

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspeševanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Dominko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.

Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Šten. 20.

V Gorici, dne 31. oktobra 1912.

Tečaj VIII.

Obseg: 1. Kmetovalci poprimite se podelovanja kmetijskih pridelkov v tehnične izdelke; 2. Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nezgodah pri živini (Nadaljevanje); 3. Kraški teran; 4. Poročila; 5. Društvene vesti; 6. Na novo priglašeni za pristop k »Gor. kmet. društvu«.

Kmetovalci poprimite se podelavanja kmetijskih pridelkov v tehnične izdelke.

Preden spregovorim o načinu podelavanja kmetijskih pridelkov v tehnične izdelke, se mi zdi neobhodno potrebno, da pojasnim besedo tehnični izdelek. Vsakovrstno žito, korenstvo, gomoljnice (krompir, topinambur), grozdje, sadje, mleko, meso i. t. d. imenujemo kmetijske surove pridelke. Ako se pa podelajo ali pretvorijo kmetijski pridelki s pomočjo gotovih pripomočkov in sredstev v večvredno ali v drugovrstno blago, potem pravimo temu blagu kmetijsko tehnični izdelki. Podelavanju kmetijskih pridelkov v razne izdelke pa pravimo kmetijska tehnika. Če se bavi kak kmetovalec le v majhnih merih s takim podelavanjem, t. j. da podelava le lastne pridelke v razne izdelke, potem pravimo, da se bavi z domačo-kmetijsko tehniko, izdelku pa pravimo domači kmetijsko-tehnični izdelek. Ako pa se bavi kdo v veliki meri ali kot kak tvorničar-fabrikant s podelavanjem nakupljenih kmetijskih pridelkov v razne izdelke, potem mu pravimo kmetijsko tehnični obrtnik ali celo kmetijsko-tehnični tvorničar (Fabrikant). Enak naslov pritiče kakemu podjetju tudi tedaj, če se združi več posameznikov, ki tvorijo nekako društvo ali pa akcijsko-zadružno podjetje.

Da bo vsak čitatelj vse to lažje razumel, navesti hočem nekaj primerov. Žito se pri nas s pomočjo domače-kmetijske tehnike že davno več ne podelava v višje ali večvredni kmetijsko-tehnični izdelek, t. j. v moko, ker so prevzeli to opravilo naši mlinarji, oni se toraj ukvarjajo s kmetijsko-tehnično obrtjo ali z

mlinarstvom. Moka ali kmetijsko-tehnični izdelek prve vrste pa se podelava pri nas na kmetih s pomočjo domače kmetijske-tehnike v kruh. V večjih naselbinah, kakor v trgih in mestih, je pa prešlo to kmetijsko-tehnično podelavanje moke že zdavno v roke posebnih rokodelcev, katere imenujemo »peki«.

Iz žita se napravi s pomočjo kmetijsko-tehničnega postopanja tudi še druge več vredne kmetijsko-tehnične izdelke, o katerih pa ni sedaj in morda ne bo tudi v doboče v naših kmetijskih gospodarskih niti sledu o njih. Iz žita se dobivajo namreč tudi škrob ali štirka in opojne pijače. Kot opojna pijača se dobiva žito v kupčiji pod imenom pivo ali pod imenom špirit. Pivo je bilo še pred komaj 100 leti v avstrijskih severnih deželah, osobito na Češkem, Moravskem, v Šleziji i. t. d. ter še celo na slovenskem Koroškem in Gorenjskem, izdelek domače kmetijske tehnike. Dandanes pa je postalo pivo, kot nekdanji kmetijsko-tehnični izdelek, tvorniški ali fabriški izdelek. Kakor je bilo nedavno od tega v »Prim. Gosp.« povedano, se je pivovarstvo dandanes tako močno razvilo, da škoduje ono najbolj našemu vinarstvu.

Iz krompirja in topinamburja se napravlja, in sicer le v tvornicah, škrob in špirit, iz sladkorne pese pa sladkor. Iz grozdja se napravlja mošt oziroma vino, katero je pri nas še vedno izdelek domače, kmetijske tehnike, namesto da bi se, kakor je bilo v letošnjih člankih, priobčenih v »Prim. Gospodarju« pod naslovom: »Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z današnjim pivom tekrovati ali konkurirati?« obrazloženo in utemeljeno, spremenilo v združno kmetijsko-tehnično podjetje.

Iz sadja se napravlja sadjevec ali sadni mošt, nadalje žganje (slivovka, češnjevka), a napravlja se iz njega pa tudi razne tako zvane konzerve.

Iz mleka se napravlja surovo in kuhano maslo, sir in skuta, iz mesa se delajo klobase, salami i. t. d.

Toraj sedaj bo gotovo vsakemu čitatelju dovolj jasno, kaj se razume pod besedo kmetijska tehnika in kaj pod besedo kmetijsko-tehnični izdelek, zato pa hočem preiti na to, kako se da do ne le pridelki, ampak tudi odpadki kakega kmetijsko-tehničnega izdelka, podelati v še dovolj vredne in celo dragocene kmetijsko-tehnične izdelke. Katere izdelke imam tu v mislih, povem kasneje pri nadaljevanju tega članka.

Zdaj hočem odgovoriti najprej na neko drugo najbolj važno vprašanje t. j.: »Katere kmetijsko-tehnične naj bi napravljali naši kmetovalci, da bi jim namreč kmetijstvo več donášalo, nego jim donášajo surovi pridelki?« Odgovor na to vprašanje bi bil sledeči: Da bi se podelavalo pri nas pridelano žito v več vredne izdelke, t. j. razen v moko in v pecivo, na to seveda niti misliti ni, kajti prideluje se ga mnogo premalo ter se ga mora uvažati in sicer v obliki zrnja osobito pa v obliki moke. Isto velja tudi o našem korenstvu in gomoljnicah, ali ne o našem grozdju, sadju in mleku.

Grozdje je glavni surovi pridelek naše goriške dežele, sosedne vipavske doline in Istre. V članku, ki sem ga že danes omenjal, je bilo dovolj jasno povedano, na kakšen način naj bi se napravljalo naše vino, zato nočem govoriti o tem nadalje, pač pa hočem spregovoriti o gotovo jako važnem kmetijsko-tehničnem izgotavljanju cenih, da deloma celo dragocenih izdelkov, kateri se zadobe lahko s pravilnim podelavanjem vinskih odpadkov. Tak odpadek so v prvi vrsti grozdne tropine.

V 17 številki »Prim. Gosp.« sem povedal, kako se zamore napraviti iz grozdnih tropin prav dober vinski kis. Tak kis je že sam na sebi tržno blago, katero bi moralo, ko bi se ga izdelovalo pravilno in v veliki meri, spodriniti običajno v današnji trgovini nahajajoči se kis ali kisovo esenco. To bi se moralo zgoditi že zato, ker je iz tropin napravljeni kis pač enakega okusa, kakšnega je iz vina napravljeni kis, česar pa oni trgovini se nahajajoči, esenčni kis nima. Ta poslednji pa je ne le pekoč, ampak tudi zdravju škodljiv. Po predpisih našega zakona se sme iz tropin napravljeni kis slobodno prodajati, ali seveda le pod imenom vinski, ne pa pod imenom pravi vinski kis. (Sledi še.)

Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nezgodah pri žvlvni.

(Nadaljevanje.)

Kri in krvna obtočila.

Kri je prenašalka hranilnih snovi, v vse telesne dele. V ta namen služijo krvna obtočila in sicer: srce, odvodnice (Arterien), odvodnične oziroma privodnične laskovice

(Haargefässe) in privodnice (Venen). Srce je močna mišica obstoječa iz dveh (desne in leve) strani; vsaka stran ima pridvor (Vorkammer) in prekato (Herzkammer). Iz leve prekate vodi kri čim dalje, tem v tanjše žilice in končno v laskovice cepljajoča se odvodnica v vse telesne organe. Skoz odvodnične laskovice, ki opletajo stanice, pronica hrana k stanicam; iz stanic pa prehajajo neporabljive snovi v privodnice, ki so ravno tako kakor odvodnice s svojimi laskovicami razširjene po vsem telesu. Zdrava kri je svetlordeče barve. Če se pa kri nasiti, oddavši svežo hrano stanicam, z njihovimi neporabljivimi snovni, dobi temnejšo, modrordečo barvo; ta kri hiti po čimdalje večjih žilah nazaj k desni srčni prekati in od tam k pljučam, kjer se spet osveži z zračnim kisikom, kojega zamenja z ogljenčevo kislino in postane spet svetlordeča; kot taka se kri toči nazaj k levemu pridvoru, da začne nanovo že popisani pot, na katerem se toraj telesu prinaša hrana (veliki obtok). Na poti iz srca v pljuča (mali obtok) pa se kri izčišča in osveži.

To pretakanje krvi se vrši brez presledka, noč in dan, dokler je v živali življenje. Na tistih mestih, kjer gredo odvodnice plitvo pod kožo čez kak trši rob, se da tok krvi opazovati v tistih presledkih, kakor srce udarja na minuto; pri zdravem konju, če je v miru udarja 36 do 40 krat, če dela ali je vznemirljen pa 60 do 80 krat, pri žrebetu do 2. leta 40 do 72 krat; pri teletu, ki sesa, 100 do 110 krat, do 1 leta starem 80 do 100 krat, pri ovci 62 do 88, pri svinji 62 do 96 krat, pri biku 40 do 56, pri kravici 70 do 80, pri volu 36 do 48 krat.

Dihanje.

Dihala imajo nalogo, da čistijo kri, da vzemajo kisik iz ozračja in izločujejo ogljenčevo kislino. Najvažnejši organi za dihanje so: nos in goltanec, sapnik z grgavcem (Kehlkopf) in pljuči. Sapnik se v prsih razcepi v 2 veji (dušnika, bronhiji), ki voditi k pljučnim krilam; zadnji izrastki pljučnih kril so pljučni mehurčki, ki so napolnjeni z zrakom in opletani z laskovicami pljučne odvodnice in privodnice; na teh mestih se toraj vrši izmena kisika in ogljenčeve kisline. Prsna votlina se pri vdihu zveča na ta način, da se splošči proti prsam napeta nežna prepona, podprsna (Brustfell) v nastale praznine pa pritiska zunanji zrak; na drugi strani pa se pljuča prilegajo neprodušno

k notranjim stenam prsne votline in tako se zgodi pri vdihu, da zunanji zrak sili skozi nos, grgavec in njegove veje (bronhije) v pljuča in jih razširi.

Kri, prišedša iz desne srčne strani, zamenja ogljenčevo kislino z zračnim kisikom. Pri izdihu se skrčijo prožne pljučne stene, podprsna se vzboči nazaj proti prsni votlini in jo na ta način znatno zmanjša; na ta način potisnejo pljuča zrak spet po tistem potu nazaj, odkodar je prišel. V toliko je toraj utripanje srca v zvezi z dihanjem. Da bi kri, kojo požene srce z enim udarcem skozi žile, posrkala ves zrak, ki ga vdihamo z enim vdihom v pljuča, je nemogoče, če pomislimo, da znaša pri človeku vsa površina pljučnih mehurčkov kakih trideset kvadratnih metrov; pri različnih živalih seveda mnogo več; zato pride tudi na en izdihljaj več srčnih udarcev. Počivajoč zdrav konj dihne v 1 minuti 12 (7—16) krat, tele 50—60 krat, krava 20—22 krat, ovca in svinja 15 do 20 krat, vol 12 do 20 krat. Če je živina bolna, diha hitreje, tudi čez 50 krat na minuto. Sicer pa število izdihov ni vedno enako niti pri normalnih razmerah; hitreje diha živina v mladosti in starosti, pri vročini, v toplem hlevu in med prebavljanjem, če se močno giblje in če je drugače razčlunjena; v nasprotnih slučajih je pa število izdihov manjše.

(Sledi še.)



Kraški teran.

Spisal

Maksimilijan Ripper,

nadzornik na c. kr. kmet. kem. poskuševališču v Gorici.

Poslovenil **E. Klavžar.**

Uvod.

Avstrijsko Primorje vštevamo med najstarejše vinorodne pokrajine; ono obsega pokneženo grofovino goriško in gradiško, mesto Trst z okolico in istrski poluotok. Najstarejša poročila o vinoreji v tej pokrajini*) pravijo ne samo, da so tu sadili, oziroma pridelovali prav mnogo vina, ampak tudi da so

*) Strabo (o času ces. Avgusta) pripoveduje v svojem zemljepisju, lib. VII., da je bilo baje v oglejskem ozemlju toliko vina, da so ga morali v lesenih sodih odpravljati.

napravljali vina izbornih vrst in da so jih izvažali na vse strani takratnega sveta.^{*)}

Vina te pokrajine so ostala na dobrem glasu ves čas srednjega veka do začetka 19. stoletja. Tako piše Valvasor (»Die Ehre des Herzogthums Crain Laibach 1689, goriške pokrajine: »Und sonst viele andere Guttungen mehr) von den allerköstlichsten Weinen) dergleichen man beydes der Manichfaltigkeit und Vortrefflichkeit nach) sonst nicht leicht irgendwo in einem anderen Lande finden wird. Wie nobel (wie delicat) wie kräftig diese Weine sein müssen) erscheint daraus (dass man sie oft (in Teutschen Ländern) für Vin d' Canea (oder Candiotischen Wein) oder auch für Malvasier (und für andere dergleichen Kraftweine) verkauft. (In sicer še več drugih vrst izmed najslastnejših vin, kakoršnih ni glede mnogovrstnosti in izbornosti drugače lahko najti v kateri drugi deželi: Kako plemenita, kako slastna, kako krepka morajo biti ta vina, razvidno je iz tega, da jih mnogokrat v nemških deželah prodajajo za »Vin di Canea« (ali kandijotsko vino) ali tudi za Malvazijca in za druga takšna krepilna vina.)

Isto tako je morala dati množina pridelanega vina, kakor dandanes, povod vinskim krizam; kajti cesar Ferdinand¹⁾ je izdal leta 1552. za Goriško in Gradiško zakon, da se ni smelo uvoziti nobeno tuje vino pod kaznijo zaplembe nakladi in čolnov.

Leta 1549. so spoznali goriški stanovci, da je potrebno preuravnati cesto na Koroško (predelsko cesto), da se »njihov glavni pridelek«, vino spravi v promet.²⁾

**) Plinij, Hist. natur lib. XIV. Cap. 8, 6. »Julia Augusta L XXXII anno s Pucino vino rettulit acceptos non alio usa. Gignitur in sinu Adriatici maris non procul a Timavi fonte saxo colle, miritims adflatu pancos coquente amphoras nec aliud aptius medicamentis indicatur. Hoc esse crediderium, quod Graeci celebrantes miris laudibus Praetianum appellaverunt, ex Adriatico sinu.« (Julija Avgusta, soproga Avgusta pripisovala je svojih 82 let puciniškemu vinu, ker ni pila drugega. Ono raste ob zalivu jadranskega morja, ne daleč od izvira Timava na skalovitem bregu, kjer ga vsled morskega vetra dozori le malo amfor. Vendar pa ni najti nobenega vina, ki bi bilo primernejše za zdravila. To je, kakor sodim, tisto vino, katero imenujejo Grki z največjo pohvalo precijansko in ki raste ob zalivu jadranskega morja.)

1) Morelli, Storia della Contea di Gorizia.

2) Czörnig. Das Land Görz und Gradisca. Str. 810.

Tekom 19. stoletja sta se popolnoma poizgubila veljava in slutstvo primorskih vin; raznovrstne okoliščine so vplivale za to; med njimi bodi posebno omenjeno, da ni našla trtna bolezen »O i d i u m« pri plemenitih domačih trtah skoro nobene odpornosti. Nekdaj toli slavljena vina imajo dandanes skoro zgolj lokalni pomen. Pri vsem tem so povzročile talne lastnosti, vrste vinskih trt, njihov obdelovanje, način napravljanja vin itd., da se je ohranilo nekoliko zanimivih tipov, ki so pač vredni, da jih rešimo pozabnosti in ki vsled svoje posebnosti, odlične dobrote in izvrstnih lastnosti po vsej pravici vzbujajo zanimanje kolikor v krogih vinskih veščakov, toliko med ljubitelji dobre vinske kaplje.

S takimi vinskimi, na Primorskem pridelanimi tipi, ki zaslужijo po mojem mnenju, da se njihov glas raznese v najširše kroge, ali pa ki nudijo kaj zanimivega v enotehničnem oziru, ali pa imajo gospodarsko važnost za našo deželo, hočemo se polagoma prav temeljito baviti. Vspehi naših preiskav naj vzbujajo domače producente in jih podučé, da treba ta vina pravilno napravljati; pa ne samo to, kažejo naj posebno, da so posamezni tipi naših vin, kakor o času Rimljanov in kakor v srednjem veku radi svojih odličnih lastnosti vredni, da jih uvrstimo med najboljša vina vseh dežel.

Kakor smo že omenili, imajo dandanes vsi naši domači vinski tipi večinoma samo lokalni pomen in lokalni interes. Med njimi zavzema kraški teran v toliko odlično mesto, ker je ta črnina med domačimi vinskimi veščaki jako čislana in se vsled tega med vsemi namiznimi vini na Goriškem najdražje prodaja. Posebno Tržačanom je teran priljubljeno vino; oni porabijo malo da ne ves dotični pridelek.

A. Lastnosti kraškega terana.

N ilahko z besedami obrazložiti značilne lastnosti tega vina. Zato sem si izbral v ta namen izvrstno obliko, v kateri je K. H. K o c h v svoji slavni knjigi »Moselwein« označil molzelsko vino. Začenjam torej z lastnostmi, ki jih vino nima.

Kraški teran bi bilo označiti tako-le:

Teran ni težek, niti gost,
ni trpek, niti tolst.
ni mehke, niti mlahav,
ni top, niti mrtev,
ni zagaten niti plehek
slednjič ni nežen in ne sladak.

Ampak teran je poln in močen,
je vonjav, cveten in rezek,
je krepek in jeklenast,
je čil in dobro označen
je poln življenja, svež, pršiv in šegeljiv,
je temnobojen, rubinasto leskeč.

Kraški teran se odlikuje po nežni sadni, na malinov duh spominjajoči vonjavi in po posebni blagovkusni kislini. Prav ta posebnost kisline mi je dala prvi povod, da sem se lotil kemične preiskave tega vina. Ta prijetna kislina v teranu nas draži in vabi, da ga le naprej pijemo in nam prav očitno vzbuja tek, da nam po njem tudi jed diši. To zadnje omenjeno lastnost povzdigujejo vsi njegovi poznavatelji in ravno radi nje je teran tako priljubljen. Pa tudi če pogledamo malo pregloboko v kozarec, nam ne škoduje. Oživljajoča moč, dobrota in dobrodejnost terana so pri nas obče znane. On razvedri, pa ne zapušča za naslednji dan niti glavobola, niti kakoršnekoli nadležnosti v prsih. Še oni, ki se ga preobilo nasrkajo, ne kažejo bajé preočitnih znakov pijanosti.

Še druga posebna in mnogo vredna lastnost teranova je ta, da prenaša mnogo vode. Če mu dolijemo petkrat toliko vode, kolikor je vina v kozarcu, ohrani še vedno, prijeten vinski okus. To lastnost cenijo posebno v južnih deželah. V gorkem in vročem obnebjju je namreč vedno nevarno piti samo vino, kakor je nevarno piti samo vodo. Samo z vodo pomešana črnina nudi v takih krajih zdravo pijačo, ki izdatno gasi žejo.

Poseben način, po katerem je napravljen teran, brani, da ni to vino lahko pristopno boleznim; zlasti cik, ki je na jugu najnavadnejša vinska hiba, poloti se prav redkokdaj pravilno napravljenege terana.

Kraški teran postaja še le meseca aprila do maja goden, to je, sposoben za konsum. Šele v tej dobi izgubi svojo prvotno surovo kislino, razvije svojo sadno vonjavo in novotvorjena mila kislina s šegotljivo ogljenčevo kislino, ki se je v tem času razvila, prilega se vkusu veččega vinopivca in ga razveseljuje. Obe teranovi lastnosti, da vzbuja namreč in pospešuje tek in da dobro prenaša primešano mu vodo, pa tudi nezatna vsebina čreslovine ga priporočajo na eni strani kot zdravilno črnino, na drugi pa kot vino za tropično (vroče) podnebje. Jako bi bilo želeli, da bi našel teran za oba ta dva namena svojo pot v širni svet.

Kakor sem čul od raznih verodostojnih strani, je baže pokojni profesor Oppolzer na Dunaju v letih 1880 in 1882 v enem svojem veččaškem mnenju opozarjal na posebne prednosti terana za bolnike. Žal, da nisem mogel vzlic najskrbnejšemu poizvedovanju iztahniti besedila tega mnenja.

B. Kje in na kakšnih tleh uspeva teran.

Poglavitna pokrajina, kjer pridelujejo kraški teran, sta oba sodna okraja komenski in sežanski v političnem okraju sežanskem in pokneženi grofovini goriški in gradiški, torej tisti del Krasa, ki ga obmejujejo proti severu Vipava, proti vzhodu Soča, proti jugu jadransko morje, proti zahodu tržaška okolica, Istra in Kranjsko. Ta pokrajina je gorska planota poprečno 300 m visoka. Množina pridelanega terana znaša v zadnjih 4 letih poprek približno 30.000 hl na leto. Koliko površine je nasajene s teranovo trto, je skoro nemogoče tudi le približno povedati, ker je primeroma le prav malo površine obdelane v čiste vino-grade.

Tla so kraško kamenje, kamenje ki pripada kredni tvorini, in sicer deloma komenskim plastem, deloma radiolitskemu in hippuritskemu vapnu. Kemično sestavo teh vapencev nam kaže po Avgustu Vierthaler¹⁾ naslednja tabela:

Zabla I. Analize kraških vapencev.

	Kiparitsko vapno	Numulitsko vapno	Poraminiferen- sko vapno	Kompaktno vapno	Stalaklitsko vapno	Komenski ribji lapor	Hiluminosen lapor (Lokve)
	v sto delih je						
vode	1.01	2.15	2.60	1.90	4.10	4.80	2.01
kremenove kisline	0.07	0.60	0.02	0.21	0.29	0.47	0.09
organičnih tvarin	0.24	0.12	0.49	0.36	0.27	1.91	0.39
ogelnokislega vapna	97.06	94.24	95.16	94.77	91.64	89.78	93.48
fosfor. kislega vapna	0.09	0.24	0.11	0.13	—	0.14	—
ogelnokisle magnezije	0.75	1.11	1.10	0.90	1.06	0.73	7.79
železnega in aluminijevega okisa	—	sledovi	sledovi	0.59	1.67	0.92	1.19

Trta kraškega terana, refoškova trta, uspeva najbolje v rdeči zemlji; zato jo sadé sosebnó v njo. To je tista rdeča zemlja, ki jo vidimo na Krasu skoro povsod in ki se posebno nabira v dolinah. Od kar je leta 1854. prvi izjavil Zippe,¹⁾ da je rdeča zemlja neraztopni, z železom spojeni, ilovnati ostanek po atmosferilijah raztopljenega vapna, so si skoro vsi geologi:

¹⁾ Bollettino della società adriatica di scienze naturali in Trieste. Vol. III. p. 68.

¹⁾ Zippe, Ueber die Grotten und Höhlen von Adelsberg, Lueg, Plana und Laas. Wien 1854.

prisvojili to mnenje. Nikdar obdelana rdeča zemlja je kazala po Avgustu Vierthaler² naslednjo sestavo:

Kremenove kisline	76.43%
žvepleno - kislega kalcija	0.38%
železnega okisa	12.39%
ilovice	5.27%
oglenokislega kalcija	4.16%
oglenokisle magnezije	1.32%.

Če primerjamo to sestavo rdeče zemlje z ono kraških vapnencev, ki je izkazana v tabli I., razvidimo, da ne moremo odstotne sestave rdeče zemlje prav tako lahko razlagati iz prhlenin kraškega kamenja.³⁾ Če dalje preudarimo, da je rdeča zemlja pogostoma nakopičena v mogočne plasti tam, kamor ni mogla priti po vplivu vode, moramo reči, da Zippe-jevo mnenje, naj si je le danes geologi smatrajo za pravo, še ni tako, da bi se mu ne moglo ugovarjati. Jaz soglašam z mnogimi, ki natančno poznajo Kras, da o tvoritvi rdeče zemlje do danes še nismo prav na jasnem. Toda, naj bo, kakor hoče, to je gotovo, da znatno vsebino železa in prijetno vonjavo dobiva teran od rdeče zemlje.

Obdelana zemljišča rdeče zemlje so po Avgustu Virthaler⁴⁾ sestavljena tako-le:

²⁾ Bollettino della società adriatica di scienze naturali in Trieste. Vol. VI, p. 275. Dalje sta od istega pisatelja v omenjenem časniku Vol. V, p. 319, navedeni 2 analizi rdeče zemlje iz Bazovice.

³⁾ Naši pomisleki proti doseđanji domnevi se naslanjajo posebno na znamenito vsebino kremenove kisline in ilovice v rdeči zemlji, dočim imajo kraški vapnenci prav malo teh snovi v sebi.

⁴⁾ Bollettino della società adriatic di scienze naturali in Trieste Vol. IV, p. 50.

Tabla II. Kemične analize rdeče zemlje na Krasu po A. Vierthaler.

	K e m i č n a a n a l i z a																	
	Mehan. analiza		v 100 delih čiste drobne zemlje								Druge organske							
	kemi.	strednje debela zemlja	čista, drobna zemlja	Raztopno v solni kislini		R a s t o p n o v s o l n i k i s l i n i						Trstina	Klor					
				Kremena oksidna in silikati	Aluminijev oksid	Kremena oksidna	Aluminijev oksid	Zeleni oksid	Vapno (Ca O)	Magnezija (Mg O)	Kali (K ₂ O)			Natrijev oksid	Zveplena kislina (S O ₂)	Fosforova kislina (P ₂ O ₅)	Oksidna kislina	
g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	
Sv. Križ (gor.) . .	6.89	60.20	32.81	45.385	6.404	0.387	2.899	14.300	12.391	sledovi	0.140	0.054	0.075	0.043	11.082	0.183	1.030	5.014
Opčine (gor.) . .	2.50	61.40	36.10	37.81	25.777	0.066	11.160	12.560	0.551	0.113	0.110	0.061	0.011	0.090	0.546	0.134	2.188	8.862
Prosek (gor.) . .	2.50	61.40	36.10	53.802	11.914	0.063	9.538	10.365	1.450	0.213	0.131	0.049	0.193	0.067	0.731	0.093	4.380	6.415
Rojan (gor.) . .	5.73	64.10	30.17	58.829	4.824	0.195	8.450	3.665	10.500	0.984	0.052	0.056	0.012	0.042	8.940	0.152	0.554	2.628
Rojan (dol.) . .	6.10	54.69	38.91	56.096	1.253	0.021	9.163	2.729	13.212	sledovi	0.071	0.009	sledovi	sledovi	10.407	0.062	0.425	6.053
Katinara (gor.) . .	24.63	50.70	24.13	51.000	5.360	0.300	2.760	5.220	11.250	0.140	0.065	0.037	sledovi	0.080	6.78	0.060	2.190	4.040
Bazovica (obdel.) .	1.27	62.50	36.23	45.772	22.559	0.300	10.952	9.152	0.715	0.270	0.065	0.015	sledovi	sledovi	0.846	0.053	0.922	7.973
Bazovica (ne obdel.)	3.12	62.90	33.98	51.051	17.587	0.234	5.277	8.229	3.589	0.175	0.064	0.016	0.006	0.006	4.450	0.014	0.604	7.021
Skedenj (gor.) . .	3.12	62.90	33.98	74.434	2.228	0.056	0.509	3.028	8.748	0.154	0.056	0.119	0.070	0.070	0.042	0.206	1.780	1.542

Tabla III Kemične analize kraške rdeče zemlje po Dr. F. Wohack.

Številka	K r a j	I m e	H ₂ O	Po sežigu		V HCl		V r a z t o p n o m							V n e r a z t o p n e m								
				izguba	ostanek	raztopno	neraztopno	Si O ₂	Fe ₂ O ₃	Al ₂ O ₃	Ca O	Mg O	Zn O	P ₂ O ₅	N	Si O ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	Ca O	Mg O	K ₂ O		
1	Grahovo Brdo	Malnič Josip	4.89	10.81	84.30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
2	Dutovlje Godnje 7	Ostrouška Ivan	3.93	7.78	88.29	16.10	72.19	—	2.36	13.58	0.32	0.06	0.34	0.06	0.16	63.61	6.08	0.80	0.29	0.27	—	—	—
3	Piškovica 99	Žerjal Andrej	4.36	9.17	86.47	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	Gorjansko, Zagrajec 33	Kosovel Franc	4.91	8.61	87.68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5	Stanjel	Fabiani Josip	5.81	13.01	81.18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	Vrabce 2	Trampuž Marka	5.55	9.51	84.94	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	Rojan	Kmet. društvo	1.76	4.40	93.84	8.91	84.93	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	Komer.-Presejce	Ferčič Ivan	3.99	7.72	88.29	20.65	67.64	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9	Piškovica 18	Kovačič Andrej	3.57	7.15	89.28	19.68	19.60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	Šepulje 15	Prnak Ivan	2.98	7.51	89.51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	Škrtina 33	Fakin Alojzij	4.05	8.65	87.30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Fizikalne lastnosti in kemična sestava zemljišča vplivajo brez dvoma znamenito na dobroto in množino vina, ki se na njem prideluje. Če tudi ne moremo danes iz kemične ali fizikalne analize zemljišča izvajati nobenih sklepov o tem obstoječem vplivu na kakovost vina, je pa to gledé množine, ki jo je možno pridelovati do neke stopinje vendar mogoče. Spoznal sem torej za potrebno, da sem vzlic izvrstnim delom prof. A. Vierthaler-ja izvedel še nadaljne analize kraške obdelane rdeče zemlje, posebno takih zemljišč, kojih vina so se tudi kemično preiskala. V ta namen sem si preskrbel iz 11 različnih kraških pokrajin uzorce rdeče zemlje, ki jih je asistent na c. kr. kmetijsko-kemičnem poskuševališču v Gorici, gospod dr. F. Wohack, preiskal. Za to trudapolno delo mu izrekam na tem mestu svojo toplo zahvalo ter podajam v naslednji tabli III. izkaz njegovih analiz.¹⁾

Iz Vierthalerjevih in Wohackovih analiz je posneti, da je v redeči, na vapnencih naloženi zemlji prav malo vapna, da je pa poľna kremenske kisline, ilovice in železnega okisa in da jo je tedaj uvrstiti med močno z železom spojena, ilovnata tla. Istočasno pa je označiti ta tla kot ubožna na fosforovi kislini in kaliju.

(Sledi še.)

P O R O Č I L A.

Načrt novega vodopravnega zakona. Načrt novega vodopravnega zakona, ki ga je predložila vlada predarelskemu deželnemu zboru, je bil od istega v deželnozborski seji, vršeči se 17. t. m., z malimi spremembami sprejet.

Največje odlikovanje. Tvrđka »Titania-Werke«, tvornica kmetijskih in pahišnih strojev v Welsu na Gorenjem Avstrijskem, je bila odlikovana za njene izborne stroje že večkrat, a odlikovana je bila tudi letos na razstavi v Welsu na Gorenjem Avstrijskem. Na ti razstavi se ji je podelila sreberna državna kolajna.

Razkazovanje plugov na motor in na paro. Kakor nam je sporočila c. kr. kmetijska družba dunajska, se bodo vršili od 15. do 17. novembra t. l. na posestvu barona Drasche v. Martinberg, nahajajočem se v Erbreichsdorf-u pri Dunaju, poskusi s

¹⁾ Dr. F. Wohack objavi o svojem času fizikalne analize teh rdečih zemlja v zvezi s statistiko goriških obdelanih zemljišč.

plugi na motor in paro. Vsi oni kmetovalci, ki žele prisostvovati temu razkazovanju, se vabijo, naj se zglase pismeno z navedbo svojega natančnega naslova pri »Maschinen Verkaufsbureau der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien, I., Schauflegasse 6 (Telephon 23.914), da se jih svoječasno natančno obvesti.

Ta prireditelji obeta biti ena izmed največjih od onih, ki so se priredile doslej v osrednji Evropi in udeležje se je predstojniki raznih oblastniji.

Doslej so prijavile udeležbo naslednje tvornice: Gas Traction Co. — Amerika, Holt Caterpillar — Amerika, Intern. Harvester Co. — Amerika, Mac Laren, Anglija, Bauche — Francija, Kaulen — Nemčija, Kemna — Nemčija, Kyffhäuserhütte — Nemčija, Schröder et Wurr — Nemčija, Stock — Nemčija, Untarilp — Nemčija, Michl — Avstrija, Pejzek — Avstrija, Ungermann — Avstrija.

Oddelek c. k. kmetijske družbe na Dunaju t. j. tako zvan »Maschinen-Verkaufsbureau« je pripravljen iti na roko vsem onim, ki bi si hoteli nabaviti pluge na motor. Ta urad bo posloval na licu mesta, kjer se vrše poskušnje. Kdor želi poizvedeti eno ali drugo o plugih na motor in na paro, kakor tudi glede drugih kmetijskih strojev in orodja, se obrne lahko že sedaj do zgoraj imenovanega urada.

Goriško vinarsko društvo nam je predložilo računski zaključek za VI. upravno dobo ali za leto 1911. in iz istega smo posneli naslednje: Koncem V. upravne dobe je štela zadruga 267 članov s 314 deleži, a v teku VI. upravne dobe je pristopilo 13 članov z 18 deleži, izstopilo pa je 9 članov z 9 deleži, potemtakem je štela zadruga dne 31. decembra 1911. — 271 članov s 323 deleži, kar odgovarja glasom pravil jamstvu 323.000 K.

Skupno je bilo vina v zalogi 1578 hl 34 l, prodalo se ga je 1355 hl 51 l.

Denarni promet je znašal K 230.990 v 56. Konečni dobiček, po izbacnjenju vseh dvomljivih tirjatev, je znašal K 26 v 79, kateri znesek se je pribil rezervnemu zalogu, ki znaša skupno K 757 v 08.

Glasom sklepa letošnjega občnega zbora so se spremenili naslednji §§. društvenih pravil in sicer 7, 12, 22, 23, in 26.

Vsak zadružni delež znaša odslej ne več 20 ampak 40 K, zato pa se je jamstvo znižalo od 49kratnega na 24kratno, tako

da jamči vsak društvenik za vsak delež še vedno samo s 1000 K, kakor je jamčil poprej. Za ta povišani delež pa sme dati zadruženik društvu ne le 15 kv grozdja ali 10 hl vina, ampak 30 kv grozdja ali pa 20 hl vina.

Premenjena pravila, oziroma stara pravila z dodatki, so se razdelila pred kratkem vsem zadruženikom, kdor jih slučajno ni prejel, naj se zglašijo pri »Gor. vinarskem društvu« v Gorici.



Društvene vesti.

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

Amonjev sulfat z 20 $\frac{1}{2}$ % 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;

Tomazevo 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 trepine, zajamčene s 50% beljakovin in tolišče, v vrečah po 75 kg, po 19 v kg z vrečo vred. Množine pod 75 kg po 20 v kg;

Klajno apno in sicer pražipitat 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.

Sprejemajo se tudi naročbe na cele vagonne Tomaževe žlindre in sicer do 30. novembra t. l. V celih vagonih (10.000 kg) se oddaja Tomaževa žindra po naslednjih cenah: 16% po 520 K, 17% po 553 K in 18% po 585 K.

Cene za žindro na debelo ali na cele vagonne je razumeti franko postaja Trst, t. j. naročnik plača le toliko vozarine, kolikor bo znašala iz Trsta do doma.



Na novo priglašeni udje „Gor. kmet. društvu“.

- | | |
|---|---|
| 1. Papis Viktor — Kazlje —
p. Sežana; | 6. Miklavec Josip — Dane 9
— p. Sežana; |
| 2. Milič Josip — Zgonik 14 —
p. Prosek; | 7. Brajdih Ivan — Selo 13 —
p. Sežana; |
| 3. Furlan Blaž — Dol Cerovo 1
— p. Št. Ferjan; | 8. Dimitri baron Economo —
oskrbnništvo — Spessa —
p. Kopriva pri Krminu; |
| 4. Kofol Josip, c. k. mlek. in-
struktor — Gorica; | 9. Baša Alojzij — Dornberg 111; |
| 5. Levpušček Josip — Levpa 9
= p. Avče; | 10. Hlače Avgust — Štomaz —
Sežana; |
| | 11. Bole Franc — Štorje 63. |

