

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. 6.

V Gorici, dne 31. marca 1910.

Pečaj VI.

Obseg: 1. Shranimo pravilno vinsko posodo; 2. Dušečnata umetna gnojila (Zvršetek); 3. Zehetmayerjeva valjbrana; 4. Kako se popravi vino, ki sčerneva; 5. Govedo ima bule; 6. Poročila; 7. Gospodarske drobtinice.

Shranimo pravilno vinsko posodo!

Marsikateri vinogradnik je bil pri vsej slabi letošnji vinski kupčiji tako srečen, da je prodal ves ali vsaj del vinskega pridelka. Od samega veselja da se je rešil skrbi in da se mu je s tem odvalil velik kamen od srca, bo mnogi pozabil na svojo vinsko posodo; pustil jo bo v nemar, pozabivši na vse potrebno ravnanje s praznimi vinskimi sodi. Le pogosto se dogaja, da si ta ali oni viničar dela s takim ravnanjem kvar na lastnem gospodarstvu.

Dobra in zdrava vinska posoda je draga in v njej leži marsikateremu gospodarju precejšen kapital, ker dober sod, držeč okoli 20 hl, je vreden blizu 200 K.

Tak nemaren viničar se na jesen o trgatvi jezi na svoje posle, na delavce in sam nase, da je posoda slaba, da diši po mufi, plesni, ciku. Koliko dela ima, preden jo le za silo pripravi, razkisa in razkuži! Navadno pa je ne more pripraviti in oviniti, tudi če potroši poleg dela še precejšnjo svoto denarja. Tak nemaren gospodar bi bil vreden, da bi se ga stavilo pod nadzorstvo, ker le on sam je kriv vsega tega, ker ni znal ali ni hotel s posodo pravilno ravnati.

Pri nas, zlasti na Vipavskem je ukoreninjena stara navada, da po izpraznjenju zavalijo posodo kam pod lopo ali v kako suhoto, odprejo vratca in sušijo.

Tako ravnanje ni dobro.

Vino, ki ostane v lesu in tudi nekoliko še v sodu, ker se ne da zlepa do čistega odcediti, se prične vsled toplote in zračnega kislega kisati.

Tako sušen sod diši po močnem vinskem kislu. Če pride vanj vino, se mu na prvi mah nič ne pozna. Če pa v takem zakisanem sodu, (tu so namreč doge okisane), hranimo vino poleti, je nevarno, da se jesihove glivice, če je zanje ugodna toplota 20° C, kar je v naših kletih skoraj povsod slučaj, in če dohaja zrak k vinu, tako razmnože, da nam vse vino cikne.

Marsikateri viničar se potem čudi in izprašuje, kako je to, da se mu je vino skisalo. Seveda njemu ne pride na misel, da so očetne glivice prišle v vino potom sušenega in tako zakisanega sode.

Mogoče se najde kateri med bralci, da poreče: „Ta je bosa!“

Takemu nevernemu Tomažu moram poklicati v spomin tole: 2 vinarja fece (kvasa) porabi tvoja žena, da pokvari peč kruha.

Ravno tako je pri vinu. Le mala količina očetnega kvasa ti spremeni sod vina v jesih.

S posušeno posodo ima kletar ob nalivanju vina veliko brezpotrebni muk in dela.

Suho posodo je treba prej namočiti, kar traja po več dni, a še pušča. Čepati jo mora z vsemi „arcnijami“, a še mu pušča. Koliko brezpotrebni opravil in skrbi ima s tako posodo, ki je bila kakor rešeto, mi mora vsakdo potrditi.

Nabijanje obročev in romplanje ob trgatvi traja včasih cele dneve in noči.

Grda posoda, zveržene doge in drugo prihaja od tega, ker se z nabijanjem obročev suhe doge stisnejo, ko se pa napijejo vina, se zveržijo in včasih tudi razženejo obroče; vino je po tleh.

Sušen sod nikoli dobro ne drži, ker pride med doge grampa, smeti in drugo ter ne pusti, da bi se doge fino stiskale druga z drugo in tako zapirale vinu pot.

Proč s sušenjem posode!

Ako hočeš imeti zdravo posodo vedno pripravno za nalivanje in ob trgatvi malo dela z njo, ravnaj tako le:

Ko si vino iz sode stočil, oplakni ga večkrat s čisto vodo. Če je sod majhen, vrzi vanj nekoliko okroglih kamenčkov, zlij

potem v sod nekoliko čiste vode in kotaj ga. Nato vodo izcedi in nalij drugo čisto vanj, ter to ponavljaj tako dolgo, dokler ne pojde iz soda čista voda. Če ima sod vratca, sod odpri, vzemi ščet za pranje sodov ali pa metlo iz bodičja, natakni na kolec, pomoči v mlačni vodi in dobro drgni od znotraj po dogah, da spraviš iz razpoklin drože in kan. Pri sodu ki ima tako velika vratca, da zleze lahko 7—10letni otrok vanj, je najboljše, da gre otrok v sod in ga s ščetjo in mlačno vodo dobro odrgne in oplakne. Če je tak sod na debelem z grampo pokrit, se nahajajo navadno v tej skorji mehurji. Pod temi mehurji, ker so počeni, tiče drože in druga nesnaga, zato poskrbi, da jih otrok razbije in ona mesta s ščetjo in mlačno vodo dobro odrgne.

Ko si sod čisto opral, omij ga nekoliko še na zunanji strani in postavi ga tako kam v senco ali pa v klet, da se voda odcedi iz njega. Da se majhen sod odcedi, izderi čep in veho in postavi ga na veho. Če je sod velik in je ostal na mestu v kleti, privzdigni ga in podloži tako da bo višel naprej. Po preteku 1 ali 2 dni pa vsak opran sod na čepu zapri in ga močno zažveplaj ter nato z veho trdno zabij, da ostane žveplen dim v njem.

Na vsak hl sodove vsebine zadošča 5 gr žvepla. Za žveplanje sodov rabi rajše žveplene trakce s pivnikovo ali azbestovo vlogo, ker po teh traktih diši zažveplan sod le po žveplu in ne po cunji. S temi trakti se da pa tudi množina žvepla, ki se ima sežgati, natančno odmeriti, ker če vzameš le toliko žvepla, kolikor ga v sodu lahko zgori, je izključeno, da bi žveplo sublimiralo.

To žveplanje ponovi vsaka 2 ali 3 mesece, kakor se ti zdi potrebno. Čim večji je sod, temprej moraš žveplanje ponoviti. Pri tem pazi, da se sod ne razsuši, ker potem bi ti žveplen dim ušel iz soda in bi se sod lahko pokvaril. Vsled tega mora ostati sod vedno v kleti, kjer je že navadno tako vlažno, da se sod razsušiti ne more.

Kadar imaš večji sod rabiti, izbij mu veho in odpri vratca. Tako odprt naj ostane 24 ur, da se žveplen dim skadi iz njega in ga nato na dnu nekoliko z vodo oplakni. V manjši sod pa zlij par brentačev vode, pokotaj malo, vodo izlij, ponovi to še enkrat ali dvakrat in sod je dober za vino.

Oplakniti se mora vsak zažveplan sod z vodo, da se spravi iz njega žvepleni dim, žvepleno kislino, ki se napravi iz prve, ako ostane kaj vode v sodu in morda tudi žveplena zrnca, ki so se nabrala po dogah.

Žvepleni dim ali žveplena sokislina se namreč, ko pride z vodo, ki se nahaja slučajno na dolnjih dogah soda, v dotiko, spoji in spremeni v žvepleno kislino ali hudičevo olje. To kislino se pa mora spraviti iz soda, predno se ga polni, kar se pa doseže, če se sod z mrzlo vodo oplakne.

Če se vzame za žveplanje sodov preveč žvepla in se žveplo naravnost v sodu sežge, pripeti se še nekaj drugzega. Ker je namreč žvepla preveč, a zraku premalo, žveplo ne zgori popolnoma, ampak izpari. Žveplo, ki ni zgorelo, ampak le izparilo, se, ko se ohladi, sesede v obliki drobnih zrn na stranice soda ali kakor pravimo sublimira. Če se v tem slučaju sod z vodo ne oplakne ostanejo žveplena zrnca v njem, padejo, ko se sod z vinom napolni, v drože in v takem slučaju dobi vino duh po gnilih jajcih. Če se sod toraj oplakne z vodo, spravi se tudi žveplena zrnca iz soda.

Umni viničarji ne delajo drugače s sodi, kakor da jih skrbno omijejo, pustijo da se voda izcedi in jih potem napolnijo z žveplnim dimom, da tako uničijo vse žive stvarce, ki sodu škodujejo.

Taki umni gospodarji se obvarujejo marsikakih neprilik. Ravnajmo se po njih in ne bo nam žal!

F. M.



Duščnata umetna gnojila.

(Nadaljevanje in zvršetak.)

Vsakega poljedelca skrb mora biti, da dobi za razmeroma nizko ceno, tudi primerno blago. Ako je čilski solitar čist, potem se nahaja v njem najmanj 15, v žvepleno-kislem amonjaku pa nad 20 odst. čistega dušca. Ako pognojimo s 75 kg amon. sulfata, dosežemo enak učinek, kakor če pognojimo s 100 kg čilskega solitra.

Kvintal čilskega solitra s 15 odst. dušca stane pri „Gor. kmet. društvu“ 32 K, toraj se plača za vsak odstotek dušca po 2 K 13 v, kvintal amonj. sulfata z 20 odst. dušca pa tudi le 32 K, torej se plača v tem slučaju za vsak odstotek dušca le 1 K 60 v. V amonjakovi soli stane toraj vsak odstotek čistega dušca toraj 53 v manj, kakor v čilskem solitru.

V čilskem solitru je pa ne le vsak odstotek dušca dražji, ampak solitar ima še drugo slabo lastnost. Ker ga dovažajo k nam po morju in ga morajo med vožnjo večkrat preložiti z ladje na drugo, trpe ne samo vreče, ampak tudi solitar, ker se sprime v kepe. Ker se pa solitar ne sme v kepah raztrositi, ampak zdrobljen, zato se ga mora mleti ali zdrobiti, kar proizvodi mnogo truda in dela. Čilski solitar se pa tudi shranjen na suhem o dežju raztopi in izgubi. Žvepl. kisli amonjak pa se ne topi, če je shranjen na suhem. Če je prostor, v katerem se hrani, vlažen, naj se mu primeša nekoliko suhega šotinega drobirja.

Žvepl. kis. amonjak se ne sme mešati s Tomaževo žlindro in sploh ne z gnojili, v katerih je apno, a tudi raztrositi se ga ne sme obenem, ko se trosi taka gnojila, sicer prežene apno amonjak iz njega. Apnena gnojila naj se raztroši nekoliko časa prej in še najboljše je, če jih potem, ko si jih raztrosil, podorješ ali pa z brano zavlečeš. Čez 14 dni naj se šele raztroši amon. sulfat in nato z brano zavleče.

S takimi gnojili, kakor s solitrom, superfosfatom, s kalijevnatimi gnojili, se žvepl. kisli amonjak lahko meša.

Kakor smo že poprej omenili, se mora dušec v tej amonjakovi soli spremeniti v zemlji šele najpoprej v solitarno kislino, da ga rastlinske korenine posrkajo. Najhitrejše pa se spremeni amonjak v solitarno kislino v sprsteninski in srednje vlažni zemlji, v kateri se nahaja nekoliko apna. V težki, mrzli in mokri zemlji pa se izvrši ta sprememba zelo počasi. Amonjak, ki pride s to soljo v zemljo, zemlja v sebi tako zveže, da ga voda ne more izlužiti. Iz amonjevega sulfata se med rastlinsko rastjo napravlja solitarna kislina sproti in počasi. Pri čilskem solitru pa je jako nevarno, da ga dež izluži. Po solitru rasto rastline sicer zelo hitro, plod pa zori kasneje nego navadno. Le če se rabi za gnojenje amon. sulfat se to ne dogaja. Po tej soli se dobi tudi težje zrnje.

Ker se ves amon. sulfat lahko naenkrat raztrosi, a se sme čilski solitar večkrat in po malem trositi, zato se prihrani trud in delo.

Razen za močvirno, se rabi amonj. sulfat lahko za vsako drugo zemljo, ako ima seveda poslednja tudi nekoliko apna. Ako je letina mokra, deluje ta sulfat dobro tudi na suhih peščenih zemljah. Rabi se lahko tudi v težki glinasti in ilovnati zemlji, zlasti če se močno gnoji, ker po ti soli ne postane zemlja škorjasta, kakor po solitru. Najboljše učinkuje seveda na gorki, srednje vlažni in zvezni zemlji. Ako je zemlja močno apnena, naj se amon. sulfat takoj ko se je raztrosil, zavleče z brano ali pa podorje, sicer preveč amonijaka izhlapi.

Kdor hoče doseči z amon. sulfatom popolen uspeh, ga mora tudi pravočasno raztrositi.

Za ozimino naj se raztrosi pred setvijo ali pa ob setvi. Če se hoče gnojiti z njim oziminam spomladi, naj se raztrosi februarja ali marca, ko začne žito poganjati. Po travnikih naj se raztrosi, kakor hitro vreme spomladi dopušča. Za pomladanske setve naj se raztrosi, kakor hitro vreme spomladi dopušča. Za pomladanske setve naj se raztrosi nekoliko pred setvijo, za okopavine 14 dni ali 4 tedne pred sajenjem. Če je zemlja lahka, zadošča 8–14 dni pred sajenjem. Za zgodnje pridelke naj se raztrosi čimprej mogoče.

Koliko amon. sulfata naj se rabi za vsako rastlino po ha in kdaj naj se z njim gnoji, se ne da natančno določiti, ker odvisi to od kakovosti zemlje in rastlin samih.

Tako na pr. se priporoča vzeti na ha za:

Oves 150 kg amon. sulfata in 300 kg superfosfata. Če je zemlja peščena, naj se vzame še 200 kg kajnita.

Koruzo naj se močno pognoji s klevskim gnojem. Ako ni dovolj gnojna, naj se vzame 250 kg superfosfata in 200 kg amon. sulfata. Ako primanjkuje zemlji kalija, naj se vzame še 200 kg 40 odst. kal. soli.

Krompir, ki zahteva mnogo gnoja, posebno pa kalija, naj se pognoji s hlevskim gnojem in obenem s 100–200 kg 40 odst. kal. soli, 180 kg superfosfata in 80 kg amon. sulfata. Če se rabi sarao umetna gnojila, naj se vzame kakih 200 kg 40 odst. kal. soli, 200 kg superfosfata in 200 amon. sulfata.

Za lahke zemlje naj se vzame več kalijeve soli (do 300 kg), za težke pa več superfosfata (do 350 kg).

Pesa: 200 kg amon. sulfata, 600 Tom. žlindre (ali 300 kg superfosfata) in 250 kg 40 odst. kal. soli.

Zelje (vrzote kapus): 300 kg 40 odst. kal. soli, 200 kg superfosfata in 300 kg žvepleno-kislega amonjaka.

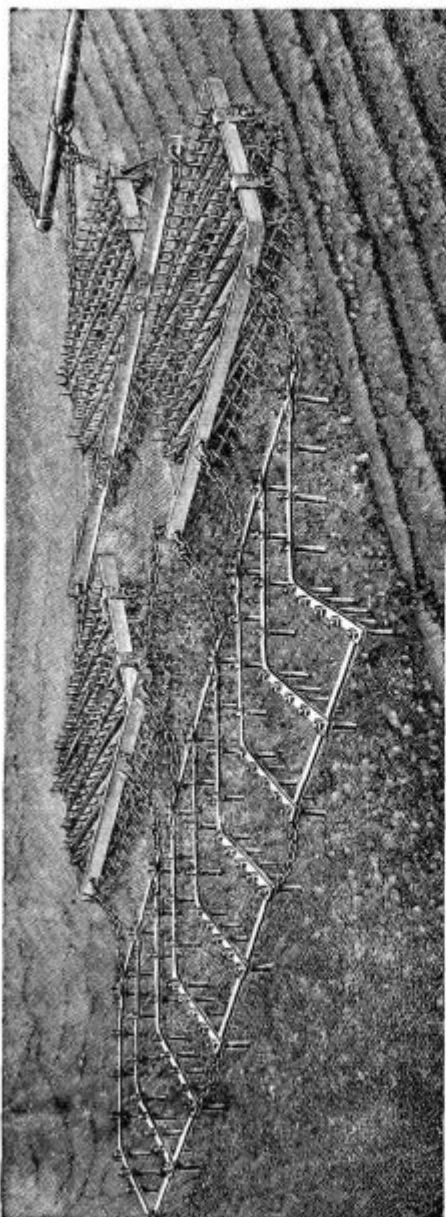


Zehetmayerjeva valjbrana.

Ako hočemo, da pšenica bogato obrodi, še ne zadostuje, da zemljo za njo skrbno pripravimo in da posejemo najboljše zrnje, marveč je treba, da setev tudi pozneje pravilno oskrbujemo. Ako je setev pregosta, se jo mora pravočasno pretrebati in če je napravila zemlja pozimi skorjo, treba je tudi skorjo zdrobiti. Če se pšenica spomladi pobrana, zdi se spočetka, kakor da ne bo nič več z njo, ali kasneje postane mnogo lepša od nepobranane. V nekaterih krajih pšenico spomladi skrbno okopljejo in oplevejo, tako na pr. na Krasu, zato pa imajo tam mnogo lepšo pšenico, kakor drugod, kjer se po setvi za pšenico do žetve nič več ne brigajo. Ker je potreba včasih ne le pšenico zrejšati in opleti, ampak tudi skorjo, ki se je napravila po zemlji, zdrobiti, zato so izumili v novejšem času tako orodje, ki opravlja to delo obenem. To orodje se zove „Zehetmayerjeva valjbrana.

Kakor se razvidi iz pod. 1., je sestavljena valjbrana iz 3 parov žebličastih valjarjev in 3 bran. Na valjarjih je vsega skupaj 1200 žeblicev ali bodic. Bodice so pritrjene na posebne železne proge, katere so pritrjene na valjarje z vijaki. Ti bodičasti valjarji delujejo slično branam; bodice prebadajo namreč skorjo in zdrobe nastale kepe z lastno težo, a setve pri tem ne pokvarijo. Bodice, katere so v enaki razdalji na valjarje pritrjene, so tako postavljene, da drsa bodica enega med bodici drugega valjarja, da si tako drug drugemu trebita zemljo izmed bodic. Ako je napravila zemlja pozimi debelo in trdo skorjo, ne zadošča teža valjarjev za drobljenje skorje, zato pa je treba valjarje v tem slučaju obtežiti. V to svrho izdeluje tvornica nalašč za to posebne obteževalnike.

Brane so prav lahke iz zobje so v razdalji 27 cm. Doslej je znašala razdalja pri branah, ki se rabijo v to svrho, in sicer pri najlažjih 37—40 cm.



Brane, ki so od zadej na valjarje pripete, imajo zobe tako postavljene, da vreže brazdico in skorjo zdrobi najpoprej valjarjeva bodica, a po enaki poti sledi potem branin zob.

To pripravo se da lahko v roko tudi nespretnemu delavcu, kajti glavno pri tem je, da vleče živina valjbrano gor in doi v smeri žitnih vrst. Kot vprega zado- stuje ena žival.

Valjbrana se da uporabiti v prvi vrsti pri pšenici, ki je bila posejana s Zehetmayerjevim sejalnim strojem v vrste. Valjbrana se mora rabiti pri takih setvah posebno tedaj, ko se hočejo rastlinice potem po načinu Demtschinsky osuti. Kajti če se skorje ne zdrobi, ostanejo kepe, ki padejo med osipanjem na žitne rastline in jih potem pokvarijo. Navadna brana, a tudi druge bolj lahke brane, ki so nalašč za to napravljene niso za tako delo, kajti z ene

Pod. 1. Zehetmayerjeva valj-brana.

strani so pretežke, z druge strani so pa zobje v preveliki razdalji. Take brane skorje ne strejo in ne zdrobe kep popolnoma in ne izrujejo tudi plevla.

Valjbrana se da prav dobro uporabiti tudi pri žitu, ki se je posejalo po starem načinu. Seveda pa se smejo pobranati take setve spomladi le tedaj, ko se je njiva primerno osušila. Kdor napravi le enkrat primerjevalen poskus ali eno setev z valjbrano pobrana, druge pa ne, prepriča se lahko takoj o velikem pomenu in koristi iste. Posebno zvezna zemlja napravi pozimi debelo skorjo. Taka skorja pa setvi škoduje. Skozi tako skorjo ne more mokrota ne iz zemlje in ne v zemljo, in zrak ne more do korenin. Ako se pa skorjasta njiva pobrana z valjbrano, se skorja stre in zdrobi, zemlja se na površju zrahlja, zrak dobi pot do korenin, taka setev ne trpi zlepa vsled suše, a zatre se obenem plevel.

Sicer koristi tako brananje ne le ozimini, ampak tudi jaremu žitu, posebno pa ovsu.

Valjbrana se rabi lahko tudi za druge setve, ako se nahajajo v zemlji, ki napravlja povrhu skorjo. Kajti če je postala zemlja skorjasta, ne more seme prodreti iz tal. Ako se pa setev tako pobrana, se skorja stre, kepe se zdrobe, a setve se s tem ne pokvari. Posebno tam, kjer se seje mnogo repe, bi se valjbrane ne smelo pogrešati.

Ker je valjbrana vsa iz železa, zato se zlepa ne obrabi.

Ta priprava se dobi v tvornici Rud. Bächerja na Dunaju, III₂ Löwengasse št. 37.



Kako se popravi vino, ki sčerneva.

Vsako takšno vino, ki je prišlo na en ali drug način z železom v dotiko, bodisi da je bila stiskalnica železna, a neprevlečena s povlako, bodisi da sega vijak, ki zapira vratica pri sodu, v vino itd. srčni, kakor hitro pride močno z zrakom v dotiko. Včasih sčrni pa tudi vino, ki ni bilo v dotiki z železom in sicer tedaj, če je zgubilo kislino po naravni poti ali pa z umetnim razkisovanjem.

Vino, ki ima to napako, je na videz popolnoma zdravo, kakor hitro pa pride močno z zrakom v dotiko na pr. ko se pretoči, če se pusti več časa v kozarcu, počasi sčrni. Železo, ki je v takem vinu raztopljeno, se spoji najpoprej s kislecem in nato s čreslovino v čreslenokisli železni okisec. Ta zadnja spojina je potem vzrok, da vino sčrni in se obenem zgosti. Kisla vina ne počrne tako hitro, kakor vina, ki imajo le malo kisline. Če ima vino premalo kisline, posebno pa vinske kisline ter na zraku sčrneva, pomaga se mu včasih lahko, če se ga zmeša z bolj kislim vinom. Ker ovira toraj posebno vinska kislina, da vino ne sčrni, zato zadošča včasih, ako se mu doda na vsak hektoliter ono množino vinske kisline, ki jo dopušča zakon t. j. kvečem po 100 gr.

Vendar se še najprej popravi vino s to napako, ako se dobro prezračí. V to svrho naj teče vino po pipi na kako sito, da se močno razprši, ali pa naj se, preden se zlije v sod, večkrat prelije iz enega brentača v drugi. Ko se vino prelija, naj se brentač, iz katerega se vino prelija, drži precej visoko od tal. Pred pretakanjem naj se doda vinu po 5 gr čistega tanina na vsak hl. Ker pride s takim ravnanjem železo, ki se nahaja v vinu raztopljeno, z zrakom in čreslovino v dotiko, se potem zje in vino zgosti. Da se pa ta gošča hitreje iz vina izloči, doda naj se pozneje na vsak hl po 10—15 g želatine. Ko se vino učisti, naj se pretoči na čisto v močno zažveplan sod.



Govedo ima bule.

Včasih se napravijo govedi pod brado in sicer na čeljusti ali pa na vratu bule. Te bule provzročí neke vrsta glivica. Bule so spočetka velike kakor oreh ali celo kakor pest in trde, polagoma postanejo večje in večinoma počijo. Ko počijo, se izceja iz njih rmenkast, gost guoj, v katerem se nahajajo pesku podobna zrnca. Ta bolezen je nalezljiva. Odkod pride glivica, ki bule provzroča, še ni natančno znan. Nekateri sklepajo, da se nahaja ta glivica na krmí in da dospe potem po resinah, ko se zabodejo v kožo pod kožo. Bule se napravijo največkrat

blizu žlez in sicer na vratu, na glavi, posebno pa blizu sapnika, a najdemo jih tudi na bradi in čeljustnicah, posebno pa na spodnji čeljusti. Včasih zrastejo bule tudi na vimenu, na lakotnici, pa tudi nad sklepi; na vratu jih je včasih več skupaj. Najbolj nevarne so bule, ako so blizu sapnika in požiravnika, ker ovirajo dihanje in požiranje in vsled teh je živinorejec včasih primoran, tako živino zaklati. Ako se napravijo bule na vimenu, zgublja žival mleko in polagoma ga zgubi popolnoma. Živina, ki dobi bule, se navadno dobro počuti tudi žre, je precej dobro rejena in daje tudi mleko. Ker je ta bolezen nalezljiva, zato naj se živina, ki ima bule, loči od zdrave, da se ne naleze boleznici zdrava živina. Ta bolezen se zanese lahko tudi na človeka. Zato pozor!



POROČILA.

Sprememba glede poročil o stanju setev in letini. Dogovorno z glavnimi kmetijskimi korporacijami in z drugimi prizadetimi činitelji, je sklenilo poljedelsko ministerstvo, da dosedanja poročila o stanju setev in o letini primerno preuredi ter da se prične s to preuredbo že začetkom letošnje poročevalne dobe.

Preuredba obstoji v glavnem v tem, da ne bodo poročevalci poročali poljedelskemu ministrstvu na doslej običajen način t. j. ne bodo rabili za stanje setev in letine poljubno izbrane in raznopomembne izraze, ampak da bodo morali izraziti to z natančno določenimi števili. Za poročanje o glavnih žitnih pridelkih (pšenici, rži, ječmenu, ovsu in koruzi) se uvede na novo in za poskus stvarne cenitve.

Obenem se je ukrenilo vse potrebno, da se odslej poročil o stanju sadja in grozdja ne bo več priobčevalo v splošnih poročilih, marveč da bodo morali poročati o tem posebni za to postavljeni poročevalci in da se izda za to posebno poročilo. To poročilo bo slično onemu, kakoršno se je doslej razpošiljalo glede hmelja.

Z razpošiljanjem uradnih poročil o stanju setev in o letini se začne koncem aprila 1910 in razpošiljala se bodo do novembra.

Kaj je s pošiljanjem semenjakov in mladih drvenih sadik v Zedinjene države v Severni Ameriki? (Iz poročila c. kr. poslanišk. svet. barona Ludvika Ambrózy v Washingtonu).

Vsled agitatorične delavnosti nekaterih gozdarskih društev se vedno bolj zanimajo za gozdarstvo in za razumno oskrbovanje gozdov tudi v Zedinjenih državah. Pogozdovanja goličav so se oprijele že razne države, železniške družbe in zasebniki. Pogozdilo se je seveda do danes še malo in še kar je država pogozdila, je to storila zato, da pokaže, kako naj se pogozduje in da spodbudi obenem tamošnje prebivalce k pogozdovanju.

Semenjake in mlade drvene sadike za sajenje po lepotičnih vrtilih in za pogozdovanje dobivajo Zedinjene države še večinoma iz inozemstva.

Tako na pr. se je uvozilo leto 1907/8 raznih semenjakov in mladih drvenih sadik in sicer iz:

Holandskega za	850.665	lir
Francoskega „	388.187	„
Belgije	280.812	„
Nemčije „	163.664	„
Vel. Britanije „	101.906	„
Avstro-Ogrske „	1.901	„

Kakšne sadike so se uvozile, ni natančno povedano, znano je pa, da so se pošiljali iz Nizozemskega večinoma vednozeleni bodkovci in poleg teh posodovci sadnega drevja, med tem pa se je poslalo iz Belgije razen bodkovcev večinoma Azalee in Rhododendron, a iz Angleškega pa poleg teh dveh še razne druge lepotične sadike.

Kakor je razvidno iz prejšnjih podatkov, je uvozila Avstro-Ogrska prav malo sadeža. Razume se samo ob sebi, da se izgoja lepotičnega drevja in grmovja ni mogla tako živahno razviti v Avstro-Ogrski, kakor v prejuvedenih državah in sicer zato ne, ker so podnebne razmere neugodne, ker so delavci predragi in ker se v naši državi sami potrebuje le malo takega materjala; upanje pa je vendar, da se bo dalo tudi na tem polju bolj konkurirati z drugimi državami, kakor se je doslej.

Res je sicer, da se stavijo izvozu v Ameriko razne težkoče na pot. Prvič so namreč stroški v razmerju z vrednostjo materijala veliki z druge strani je tudi pot, ki jo mora napraviti materijal, dolga, a vrhu tega so tudi sitnosti pri razpošiljanju

v pristaniščih, vendar bi bilo dobro in potrebno, da bi se napravil poskus, ali se ne da morda dobro vnovčiti tak material v Ameriki.

V to svrhu bi se moralo poslati v Ameriko natančno poučena strokovnjaka, ki zna angleški. V Zedinjenih državah je namreč neobhodno potrebno, da osebo, ki hoče stopiti s trgovci v zvezo zaradi kupčije, tudi osebno poznajo.

Daljni pogoj za pošiljanje sadik v Zedinjene države bi bil namreč ta, da bi se moralo izgojevati ta material v velikih množinah in oddajati ga potem po nizkih-engross cenah. Sedaj so cene sadikam v naših manjših drevesnicah za vsakih 100 in 1000 sadik znatno više, kakor en-gross-cene za 10.000 in celo 100.000 sadik v nemških in holštanjkih drevesnicah.

Da se da izvoz tehniški izvesti, razvidno je že iz tega, da se dobro ohranijo sadike, ki se pošiljajo iz Kitajske in Japonske preko St. Frančiška v Washington in Boston.

Potrebno bi toraj bilo, da bi se zavzeli za rešitev vprašanja, ki smo ga vzeli tu v pretres, tudi avstrijski drevesničarji ki se bavijo z izgojo raznovrstnega drevja in grmičja.

K temu imamo še pripomniti, da bi gozdarski strokovnjak o času potovanja po Zedinjenih državah lahko stopil osebno v dogovor z zanesljivimi večjimi tvrdkami, ki kupčujejo z ameriškimi semeni in da bi iste potem naravnost pošiljale razna semena avstrijskim in ogrskim drevesničarjem. Kajti kakor je znano, je zelo težavno dobiti od drugod pristna in dobra semena, z druge strani pa je v Ameriki mnogo takih vrst drevja, kakoršnega v Avstro-Ogrski še ni, ki je pa prav sposobno za olepševalne vrte in celo tudi za pogozdovanje. Dobro bi bilo torej, ako bi se dobilo od takega drevja pristno in dobro seme.



GOSPODARŠKE DROBTINICE.

Kako debel krompir naj se sadi? Za sajenje najbolj sposoben je srednje debel krompir. Droban krompir ni za to, ker ni popolnoma razvit in kakor da nepopolno žitno zrno slabotno rastlino, ki tudi slabo obrodi, tako zraste tudi iz drob-

nega krompirja taka rastlina. Kdor sadi droban krompir, je toraj na zgubi, a tudi oni, ki sadi debel krompir, ne ravna prav. Dognano je namreč, da če da neka gotova množina posajenega debelega krompirja 100 kg, da enaka množina srednjebelega 90—95 in enaka množina drobnega pa samo 60 do 65 kg krompirja. Srednje debel krompir pa da ne le večjo množino krompirja, kakor droban, ampak tudi večinoma debel krompir.

Če hočeš vsaditi vzpenjajoče grme ob zidu, prekopaj zemljo vsaj pol metra globoko in $\frac{3}{4}$ m na široko. Podstava zidu se zasuje navadno s kako grobljo, groblja pa tem rastlinam ne ugaja. V takem slučaju grobljo izkopaj in navozi v jamo ali jarek dobre zemlje.

Ako hočeš napraviti bekov nasad, glej, da ne boš sadil bek ne v premokro, pa tudi ne v presuho zemljo. Včasih se da zemljišče, ki ni za druge rastline sposobno, prav dobro izkoristiti za pridelovanje bek. Marsikateri kmetovalec misli, da beka dobro uspeva, če se tudi zemlja dobro ne pripravi, če se bek ne okopava in ne gnoji. Ali temu ni tako. Če hočeš, da bodo beke krepko poganjale in da nasad vstraja, prerigolaj zemljišče na 60—80 cm. Ko se zemlja sesede, posadi 25—40 cm dolge potaknjence. Če rabiš beke za pletenje košar, posadi jih na kvadrat po 25 cm, če rabiš pa za vežnjo trt itd. pa na 75 do 100 cm. Vsako spomlad beke okopaj; dokler so še majhne, jih moraš tudi poleteti večkrat opleteti, v poznejih letih pa jim tudi pognoji in če je le mogoče, zemljišče tudi večkrat namakaj.

Pretočite vino! Aprila meseca t. j. preden se klet vsled solnčne gorkote segreje, se mora vino v drugič pretočiti. Pretaka naj se o lepem vremenu.

Kolce za trte, ki so se posekali spomladi, naj se dene, preden se jih rabi, močit v raztopino modre galice. Raztopina mora biti 5odstotna aii vzeti se mora za vsakih 100 l vode po 5 kg galice. Ako se spomladi posekani kolci namočijo v taki raztopini, potem trajajo mnogo let, nenamočeni pa kmalu se-gnijejo.

Sadite krmsko peso. Poleg lucerne je krmska pesa za naše kraje zelo važna njivska krmska rastlina. Pesa nadome-stuje pozimi zeleno klajo. Ona ne deluje ugodno le na žival, ampak tudi na mleko. Pesi ugaja najbolj globoko prerahljana

zemlja. V dobri zemlji se pridela na vsakem ha, ako se dobro pognoji in ako se pravilno obdeluje, 300—600 kvintalov pese a poleg tega še 50—80 kv listja.

Pesi se mora močno pognojiti s hlevskim gnojem ali če gnoja ni veliko na razpolago, zalije naj se jo pozneje parkrat z gnojnico ali pa s stranišnico. Izmed umetnih gnojil naj se vzame za vsak ha po 200 kg žvepleno-kislega amonjaka, 600 kg Tomaževe žlindre (ali 300 kg superfosfata) in 250 kg 40% kalijeve soli.

Grintavo sadje. Grintavost na sadju provzroča neka zajedava glivica, zvana *Fusicladium pirinum*. Ta glivica pa napada ne le sadje, ampak tudi poganjke in listje. Posebno nekatere vrste so v nekaterih letih tej boleznii tako podvržene, da ni na celem drevesu niti enega zdravega sadu. Tako sadje zgubi potem na vrednosti in ker se dolgo ne drži, ga kupec nerad vzame in če ga vzame, ga slabo plača. Da se ta bolezen sadja ne poloti, odstraniti moraš z drevesa vse, kar je bolnega, in sežgati. Skrbno poberi tudi vse ono, kar je bolnega in leži pod drevesom, drevo samo pa poškopri večkrat z 2odstotno bakreno-apneno zmesjo in sicer ravno tako, kakor se škropi trte. Da pa škropljenje izda, moraš poškopiti sadno drevje na prvo že zgodaj spomladi in sicer prej, ko drevo požene. V drugič poškopri, preden drevo cvete, v tretjič, ko je sadje kakor grah debelo in v četrtič, ko je sadje debelo kakor lešniki. Poškropiti moraš drevo na vsak način štirikrat, če hočeš doseči pravi uspeh.

Kako se napravi galično-apnena zmes za škropljenje sadnega drevja? — Vzame se kakšna kad in nalije v njo primerna množina mrzle vode. Posoda pa se ne sme z vodo do vrha napolniti. Če hočeš napraviti 2% raztopino, odtehtaj za vsakih 100 litrov vode po 2 kg galice. Nato deni galico v kako vrečo, vrečo z vrvico zveži, čez kad položi kak kolec in obesi nanj vrečo tako, da bo dolnji konec vreče le do polovice v vodi. Kadar se galica raztopi, vzemi na vsak kg galice po 1¼ kg dobrega, ugašenega apna in napravi iz njega v kakšni drugi posodi belež. Ko se je vse apno razpustilo, vzemi kako redko cunjo, drži jo nad kadjo in zlivaj belež polagoma na cunjo. Ko belež galični raztopini prilivaš, moraš galično raztopino ves čas pridno mešati. Napravi vsakrat le toliko te zmesi, kolikor

je v enem dnevu porabiš. Stara zmes ni za rabo. Predno zmes naliješ v škropilnico, jo vsakrat prej dobro premešaj.

Kako naj se vrtnice obreže? Ko hočeš vrtnico obrezati, poglej jo najpoprej, kako raste t. j. ali šibko ali močno poganja. Ako vrtnica močno poganja ali se celo vspenja, skrajšaj mladike prav malo, ker drugače odrežeš oni del mladike, ki bi cvetel. Če poganja vrtnica šibko, skrajšaj mladike močno, ker taka vrtnica nastavlja cvet na dolnjem delu mladike. Ko obrezuješ, skrbi obenem za to, da bo imela vrtnica pravilno krono. Ako je katera mladika, ki je sicer potrebna, da obdrži vrtnica pravilno krono, pa raste preveč navpično ali v krono, in taka tudi rada ne cvete, pusti jo, a priveži jo navzdol. Če jo tako privežeš, poganjala bo potem šibko in obenem tudi cvetela.

Bele, majhne črvičke, ki se vidijo včasih na vrhu zemlje pri cvetlicah, rastočih v loncih, pomoriš, ako potrosiš po vrhu zemlje nekoliko bolhača ali pa nekoliko zmletega tobaka in potem zemljo malo premešaš.

Kokljam, ko vale, dajaj žito, a daj jim včasih tudi otrobi ali pa moke z vodo zamesene nikar pa jim ne dajaj zelene krme, ker po tej dobe drisko. Dobro je tudi, če deneš v posodo, iz katere koklja pije, par rjavih žrebljev. V prostoru, kjer kokoš vali, postavi v kak kot zaboj s suhim peskom, da se bo koklja v njem rahljala. Da se pa koklja iznebi mrčesa, primešaj pesku nekoliko žveplenega cvetu ali pa bolhača. Pazi obenem, da bo dno gnezda tako, da ne bodo ležala jajca preveč na tesnem ali celo drugo nad drugim, ampak na rahlem drugo pri drugem.

Jajca z mehko lupino ali celo brez nje so dokaz, da ne dobivajo kokoši zadostno apnene krme. Kokošim, ki nesejo taka jajca, dajaj posušene in na drobno zdrobljene jajčje lupine, drobno stolčeno staro malto ali pa jim mešaj med krmo klajno apno.

