

# PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

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

Izdaja „Goriško kmetijsko društvo“.

Štev. 3. V Gorici, dne 15. februarja 1912. Tečaj VIII.

**Obseg:** 1. Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z današnjim pivom tekmovati ali konkurirati? (Nadaljevanje); 2. Breje prasice; 3. Kako je ravnati z močno brejimi kobilami; 4. Zdravljenje driske pri domačih živalih s tanofomom; 5. Poročilo o enem poskusu z umetnimi gnojili; 6. Naše čebelarstvo; 7. Poročila; 8. Poročilo o delovanju c. k. kmet.-kem. poskuševališča v Gorici v dobi od 1907 do 1910 (Nadaljevanje); 9. Na novo priglasi udje »Gor. kmet. društvu«; 10. Vabilo k I. občnemu zboru „Centralne podružnice Gor. kmet. društva za Kras“ v Sežani.

## Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z dandanašnjim pivom tekmovati ali konkurirati?

(Nadaljevanje.)

V prejšnji številki »Prim. Gosp.« je bilo h sklepu rečeno, da je skrajno želiti, da bi se prodajala naša vina v one severne kraje, od kodar dohaja k nam pivo. Istotako je bilo ravno tam rečeno, kako naj bi se to izvršilo, zato hočem v nadaljevanju tega članka govoriti le o tem. Toraj k stvari!

Vino je kakor pivo po užitku ali konsumu namenjeni kmetijsko-tehnični izdelek. Pivu je odločena pot od severa proti jugu, vinu narobe — od juga proti severu. Vsak použitku namenjeni izdelek, naj se imenuje kakor koli si bodi, si je v stanu dobiti odjemalcev ali konsumentov, toraj vdomačiti se, le ako odgovarja tem le trem pogojem: 1. Ako ima pravi použivalcem ugajajoči okus, 2. ako ga je mnogo na razpolago in je kolikor mogoče poceni in 3. ako vlada pri prodaji istega realnost. Prvemumu pogoju takorekoč na čelo postaviti gre že pač na tisoče let stari latinski ali rimski pregovor: »De gustibus non est disputandum«. Po domače bi se reklo: »O okusu se ni pričkati ali prepirati«, ali z drugimi besedami: »Naj bo kaka jed ali pijača v obče kot še tako dobra pripoznana, ako se komu ne do

pada, jo ne mara, pa jo ne mara.« Italijan ima v tej zadevi prav točni pregovor. On veli: »Non e buono, quello che è veramente buono, ma ben si quello, che piace«. Po domače bi se reklo: »Ni dobro tisto, kar je resnično dobro, ampak dobro je, kar komu dopada ali ugaja.«

Ako hočemo toraj z našimi vini proti severu, pivu nasproti prodirati, vpraša se pred vsem: »Imajo li naša vina take lastnosti, kakršne se zahtevajo od njega?« Odgovor na to je žal negativen — niso. V dokaz naj služi to le. Naša vlada je poslala že pred več kot petdesetimi leti prvega tadajšnjega strokovnjaka v vinarstvu, barona Augusta Babo-ta, ravnatelja tadajšne edine vinosadjarke šole v Avstriji, namreč v Klosterneuburgu, v vse vinorodne dežele, da bi se na licu mesta prepričal, kako in kaj, da je z vinarstvom. Baron Babo je prišel, ko je potoval v to svrhu, tudi na Goriško in v Vipavsko dolino, kjer se je za stvar posebno pobrigal. Od 1. septembra 1870 leta pa do 1. oktobra 1872. sem bil — potem, ko sem dovršil kraljevo ogrsko kmetijsko akademijo v Ogrskem — Staremgradu — Babotov eksterni učenec. Zaradi mojih predštudij in ker je vedel, da se hočem posvetiti v svoji domovini kmetijskemu poduku, je bil meni nasproti jako, da reči smem, celo izvanredno prijazen in naklonjen. In kolikokrat me ni opozoril blagi mož na to, da je naša surova grozdna snov za napravo vina, da je naše goriško in vipavsko grozdje vsled kaj ugodnega podnebja izborna, iz njega napravljeno vino pa za izvenlokalni okus in promet, le prav malo vredno. »Ihre Trauben sind Gold, ihre Weine Blei«, po domače bi se reklo: »Vaše grozdje je zlato, vaša vina so pa svinec«. Tako se je izjavil blagi mož čestokrat proti meni in mojim sokolegom. On mi je pa tudi pojasnil, zakaj da naša vina tako obsoja. Da je imel prav, o tem sem se že čestokrat sam dovoljno prepričal. Naša vina niso imela takrat takih lastnosti, kakršne zahtevajo v severnih krajih v obče, osobito pa še inteligentnejši in premožnejši použivanci. Žal, da naša vina še dandanes, lahko bi rekli, po tolikih letih v **prevagljivi meri še niso takšna, kakršna bi morala biti!** Da to dokažem, naj povem kakšne lastnosti se prav za prav zahtevajo od vina v severnih krajih, kakor n. pr. v Šleziji, na Češkem, Moravskem, Avstrijskem, Štajerskem itd. in sicer prvič od belega in drugič od črnega. Rudeča vina ne prihajajo niti v poštev. Belo vino mora

biti pred vsem 1. pravo za oko, 2. pravo za **goltanec** in 3. pravo trdi za — nos. »Wenn Auge und Mund sich laben, warum sollte die Nase nicht auch was haben?«. Tako se glasi nemški pregovor glede dobrote vina in glasil bi se po naše tako-le: »Ako se oko in goltanec poživljata, zakaj neki naj bi ostal nos brez tega?«

Za oko je pa belo vino pravo, ako je zelenkasto-bele barve, ne pa zagorelo rumeno, ali pa še celo rdečkaste in ako je popolnoma čisto, prebrisano kakor pravimo, ne pa kalno ali še celo megleno. Vzemimo nemške strokovne časnike v roko, v katerih ponujajo Nemci iz nemške ali pa naše države, Ogrri itd. svoja vina na prodaj, povdarja se v vseh, da je ponujano vino **zelenkasto bele barve**. No, koliko naših goriških in vipavskih vin je takšne barve in koliko takšne čistote? Gotovo tako malo, da ni množina, ki se dobi niti upoštevanja vredna, kajti kipenje mošta s tropinami vred podaja jim po dolgotrajnosti kipenja manj ali bolj zagorelo rumeno in celo rujevo barvo. K prezagoreli barvi pripomaga pa deloma tudi predlogo odlaganje, ali še celo opuščanje pravočasnega presnemanja, kajti čim dlje leži vino na drožah, tem temnejšo barvo dobi. Kakor barva, tako tudi čistost naših vin ni v obče tista, kakršna bi morala biti in sicer prav zato ne, ker se vina pravočasno ne presnemajo in ker se čiščenje s čistili, osobito pa filtriranje vin, ne smatra kot absolutna potreba umnega kletarstva. **Nobeno vino ne bi smelo priti nečiščeno ali nefiltrirano v promet.** To bi moralo biti splošno pravilo. Ali koliko ni pri nas še takih pridelovalcev vina, kateri prištevajo čiščenje in filtriranje vina h kletarskemu **pančanju?** — Gotovo še mnogo!

Preidimo sedaj k pravemu okusu belega vina in pogledimo, kako je glede tega! Francozi, Nemci, toraj prvi mojstri vinarstva, za temi Ogrri in vsi drugi na pravi stopinji kletarstva stoječi vinogradniki velijo: »Belo vino naj bo milega, nikakor pa **zagatnega-trdega** okusa, razodeva naj pa v okusu pravo moč, to je pravo množino vsebujočega alkohola, razodeva naj pa istotako pravo množino vsebujoče kisline. Pod to kislino pa ni razumeti ono kislino, ki bi dospela potom zelenega ali nezrelega grozdja v vino in, katero imenujejo kemiki **jabolčno** in **citronino**, to nikakor ne! Aka govorimo pri vinu o kislini, imamo v mislih izključno le pravo **v i n s k o** kislino, katere prava

mera zamore dospeti v mošt in iz tega v vino le potom popolnoma zrelega grozdja. Prava množina te kisline, namreč kvečem 6 do 8<sup>0/100</sup>, to je tisočink in ne stotink, pa se mora občutiti že pri pokušanju vina, ne pa da bi se morala dognati še le po kemični poti. Ako nima belo vino nikakega znatnega kislikastega okusa, dasiravno kislino vsebuje, se v bolj severnih krajih prav nič ne cení in naj si bode, da tudi sladi. To je toraj ravno tista poglavitna, ne morem ravno reči, napaka naših vinogradnikov, pač pa neprava presodba belih vin in vin v obče. Temu pa je seveda krivo naše izborno podnebje, toda v prvi vrsti pa vendar ne, ampak šele v drugi vrsti. V prvi vrsti je kriva temu občutna pomanjkljivost kisline v našem vinu, nadalje napačno izdelovanje istega — o izdelovanju rebule in prosekarija seveda tu ni govora —, ker se pusti most predolgo vreti na tropinali. Potom takega kipenja dospe namreč v vino preveč takozvanih ekstraktivnih snovi in te prikrivajo ali maskirajo, kakor pravimo, kislino.

(Konec sledi).



### Breje prasice.

V veliki meri je uspeh naše svinjereje odvisen od primernega krmljenja in gojenja brejih prasic. Veliko število neuspehov, pritožbe o zvrženju in poginjanju praset in njih težavni vzreji izhajajo v veliki meri od tega, ker se ni breje prasice primerno krmilo in gojilo. Prava resnica je, da se začenja vzreja praset že od tistega časa, ko smo prasico pripustili.

Prve tedne, odkar je prasica bila pripuščena, se težko reče, ali je že breja. Če se več ne goni, kar bi se morala zopet po treh tednih, še to ni zanesljivo znamenje, ker se fine, plemenite pasme svinj, posebno one, ki postajajo debele in stoje v hlevu, večkrat po mnogo tednov, celo po 2 do 3 mesece gonijo.

Navadno se pri breji prasici obnašanje popolnoma spremeni; prasica postane bolj mirna in bolj žre. Hlapci, ki opazujejo svojo žival dobro in jo dobro poznajo, spoznajo že čez nekoliko tednov iz teh znamenj popolnoma zanesljivo, da je prasica breja. Navadno pa se čez 2 meseca prasici život tako razširi, da

lahko tudi nevajeno oko spozna brejost. Nekako 3 tedne pred porodom prasici seski tako močno nabreknejo in se napnejo, da ni več nobenega dvoma o brejosti.

Najlaže in najbolj varno se obrejijo one prasice, ki se pasejo in sploh one, ki se naravno krmijo in ki se lahko mnogo gibljejo na prostem. Suha in surova piča nam je skoraj vedno zanesljivo jamstvo, da bo svinja obrejena. Za breje prasice pa je najboljše, če se še dalje pasejo ali če se vsaj dovolj prosto gibljejo pod milim nebom.

V takem slučaju se zaplodek lepo razvija in mlečne žleze se nič neugodno ne sprejme; zvrže taka prasica skoro nikdar in sploh se pri takih prašičkih še tedaj, ko so že odstavljeni, pozna ugodni vpliv naravne reje prasice.

Navadno pa menijo ljudje, da za brejo prasico ni ugodno, če se mnogo giblje na prostem in jo zato drže vedno zaprto v hlevu. To mnenje in ravnanje pa je popolnoma napačno. Vsled tega prasica odebeli, seski se nepravilno razvijejo, mleka je manj, praseta pa so nenaravno velika, tako da prasica težko skoti. Ker se prasica ni mogla gibati, ima ohlapne mišice, tako da ne more zlahka skotiti. Vsled tega ima velike bolečine in to je pogosto vzrok, da prasica praseta raztrga.

Breja prasica pa ne potrebuje gibanja samo v poletju, ampak tudi pozimi; opoldne se lahko, če je vreme solnčno in lepo, na vsak način giblje nekaj ur na prostem. Bati se ni treba, da bi se prehladila, to se bo tem manj, če jo spuščamo vsaki dan, tako da je na to že vajena.

Če so prasice navajene ena na drugo in jih je več v eni staji, potem jih lahko pustimo do kakih 14 dni, preden skotijo, skupaj. Staja pa mora biti dovolj velika in imeti suho ležišče, da živali nimajo stika. Za skotenje se izbere najboljša, najbolj svetla, mirna in topla staja. V temni staji prasica lahko praseta stisne. Ponoči se mora staja razsvetliti.

Kakor pravilna reja in gojenje, tako je velike važnosti pri prasici tudi prava piča.

Ko zaplodek v prasici raste, jemlje za to potrebno hrano od matere, to pa mu je mogoče le tedaj, če se pravilno hrani. Pred vsem moramo paziti, da prasice ne pitamo enostransko na debelost, ker se sicer prasica izpita, prašički pa zaostanejo v

razvoju. Ravno tako napačno je tudi nezadostno krmljenje ob tem času. Vsa piča, ki jo dajemo prasici ob tem času, mora biti pred vsem popolnoma zdrava, nepokvarjena in sploh za svinje prikladna. Pred vsem ne smemo dajati krme, ki je prestara, plesniva ali kakorkoli izkvarjena, ker sicer prasica rada in lahko zvrže. Tudi je škodljivo krmiti svinje samo s krompirjem in belo ali navadno repo, ker ima ta piča preveč vode in premalo redilnih snovi in apna. Pač pa je dobra vsaka vrsta zelene piče, posebno če ji dodamo ovsa ali pa ječmena. Pozimi dajemo namesto zelene krme senski zdrob (pa ne steri!) ali fino zrezano deteljo, malo poškopljeno z vodo in pomešano z otrobi, zdrobljeno režjo, potem rono, peso in sploh korenje vsake vrste. Samo po sebi se razume, da morajo imeti svinje dovolj vode za pitje. V okolu pa naj ima priliko, da dobi oglje, pepel in razpadlo zidovje. S tem si prihranimo drago klajno apno ali kreda. Kri, meseni odpadki ali kaj enakega pa se ne sme krmiti, ker bi potem prasica prašička trgala.

Na vse to pa moramo paziti, če hočemo dobiti dobre svinje ter imeti uspehe pri svinjereji in sicer še predno se prašički skotijo; kdor začne šele potem, ta pride prepozno.

pl. Naredi v »Slov. Glasniku«.



## **Kako je ravnati z močno brejimi kobilami?**

Kobile storijo navadno laže in hitrejšje kakor pa krave. Kobile se gibljejo večinoma na prostem, nasprotno pa tiči večina krav vedno v hlevu. Da vpliva že gibanje samo izredno ugodno na to, da žival laže stori, prepričamo se takoj lahko, če primerjamo med seboj krave, ki tiče vedno v hlevu z onimi, ki hodijo redno na pašo. Takšne krave, ki hodijo redno na pašo, storijo le redkokdaj težko, nasprotno pa storijo težko one krave, ki tiče vedno v hlevu. Dasiravno se kobila navadno lahko ožrebi, vendar se mora ravnati z močno brejimi kobilami mnogo skrbnejše kakor z močno brejimi kravami, ker so kobile izpostavljene mnogo večjim nevarnostim kakor pa krave. Z močno brejimi kobilami ni opravljati napornega dela in težke vožnje. Posebno škoduje vsak prevelik napor tem bolj, čim bolj se bliža

čas ožrebitve in čim slabše se kobila krmi. Istotako škoduje taki kobili vsako večje pretresenje njenega zadnjega dela života. Zato je opustiti vsako dirjanje ali tekanje, jahanje, skakanje črez jarke, a tudi tepsti ni smeti takih kobil. Tudi udarec ojesa na trebuh, kar se dogaja posebno na zelo slabih poteh, pri vožnji v gozd itd., provzroči lahko da kobila zvrže. Zato vpregajo v nekaterih krajih breje kobile na takozvano ročno stran, ker tam manj škoduje udarec ojesa. Ne sme se pa biti pri uporabi brejih živali tudi preveč boječ. Vpreganje samo na sebi ne škoduje brejim kobilam prav nič, temveč jim le koristi. Čim bolj redno se uporablja breja kobila za delo, tem bolje je za njo. Ne preveč naporno delo je za breje kobile neobhodno potrebno. Če se jih redno ne vprega, potem pa se jih mora vsak nekoliko časa voditi okrog in sicer dokler se ožrebijo. Ako se pusti kobile proti ožrebitvi pri miru in se jih ne vodi okrog, potem jim zatečejo pogostoma noge zelo močno. Krmi naj se te kobile dobro in redno. Vsa krmila, ki napenjajo in žival zabasajo, naj se opuste. Ravno tako ni smeti pokladati pokvarjenega in plesnivega sena ter zmrznjene repe ali pese. Pa tudi predobro se ne sme krmiti. Predobro ravnane kobile storijo majhna, slabotna žrebeta, poleg tega imajo malo mleka in še kar ga je, je bolj revno. Da bodo imele breje kobile po ožrebitvi mleka dovolj, se priporoča, naj se krmijo šele par dni po ožrebitvi prav dobro. Tik pred in takoj po ožrebitvi, naj se pazi strogo na to, da se bodo kobile zmerno in primerno krmile in napajale.

Ekonom.



## **Zdravljenje driske pri domačih živalih s tanofromom.**

Pri zdravljenju driske se precej upošteva tanin, ker deluje zagatno. Posebno pa so zadobila velik pomen za zdravljenje driske ona zdravila, ki so napravljena s pomočjo tanina. Izmed teh je najbolj v navadi in najboljše sredstvo je t a n o f o r m. Tanofrom je kemična spojina tanina in formalina. Ta spojina ne nadleguje želodca tako kakor tanin, ker se razkroji stoprv v

črevah. Tanoform začne toraj krčiti šele čreva, a pusti želodec na miru. Poleg tanina pa deluje tudi formalin, ki uničuje provzročitelje črevesne bolezni t. j. vnetja. To dvojno delovanje, ki se ga opaža pri zdravljenju s tanoformom, nam tudi pojasnuje zadovoljive uspehe, ki so se dosegli pri slučajih driske kužnega izvira, n. pr. pri griži podobnem obolenju. Pojasnuje dalje tudi že večkrat izvršene poskuse, da potolaži namreč tanoform drisko bolj hitro kakor pa tanin, ki se je rabil za lečenje driske pri enakobolnih živalih. Sploh se je opazilo, da se doseže s tanoformom vsakrat zaželjen uspeh in zadovoljivo delovanje, namreč tudi v slučajih, kjer nas je pustil tanin ali pa drugo uporabljeno zdravilo na cedilu. Tanoform je za lečenje driske tudi radi tega zelo primeren, ker ni škodljiv. Zato pa ni treba biti nikomur v skrbeh, če je dal živali slučajno kak gram tanoforma več, kakor je ravno potrebno. Na splošno je dajati tanoform živalim trikrat na dan in sicer konju in odraslemu govedu 10—15 gramov, žrebetom in mlademu govedu 4 grame, teletu in prešiču 1 do 2 grama, psu pa  $\frac{1}{2}$  do 1 gram. Večjim živalim naj se vlije tanoform v ukuho lanenega semena in da potem piti, mladim živalim pa je bolje priliti ga močnati oblodi ali pa naj se ga zmeša s kakšno drugo tvarino (s sladkimi sokovi, kakor s sirupom, medom, s korenjevim sokom). Tanoform se dobi v vsaki lekarni.



## **Poročilo o enem poskusu z umetnimi gnojili.**

V preteklem letu je bila letina v obče jako neugodna — vzrok je vsakemu znan — pritiskala je huda suša. V spomladi leta 1911 se je napravilo po vseh slovenskih pokrajinah mnogo poskusov z umetnimi gnojili, ki naj bi onim, ki o koristi umetnih gnojil še niso bili prepričani, dokazali, da so umetna gnojila res koristna. Vsled pomanjkanja vlage pa se uporabljena umetna gnojila niso mogla razkrojiti, ter vplivati v popolni meri na rast rastlin, zato so pričakovani uspehi izostali in marsikateri je bil razočaran, ter ostal umetnim gnojilam star neprijatelj. Sicer se to tudi ne more šteti v zlo onemu, ki o bistvu umetnih gnojil ni dovolj poučen, vsled česar tudi ne more vedeti, da ostanejo hranilne snovi umetnih gnojil v zemlji shranjene, ako jih rastline niso porabile že v prvem letu. Domnevanja, da spuh-



te hranilne snovi v zrak ali kaj sličnega, so popolnoma napačna. Če bo vreme letos bolj ugodno in bo dovolj vlage, potem je prav gotovo, da bo pokazalo lansko gnojenje letos svoj učinek. Mnogokrat se tudi pripeti, da umetna gnojila vzlic ugodnemu vremenu v prvem letu gnojenja povoljno ne učinkujejo, a da učinkujejo potem boljše v drugem letu.

Kmetovalci iz nekaterih okrajev pa poročajo, da se je lansko umetno gnojenje vsekakor dobro obneslo. Posestnik Andrej Kante v Velikemdolu na Krasu je napravil v spomladi leta 1911. nekoliko poskusov z umetnimi gnojili, a natančneje hočemo poročati le o enem izmed teh.

Za poskušnjo je pognojil imenovani tudi krompirju in sicer je raztrosil na 500 štirjaških metrov površine  $12\frac{1}{2}$  kg kalijeve soli, 20 kg superfosfata in 10 kg. čilskega solitra. Drugi enako velik kos njive je pa ostal nepogojen. Pridelek se je natančno stehal ni dognalo se je, da je bilo na nepogojeni parceli 187 kg krompirja, na pogojeni pa 420 kg. Tudi je bil krompir na pogojeni parceli mnogo debelejši, kakor pa na nepogojeni.

Kalijeva sol se je podorala pomešana s superfosfatom 25. aprila, čilski solitar se je pa raztrosil kar povrhu pred pletvijo. Ista njiva je bila v zadnjič pognojena s hlevskim gnojem pred 4 leti.

Ker se prideluje na Primorskem mnogo ranega krompirja, zato priporočamo tamošnjim kmetovalcem prav toplo, naj se poslužujejo za gnojenje istega umetnega gnojila, kakršno je zgoraj navedeno. Rani krompir se lahko in precej dobro proda in kdor ga ima mnogo, dobi toraj zanj lahko mnogo denarja. Pripomniti pa moramo, da je le takšno gnojenje pravilno, kakor je bilo zgoraj povedano — niti enega teh gnojil ne sme manjkati in če se le eno izpusti, potem ne more biti uspeh takšen, kakršen je bil pri našem poskusu, ker manjka rastlini ena izmed glavnih hranilnih snovi. Naši kmetovalci opuščajo pri gnojenju z umetnimi gnojili zelo radi kalijevo sol ali pa čilski solitar, ker se jim zde ta gnojila predraga. Takšno varčenje je pa napačno, kajti kalijeva sol in čilski solitar sta rastlinam ravno tako nujno potrebna, kot superfosfat ali pa Tomasova žlindra. Kdor hoče toraj gnojiti krompirju z umetnimi gnojili, naj se ravna po gornjem navodilu.

## **Naše čebelarstvo.**

Marsikdo si misli: »Postati čebelar je prav lahko, ker so navadni, kranjski panji tako zelo enostavni«. Temu pa ni tako, kajti čim priprosteje so panji napravljeni, tem težavnejše je čebelarjenje. Dokazano je, da je dobičkonosno čebelarjenje s prvotnimi, priprostimi panji t. j. onimi z nepremakljivimi satniki, nemogoče. Prav to je uzrok, da se je oprijela pretežna večina čebelarjev panjev s premakljivimi satniki. Precej let so se posluževali čebelarji panjev s premankljivimi satniki, ki so bili različne velikosti in oblike. Lahko se reče, da je imel vsak čebelar drugačne panje oziroma satnike v panjih in sicer vzhle temu, da so trudili nekateri previdnejši čebelarji doseči to, da bi se držali vsi čebelarji enake velikosti in oblike. Sicer pa ima vsak panj svoje dobre, pa tudi slabe strani, tako da ni sploh mogoče reči, panj te ali one vrste je najboljši, kajti, naj bo panj še tako strokovnjaško izgotovljen, ima vedno še to ali ono pomanjkljivost itd. Udobnost ali dobrota panja pa se pokaže na vsak način šele po večletnem preišljenem čebelarjenju.

Splošna in pribita sodba je pa ta: »Dober panj mora biti dvostopen« t. j. v enem panju morata biti takorekoč dva panja in sicer eden teh, namreč vedno zgornji, naj služi za medišče, spodnji pa za vališče ali čebelno zalego. V medišču, koje mora biti tako v zvezi z vališčem, da zamorejo do njega samo delavke, ne pa matica in trotje, je izključno le prostor za spravljanje medu. Kdor hoče imeti toraj popolen panj, naj gleda na to, da bo isti dvostopen. Seveda je panj lahko tudi tri- in večstopen.

Le s takšimi pravilno izdelanim panjem je mogoče čebelariti uspešno. Dobe se seveda tudi dvostopni panji različnih zistemov. Kateri izmed teh zistemov je najbolj priporočljiv, je težavno in skoraj nemogoče reči. Naj si bodo pa panji že te ali druge vrste, vendar je prav, da so vsi glede oblike in velikosti enaki, kajti drugače si čebelar zelo otežuje čebelarjenje.

Konečno naj še omenim, da mora imeti vsak čebelar nekaj čebelarskega orodja. Vsak čebelar pa naj si dobro zapomni, da postane marsikatero, v različnih cenikih naslikano in opisano čebelarsko orodje, polagoma nepotrebna šara za čebelarja. Zapomni si toraj, da je potreba čebelarju le malo orodja, zato bo di

previden pri nabavi ali nakupovanju istega. Preden si čebelar-sko orodje nabaviš, obrni se do izkušenega bližnjega čebelarja, on ti pojde glede tega prav gotovo z veseljem na roko.

Vse drugače je seveda, če si napravljaš sam čebelne panje. V takem slučaju si moraš omisliti malo delavnico in jo preskrbeti z najbolj potrebnim mizarским orodjem I. V.



## P O R O Č I L A.

**Kletarski in vinarski tečaj na Grmu.** Kranjska kmetijska šola na Grmu priredi od 4. do 6. marca kletarski tečaj, dne 7. in 8. marca pa vinarski tečaj. Vspored tečajev bo sledeče: **V ponedeljek**, dne 4. marca popoldne od 2. do 4. ure: Ravnanje z vinom. Vpliv trgatve in kipenja na kakovost vina. Lastnosti in sestava vina. Od 5—6. ure: Preiskovanje vina. **V torek, dne 5. marca** dopoldne od 8. do 10. ure: Ravnanje z zdravo in pokvarjeno vinsko posodo. Ovinjenje sodov. Poraba in vrednost žvepla v kletarstvu. Od 10.—12. ure: Praktično razkazovanje v vinski in kipelni kleti. Popoldne od 2.—4. ure: Pretakanje vina. Čiščenje vina. Filtriranje vina. Od 4.—6. ure: Praktične vaje v vinski kleti. **V sredo, dne 6. marca** dopoldne od 8. do 10. ure: Lastnosti dobre vinske kleti. Oprava vinske kleti. Napake vina. Od 10.—12. ure: Praktične vaje v vinski kleti. Popoldne od 2.—4. ure: Napake in bolezni vina. **V četrtek, dne 7. marca** od 8. do 10. ure: Cepljenje trt. Siljenje trt v silnicah, gorkih leha in drugih prostorih. Razkazovanje s cepljenkami v trtnici. Od 10.—12. ure: Razkazovanje silnice in cepilnih strojev. Vaje v cepljenju. Popoldne od 2.—4. ure: Saditev novih vinogradov. Ravnanje z mladimi trtaumi v vinogradu. Od 4.—5. vaje v cepljenju trt. **V petek, dne 8. marca** od 8. do 11. ure: Pomladanska dela v vinogradu. Zgoja in obrezovanje trt. Gnojenje trt, osobito z umetnimi gnojili. Popoldne od 2.—5. ure: Praktične vaje v obrezovanju trt v šolskem vinogradu v Cerovcih.

Ker je udeležba osobito pri kletarskem tečaju omejena, je dovoljeno pristop le tistim, katere ravnateljstvo izrecno sprejme. Priglasila se sprejemajo (po dopisnici) do 26. februarja pri ravnateljstvu kmetijske šole na Grmu pošta Kandija pri Novemestu.

Oddaljenim in revnim kranjskim vinogradnikom povrne ravnateljstvo potne stroške do Novega mesta in tudi podpore 2 K.— na dan za prehrano. Za to podporo je treba v priglasilu izrecno prositi.



## P O R O Č I L O.

**o delovanju c. kr. kmetijsko-kem. poskuševališča v Gorici  
v dobi od 1907 do 1910.**

(Nadaljevanje.)

Tej zadnji zahtevi smo posvetili svojo posebno pozornost. Žal, da po dotičnih dosedanjih metodah ni možno rešiti tega važnega problema. Vzrok, da je mogoče, da se domače živali z uživanjem koncentrovane piče ostrupijo, pripisujejo navadno tujim, zdravju škodljivim določkom ali pa piči kot taki, dočim so skoro izključno pokvare po mikroorganizmih krive, da živalim jed ne diši, ali da jim celo škoduje. Zato smo se lotili preiskav, po katerih upamo dognati, kako imamo ravnati, da z ozirom na naravo kvarjajočih doznamo otrovne snovi v krmi.

Tako smo med drugim mikroskopično preiskali razne pogače iz oljnatih semen, ki so bile splesnile, ker so bile slabo hranjene, pa so se potem sterilizovale (z vročino so se v njih zamorili škodljivi kali) s tem, da so se dalje časa razpostavili toplini 106—108° C. Preiskava je dokazala, da ni bilo na teh pogačah nobenih mikroorganizmov več, da so dobile vsled segrevanja prijeten duh in okus po kuhanem. Pri vsem tem smo odsvetovali njihovo uporabo za krmljenje živine, ker se ni bila naredila še nobena poskušnja s krmljenjem, ki bi bila na nedvomen način dokazala njihovo neškodljivost.

### b.) Redilna vrednost trtnih rozg.

Vinorodne avstrijske dežele trpé največkrat na pomanjkanju piče. Na Francoskem narejene poskušnje so potrdile, da, ako je treba, se tudi v jeseni porezane trtne rozge (trtno rožje), ki se s posebnim strojem razdrobe, lahko uporabljajo za pičo. V izbujo takega izkoriščanja je c. kr. ministerstvo za poljedelstvo brezplačno razdelilo nekoliko takih rezalnic. S tem je hotelo tudi v okom priti omenjeni potrebi naših dežel.

Kemična preiskava razdrobljenega trtnega rožja z Goriškega in iz Istre, pa kaže, koliko redilnih snovi vsebuje rožje tu in tam. S tem smo primerjali tudi vsebino sena srednje vrste. Izid preiskave je ta-le:

	Razdrobljeni trtni rozgi		Seno (srednje vrste)
	z Goriškega	iz Istre	
Vode . . . . .	30.85%	25.89%	14.5%
Tolšče . . . . .	0.84 „	1.13 „	2.3 „
Proteina . . . . .	3.50 „	4.36 „	9.5 „
Pepela . . . . .	2.60 „	3.26 „	6.0 „

Iz te primere sledi, da razdrobljeno trtno rožje ima res neko redilno vrednost, dasi zelo omejeno in da je torej v potrebi lako izkoristimo. Poskušnje, ki jih je slovenski oddelek deželne kmetijske šole v Gorici naredil s krkljenjem govedi, so pokazale, da živalim še precej diši ta piča, posebno če je osoljena in da krave, ki so jo užile, niso imele manj mleka.

#### c) Izkoriščanje kobilic.

Kobilice, kakor žuželke sploh (hrošči, svilodne bube itd.) so material, ki se dá izkoristiti v kmetijstvu. Da ga pa moremo dolgo ohraniti, treba, da ga posušimo. Zato smo delali poskušnje s sušenjem kobilic, ki so jih leta 1909. v dobi kobilične nadloge nabrali in pokončali na Krasu, o čemur bomo pozneje govorili.

Vlovljene kobilice so morili z vrelo vodo, koji so dodali 5—10% kuhinjske soli. Ker ni bilo posebne priprave za to, sušili so jih na solncu razgrnjene v tenkih plasteh na tleh ali na lesah. Dobro posušene, debelo zmlete in potem na situ presejane kobilice dajejo prav cenjeno pičo, ki se po svoji redilni vrednosti bliža najboljšim močnim pičam animalične izvornosti. O tem nam pričajo naslednji izidi analiz, ki smo jih naredili z na solncu posušeniimi kobilicami različne izvornosti:

	Vode	Tolšče	Dušika	Pepela
1.) Kobilica iz Kostanjevice poprej pol posušene v peči	11.44%	5.86%	8.30%	9.92%
2.) Kobilice iz Škrbine (mešanih vrst)	10.46 „	5.64 „	8.72 „	7.02 „
3.) Kobilice iz Svetega ( <i>Cuculligera hystrix</i> ), odrasle	10.40 „	6.46 „	8.72 „	4.80 „
4.) Kobilice iz Svetega (mešanih vrst)	10.94 „	7.72 „	10.36 „	4.24 „

Tudi sveže kobilice nudijo jako tečno jed domači perutnini in prešičem, ki jih pohotno žro. Če jih ne moremo na ta način način izkoristiti in če vreme ne dopušča sušenja, porabimo sveže kobilice za gnoj. V ta namen jih zakopljemo pod zemljo ali pa pomešamo s prstjo in dobimo tako izvrsten gnoj, ki bode imel 5—7krat toliko dušika v sebi kakor hlevjek in približno toliko fosforove kisline in pepelika kakor isti.

#### **4. Mleko in mlečni izdelki.**

##### **a.) Preiskava mleka.**

Po svojem poslovnem programu se mora poskuševališče baviti tudi s preiskavo mleka in dotičnih izdelkov. V preteklih štirih letih je prejelo od zasebnikov, zadrug in občinskih zdravstvenih uradov mnogo uzorcev mleka, da je določilo, ali jo pristno ali ne.

Toda včasih je res prav težavno izdati tako mnenje na podlagi kemične preiskave in to deloma radi posebnih razmer, ki vladajo glede pridelovanja mleka v deželi.

Zato se je zavodu umestno zdelo, napraviti statistiko o kemični sestavi mleka na Goriškem. Namen tej statistiki je, da se določi kemična sestava mleka po različnih krajih, kjer se mleko prideluje in po različnih letnih dobah, v katerih se prideluje. Samo na podlagi kolikor mogoče obsežne statistike se morda posreči, da se uravna v tukajšnji pokrajini taka tržna kontrola mleka, ki bode ustrezala svojemu namenu.

##### **b) Plačevanje mleka po vsebini tolšče.**

Na Primorskem imamo sedaj 40 registrovanih mlekarskih zadrug. Te so plačevale do sedaj mleko, ki so ga prinašali člani v mlekarnice, po določeni ceni toliko od vsakega litra. Od teh zadrug jih je 36, ki uporabljajo več kakor polovico mleka za narejanje masla. Posebno za te je omenjeni način plačevanja neugoden, dočim je za posamezne člane, to je za tiste, ki donajajo bolj tolsto mleko, očitno krivičen. Zato so drugod skoro vse mlekarnice že davno uvedle plačevanje mleka po vsebini tolšče.

Na to smo tudi mi opozorili mlekarska društva in druge interesente in pomladi leta 1908 smo začeli na poskušnjo redno preiskavati, koliko tolšče vsebuje mleko, ki smo ga dobivali od članov dveh najvažnejših mlekarskih društev v deželi.

Število uzorcev mleka, preiskovanih leta 1908 za obe društvi, je znašalo 484. Vsebina doznane tolšče se je sukala med 1.9 in 6.6%. Plačevanje mleka po vsebini tolšče je imelo vreden vpliv, kar se je razodelo v tem, da so društveniki, kmalo po tem, ko se je uvedlo, čedalje bolj ponehali prinašati mleko z malo vsebino tolšče. V eni izmed omenjenih dveh mlekarnic, kjer smo našli v prvem mesecu pregledovanja, da je celih 15% izročnega mleka obsegalo manj kakor tri odstotke tolšče, je v zadnjem mesecu padel ta odstotek na samo 4%. V drugi mlekarnici se je isti odstotek zmanjšal od 21% na 10%. Dosledno je polagoma porastel srednji odstotek tolšče vsega mleka, ki so ga prinašali društveniki od 3.36%, kolikor je znašal s početka, na 3.73% v zadnjem mesecu.

Omenjenima mlekarnicama, ki sta za poskušnjo uvedla plačevanje mleka po vsebini tolšče, pridružila se je leta 1909. tretja. Poprečni odstotek tolšče se je ustrajno množil. Kot merilo za plačevanje mleka so one tri mlekarnice (Bovec, Cerčno in Planina) poprečno vsebino tolšče 3.69%.

Po tem načinu plačevanja je mogoče, da se pravično ceni mleko, ki ga prinašajo društveniki; njem pa je v izpodbujo, da skrbé za to, da pridelujejo čedalje bolj tolsto mleko. Tako se tudi upravni stroški društva n. pr. za dobavo 1 kg masla primeroma zmanjšajo, kar je društvenikom samim v očiten dobiček.

(Sledi še.)

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

- |  |  |
|--|--|
| 1. Maraž Matevž — Števerjan 134.             | 9. Počkaj Ivan, posest. — Slope 29, Kozina.                |
| 2. Bezeg Franc — Sežana.                     | 10. Vatovec Franc, posest., Slope 35, Kozina.              |
| 3. Prijon Andrej — Solkan 248                | 11. Abram Mihael — Kačiče, Lokev.                          |
| 4. Saksida Anton — Zalošče 335, Dornberg.    | 12. Gombač Josip — Rodik 75, Kozina.                       |
| 5. Rebec Ivan — Merče, Sežana.               | 13. Rodica Pavel — Merče, Sežana.                          |
| 6. Vinarsko in sadj. društ. — Merče, Sežana. | 14. Ōpara Josip — Dane 21, Lokev.                          |
| 7. Furlan Josip — Vogersko 34, Volčjadraga.  | 15. Ahtik Josip, vodja urada — in posest. — Koper (Istra). |
| 8. Benčič Franc »Sluga« — Slope 24, Kozina.  |  |

# Vabilo



## OBČNEMU ZBORU

„Podružnice Gor. kmet. društva za Kras“ v Sežani,

kateri se vrši v nedeljo dne 25. februarja 1912 ob 3. uri pop.

v prostorih ljudske šole v Sežani s sledečim

### VSPOREDOM:

1. Nagovor podružn. načelnika;
2. Poročilo o dosedanjem delovanju podružnice;
3. Predavanje delegata centrale o uspešni uporabi umetnih gnojil;
4. Posvetovanje o spopolnitvi podružnične zaloge;
5. Sprejemanje novih udov;
6. Raznoterosti.

Kmetovalci! Prišli so časi, v katerih mora uporabiti obdelovalec zemlje vsa mogoča sredstva, katera mu nudi sedanja znanost, da izcrpa kolikor mogoče veliko pridelka iz zemlje. Mogoče pa je to samo na ta način, da se bomo shajali, posvetovali in poslušali nauke in nasvete mož, kateri so v stvari podučeni in izkušeni, ter da bomo izvrševali ono, kar nam bodo svetovali.

Pridite torej zgoraj navedenega dne bodisi, da ste udje naše podružnice ali ne, pridite sploh vsi, katerim je mar na predek našega stanu.

Načelništvo

„Podružnice Gor. kmet. društva za Kras“ v Sežani.

Načelnik:

M. Žnidaršič.

Tajnik:

A. Ukmar.