tisočink kisline. Glede izvlečka ga nisem

preiskal; čemu tudi, ko je bilo pri toliki množini alkohola in pri ravno pravšni množini kisline še popolnoma sladko. Gospod Sancin mi je prinesel tudi pokušnjo vina, ki ga je napravil iz ene najzlahtnejših belih francoskih vrst, iz sauvignona. To vino je bilo res še nekoliko boljše od zelenike, pa preiskal ga nisem, ker vem, da sauvignon, dasi tudi prav dobro in obilno rodi, vendar nikoli ne tako, kakor zelenika,

Koj po preskušnji Sancinove zelenike sem preskusil letošnjo grmsko zeleniko, pridelano v Trškigori na istih trtah, ki sem z njih pred šestimi leti svojeručno narezal cepičev za gospoda Sancina. Pa kak razložek! Grmska zelenika ima le 8 odstotkov alkohola, 15 tisočink pa kisline. O sladkobi pri taki sestavi seveda niti govora biti ne more, pač pa o odločno preobilni kislini. Ker sem menil, da sem se gotovo kaj pomotil, posebno pa zato, ker pri določitvi alkohola nisem vzel prekapane vode, ampak navadno iz vodovoda, sem naprosil gospoda pristava V. Rohrmana, da je obe vini preiskal tudi on, in sicer gledé alkohola s pomočjo prekapane vode. In glej, uspeh je bil isti: istrska zelenika je imela 14% alkohola ter 6,5% kisline, dolenjska pa 8% alkohola ter 15% kisline. G. Sancin, ki sem ga o tukajšnji preiskavi obvestil v pismu, mi je pisal, da ne more verjeti, da bi njegova zelenika res imela toliko alkohola, in nato jo je baje poslal v Poreč tamošnjemu deželnemu preskušališču v preiskavo. Sporočil mi jo tudi, da je svet, kjer je zeleniko pridelal, ilnatolaporast, da trte obrezuje po pravilnem francoskem ali Gvignotovem načinu tako, da so v deblih le 45 cm visoke ter da vsaka trta pri vsakoletnem obrezovanju dobi en sam napnec 8 do 10 oces in en sam palec 3 oces. Trte ima sajene v razdalji 1,5—1 meter ter vezane na žico. Pri taki gojitvi ter vsakoletnem obrezovanju je pridelal na hektaru približno 95 stotov grozdja, ki so mu ga pa približno 0,60 stotov pozobali ptiči, izpile ose ter ga je tudi suša nekaj vzela. Iz 100 kg grozdja je dobil 65 litrov mošta; torej je pridelal na hektaru 61 hektolitrov in 75 litrov vina, ki je med brati vredno po 60 K hektoliter. Ni torej čudno, da si je g. Sancin v istem pismu naročil 600 cepičev zelenike in 200 do 300 z njo cepljenih trt.

Tako se je torej letos zelenika obnesla v Istri, in ni ga vzroka, zakaj naj bi se v bodočnosti v enakih razmerah drugače obnašala. In to mi daje povod, dolenjsko zeleniko priporočiti tudi Vipavcem in Goričanom, da z njo delajo enake poskušnje. Če vinogradniki hočemo tekmovali s pivom, ki dandanes vse preplavlja, moramo pač segati po vrstah grozdja, ki kar le mogoče obilno rode, pa prav dobro vino dajejo. In taka vrsta utegne za naše južne vinorodne pokrajine biti ravno dolenjska zelenika. Na Dolenjskem naj bi pa zeleniko opustili.

R. Dolénc.

Nekaj o gnojišču, gnoju in gnojenju.

Prostor, kjer shranjujemo gnoj, je gnojišče. Od kakovosti gnojišča je največ odvisna vrednost gnoja. Vsak kvarar vé, da se gnoj tekom časa izpreminja. Kako se vrši ta izprememba, pa ni vseeno računajočemu gospodarju. Razni učenjaki opazujejo gnoj pod drobnorom (mikroskopom), a mi zasledujemo njegovo učinkovanje na vrtu, v vinogradu, na polju. Znanstvo si prizadeva tolmačiti razne pojave v življenju; a češče dolgo traja, da nam jih pravilno razloži. Taka je tudi z razlago o pretvarjanju gnoja in z njega pomenom za

kmetijstvo. Teorija pritrjuje danes v tem oziru izkušnjam praktikov, dočim je še pred kratkim „mikroskop“ dokazoval čisto kaj drugega. — Ker se večji strokovni listi v zadnjem času bavijo s tem vprašanjem, dovoljujem si izpregovoriti o njem par besed. Opomniti pa moram, da se imamo vendar znanstvu največ zahvaliti za vse to, kar potrebujemo v utemeljevanje svojih praktičnih izkušenj in naziranj.

Dobre letine ni vreden kmetovalec, ki ne skrbi za primerno gnojišče, dasi se o tem poučuje ter se na to prepričevalno navaja leto na leto, dan na dan. — Gnojišče je dobro, če je tako urejeno, da se gnojnica ne izgublja, niti nam gnoja deževnica ne izpira ter najboljših redilnih snovi za naše rastline ne odnaša na — gmajno. Neki premeten gospodar stare korenine ob Vipavi se je pred par leti pričkal s podjetniki za zgradbo nove železnične proge, ki mu je prerezala krasno senožet, zahtevajoč večjo odškodnino; a ko vse pritožbe le niso nič izdale, se je tolažil: „Senožet je res imenitna, a gnojili so mi jo sosedje s svojo gnojnico, ki sem jo v pravem času razpeljeval po travniku; no, pa naj bo v božjem imenu!“ — Tako gospodarsko zapravljivost pa nahajamo pri nas, žal, še večinoma povsodi; pametnejši „sosedje“ se pa okoriščajo. Kdaj se nam bodo vendar oči odprle?!

Ne kaže mi danes govoriti obširneje o napravi dobrih gnojišč, ker se bojim, da bi govoril večinoma — gluhih ušesom. Hočem pa cenjene bralce opozoriti na nekatera druga resnična dejstva, ki jih spoznava vesten opazovalec ter jih uvažuje napredujoč kmetovalec.

Na dobroto gnoja vpliva različna stelja jako različno; tako na pr. daje slama bolj vroč, hitro se razkrajajoč gnoj kakor na pr. šota itd. Prvi učinkuje bolje v težki zemlji, a drugi je bolj poraben za lahko, peščeno zemljo. Zrak (kisik zraka) pospešuje pretvarjanje (kipenje, zorenje) gnoja. S temi presnovami, ki jih povzročajo bakterije, posebna vrsta glivic, v zvezi je pa vedna izguba ravno najboljših gnojnih sestavin, ki nastajajo pri omenjeni preosnovi ter izhlapevajo: gnoj gori. — Izkušnja nas pa uči, da se najbolje ohrani dobro stlačen in z gnojnico polivan gnoj, ker stem zabranjujemo pristop zraku (kisiku), ki poleg bakterij razkrajja gnoj.

Znanstvaniki so dognali, da ima dobro ohranjen živinski gnoj v 1000 kg dušika 5.4 kg, fosforove kisline 3.5 kg in kalija 6.5 kg. — Kdor se bavi z umetnimi gnojili, vé, koliko ga stane 1 kg kterejakoli teh treh najvažnejših rastlinskih snovi, torej si tudi lahko preračuni pravo vrednost svojega hlevskega gnoja. Gnoj ima torej za umnega kmetovalca pravzaprav znatno denarno vrednost; kdor ga slabo shranjuje, je slab gospodar in velik zapravljivec.

Na tukajšnjem posestvu (Johannisberg ob Renu) dobivamo na leto mnogo nad 100 vagonov gnoja iz domačih hlevov. Gnojišči sta dve in obe pravilni. Gnojnica se nabira v nalašč za njo prirejeni, seveda nepredorni jami, a gnoj se vlaga po vsem gnojišču enako in precej visoko ter se poliva z gnojnico. Pogostoma se naženo voli na gnojišče, da gnoj dobro potlačijo, ali pa včasih tudi konji, in sicer navadno takrat, ko jih je treba prekovati. Nastiljamo s slamo, ki jo režemo. Pri nakladanju (kidanju) režemo in jemljemo gnoj z vrha do tal enakomerno. Lepo je videti steno čvrsto vloženi in stlačenih gnojnih plasti, koder zrak pač ne more izlaska krožiti, ker bi nam sicer pogubil in

pregnal skoraj polovico najdražjega gnojila, posebno dušika i. dr.

Posebej pa opozarjam na veliko napako, ki jo po naših krajih (pa tudi drugod!) skoraj še povsod nahajamo, in ta je, da puščamo gnoj na vrtu, na polju itd. v majhnih kupih ali pa širom raztrošenega tudi po več dni in cele tedne, namesto da bi ga čim prej podorali ali podkopali. Iz tega pa tudi sledi, da ni umno gnojiti travnike s hlevskim gnojem, kakor to še vedno ponekod delajo.

Ravnatoko je slabo z gospodarskega stališča gnoj pregloboko v zemljo spravljati; kajti da služi svojemu namenu, mora razpadati, kar je pa primerno mogoče le takrat, če je zraku pristopen: kisik zraka in pa že omenjene bakterije v prvi vrsti pretvarjajo gnoj v snovi, ki so v vodi raztopne in sploh take, da jih rastlina po koreninah more sprejemati ter rabiti za hrano. Po dognanih poskusih priporočajo, gnoja ne globlje podoravati, odnosno podkopavati, kakor 10 do 20 cm, kar se torej še s primernim ročnim orodjem prav dobro in lahko opravlja, bodisi na vrtu, v vinogradu ali kjerkoli.

Opomniti mi je, da pri najvestnejšem in najboljšem ravnanju s hlevskim gnojem brez umetnih gnojil večinoma vendar ne moremo shajati, a tem manj gotovega denarja je treba šteti za nje, čim pravilneje in bolje hranimo živinski gnoj.

Vrednost prave gospodinje se spoznava po redu v hiši in kuhinji, a vrednost gospodarjakmetovalca po njegovem dvorišču in gnojišču. A. Žmavec.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 248. Imam gozd, kjer rasejo večidel topole. Topole so lepe in imajo lep, zdrav in gladek les. Ali je tak topolov les še za kaj drugega poraben kakor za kurjavo? (I. F. v B.)

Odgovor: Topolov les je poraben za vsa mizarska, strgarska in rezbarska dela ter ima to prednost, da se ne zvrže in da se rad kolje. Trpežen je pa topolov les le na suhem. Rabi se tudi v popirnicah in za vžigalice ter je priljubljen za izdelovanje lahkih zabojev. Kam bi se pri nas topolov les prodal, nam ni znano, pač pa vemo, da tvornice za slamnike v Domžalah tega lesa silno veliko porabijo za zaboje, da v njih razpošiljajo slamnike.

Vprašanje 249. Zakaj v „Kmetovalcu“ nikdar ne pišete o umetnih gnojilih, ki jih izdeluje tvornica v Hrastniku? Teh gnojil se manj potrebuje, voznja in delo manj staneta in se tudi lahko vsak čas dobivajo. Ali niso ta gnojila zanič? Ali mi n. pr. svetujete travnik pognojiti s kalijevim superfosfatom? (Dr. F. J. v P.)

Odgovor: „Kmetovalec“ je že opetovano pisal o vseh umetnih gnojilih, torej tudi o onih, ki jih izdeluje tvornica v Hrastniku, ki je vsega priporočila vredna. Naša družba je celo izdala obširen spis o umetnih gnojilih z naslovom: „Gnoj in gnojenje“, ki se dobiva za 40 vin. Da pa o vseh umetnih gnojilih ne pišemo enako veliko, je vzrok to, ker je pri nas delovanje z umetnimi gnojili šele v povojih; mi smo to gnojenje vpeljali in moramo postopati korak za korakom. Najlaže je vpeljati porabo umetnih gnojil na travnikih, zato v tem zmislu sedaj največ delujemo, a za travnike so najboljši in najcenejši Tomasova žindra, kalijeva sol, oziroma kajnit. Kadar se bomo pričeli bolj zavzemati za gnojenje z umetnimi gnojili žitu itd., tedaj bomo tudi o

drugih umetnih gnojilih več pisali. Tako smo n. pr. že veliko pisali o rudninskem superfosfatu za ajdo, in res se tega gnojila pri nas na Kranjskem porabi za ajdo na leto že kakih 20 vagonov. Kar se pa tiče kalijevega superfosfata za travnik, je to gotovo izborna gnojilo, ki istatako da zemlji kalija in fosforove kisline, kakor skupaj pomešana žlindra in kajnit, vendar je to gnojilo za travnike predrago, zlasti z ozirom na to, da ima superfosfat v sebi v vodi raztopno fosforovo kislino, ki je rastline ne morejo takoj vse zaužiti in se je zato veliko izgubi, dočim se žlindra počasi razkrajja in rastlinam na ta način dlje časa in sproti nudi fosforovo kislino. Superfosfat je dober za hitro in kratek čas trajajoče gnojenje (n. pr. žitu, fižolu itd.), dočim gnojenje z žlindro deluje kaka štiri leta. Superfosfat se sme rabiti le spomladi, drugače se čez zimo preveč fosforove kisline pogubi.

Vprašanje 250. Pred osmimi leti je **sosed v mojem gozdu posekal drevje**, kar sem jaz šele sedaj zapazil. Sosed je priznal, da ni imel prav, a škode noče povrniti, češ da taka reč v treh letih zastara. Ali je res to, oziroma ali morem sodnijskim potom priti do povračila škode? (I. R. v D.)

Odgovor: Če je sosod posekal drevje v dobri veri, da je drevje na njegovem svetu, tedaj je bilo to motenje posesti, ki zastara v treh letih. Če je pa sosod vedoma sekal drevje na tujem svetu, je pa to tatvina, ki z ozirom na kakovost, če je prestopok ali zločin, zastara v nekterih mesecih, oziroma letih. Vprašajte sodišče, in to Vam bo dalo vsa potrebna pojasnila.

Vprašanje 251. Imam večjo množino prekuhanega brinja, ki sem ga rabil za gnoj na njivi, a brez vidnega uspeha. **Ali se da prekuhanu brinje kaj drugače porabiti za gnoj?** (I. A. v A.)

Odgovor: Prekuhanu brinje, naravnost porabljeno za gnojenje, ne bo nikjer posebno vplivalo, bodisi na njivi, v vinogradu ali kje drugje, ker se prepočasi razkrajja. Podelajte tako brinje pravilno v mešanec, potem bo povsod dobro prišlo, dasi velike gnojilne moči nima v sebi.

Vprašanje 252. Imam pomladansko **svinjjo angleškega plemena, ki se je že trikrat bukala**, a ni nikdar hotela mrjascu stati. Svinja se plazí po drugih prasičih, a stati noče. Kaj je temu vzrok? (B. D. v S. O.)

Odgovor: Če se svinja buka, tedaj gotovo stoji, zato domnevamo, da se Vaša svinja sploh še ni bukala. Mogoče je pa tudi, da svinja ni zdrava in da ji pritisk mrjascu na križ ali na trebuh dela bolečine, in zato ne stoji.

Vprašanje 253. Tukajšen posestnik je vzel živinski potni list za 12 prasičev, a na semenj jih je pripeljal le 11. Orožnik je to naznanil, in je bil posestnik obsojen na 12 ur zapora. Takih **obsodob zaradi živinskih potnih listov** je pri nas vse polno, zato vprašam, ali so te obsodbe opravilne in ali je kaj priziva proti njim? (I. H. v T.)

Odgovor: Po zakonu so te obsodbe opravilne in je seveda tudi priziv dovoljen, kakor o vsaki kazenski zadevi. Če je bila sodba opravilna, potem mora druga instanca seveda razsodbo potrditi in more kvečjemu kazni premeniti. Kazni odpustiti pa more samo cesar. — Vaša želja, da objavimo določila glede živinskih potnih listov, je prav zelo utemeljena in ji vsekako v prihodnjem letu ugodimo.

Vprašanje 254. **Ktere trsne vrste, cepljene na riparijo, naj sadim tu v našem kraju, ki leži 30 metrov nad morjem in kjer jeseni kmalu prične zmrzovati?** (I. N. na C.)

Odgovor: Za Vaš kraj Vam priporočamo predvsem silvanec, potem pa beli burgundec in pinjolo.

Gospodarske novice.

* Vsakega p. n. dosedanega gosp. uda, oziroma naročnika, prosimo, naj nam ostane zvest tudi v novem letu ter naj nam vsak pridobi vsaj po enega novega uda. To gotovo ni težko v oči gled mali letnini 4 kron, ker je odpadla vpisnina, ki je poprej bila ovira za marsiktereга kmetovalca. Te prošnje pa ne stavimo zaradi dobičkarije, saj vsak ud dobro ve, da družba nima od udov nič, kajti 2 kroni prideta na list, ki družbo več stane, drugo polovico letine pa dobe podružnice. Z ozirom na ugled je pa važno, da je družba močna.

* Današnja številka je zadnja v tem letu, prihodnja izide 15. januarja leta 1905. Še enkrat prosimo vse tiste, ki ostanejo še dalje družbeni udje, oziroma naročniki „Kmetovalca“, ki pa niso še plačali letnine, oziroma naročnine, naj jo izvolijo precej plačati. Prvo številko prihodnjega letnika pošljemo brez izjeme vsem dosedanjim prejemnikom, zato pa prosimo, naj je nihče ne vrne, čeprav prestane biti ud ali naročnik, ker drugo številko pošljemo brez izjeme samo tistim, ki do tistega časa plačajo letnino, oziroma naročnino.

* Občni zbor kmetijske podružnice v Novem mestu bo v četrtek, 5. januarja ob dveh popoldne, na kar opozarjamo p. n. ude, vabeč jih, naj se ga udeleže polnoštevilno. Zborovanje se bo vršilo po sporedu, priobčenem v 22. številki „Kmetovalca“.

* **Nedeljska šola za kmetske mladeniče v Novem mestu.** Ker se je za to šolo oglasilo vsega skupaj le 10 mladeničev, se za letos nedeljski pouk opusti.

* „**Soseda Razumnika govedoreja**“ je naslov spisu, ki ga bomo vse prihodnje leto objavljali v „Kmetovalcu“. Spis je od istega pisatelja kakor letos priobčena „**Soseda Razumnika prasičja reja**“, ki je v vseh slovenskih pokrajinah zbudila nepričakovano zanimanje.

* **Opozarjamo na gnojenje z umetnimi gnojili** in prosimo gg. ude, naj gnojila, t. j. Tomasovo žlindro, kalijevo sol, oziroma kajnit, kmalu naroče, da jih dobodo pravočasno. Cene so naslednje: Tomasova žlindra 16 % po 5 K 80 h, kalijeve sol po 12 K 60 h in kajnit po 5 K 50 h. Vse cene veljajo z vrečami vred za 100 kg, postavljenih na ljubljanski kolodvor ali v družbenem skladišču. Vsa gnojila se oddajajo le v vrečah po 100 kg, izvzemši kalijevo sol, ki se dobiva tudi v vrečah po 50 kg.

* **Lanene in sezamove tropine** ima družba vedno v zalogi in oddaja lanene tropine po 17 K in sezamove po 16 K 100 kg. Oboje tropine se oddajajo zmlete in presejane le v vrečah po 50 kg, ter veljajo označene cene v družbenem skladišču, oziroma na ljubljanskih kolodvorih.

* **Klajnega apna** je družba kupila za to zimo več vagonov, vsled česar je dosegla ugodnejše cene in ga more ceneje oddajati. Odslej ga odaja v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, nad 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljave na zunaj se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev za zavoj, vozni list itd. 30 h. — Manj kakor 5 kg se ne razpožilja. — Opozarjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmi, koder krmila nimajo v sebi dovolj