

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.

Gorici, dne 15. februarja 1913.

Tečaj IX.

Obseg: 1. Posebno priporočljiv način pridelovanja navadne čebule; 2. Precejenje ali filtriranje vina; 3. Prva pomoč pri navadnih boleznih in nezgodah pri živini (Nadaljevanje); 4. Poročila: Vinarski in kietarski tečaj na Grmu; 5. Književnost.

Posebno priporočljiv način pridelovanja navadne čebule.

Čebula spada pač med najvažneje povrtne ali kuhinjske rastline. Uporablja se jo večidel kot pridelek k mesnim in močnatim jedilam in prikuham. Pogostoma se jo uživa v nekaterih krajih celo samo zase — v solati. Ker je čebula tako važna rastlina, prideluje se v nekaterih krajih v veliki meri in sicer kar na njivah, tako n. pr. na slovenskem ozemlju v Belikrajni okolo Metlike in Črnomlja, pa tudi na slovenskem Štajerskem v mnogih krajih. Osobito dosti čebule prideluje se pa kar na polju na Ogerskem, Hrvaškem, v Italiji itd. V taki veliki meri pridelovana čebula tvori seveda jako važno trgovsko blago, katero se izvažava v take kraje, kjer ga primanjkuje. Med take kraje spada tudi naše Goriško, kajti, na goriškem trgu pa tudi drugje, kakor n. pr. na naših primorskih trgih se proda čudo mnogo italijanske čebule. To je pa na vsak način napačno! Čemu naj bi pošiljali denar, za tako vsakdanje potrebno blago kakor je čebula, v inozemstvo, ko bi se ga lahko doma dovolj pridelalo? Ta prdelek naj bi se toraj povišal t. j., veliko več čebule naj bi se doma pridelovalo, nego se jo dosedaj prideluje, toliko namreč, da bi pridelek ne zadoščal le za domačo potrebo, ampak celo toliko, da bi se jo lahko izvažalo. To velja posebno glede z g o d n j e č e b u l e, katera prihaja k nam in vobče v Avstrijo iz Egipta in Italije. Ali ni kaj takega pri tako izbornem podnebjju, kakršno imamo na Goriškem, naravnost smešno! Čebula zahte-

va namreč mnogo toplote, katere pa pri nas gotovo ne manjka, poleg tega pa imamo še to dobro, da nastopi pomlad pri nas že zgodaj. Pri nas je namreč že vse v najlepšem cvetju, ko leži drugod še sneg in narava spi. Vsled tega bi se pridelovalo pri nas prav lahko zgodnjo čebulo, dasi tudi nekoliko kasnejšo nego v Egiptu ali pa v Italiji, vendar pa čebulo, ki bi imela radi zgodnosti še lepo ceno. Sicer pa je tudi pozni čebuli cena pri nas vedno tako visoka, da bi se pridelovanje čebule v večji meri dobro izplačalo to pa radi tega, ker se jo še premalo prideluje. Še drugo napako opazimo pri nas in sicer to, da se čebula *p r a v i l n o n e p r i d e l u j e*, kajti prideluje se jo po načinu *d v o l e t n e k u l t u r e*, t. j., da se potrebuje za en pridelek namesto eno samo leto, kar dve leti. Moj pravi namen je vsled tega, popisati, kako se prideluje čebula *p o t o m e n o l e t n e k u l t u r e* in priporočiti osobito našim pridelovalcem kuhinjske zelenjave, naj se tega načina poprimejo.

Dvoletna kultura čebule obstoji v tem, da se v prvem letu čebulino seme poseje v svrhu dobave drobnih čebulic ali čebuljk zvanih, katere se potem drugo leto posade in zadobi iz njih debela čebula. Enoletna kultura pa se izvrši na ta-le način: Zgodaj spomladi, če je mogoče že koncem februarja meseca, gotovo pa prvi dni marca, se poseje čebulino seme pod šipo, toraj pod okno ali v gnojno-gorko leho - konservo kakor se tudi pravi. Gnojnih leh pa ni treba preveč segreti z gnojem, a tudi seme naj se poseje bolj na redko. Ko so rastline že toliko zrasle, da znaša njihova debelost tik zemlje 2 do 3 mm, naj se presade na stalno mesto. Posade naj se v vrste, ki so druga od druge oddaljene po 20 cm, a v vrstah naj se posade sajenice v razdalji 15 cm.

Čebula ne zahteva močno pognojene zemlje, frišno pognojena zemlja ji ne prija, pač pa ji vgaja staro pognojena in rahla zemlja. Jako priporočljivo je primešati zemlji za čebulo peska, ogljevega drobirja, ali tako zvane braške ali pa premogovega pepela. Posebna hvaležna je čebula za rahlost zemlje, nastalo po večkratnem prekopavanju. Da bo čebula hitro debelila, naj se jo tri do štirikrat in če mogoče še večkrat okopa. Močno zalivati čebule ni treba, kajti velika mokrota ji ne koristi, pač pa škoduje. Ako nastavi med rastjo kakšna rastlina **cvetno steblo**, kar se pa pri enoletni kulturni le redko dogaja, naj se steblo koj

izreže oziroma skrajša. Ko postane čebula dovoljno debela, naj se jo potepta ali pohodi, da se ji namreč rast ustavi in da hitreje dozori. Ko je dozorela, naj se jo izruva, na solncu razširi, da lažje uvene, nakar naj se splete potem v kite in jih obesi, na prav zračno podstrešje.

Kar se tiče vrst, ki naj bi se pridelovale, nasvetujem sledeče. Da se dobi zgodnjo čebulo, naj se poseje seme zgodnje, bele pariške, za pozno pa seme navadne, blede-rudeče italijanske čebule, katera je pri nas že vdomačena. Prav fina čebulina vrsta je tudi tako zvana Zitauska, sicer je pa še mnogo drugih dobrih vrst, kakor n. pr. Madeira, Tripoli itd.

Naši gospodarji, ki se ukvarjajo s pridelovanjem vrtnine, naj vendar opuste dvoletno kulturo čebule ter se poprimejo enoletne kulture in sicer te slednje v čim mogoče veliki meri.

R. Dolenc.



Precejanje ali filtriranje vina.

Piše B. Skalický, c. kr. vinarski nadzornik v Kandiji pri Rudolfovem

Dasi je precejanje vina že zdavnej znano, je prišlo v umnem kletarstvu šele v novešem času splošno v rabo in sicer potem, ko so se čistilni stroji (filtri ali precejevalniki) izpopolnili.

Pri nas pa je filtriranje vina še malo znano in malo v rabi, dasi je za vinogradnika, zlasti pa za vinotržca in gostilničarja, neprecenljive vrednosti.

Iz lastne izkušnje lahko trdim, da je dober filter pravi z akla d za vsako klet.

V nekaterih, zlasti v stvari neveščih krogih vladajo gotovi predsodki proti filtriranju. Eni pravijo, da filter vinu vzame dober okus, drugi zopet, da mu da slab okus itd., ali to se ne prigodi, ako uporabimo za filtriranje moderne filtre in dobro filtrirno maso, temuč je oboje absolutno izključeno. Vino, zlasti navadno namizno in vsako mlado vino, zamore s filtriranjem le pridobiti na vrednosti, nikdar pa izgubiti.

Precejanje ali filtriranje ima isti namen kakor čiščenje. V obeh slučajih hočemo namreč odstraniti iz vina snovi, ki ga delajo kalnega.

Pri čiščenju se to doseže s čistilom, ki se primeša vinu, v katerem se čistilo potem vsled svoje teže poleže na dno sode in potegne razne v vinu plavajoče in kaleče ga usedline seboj.

Če je teža čistila večja, gre to hitreje, če je manjša, počasneje. Mnogo vin, in sicer ravno taka, ki so čiščenja najbolj potrebna, dostikrat nočejo čistila sprejeti.

To so zlasti mlada, sluznata, gosta, ali pa tudi stara vina, ki imajo veliko specifično težo, na primer sladka vina, konečno mošt itd. Taka vina je mogoče sčistiti samo s pomočjo precejanja.

Precejanje ali filtriranje obstoji v tem, da se vino premiče bodisi z lastno težo ali z umetnim pritiskom skozi fine mreže ali sita, kjer odloži svoj kalež.

Umljivo je, da je treba le pritisk zvišati in dá se vsako vino skozi mrežo ali sito potisniti.

Take mreže ali sita so lahko različna in sicer ali iz blaga n. pr. iz platna, ali pa iz fine žice (dratu) itd.

Če je mreža še tako fina, ni sama na sebi nikdar zadosti gosta, da bi ne prepuščala finega vinskega kaleža.

Zato jo je treba še bolj zagostiti in to se zvrši na ta način, da se jo pregrne s plastjo kake fine, a vendar prodorne mase. Taki masi pravimo filtrirna masa ali precejevalna snov.

Filtrirna masa je lahko različna. Pri starih platnenih, vrečnatih filtrih se je rabila želatina ali pa fino lesno oglje kot filtrirna masa.

Pri žičnatih filtrih se je prej rabila največ celuloza (bombaževina), medtem ko se rabi pri najnovejših filtrih kot precejevalna masa asbest.

Čisti asbest je laknita rudnina, ki ima to lastnost, da se ne topi ne v alkoholu ne v kislinah, kar je zlasti za vino neprecenljive vrednosti.

Če je azbest zadosti čist, ne more okusa vinu nikdar spremeniti. Nečist asbest vzame vinu nekaj kisline in mu da lahko nekoliko lugasto - kovinasti okus. Zato jemljimo le fin, čist azbest iz zanesljivega vira.

Prednost azbesta pred bombaževino (celulozo) je velika.

Azbesta se rabi za isti učinek veliko manj kot celuloze, zato že iz tega vzroka ne more azbest okusa vinu tako lahko spremeniti kot celuloza. Azbest se rabi samo enkrat, celuloza večkrat. Če celulozo po uporabi dobro ne operemo, dobro ne posušimo ali dobro ne spravimo, nategne slab duh ali splesni in naslednje vino se ž njo lahko popolnoma pokvari. Če se jo pa še tako skrbno opere, ostanejo v njih kali raznih vinskih bolezni (glivice), tako da je zelo nevarno rabiti ponovno celulozo, s katero smo kdaj filtrirali kako bolno vino, ker se s tem lahko prenese bolezen tudi na filtrirano, zdravo vino.

Azbestnih filtrov precejevalnikov je dandanes že veliko vendar so pa priznani najboljši Zajčevi azbestni precejevalniki (tvrdka: Theo Seitz, Dunaj I., Schönlaterngasse 13), zlasti fin je njegov azbest »Teorit«, tako, da bi posebno za boljša vina nikdar ne priporočal rabiti drugega.

Za razna vina se jemlje azbest razne finosti in sicer čim bolj gosto, zlasti sluznato je vino, tem bolj debel, čim bolj fino vino, tem bolj droben azbest se rabi za filtriranje.

Vsak azbestni filter obstoji iz posode, v katero se naliva kalno vino, dalje iz čistilnih mrež ali sit in iz odtoka, skozi katerega odteka čisto vino.

Dotok je lahko odprt ali pa zaprt. Za filtriranje mladih vin in sicer le takih, ki niso podvržena rjavenju, je filter lahko odprt, veliko boljši so pa sploh zaprti filtri, ker pri njih ne pride vino skoraj nič z zrakom v dotiko, ne izgubi toraj nič ogljikove kisline in cvetice. Taki filtri so posebno priporočljivi za stara vina, zlasti pa za fina, cvetična vina.

Najdragocenejši del filtra je precejevalna mreža ali sito, ki mora biti zelo fino, gosto in dobro pocinjeno.

Po uporabi se mora sito vsakrat jako skrbno oprati, da ne ostanejo na njem sledi azbesta, ki se sicer prisuše in mrežo za vselej zamaše.

Veliki filtri imajo mreže v obliki okvirjev.

Azbestne filtre izdeluje tvrdka Seitz v raznih velikostih.

Najmanjši so tako zvani poskusni filtri (pod. I.), kateri prefiltrirajo v eni uri komaj nekaj litrov vina. Take rabimo navadno le za poskušnje, da se uverimo, ali se bo dalo kalno vino rado filtrirati in ali ostane po filtriranju čisto ali ne.

Večji filtri so valju podobni (pod. 2), ki so navadno odprti ali se dajo le s pokrovčkom zapreti.



Podoba 1

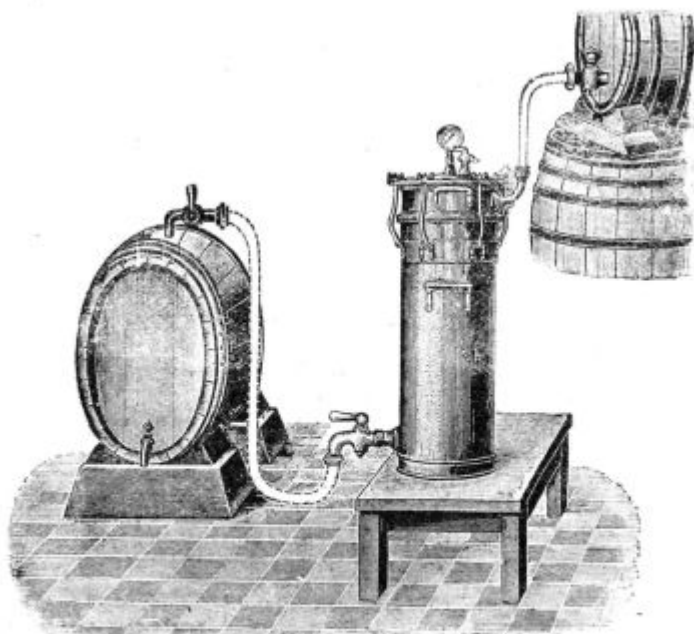
Poskusni filter trvdke Seitz.



Podoba 2

Valjasti filter trvdke Seitz.

Izboren je filter »Hermetik«, ki je popolnoma zaprt in pri katerem se uporabi lahko pritisk visoko ležečega vina (glej pod. 3.)



Podoba 3 — Filter «Hermetik» trvdke Seitz na delu.

Še večji je filter »Simplon«, pri katerem se vino tlači skozi precejevalna sita s pomočjo sesalke (pumpe). Tak filter očisti na dan 30 do 60 hl vina (pod. 4).



Podoba 4

Azbestni filter »Simplon« tvrdke Seitz za filtriranje s pritiskom sesalke.

bro pomit sod in pri dotoku se dotaka vedno toliko vina, kolikor ga pri odtoku odteka.

To se zgodi pri odprtih filtrih z dolivanjem ali z dotakalno pripravo, pri zaprtih filtrih doteka vino iz višjega ležišča samo, ali pa se ga s sesalko v filter pumpa.

Kadar vina zmanjka, se pumpa pri zaprtih filtrih zrak v filter, ki potisne vino skoraj do zadnjih par litrov čisto ven.

Če filtriramo več vina, je treba azbest večkrat premeniti. Kolikokrat, to je odvisno od kalnosti vina in nam pove filter sam kdaj je treba azbest premeniti. Kadar se namreč azbest s kaležem vina že toliko zamaže, da ne prepušča nič ali le malo vina skozi, kadar tedaj čisto vino že zelo počasi odteka, premenimo azbest, to se pravi kalno vino izpustimo, mrežo osna-

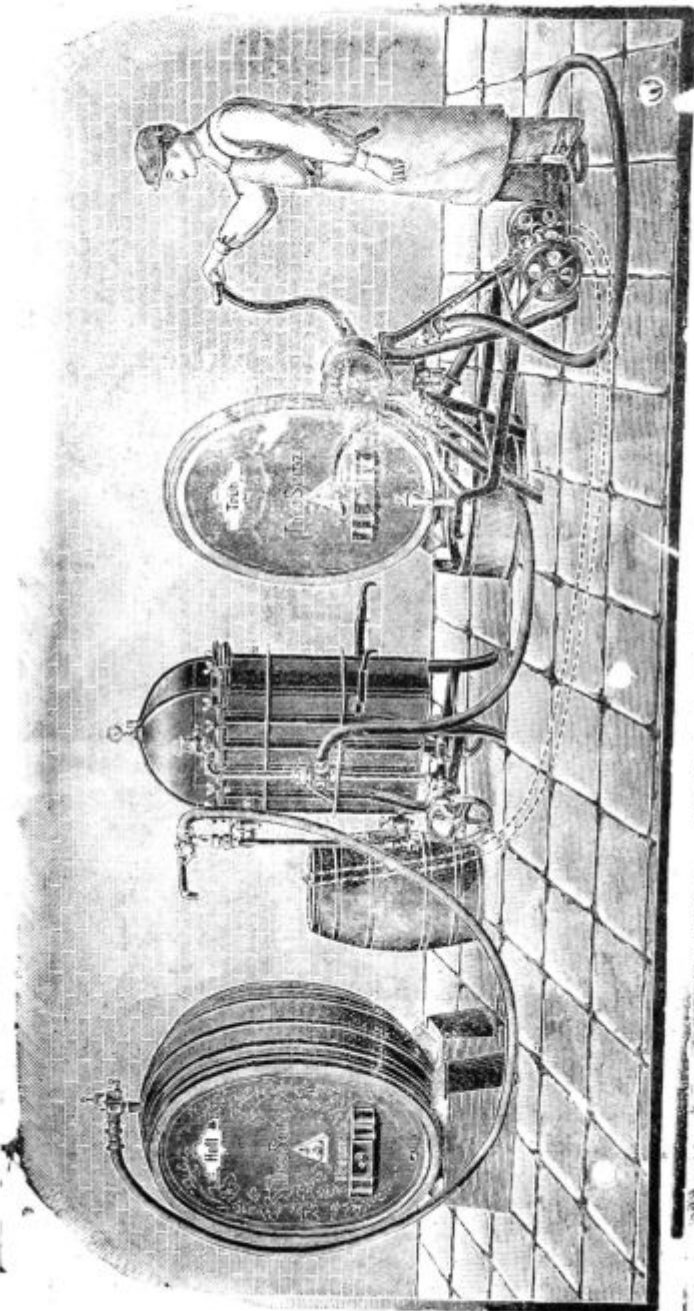
Največji filtri so orjaški (pod. 5), ki prefiltrirajo na dan 80 do 600 hl vina.

Filtriranje se vpelje pri vseh filtrih enako. V gotovo množino vina, ki je po velikosti filtra različna, se pomeša potrebna množina azbestne moke.

Ko se je azbest z vinom prav temeljito premešal (veliki filtri imajo za to posebne mešalne stroje), se vije (ozir. vpumpa) z azbestom pomešano vino v filter, potem se pa toliko časa vino pri odtoku odtaka in pri dotoku zopet nazaj vliva, da se mreže (sita) zadosti zagostje, kar se spozna na tem, da priteče pri odtoku čisto vino ven.

Ko se je to zgodilo, se napelje čisto vino v snažen, prej do-

žimo in začnemo znova filtriranje s svežim azbestom. To gre
tudi pri velikih filtrih zelo hitro.



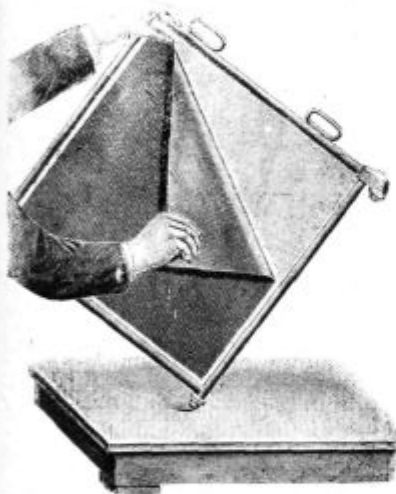
Podoba 5. — Orjaški azbestni filter tvrdke Seitz na delu.

Že vsa ta popisana manipulacija je pri azbestnih filterih veliko bolj prikupljiva in priprosta, kot pri celuloznih filterih.

Pri teh se namreč precejvalna masa (celuloza) najprej razmeša v vodi, na to se žnjo filter napolni in potem še-le pumpa vino vanj. Kot filtrat priteče pri odtoku najprvo voda, potem voda zmešana z vinom in nazadnje še-le samo vino.

Enako je tudi pri zaključku filtriranja treba zopet vodo v filter pumpati, da potisne voda vino iz mase ven. Kdor dela vestno, ta veliko vina pri tem potratu, kdor pa ni vesten in pusti vodo teči v vino, ta pride lahko z vinsko postavo navzkriž. Že iz tega vzroka niso celulozni filtri priporočljivi.

Še bolj priprosto je pa snaženje azbestnih filtrov.



Podoba 6.

Snaženje okvirnih sit. Seitzevih cedil
(Snemanje azbestne plasti.)

Novo filtriranje na že popisan način.

(Sledi še).

Majhni filtri se enostavno pogreznejo v vodo in operejo, ali, kar je še boljše, izbrizgajo z vodnim curkom vodovoda.

Z rokami se nikdar ne sme azbesta na sitih prijemat, ker se sicer na njih razmaže in se jih prime, nakar pa se ne da več odstraniti.

Jako lepo je snaženje pri velikih filterih. Tu se na posameznih okvirnih sitah potegne kratkoma malo onesnažen azbest liki kakor blago raz mrež dol (glej pod. 6.). Ako se naprej filtrira, potem se sita takoj nazaj vložijo v filter in se z novim azbestom vpelje

Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nezgodah pri življi.

(Nadaljevanje.)

Zlomljene kosti, izvini, izpahi.

Ako se zlomi kak ud, se lahko spozna po neradni gibljivosti. Če tudi koža počti, se zlomljena dela celo vidita. Tako bolezen zleči seveda živinozdravnik.

Za prvo silo prepreči, da se prelomljena dela še bolj ne razmakneta in da se mišice še hujše ne raztegnejo, tako tudi kite, živci in žile. Zlomljeno nogo obveži z vato ali s predivom ter jo povij s platnom, flanelom ali suknom. Če čez povoj denes še deščice, usnje, železne obveze, slamo ali vrbove šibice, da se zlomljena konca boljše stikata. Žival se mora v hlev seveda na vezu pripeljati.

Govedo si pogosto odlomi rogove, posebno na paši, ako se živali bodejo. To pa sicer nima vpliva na porabnost živali, vendar jo popači in zamujša njeno tržno ceno. Včasih se rog samo nalomi, ali se tako pokvari, da se še malo kože drži, ali se pa popolnoma odlušči. Rožena kost ostane nepoškodovana, ali se pa tudi z rogom vred odlomi. V vsakem slučaju odteče precej krvi.

Da se odločena roženina z drugimi deli roga zopet sprime, pazi na sledeče: Ako se odlušči samo tista roženina, ki obdaja nastavek čelne kosti, jedro in čelna kost pa ostaneta nepoškodovana, rog ne priraste več. V tem slučaju rog dobro osnaži, spravi ga v prejšnji položaj ter ga obveži z nalimanim platnom ali s povezo, ki jo namaži z drevesnim voskom ali kantanom. Obveza ostane, dokler sama ne odpade. Sčasoma zraste drugi rog, ki je pa krajši od prvega. Ako je pa tudi rožena kost poškodovana, se s pravilnim ravnanjem doseže, da ločeni deli zopet zrastejo.

Izperi iz rane zlomljene koščice in kri, spravi zlomljeni rog v prvotno lego in ga obveži s platnom, ki si ga namočil v toplem limu. Da bo stala obveza trdno, zveži jo v obliki osmice z zdravim rogom. Ako se žival poškoduje s kakšno je d k o s n o v j o, n. pr. če pade v apnenico, je najboljše sredstva kis pomešan z vodo. Poškodbe s kislinami se izlečijo z apneno vodo, ali z raztopljeno sodo ali pepeliko. Rane skrbno splakni. Prati ali drgniti jili ne smeš.

Opeklin ne izpiraj in ne drgaj, a pomaži jili z mešanico lanenega olja in apnene vode (vsakega polovico). Za silo se uporabi tudi rumenjaki ali vrhje, tudi se lahko potrosi opeklina s skrobovino.

Notranje bolezni.

Da se notranje bolezni prav spoznajo in zlečijo (račijo), k temu je treba obširnega in temeljitega zdravniško-strokovnega

znanja, pa tudi veliko skušnje; zato je na vsak način priporočljivo in umestno kolikor mogoče hitro poklicati živinozdravnika. Tista štedljivost ni na pravem mestu, če odlašamo s poklicanjem živinozdravnika tako dolgo, da smo se prepričali, da vse »žavbe« in »kunšti« mazačev ne pomagajo. Jalove se bosede, s katerimi se živinorejci tolažijo, češ, da že ne bo nič koristilo, vsaj škodilo ne bo »zdravilo«, s katerim malo ne zalivašo bolno živino; boljše je, da se ne da sploh nobeno zdravilo v takih slučajih, ko si nismo na čistem z boleznijo, nego slabo ali napačno, o katerega učinkovanju si nismo sploh na jasnem.

Pri nekaterih notranjih boleznih je pa treba, radi njihove nenadnosti in njihovega naglega razvijanja, takoj živinozdravške pouči. Ker pa živinozdravnik radi oddaljenosti ne more priti takoj, mora živinorejec sam poskusiti, če se mu posreči, da reši živinče pogina. K notranjim boleznim prištevamo pred vsem konjsko koligo, grizenje ali ujedanje. To je sicer precej navadna, zelo razširjena konjska bolezen, ki pa leto za letom zahteva precejšnih žrtev. Kolika kot taka se sicer ne more prištevati k boleznim, ampak kolika je samo zunanji znak pokvarjenih prebavil, kar živini provzroča neznosne bolečine. Vzrokov za to prikazen pa je veliko. Konjska prebavila so že tako ustvarjena, da nastalost kolike tolikor pospešujejo. Konjski želodec ima na mestu, kjer prehaja goltanec vanj, opklopec oziroma neke vrste pokrov, ki onemogoči konju vsako bruhanje ali riganje (kolcanje); konjski želodec bi prej razpočil, nego vrgel kaj skoz goltanec nazaj. Čreva so debela in zavzemajo veliko prostora ter tudi veliko množino blata, ki spravi čreva, če se te množine blata začno pažiti, iz njihove prvotne lege. Ker provzroči koliko lahko prehlajenje, kakor paženje krme in blata, nabiranje plinov (vetrov), ali če je prišel v čreva pesek, da celo kamenčki, ali če so se naselile v konjskem črevesu gliste, če je nadalje konj požrl kak strup, zato razločujemo tudi več vrst kolike. Najpogosteje se pojavlja po prehladu provzročena kolika in sicer najrajši spomladi in v jeseni, ko se spreminja scalnica, ker sili kri, zlasti pri nežnejših živalih k notranjim organom.

Koliko dobe zelo zaradi tega tudi tisti konji, ki morajo stati na prostem v mrzlem vetru ali prepihu, slabo ali sploh nič pokriti ali če pridejo spotjeni v mrzle prostore in dobe še povrh

mrzle vode. Kolika, ki se pojavi, če se živina »preobje«, ima svoj vzrok prej v kakovosti krme, nego v množini; živina je samo do sitega in ne več. Če je pa krma spridena, ni čuda potem, če začne živino grizti zlasti takrat, če se polaga krma še o nepravem času in nerodno ter nima razmeroma z zunanjo množino dovolj redilnih snovi (otrobi, razne pokrmne moke). Prebavljanje se ovira, krma se paži v črevesu in to provzroča zaprtje in druge nerednosti v prebavljanju; zmečkana ali namečena rž, pšenica ali koruza provzročajo radi težje svoje prebavljivosti prej koliko, nego tečen in lahko prebavljiv oves.

Včasih misli gospodar ali hlapec, da stori živini bogve kaj dobrega, če ji da morebiti dvakrat večjo porcijo ovsa nego navadno. Posledica te neumnostne dobre volje je rada kolika; nevarno je tudi, če pride živinče, ki sicer ne dobi ovsa do sitega, do njega, da se ga nahlasta, zlasti pa še lačna. Če krmimo nerodno, v nenavadnih presledkih in še površno pripravljeno krmo, je posledica tudi kaj rada ta, da živinče grize; nevarnost, da živina dobi koliko, pa je še tem večja, če zobje niso v redu, kar se tu in tam pokaže. Treba je toraj pogledati živini tudi na zobe in če je potrebno, ukreniti potrebno, da se odstrani ta, neredkokrat glavni vzrok kolike.

Takega sredstva, ki bi v vsakem slučaju pomagalo ni. Najrazličnejše »kapljice«, »krogljice« i drugi elektvari, ki se posestnikom ponujajo od vseh mogočih pomočnikov, nič ne zaležejo. Vsako vrsto kolike je treba prej natančno spoznati in jo na primeren način lečiti. Za to je pa edino živinozdravniška pomoč najzanesljivejša.

Podkožna vbrizgavanja sredstev, ki blažijo in zmanjšujejo bolesi, naj se prepusti le zvedenemu živinozdravniku, kakor tudi vse poseganje v žival; na tak način se lahko reši žival iz najnevarnejših slučajev.

Na konje, ki so imeli že kedaj grizenje, pa je treba posebno paziti, kajti večkrat zadostuje kaka malenkost, da se bolezen pojavi nanovo. Živalim, ki so prestale kak tak slučaj, privoščimo nekaj časa miru; dobe naj pa tudi le malo ovsa in sena in le polagoma preidi k navadnim porcijam.

Da se pa tej bolezni po mogočnosti izognemo, moramo obračati vso pozornost ne samo na krmljenje, ampak opazujemo

živino tudi pri delu in v hlevu; na tak način se rešimo lahko marsikatere škodé.

Črno scanje pri konju.

Kakor več ali manj vsaka bolezen, se da zlasti ta lažje preprečiti nego ozdraviti; pa ravno za to boleznijo pocepajo vsako leto premnogi dragoceni konji. Večinoma pa napade ta bolezen živali domačega plemena, širokega in razdeljenega križa, posebno pa dobro rejene, debele delavne konje, če so stali po navadnem pravilnem poslu čez praznike vedno v zaduhlih hlevih in če se jim je med tem časom več in bolje pokladalo; zbolijo namreč šele potem, če pridejo zopet na zrak in se vprežejo ali pa šele pri delu.

Pravi vzrok obolenju je toraj pomanjkanje pregibanja, pretečna hrana in prehlad oziroma pretopen hlev. Vsak izmed navedenih vzrokov zadostuje že sam zase, še prej v zvezi z drugimi. Če se pretečno krmi in živina nič ne dela, se kri ne pretaka tako hitro, kakor je potrebno; pravi se, da postane lena; v zaduhlih hlevih se navzame preveč ogljenčeve kisline. Pa tudi koža take živine, ki stoji dalj časa v pretoplem hlevu, postane občutljivejša ne samo zoper mraz, ampak tudi proti navadnemu svežemu zraku. To lahko opazi vsak sam na sebi; če vsaj en dan prečepi v topli sobi in pride potem na prosto, ga mraz pretrese. Ravno tako je pri konjih, zlasti pa je nevarno, če pridejo po daljšem času iz toplega hleva takoj na mrzel zrak ali celo veter na delo.

Vpliv mrzlega zraka na telo, ki je prepojeno s polenelo krvjo, se pojavi na spremembi krvi in z njo prepojenih živalskih delov, ki izgube zmožnost telo podpirati in ga pregibati. Pravi se, da konja zadene kap, kar se najrajši zgodi na zadnjem delu telesa.

Konj pride čil iz hleva, komaj pa je nekaj časa na prostem, že se kažejo znaki bolezni. Na konju se opazi neka lenost, znoj in trepetanje, prožnost zadnjih nog nekako pojema, konj začne hoditi nekako trdo, šepa in se spodtika zdaj s to, zdaj z drugo, konečno se začne majati v križu, toliko da se ne zgrudi. Če je kak hlev v bližini, se živinče uorebiti da spraviti vanj. Navadno pa so noge že tako odrvenele, da živinče na cesti pade;

noge in križ so kakor mrtve. Navadno leži taka živina mirno in se loti celo ponudene krme, drugi se spet pozna, da ima bolečine. Dihanje je precej naporno, kar provzroči neredkokrat strah, ki ga ima živina radi tega, ker ne more vstati. Obhrbtne in križeve mišice so trde kakor les doli po celem stegnu. Scalnica, kojo živina spusti ali sama ali ki se ji vzame na umetni način, je popolnoma spremenjena; navadno je temnorujeva, mestoma skoro čisto črna.

Ta bolezen se jako naglo pojavi in tudi naglo učinkuje. V milejših slučajih zlasti, če se živina spravi na noge, ozdravitev ni nemogoča; če pa živinče obleži in se nabira kri v zadnjem delu, nastanejo v koži vnetja in živinče je zgubljeno, neredkokrat v par urah. Če poznamo vzrok te bolezni, se bolezni sami lahko izognemo. Predvsem si naj zapomni vsak, ki ima s konji posla, da jih če ne delajo, ne krmi pretečno. Kar je konju krme odveč, mu je le v obtežitev mesto v korist, ker je v miru ne more tako lahko prebaviti, nego če dela.

Taki konji, ki so na delo navajeni, naj ne stojе nikdar čez pol dneva brez posla v hlevu; če že ni posebnega dela, jih polji ali spusti vsaj na sveži zrak, da se razhodijo. Treba je tudi, da se konjski hlev vsak dan temeljito prezrači in izčisti. S konjem pa, ki je stal več dni v hlevu, začni počasi delati; šele ko se malo »ugreje«, ga slobodno spustiš v zmeren dir, nakar ga pa spet malo zadrži v koraku. Že stara skušnja je utrdila pravilo: V koraku začni, v v koraku jenjaj.

Če se pa pri vsem tem pripeti, da konj zbolí, glej, da ga spraviš čimprej v kak topel hlev. Če se pokazujejo zgoraj omenjena znamenja te bolezni, ne tiraj živine tako dolgo, da se onemogla zgrudi. Kakor hitro pade, je navadno nevarnost že velika. Delovanje kože se mora oživeti z dražljivimi sredstvi (kafrino ali zredčeno trpentinovo olje) in živina pokriti s kocami, da se počne potiti; dobro učinkuje tudi, če se spusti kri iz žile. To lahko stori posestnik oziroma oskrbnik sam. Vse drugo se naj prepusti živinozdravniku, ki se naj nemudoma pokliče, da uveljavi sredstva, kojih je še precej, ki navadno ugodno učinkujejo. (Sledi še.)



P O R O Č I L A.

Vinarski in kletarski tečaj na Grmu. Kranjska kmetijska šola na Grmu priredi 10. in 11. marca t.l. vinarski tečaj od 12. do 14. marca t. l. pa kletarski tečaj. Vspored tečaja bo sledeči: V p o n d e l j e k, dné 10. m a r c a popoldne od 2—4 : Cepljenje trt. Siljenje trt v silnicah, gorkih lehah in drugih prostorih. Ravnanje s cepljenkami v trtnici. Saditev novih vinogradov. Od 4—6 ure: Razkazovanje silnice in cepilnih strojev. Vaje v cepljenju. V t o r e k, dné 11. m a r c a dopoldne od 8—10 ure: Obrezovanje trt. Ravnanje z mladimi trtami v vinogradu. Pomladanska dela v vinogradu. Gnojenje trt, osobito z umetnimi gnojili. Popoldne od 2—5 ure: praktične vaje v obrezovanju trt v šolskem vinogradu v Cerovcih.

V s r e d o, dné 12. marca od 8—10 ure dopoldne: Ravnanje z vinom. Vpliv trgatve in kipenja na kakovost vina. Lastnosti in sestava vina. Od 10—12 ure: Preiskava vina. Popoldne od 2—4 ure: Ravnanje z zdravo in pokvarjeno vinsko posodo. Ovinjenje sodov. Poraba in vrednost žvepla in kipelne kleti.

V č e t r t e k, dné 13. marca od 8—10 ure: Pretakanje vina, čiščenje vina z raznimi čistili. Od 10—12: Praktične demonstracije v vinski kleti. Popoldne od 2—4 ure: Filtriranje vina. Od 4—6 ure: Praktične vaje v vinski kleti.

V p e t e k, dne 14. marca od 8—10 ure dopoldne: Napake vina. Od 10—12 ure: Vaje v vinski kleti. Popoldne od 2—4 ure: Bolezni vina.

Ker je udeležba osobito pri kletarskem tečaju omejena, je dovoljen pristop le tistim, katere ravnateljstvo izrecno sprejme. Priglasila (po dopisnici) se sprejemajo do 28. februarja pri ravnateljstvu kmetijske šole na Grmu (pošta Kandija pri Novem mestu). Oddaljenim in revnim udeležencem s Kranjskega — vinogradnikom — povrne ravnateljstvo potne stroške do Novegamesta in tudi podporo 2 K na dan za prehrano. Za to podporo je treba v priglasilu izrecno prositi.



KNJIŽEVNOST.

Profesorski zbor kr. višeg gospodarskog učilišta u Križevcima izdaje već IV. godinu naučni časopis pod imenom *Gospodarska Smotra*. Izdavači su nastojali, da *Smotra* bude odgovarala svome zadatku, što jim je kako se čini i uspjelo. *Smotra* je danas zbilja jedini znanstveni časopis na slavenskom jugu. Na žalost opaža se, da ona nalazi razmjerno slabo odziva izvan granica svoje uže domovine Hrvatske. Osobito malo imade predplatnika iz bratske nam Slovenije, a pogotovo nema Slovenaca među suradnicima *Smotre*.

Živa je želja izdavača *Gospodarske Smotre*, da učine *Smotru* poput ostalih stručnih listova (*Nastavni Vjesnik*, *Vijesti društva inžinira i arhitekta*, *Veterinarski Vijesnik*, *Liječnički Vijesnik* itd.) zajedničkim organom hrvatskih i slovenskih gospodara, pa pozivaju stoga sve drugove, koji žele suradjivati, da nam pošalju svojih stručnih radova. Uvereni smo, da će naši slovenski drugovi rado pristati na taj predlog, pa se pouzdano nadamo obilnom odzivu a mi ćemo vrlo pripravno štampati njihove radove u slovenskem jeziku.

Izdavački odbor časopisa: *Gospodarska smotra*, Križevac.

Dr. Vlad. Njegovan.

