

# PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspeševanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje Dominik Viljem, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.

Izdaja „Goriško kmetijsko društvo“.

Štev. 19.

Gorici, dné 15. oktobra 1912.

Tečaj VIII.

**Obseg:** 1. O pokončevanju malega pedica na črešnjah s pomočjo lepiva; 2. Kako naj se shrani peškato sadje, da se dalj časa ohrani (Nadaljevanje in konec); 3. Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nezgodah pri živini (Nadaljevanje); 4. Gospodarske drobtinice; 5. Poročila; 6. Društvene vesti; 7. Zapisnik seje osrednjega odbora „Gor. kmet. društva“ (Zvršetek) 8. Vprašanja in odgovori; 9. Književnost.

## O pokončevanju malega pedica na črešnjah s pomočjo lepiva.

Že kakih dvajset let je, odkar napada črešnjevo drevje na Goriškem in po Istri skoraj redno vsako leto mali zimski pedic, tudi kvartar ali zmrzlikar imenovan (latinski Cheimatobia brumata imenovan). Dasiravno sem že ponovno pisal o tem škodljivcu in priporočal našim sadjerejcem, naj ga pridno zatirajo, kljub temu se malokateri za to pobriga in mirno gleda do golega objedeno sadno drevje. Pomislite dragi sadjerejci, da škoda, ki jo napravi pedic, ne tiči le v pokončevanju črešnjevega sadu, ampak tudi v tem, da črešnjevo drevo, če ga pedic večkrat zaporedoma do golega obje, celo usahne.

Najlažje pa se pokonča malega pedica, če se napravi krog črešnjevih debel pasove iz kakega lepiva. Kdor se je poprijel mojih nasvetov, tičočih se pokončevanja tega škodljivca s kakim primernim lepivom, vsak tak je dosegel dober vspeh. Lepivo, katero sem svoječasno priporočal za lovenje pedicevih samic, je bilo sicer dobro, ali imelo je to napako, da so se morali pasovi večkrat znova namazati. To je pa zahtevalo preveč časa in truda. Dandanes pa se je že obrnilo na bolje.

Lansko leto je prišlo namreč v naše kraje neko drugo lepivo, tako zvano »Tree Sticky«\*). S tem lepivom sem napravil

\*) To lepivo izdeluje tvornica Grand Rapids Fly Papir Co a Grand Rapids, Michigan U. S. A.

Iani več poskušen in uveril sem se, da je prav dobro, zato ga vsakemu sadjerejcu za lovenje pedicev prav toplo priporočam. Poskuse s tem lepivom so napravili z menoj vred tudi nekateri goriški sadjerejci, med njimi Rudolf Fiegl, veleposestnik v Oslavju pri Pevmi, ter je hvalil, da se je to lepivo izborno obneslo. Da bi se naši sadjerejci vendar enkrat polotiti lovenja pedicev s kakim dobrim lepivom, prevzelo je prodajo tega lepiva »Goriško kmetijsko društvo« v Gorici. To lepivo se prodaja v kositarnih škatljah, držečih po 1, 3 in po 10 angležkih funtov, kar bi odgovarjalo  $\frac{1}{2}$ ,  $1\frac{1}{2}$  in 5 kg. (Glej društvene vesti).

To najnovejše lepivo ima pred drugimi, v tu navedeno svrho služečimi sredstvi, to dobro lastnost, da ohrani lepivost prav dolgo in jo celo o mrazu ne izgubi. Tega lepiva ni treba devati na debelem krog debel, ono ne skaplja na tla celo v najhujši poletni vročini in drevesni lubadi ne škoduje, kakor škodujejo nekatera druga lepiva, ki se rabijo v enako svrho, ono se namreč ne vrine v lubad. Seveda je to lepivo dražje od drugih takih lepiv, na kar pa ne smemo gledati, kajti z njim si prihranimo mnogo truda in časa, ter dosežemo obenem zelo ugoden vspeh.

Pripomniti moram, da je to lepivo ali amerikanski Tagltree zvano, slično lepivu, ki se prodaja namazano na papir za lovenje hišnih muh ali tako zvanemu Tanglefot. V tem lepivu za lovenje pedicev ni prav nič katrama, zato pa ima barvo, slično oni želatine.

Kdor hoče vspešno pokončevati malega pedica, poznati mora nekoliko njegovo življenje, obenem pa se mora strogo držati navodil, ko uporablja za lovenje prejomenjeno lepivo.

Znano je, da se spusti gosenica malega pedica, ko je na drevesu, kjer se je hranila deloma s popjem deloma tudi z listjem, dorasla, po svilnati niti na zemljo. Tu se zarije globoko v zemljo, kjer se v malem mešičku iz blata, pomešanega s kosmato svilo, zabubi. Še se ne začenjajo prvi mrazovi, v oktobru ali prve dni novembra, izleze iz mešička metulj, ki prileže po zemeljnih razpokah na površje. Samica ima samo majhna pokvečena krilca, vsled česar ne more leteti. Prisiljena je toraj lazeč po tleh, iskati črešnjevo deblo, po katerem spleza v krono in znese v bližini popkov svoja mnogobrojna jajčeca. Ker preživi metuljček poletje in jesen v zemlji pod drevesnim kapom, zato

ni mu treba, ko prileže iz zemlje, daleč okoli iskati drevja. Na tem sprehodu se sreča samica s samcem, ki frfota okoli, in ta jo oplödi. Ravno v onem času, ko lažijo samice po deblih v krono, pokončajo se najlaže s tem, da se jih polovi s kakim lepivom, katero se namaže okrog debla v obliki obroča ali prstana.

Pri uporabljanju lepiva za pokončevanje pedica pa je treba paziti na naslednje:

1. Z lepivnimi prstani naj se previdijo debla sadnega drevja v jeseni, kakor hitro se je znižala toplina na 4 do 5 stopinj C. ali v onem času, ko začne padati slana, kajti takrat pričnejo lezti metuljčki iz zemlje na drevje.

2. Odrežejo ali odžagajo naj se veje enemu ali drugemu drevesu, ako se dotikajo veje drevesa, kateremu hočemo napraviti lepivni prstan. Poslednjega se ne smejo dotikati tudi trte in kolci, ker bi lahko po istih priplazila samica na ono drevo.

3. Ako ni mogoče dreves osamiti tako, da bi se drugih predmetov ne dotikala, naj se nastavijo tudi krog poslednjih lepivnih prstani, kakršni se napravljajo krog sadnih debel.

4. Naj se napravijo lepivni prstani tudi krog debel drugega sadnega drevja in ne le krog črešnjevih debel posebno tedaj, če so bile pediceve gosenice spomladji na prvih.

5. Lepivni prstan naj se nastavi približno 1 m od tal. Ker pa mora biti deblo na onem mestu, kjer se nastavi lepivni prstan, gladko, zato naj se lubad pri starejih drevesih na onem mestu kakih 20 cm na dolgem krog in krog debla ostrže. Ako pa ostanejo na lubadi, ko se je ostrgala, še vedno kake razpoke, zamažejo naj se z ilovico, sicer bi zlezli lahko pedicevi metuljčki po teh razpokah, ki bi ostale med papirjevim pasom in lubadio, v krono.

6. Če je lubad močno razkav na onem mestu, kjer se ima nastaviti lepivni prstan, naj se vzame 15 cm širok pas iz močnegaja papirja,\* ter ga ovije na gori imenovanem mestu krog debla. Ta papirnat pas naj se priveže enkrat zgoraj in enkrat spodaj trdno z vrvico. Gornji rob papirja naj se nad vrvico, s katero se je papirni pas pritrdil, privije v obliki strehe nekoliko navzdol, da ne bo padal dež naravnost na lepivo. Če se stavi lepivo

\* ) Tak nalašč v to svrhu napravljen papir prodaja »Gor. kmet. društvo«.

naravnost na deblo, potem je prav, če se oveže krog debla nad lepivočim prstanom kak papir v obliki poveznjenega lica.

7. Pri onih deblih, krog katerih se je privezel papirni pas, naj se namaže lepivo nanj, pri drugih naj se pa lepivo naravnost namaže na lubad in sicer kakih 15 cm na dolgem krog in krog debla. Namaže naj se s pomočjo lesene lopatice in paži, da bo papirni pas ali pa lubad kaka 2 mm na debelem enakomerno pokrita z lepivom.

Opozoriti moram, da se to lepivo ne sme segrevati, pričesati se mu ne sme olja, pa tudi vode ne, ker zgubi lepivo lepivno moč. Namaže naj se toraj le na suh papir in le na osušeno lubad.

8. Če se lepivo več ne sprijemlje, naj se potegne po njem s kakšno metlico, da se mrena raztrže. Ako to ne izda, namaže naj se takoj vnovič z lepivom.

Včasih je lepivni prstan na gostem pokrit z metuljčki, tako da splezajo lahko drugi metuljčki čez nje na drevje, namesto da bi se na prstanu prismolili. Tudi v takem slučaju naj se metuljčke takoj z lepivnega prstana otrebi in z lepivom zopet namaže.

9. Lepivni prstani naj se večkrat natančno pregledajo, sicer pa pozimi najmanj vsak mesec enkrat.

10. Najbolje je, če se vzdrže lepivni prstani na deblih do konca aprila ali celo maja, ker popadajo takrat z drevja vsled mrzlih noči in viharjev pediceve gosenice na tla, ter s evračajo po deblih na drevje in se pri tem ulove.

I. Bolle.

## **Kako naj se shrani peškato sadje, da se dalj časa ohranji.**

(Nadaljevanje in konec.)

Vsi prostori se morajo nadalje, za shranenje sadja pripraviti, pred vsem pa se morajo skrbno osnažiti. Pri lesenih shrambah se morajo stene in podi s sodino raztopino ali pa z lugom omiti, zidovi pa se morajo z apnenim beležem pobeliti. Iztotako se morajo osnažiti tudi mize, stojala in lese, na koje se bo sadje pokladalo. Kar je v shrambi premakljivega, naj se znosi na prosto in tam osnaži, sicer bo shramba prevlažna. Ko se je shramba osnažila, naj se pusti vrata na stežaj odprta, da se dodobra prezrači in zapre naj se šele malo pred spravlja-

njem sadja v njo ter jo dobro prekadi z žveplom, da se vse škodljive glivice pokončajo.

Spravljia se sadje na premična ali pa na nepremična stojala; pri slednjih se fese lahko vzamejo s stojal. Polica ali lesa naj bo druga nad drugo v razdalji 40 do 50 cm, tako da se sadje lahko vsak čas natančno pregleda. Dno polic ali les naj se napravi ne iz voglatih ampak iz okroglih latvic ali palic, kajti, če se dene na lese več nego po ena plast sadja, dobi dolnja plast sadja otiske, ter prične vsled tega gniti. Da ne bo ležalo sadje preveč na trdem, je dobro, če se dene na dno polic ali les tanko plast mehkega materiala. Lesna volna ali drobne stružine niso posebno pripravne za to, ker ne more tako zlepa zrak do sadja. Največkrat se dene na dno polic ali les tanko plast slame, katera se je prej dobro prekadila z žveplom. Sveda mora biti slama popolnoma zdrava. Tudi papir za pakiranje je za to pripraven, sicer pa se ne sme položiti pola tik druge, ampak nekoliko narazen, da bo prihajal lahko zrak od spodaj do sadja.

Kolikor popolnejša je sadna shramba, tolikor bolje in dalj časa se sadje v nji ohrani, v taki shrambi pa sadje tudi ne bo trpelo. Vendar pa ni za pravilno in dolgo ohranjenje sadja samo prostor merodajen, ampak merodajna je tudi kakovost sadja samega. Kakor je bilo že spočetka rečeno, se mora sadje pravilno obrati. Udarjeno in otolčeno sadje se mora skrbno odbrati, kajti na teh mestih začne gniti in okuži potem še zdravo sadje. Spravi naj se toraj v shrambo izključno le zdravo sadje. Udarjeno in otolčeno sadje naj se sploh dolgo ne hrani, ampak naj se čimprej na kak drug način uporabi.

Ker se sadje, posebno pa prve dni po obiranju, močno poti in bi se naselile na njem lahko glivice, zato je dobro, da se razširi sadje pod kakim ostrešjem na slamo in ga pusti tam kakih osem do deset dni, da se osuši. Za tem naj se sadje še enkrat skrbno prebere in dene na lese samo zdravo. Kdor bi pa bil primoran shraniti sadje takoj po obiranji, naj shrambo o suhem vremenu pridno prezračuje, da ne bo zrak v shrambi prevlažen. Omenil sem uže, da sme biti shramba le zmerno vlažna. Da se pa lahko vsak čas natančno ve, ali je zrak v nji premoker ali pa presuh, nabaviti si je treba tako zvani vlagomer ali hygrometer. Če kaže vlagomer v sadni shrambi 70 stopinj, je to za shranjeno sadje ugodno. Ako kaže vlagomer manj nego 70,

naj se tla nekoliko poškrope z vodo ali pa naj se postavijo v shrambo plitve posode z vodo; kaže pa vlagomer nad 70 vsled vlažnega vremena, naj se shramba dobro prezračuje, ko nastopi ugodno vreme in postavi v njo klorovkalcij.

Zelo napačno je, če se sadje, pred polaganjem na police ali lese, z ruto obriše. To delo si lahko vsakdo prihrani ter stori bolje, če sadja ne obriše. Obrisavanje sadju le škoduje, kajti med obrisovanjem se lahko lub rani in dobi sadje lahko otiske, obenem pa se odstrani s sadja moka, katera varuje sad, da ne pridejo zlepa do njegovega luba razne škodljive glivice. Če se sadje obriše, postane sicer bolj svitlo ali ta lepota ne traja dolgo in sadje postane v kratkem grdo-rujavo.

Poglejmo sedaj, kako pa se ima spraviti sadje v shrambah. Čim trše je sadje, tolikor bolj na debelem se lahko zloži na police ali lese, nasprotno pa se sme djati, če ima sadje mehko meso in tanek lub, kvečem še ena plast vrh prve plasti. Vsako vrsto ali sorto naj se dene posebej, da ne bo treba razne vrste, ko bo treba nesti sadje na trg, šele iskati po lesah. Sadje mora v shrambi mirno počivati. Da pa se sadje ne bo premikalo, naj se položi s širjim delom na lese, toraj položijo naj se jabolka tako, da bo muha, a hruške tako, da bo pecelj ali rep navzgor obrnjen. Mem hranenjem se razvije pri sadju aroma, prej tako rekoč neznatna barva postane bolj živa, meso postane bolj krhko in bolj okusno. Sadje naj se najmanj vsak teden enkrat pregleda in odstrani naj se vse komade, ki so pričeli gniti in jih uporabi v kakšno drugo svrhu. Ko bi začelo sadje premočno gniti, naj se sežge v shrambi malo množino žvepla. Goreče žveplene trske naj se denejo namreč na tla pod lese.

One vrste, ki rade uvenejo, kakor n. pr. rujavi kosmači, naj se vsak zase zavijejo v papir. Kajti, če se zavije sad v papir ne izhlapi iz njega toliko vode, vsled česar tudi ne uvene tako močno. Seveda je težavnejše zavito sadje nadzoravati in se sadje, če se ga večkrat odvija in zavija, pri tem lahko rani. Preden se sadje zavije v papir, naj se ga pusti, da leži nekoliko časa nezavito in sicer radi tega, da bi se ne zavilo v papir bolno sadje.

Tudi s shranjevanjem sadjav šotnem drobirju, v plevah in rezanici so se dosegli ugodni vspehi; na ta način shranjeno sadje se je ohranilo celih osem tednov dalj, nego one, ki ni bilo zakopano v tak materijal. Ali vse vrste niso za to pripravne.

Tudi hruške, če se zakopljejo v tak material, ne pozore tako naglo kakor one, ki niso bile zakopane. Vlagati pa se mora sadje plastasto in tako, da se sadje drugega ne dotika. Če se sadje na ta način shrani, zadostuje razmeroma majhen prostor za večjo množino sadja. Ako se hoče vložiti sadje v šotni drobir, naj se pazi, da bo ta brez vsakega duha. Da se pa odpravi morebitni duh iz šotinega drobirja, naj se ga že poleti kje na prostem razširi in pred uporabo preseje, da se, kar je predebelega, odstrani. Kakor hitro je v shrambo spravljeno sadje popolnoma pozorelo, — in v kolikem času kaka vrsta pozori, to bi moral vedeti vsak sadjar — naj se shranjeno sadje pregleda in kar je popolnoma pozorelega, uporabi.

Da bi se hraniло sadje nad gotov čas, nima smisla, kajti, ko začnejo zoreti jagode ali smukvice, potem se malokdo briga za lansko sadje.

Kdor se toraj nekoliko potrudí in si omisli primerno sadno shrambo, ta bo imel razmeroma prav veliko materijelno korist. Ne silite toraj v jeseni preveč s sadjem na trg, ampak shranite ga, če je le mogoče na kak tu navedeni način, ter prinesite ga takrat na trg, ko začne sadje na trgu primanjkovati!

## **Prva pomoč pri nenadnih boleznih in negzodah pri živini.**

(Nadaljevanje.)

Mišice in kite.

Pregibanje kosti provzročujejo mišice, ki so zrašcene okolo njih in koje navadna govorica nazivlje meso; večina mišic, šilu podobnih, se na obeh koncех zoži v močne kite, v vrvi slične tvore, ki se pripno na tiste kosti, koje naj pregibljejo. Vsak pregib kosti je odvisen od skrčenja pripadajoče mišice; stegnenje kosti provzroči spet druga mišica; za to je k upogibanju kosti med seboj in k njihovemu stegnenju potrebno mišic: v pogibnice (Beuger) in steznice (Strecker).

Preosnova (Stoßwechsel). Za vse pregiblje, katere napravi živalsko telo, sploh za vse življenske pojave se porabi vedno nekaj živalske snovi. Ostanki porabljenih snovi se pa morajo iz živalskega telesa odstraniti in te je treba nadomestiti spet z novimi snovmi. Ta pojav, ta vedno se vršeča iz-

mena se imenuje **preosnova**. Organi za to izmenjavo so:  
1. **prebavila** (Verdaungsorgane), 2. **krvna obtočila** in  
**kri** (Blutkreislauforgane) 3. **dihala** (Athmungsorgane) in 4.  
izločala (Ausscheidungsorgane).

1. Prebavila se začno že pri gobcu in se končajo z zadnjico; njih važna torišča so razdeljena deloma v prsih, deloma v trebuhi, deloma v kolku in imajo nalogu, da sprejmejo hrano in jo pretvorijo tako, da se tisti njen del, ki je potreben in poraben za ohranitev, rast in koristnost živali, preredi v telo, neporaben del pa se izloči. V žrelu se hrana najprej površno prezveči in oslini in zdrkne potem čez **goltni poklopec** (Kekldeckel) po **goltanцу** (Schlund) v **želodec**, razširjen in mehu podoben del prebavljalnega kanala, kojega notranja stran izločuje želodčni sok. Vsevrstno prebavo pospešujejočih sokov (slne v ustih, želodčni sok itd.), izločujejo posebne žleze. Konji in svinje imajo, kakor človek, enostaven želodec. Goveji želodec pa se deli na štiri različne dele in sicer v **vamp** (Pansen), **kapico** (Haube), **deveterogub** (Blättermagen) in **siriščnik** (Labmagen); živali, ki imajo tako urejene želodce, se imenujejo **prežvekovalci**. Njihov vamp je razmeroma janko velik, leži na levi strani in sega nazaj do jame pred kolkom; radi tega se tudi na tistem mestu zasadi troakar, če je pri napihnjem živinčetu že potreba. Kapica je mnogo manjša in leži blizu srca; tam se navadno zbirajo trdi, neprebavljeni predmeti, kakor žebliji, žični kosti itd., ki ponekod pridejo tudi do **osrčnika** (Herzbeutel) ali do srca samega. Prežvekovalci radi pomanjkanje prednikov v zgornji čeljusti ne morejo dobro griziti; razen tega potrebujejo veliko hrane. Radi tega pride vsa hrana le površno prezvečena in premalo oslinjena v veliki želodec, kateri mora zamujeno nadomestiti; in res imajo prvi trije deli govejega želodca nalogu, da použito hrano le natančnejši premeljejo in oslinijo; šele v siriščniku se začne prebava; siriščnik odgovarja nalogi konjskega želodca, ki izločuje želodčne soke.

Večji in trši kosi goveje hrane pridejo najprej v vamp; sito govedo najraje počiva v kakem zavetju; med tem se pomika hrana v vamov privesek, kapico. Tukaj se hrana dobro predela in sprijema v okrogle prežvečke, ki se poženejo nato nazaj v usta, kjer se dodobrega prežvečijo; na to pridejo griž-

Ijeji v deveterogub in se tam še enkrat pošteno premeljejo; v siriščniku šele se začne potem hrana prebavljati.

Črevo, nastavljen na želodec, se začne z vijugastim, takozvanim *d v a n a j s t n i k o m* (Zwölffingerdarm), ki obdaja *t r e b u š n o s l i n o v k o* (Bauchspeicheldrüse); v dvanajstnik se izreja vsebina trebušne slinovke in iz jeter prišedši žolč, ki se nabira v posebnem mehurju, *ž o l č n i k u*. Za dvanajstnikom se črevo razširi v takozvano *d e b e l o č r e v o* (Dickdarm) in zlasti pri konju močno *s l e p o č r e v o* (Blinddarm). Popivanje *h r a n i l n e g a s o k a* se vrši večinoma v tenkem črevesu (Dünndarm); v ta namen se nahajajo na znotranji strani črevesa fine črevesne stanice s finimi, primerno razvrščenimi, sočnimi in krvnimi cevkami.

(Sledi še.)

## GOSPODARSKE DROBTINICE.

X Kako se napravi prav dobro *kislo zelje*. — Takšno kislo zelje se zadobi samo iz velikih, trdih in takih glav, ki nimajo predebelih listnih reber ali žil. Ko se je kapus pobral, naj se spravi v kak suhi prostor in sicer tako, da izhlapi lahko iz njega preobila voda. V tem prostoru naj se pusti nekaj dni. Preden se glave zribajo, izrezati se jim morajo štori. Najlaže pa se štori izrežejo, ako se glave razpolovičijo in nato iz vsake glave štor konično ali v obliki stožca izreže. Za tem se kapus na zeljnem ribežnu ali obliču razreže. Ko se devajo glave v oblič, naj se položijo vanj tako, da bo glava s prezzano stranjo ležala na nožih. Zriban kapus naj se spravi potem v dobro osnažene sodčke. Vsaka plast zribanega kapusa naj se sproti posoli in z lesenim kolom dobro stlači. Z vlaganjem naj se na prejopisani način nadaljuje, dokler se je sodček ali kad napolnila oziroma ves zriban kapus pospravil. Posode za kisanje kapusa naj bodo rajši ozke in visoke, kakor pa široke in nizke. Če se kapus pravilno ne skisa, tiči vzrok navadno v tem, da se ga je premalo ali pa premočno osolilo. Množina soli sme znašati 1 do 3 odstoke. Ako se vzame malo soli, se kapus poprej skisi, ali tako kislo zelje se ne vzdrži tako dolgo kakor bolj močno osoljeno. Pri premočnem solenju pa se pojavi ravno nasprotno, po takšnem solejanju zadobi kisav oster, grenak okus. Ko se zribano zelje vлага, doda se mu lahko raznih dišavin in sicer takšnih, kakršne komu ugajajo. Sicer če se niso dodale dišavine kapusu pri vlaganju,

dodajo se lahko, ko se dene kislo zelje kuhat. Vrhnja plast naj se nekoliko bolj močno posoli, pokrije z opranimi zelnimi listi, na nje se položijo pooblane in primerno prikrojene deske, ter obteže s kameni. Iz kisave sme priti le toliko vode, da so deske z njo popolnoma pokrite. Ako ni prišlo toliko zelnice na vrh, naj se dolije 3 odstotna solna raztopina. Kisav se bolje uzdrži, če se nekoliko zelnice iz kadi odtoči in jo nadomesti s slano vodo. Slana, dolita voda pa pospeši tudi vrenje, pri katerem se razvija mlečna kislina in katera prepreči, da se kisav ne pokvari. Najprimernejša temperatura za to vrenje je 10 do 15 stopinj C. Po vrenji naj se motna, penasta tekočina ali zelnica zvrha pobere, zeljno listje naj se nadomesti s kako cunjo ali ruto in nalije navrh slane vode, ter obteži konečno oprane deske s kamnjem. Da zadobi kisav vinsko-kisli okus, mora kolikor močne hitro povreti, kar se pa doseže le tedaj, če se jo spravi v primerno topel prostor. Ko je kisav pravilno povrela, naj se predstavijo kadi ali čebri v klet. Pazi naj se, da bo kisav vedno pod vodo. Ako ni na vrh kisavi dovolj tekočine, naj se skuha solna raztopina in naj se jo, ko se je ohladila, zlije navrh.

**Kdaj naj se spravi šelin ali zelena pod streho.** S pospravljanjem šelina naj se prične, kakor hitro se vpognejo zunanjii listi k tlom. Izkopajo naj se rastline z lopato, korenin držeča se zemlja naj se odstrani, odstranijo naj se pa tudi spodnji listi in stranske korenine. Puste naj se le notranji listi ali takoj zvano srce, kajti, če se to odstrani, začne koren gniti. Tako očiščene rastline, naj se nato prisujejo v vlažen pesek v kaki kleti.

**Ali se sme namazati petrina naravnost na deblo drevja.** — Poudarjali smo že večkrat, da se ne sme namazati petrina ali sploh vsako tej enako sestavljeni lepivo naravnost na debla. Vkljub temu pa se dobe še dandanes takšni kmetovalci, ki se za to svarilo niti ne zmenijo. Lepivo si še kupijo ali papirja pa ne, ker ne verjamejo, da bi zamoglo to mazilo lubadi škodovati ali pa morda zato, da si prihranijo par vinarjev. Poznam kmeta, ki je prišel te dni k meni pritožit se, da mu je mnogo onega drevja, ki je bilo s petrino namazano, usahnilo. Poprašam ga, kako pa je to mazilo uporabljal. Povedal mi je, da nj hotel preveč časa zgubiti, zato pa da je petrino kar naravnost na debla namazal. Seveda našel sem na to takoj vzrok, zakaj je ono drevje usahnilo. Zapomnite si toraj dobro, da se ne sme namazati raznih lepiv za lovenje pedicev naravnost na debla, ampak

da se mora djati oziroma privezati krog debel najpoprej papirni pas in šele na tega naj se namaže petrina.



## P O R O Č I L A.

Kakšno je bilo stanje vinogradov v avstrijskem državnem zboru zastopanih krovovinah in deželah koncem septembra t. l.? Po poročilu c. kr. polj. ministerstva je bilo stanje vinogradov takšno-le: Severne vinorodne pokrajine so vsled deževja in mraza že zopet prav močno trpele, tako da obeta biti trgatev na Niže Avstrijskem, na Češkem in Moravskem večidel slaba. Dasiravno ni grozdje v imenovanih deželah kakor tudi na Štajerskem še dovolj zrelo, vzlic temu močno gnije, kar vinogradnike sili, da začnejo pred časom s trgatvijo. V južnih krajih potrgalo se je grozdje koncem septembra le v malokaterem kraju. Doslej so se zadobili kljub neugodnemu vremenu na Primorskem in v Dalmaciji razmeroma dobri, a na južnem Tirolskem celo prav dobrí mošti. Na Primorskem in Tirolskem ne odgovarja vinski pridelek onemu, kar se je pričakovalo od njega.



## Društvene vesti.

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

Amonjev sulfat z  $20\frac{1}{2}\%$  dušca, posušen in semlet kv po 36 K 50 v, kg pa po 37 vin.

Superfosfat s 14% v vodi raztopne fosforove kisline kvintal po 7 K;

Kalijevo sol 42 odstotno kvintal po 14 K;

To mažev žlindro znamka „Zvezda“ in sicer zajamčeno 16% po 6 K, 17% kv po 6 K 38 in 18% kv po 6 K 76 v.

Sezamo ve semlete tropine, zajamčene s 50% beljakovin in tolšče, v vrečah po 75 kg, po 18½ v kg z vrečo vred. Množine pod 75 kg po 19 v kg;

Seme prav zgodnjega in zgodnjega graha kg po 2 K 10 v in 1 K 50 v.

Amerikansko lepivo ali „Tree Sticky“ za lovenje malih pedicev in sicer v kositarnih škatljah držečih  $\frac{1}{2}$  kg po 2 K 30 v.

Papir za nastavljanje lepivnih obročev v svrbo lovenja malih pedicev kg po 60 v.

Razen prej navedenega blaga ima vedno v zalogi pristne debele in drobne otrobe, sol za živino. Pirchove trtne škropilnice, žveplalnike za trte in sode, različna jeklena orala, slamo-reznice i. t. d.

Druščeniki, bivajoči na Krasu, si omislijo lahko modrogalico, Tomaževe žlindro, kalijevo sol, žvepleno moko, orehove semlete tropine, klajno apno, gumijeve trakce, fichtenin i. dr. po tu navedenih cenah pri „Centralni podružnici Gor. kmet. društva za Kras“ v Sežani.



## ZAPISNIK

seje osrednjega odbora „Goriškega kmetijskega društva“ vršeče se  
dne 19. septembra 1912. ob 10. uri predpoldne:

(Zvršetek.)

Nabavni odsek je sklenil in sicer:

1. Naj se superfosfata z ozirom na to, da ga je še precej v zalogi, do 1. januarja 1913 ne naroča več.

2. Naj se za sedaj ne naroča tudi kalijeve soli, ker jo je še precej v zalogi in se naše ljudstvo še v premajhni meri poslužuje kalijevnatih gnojil, kar je seveda jako napačno.

3. Naj se naroči 100q čilskega solitra za spomlad 1913.

4. Naj se naroči v bodoče namesto petrine amerikansko lepivo za lovenje zemljemerkinih ali pedičevih gošenic.

5. Naj se zagotovi že sedaj za spomlad 1913 dva vagona angleške modre galice.

Vsi ti predlogi se soglasno sprejmejo.

Sadjarski, vrtnarski in splošno kmetijski odsek so izročili naslednje predloge:

1. Naj se obrne društvo do visoke vlade in zaprosi za podporo v znesku 2000 K. Ta podpora naj se uporabi potem za pogozditev naplavljene zemlje ob rekah z bekami in za obsaditev rečnih obrežji s kanadskimi topoli.

2. Naj se poskrbi za to, da se napravijo v raznih sadjeročnih krajih na Goriško-Gradiščanskem vzorni sadovnjaki.

3. Naj bi se poiskalo nekoliko bolj inteligentnih kmečkih mladeničev, priskrbi naj se jim štipendije ter jih pošlje potem v kakšno sadjerodno deželo, da se tam praktično popolnoma izurijo v oskrbovanju sadnega drevja.

Ti mladeniči naj bi hodili potem od kraja do kraja in naj bi pokazali našemu ljudstvu s praktičnimi primeri, kako se mora sadno drevje oskrbovati. Za izvršitev predlogov pod točko 2. in 3. naj bi se zaprosila državna podpora v znesku 10.000 kron.

4. Naj bi se ustanovila za goriške vrtnarje »Vrtnarska zadruga« s sedežem v Gorici.

5. Naj se razveljavlji svoječasni sklep sadjarskega odseka in se uporabi državna podpora v znesku 2000 K na vsak način že letos ali kvečjem prihodnjo pomlad za nabavo in brezplačno razdelitev sadnega drevja.

6. Naj se naroči kakih 50 kg amerikanskega lepiva za lovenje pedicev.

7. Naj se obrne društvo do pristojne oblasti in poprosi, da bi se vsako predavanje, ki ga namerava prirediti potovalni učitelj za kmetijstvo, objavilo vsaj 14 dni preden se bo vršilo, v društvenem glasilu »Prim. Gospodarju«.

Tudi ti predlogi so se sprejeli soglasno.

K točki 4. Izvolilo se je v posamezne odseke naslednje društvenike in sicer:

V finančni odsek: Franc Furlani, Ignac Kovač, Franc obljubek, Anton Sirk, pos. h. št. 23 in Zadel Josip.

V vinarski odsek: Viljem Dominko, Konjedic Edmund, Možina Anton, Saunig Ivan, Kocjan Ivan, Cotič Alojz, Ernest Klavžar pot. učit., Silvester mark. Obizzi, Josip Windegger in Ambrož Gabrijel.

V sadjarski odsek: Dominko Viljem, Klavžar Ernest dež. urad. v pok., Štrekelj Aton, Ambrož Gabrijel, Josip Windegger in Mervic Josip.

V živinorejski odsek: Budin Ivan, Fonzari Ivan, Hrast Simon, Kofol Leopold, Leban Peter, Martelanc Franc, Stanič Valentin, Štrekelj Anton, Sirk Anton (h. št. 23), Sirk Anton (h. št. 25), Pirjevec Peter, Saunig Ivan, Kocjan Ivan, Kofol Josip in Adrijan Nardini.

V splošno kmetijski odsek: Budin Ivan, Dominko Viljem, Fonzari Ivan, Furlani Franc, Konjedic Edmund, Klanjšček Josip, Klančič Anton, Kovačič Ignac, Sfiligoj Josip, Lutman Andr., Windegger Josip, Ambrož Gabrijel, Anton Podgornik in Klavžar Ernest (dež. urad. v pok.)

Odsek za pouk in časopisje: Dominko Viljem, Alojzij dr. Franko, Klavžar Ernest (mlajši), Podgornik Anton, Šega Anton in Martelanc Franc.

V nabavni odsek: Ambrož Gabrijel, Viljem Dominko, Klančič Anton, Štrekelj Anton in Josip Windegger.

V vrtnarski odsek: Bizjak Ivan, Locatelli pl. Franc, Lutman Andrej, Mervic Josip, Mrmolja Ivan, Windegger Josip in Brajnik Alojzij.

V pravni odsek: Alojzij dr. Franko, Kovač Ignacij, Karl dr. podgornik, Saunig Ivan in Henrik dr. Tuma.

V čebelarski odsek: Dominko Viljem, Fonzari Ivan, Golja Franc, Kopač Jernej, Kašca Franc, Štrekelj Anton, Vodopivec Janko in Vrč Alojzij.

V konjerejski odsek: Dr. de Fabris, Gaberšček Oskar, Gruntar Ivan, Hebat Franc, Jakončič Anton, Križnič Anton, Lutman Andrej, Martelanc Franc, Manfreda Anton, Pavletič Josip, Pirjevec Peter, Miklavič Franc, Pervanja Ivan, Stanič Valentin in Teuffenbach bar. Rud.

K točki 5. Sprejelo se je soglasno onih 15 društvenikov, ki so bili objavljeni v 17. štev. letošnjega »Prim. Gosp.«.

K točki 6. Predsednik predлага naj se izvoli namestnikom pok. odborniku F. Kocjančiču Josipu Windeggerju, grajščinskega oskrbnika v Šempetru. Predlagani je bil soglasno izvoljen.

Ker se nekateri odborniki že parkrat zaporedoma niso vdeležili odborovih sej, sklene se soglasno naj se jih na to opozori in zaprosi naj se izjavijo, ali hočejo še dalje ostati v odboru ali odstopijo.

Konečno se sklene ukreniti vse potrebno, da se, če bo le mogoče, colnina pri izvozu nekaterih kmetijskih pridelkov odpravi ali pa vsaj zniža. Ker je bil dnevni red izčrpan, se seja ob  $11\frac{1}{2}$  uri zaključi.

Gorica, dne 19. septembra 1912.

---

### Vprašanja in odgovori.

V p r a š a n j e: Letošnjo jesen nameravam naročiti za poskušnjo 50 kg umetnih gnojil. Travnik je z vresjem poraščen, lega visoka proti solncu. Kakšna gnojila bi bila boljša — superfosfat 14% ali Tomaževa 16% žlindra. K temu gnojilu mora biti tudi kalijeva sol? Koliko gnojil naj se vzame na vsak kvadratni

klafter in kdaj je najbolje pognojiti — jeseni ali spomladi? (F. F. v L.)

O d g o v o r: Če mislite, da z umetnimi gnojili resje ali vresje zatrete, se jako motite, kajti če zemljišče poprej pravilno ne obdelate, z umetnimi gnojili samimi vresja ne uničite. Da spremenite Vaše vresje v travnik, odstraniti morate najpoprej vse grmovje in trnje, ki na tem zemljišču raste, nato morate celo površino prekopati, spraviti rušo na kupe in jo pomešati s suhim dračjem, ter kupe zažgati. Dobljeni pepel raztrosite potem kolikor mogoče jednakomerno po vsem prostoru. Ker je taka zemlja zelo pusta, je treba, da je skozi več let zaporedoma vsako leto z umetnimi gnojili močno pognojite. Na površino  $\frac{1}{4}$  ha = 2500 m kvadratnih morate raztrositi prvi dve leti po 2 q Tomaževe žlindre in po 3 q kajnita in če je le mogoče tudi nekoliko komposta. Naslednja leta zadostuje, da se raztrosi vsako leto po 1.50 q Tomaževe žlindre in 2 q kajnita. Samo ob sebi se razume, da morate prekopano zemljišče obenem tudi obsejati s travno mešanico. Za vsakih 2500 m kvadratnih zadošča 12 kg zmesi trave in detelje. Če se hočete natančno poučiti, na kak način naj se obdeluje vresje, Vam priporočamo, da si naročite malo brošurico »Hof Schwege«. Eine Beispieldswirtschaf für erfolgreiche Heidekultur druch sachgemäße Bodenbearbeitung. Von M. Platzmann. Der Verlag für Bodenkultur G. m. b. H. — Berlin S. W. 11, Hafenplatz 4.

V p r a š a n j e: Imam mnogo črešnjevih dreves in sicer starih in mladih, ter bi jih rad pretrebil, ker so veje tako na gostem, da se dado češnje le s težavo obrati. Prosim svetujte mi, kdaj in kako naj to izvršim (K. S. o L.)

O d g o v o r: S trebljenjem sadnega drevja pričnete lahko koj, ko listje z drevja odpade in trebite ga v času, ko ne zmrzuje. S trebljenjem lahko nadaljujete tako dolgo, dokler ne začne postajati drevje muževno.

Iz krone potrebite vse pregosto stoječe veje in vejice, posebno pa odstranite one veje, ki rastejo navznotraj ali vertikalno v vrh. Vejice odrežite z drevesnimi škarjami, veje pa z drevesno žagico in sicer tako, da ostane na mestu, kjer vejo ali vejico odrezete, tako zvani vejni prstan. Rane, ki nastanejo pri odžaganju vej, ogladite potem z ostrim nožem in jih čimprej

dobro zamažite s segretim, toraj z zredčenim katramom, sicer se rana izsuši in razpoka, ter začne potem gnjiti.

Vaše črešnje niso bile, posebno pa stareja debla, gotovo že več let ali morda celo nikdar pretrebljene, ter imajo vsled tega nebroj nepotrebnih vej. Če je temu tako, potem priporočamo, da iztrebite letos le nekatere veje in vejice in ostale šele prihodnje leto. Ako boste ravnali na ta način, preprečite, da se ne razvije preveč vodenih mladič na starejih vejah, in dosežete polagoma prehod z nerедne na redno drevesno krono, ne da bi drevo motili v rasti oziroma provzročili, da bi se v kratkem zopet preveč zgostilo.



## KNJIŽEVNOST.

**Gospodarska smotra.** — Te dni je izšla 2. številka III. letnika nika tega kmet, časopisa z naslednjo vsebino: R a s p r a v e i č l a n c i: Prof. Gustav Bohutinsky: Jedan slučaj spontanog križanja ječma četveroreca sa dvorcem (*Hordeum tetraphilum* Kcka *Hordeum distichum* L.). — Dr. Vinko Mandekić: Nešto o žetvi i klijanju repice. — Dr. Vladimír Njegovan: Riječ o našoj vinskoj statistici. — Listak: Izložba peradi, golubova i kunića u Osijeku. — Njegovan: Kongres hratskih i srpskih pčelara. — Dr. Mandekić: Kakvo treba da bude sjeme za sjetu. — Gjuro Kopac: Fakultativno ili obligatno osiguranje blaga u Hrvatskoj. — Posredovni ured za promet s blagom zemaljskog kulturnog vijeća za Tirol u Innsbruku. — Književnost: M. Urbani: *Codex alimentarius Ausstriacus*. Band I. u. II. — Dr. V. Mandekić: E. Schliepake: *Künstliche Kreuzung als Mittel zur Getreideverbesserung*. Langjährige Beobachtungen. — Dr. Mandekić: Dr. L. Kiessling: *Kurze Einleitung in die Technik der Getreidezüchtung*. Berlin, Parey 1912. — Iz stručnih časopisa.



Tabela V. Avranovega vina.

Tečajoči število	Ime in priimek	Bivališče	Letina	Videti je	Barva	Duh	Okus	Spesificna teža vina pri 15 °C	Alkohol		Ekstrakt	Skupna kislina prerađ. kot vinska kislina	Hlapna kislina prerađ. kot vinska kislina	Ne hlapna kislina prerađ. kot vinska kislina	Sred	Prsta vinska kislina	Mlečna kislina	Glycerina	Sladkor prerađ. kot Inverz-šlikor	Čredovina + barvilo	Izmed nehlapnih kislin so:			Pepel	Fosforova kislina $P_2O_5$	Železni okis $Fe_2O_3$	Kdaj se je vršila kemična preis- kava															
									Vol.-%	Teža %																																
									Gramov v 1 litru vina																																	
Producent				Vina																																						
1	Starc Filip	Križ 18	1907	čisto, razvija se ogljikova kislina	močno rubinasto	tipičen teranov aroma	polno močno šegetajoče, prijetna kislina, harmonično, nobenega sledu cika	0.9961	9.2	7.41	20.76	9.00	1.89	6.63	3.36	0	3.17	6.74	pod 0.5	1.83	0.193	9.1	40.3	39.3	80.1	1.78	0.112	6.3	0.0096	0.54	poletje 1908											
2	Obersnel Filip	Tomaj 24	1907	čisto, ogljikova kislina se prav močno razvija	temno rubinasto, intenzivno rdeče	po malinah	polno, močno, malo trpko, ne prav harmonično	0.9962	9.4	7.57	21.10	8.70	1.29	7.08	3.20	0	3.96	6.81	" 0.5	2.16	0.158	9.0	36.1	46.6	82.7	1.80	0.200	11.1	0.0081	0.45	" 1908											
3	Štoka Janez	59	1907	čisto, razvija ogljikovo kislino	močno rubinasto	tipičen teranov aroma	polno, močno, prijetna kislina, harmonično	0.9971	9.3	7.49	22.86	8.70	1.28	7.10	3.60	1.16	3.82	6.81	" 0.5	1.87	0.193	9.1	56.4	44.8	101.2	2.08	0.240	11.5	0.0097	0.46	" 1908											
4	Černe Emil	40	1907	čisto, razvija malo ogljikove kislino	temno, močno rubinasto	"	polno, močno, kislato, nekoliko trpko, sicer harmonično	0.9958	9.6	7.73	21.90	7.95	0.84	6.90	3.80	0	2.05	7.30	" 0.5	1.96	0.105	9.5	14.	24.8	68.8	1.72	0.140	8.1	0.0129	0.75	" 1908											
5	Čefuta Uzman, Anton	71	1907	čisto, razvija mnogo ogljikove kislino	intenzivno temno-rdeče	prav dobro razvit teranov aroma	polno, nepremočno, prijetna kislina, harmonično	0.9963	8.9	7.16	21.64	8.60	1.09	7.24	3.20	0	3.91	6.69	" 0.5	1.73	0.228	9.3	35.3	45.0	80.3	1.80	0.134	7.4	0.0241	1.34	" 1908											
6	Turk Leopold	Gradnje 5	1907	čisto, razvija mnogo ogljikove kislino	temnordeče	temnordeče	prav močno, polno, harmonično	0.9930	12.3	9.94	24.08	8.85	1.39	7.11	2.55	0	2.14	8.96	" 0.5	2.11	0.193	9.0	28.6	25.1	53.7	1.50	0.218	14.5	0.0113	0.75	" 1908											
7	Sone Anton	Tomaj 28	1907	čisto, razvija mnogo ogljikove kislino	intenzivno temno-rdeče	šibek aroma	polno, prijetna kislina, harmonično	0.9959	9.1	7.57	21.88	8.85	1.27	7.26	3.25	0.52	4.05	7.11	" 0.5	0.93	0.193	9.4	42.9	46.5	89.4	1.90	0.134	7.0	0.0096	0.51	" 1908											
8	Černe Anton	16	1907	čisto	rubinasto	tipičen teranov aroma	polno, močno, nekaj trpko, harmonično	0.9961	9.2	7.41	20.22	9.20	1.05	7.88	3.20	0.90	3.36	7.11	" 0.5	1.62	0.263	9.6	41.6	33.5	75.1	1.52	0.136	9.0	0.0177	1.18	" 1908											
9	Turk Leopold	Gradnje 5	1907	čisto, razvija malo ogljikove kislino	temno rubinasto	izboren teranov aroma	polno, prav močno, harmonično	0.9922	12.6	10.18	23.80	8.75	1.46	6.92	2.05	0.54	2.42	8.15	" 0.5	2.08	0.281	8.1	39.6	29.1	68.7	1.4	0.216	14.6	0.0370	2.63	" 1908											
10	Fakin Alojzij	Škrbina 33	1907	čisto, razvija ogljikovo kislino	rubinasto	rubinasto	malo močno, nekako plehko, kisljato	0.9972	7.6	6.11	19.64	8.80	0.92	7.65	2.90	0.64	2.84	5.58	" 0.5	1.62	0.281	9.1	38.7	30.9	69.6	1.52	0.095	6.2	0.0081	0.54	" 1908											
11	Pipan Maks	Kobljejava 78	1907	čisto, razvija malo ogljikove kislino	temno rubinasto	dobro razvit teranov aroma	polno, prav malo kislino, nekaj trpko in ne prav harmonično	0.9967	9.2	7.41	21.52	8.70	0.97	7.48	2.85	0	3.59	6.24	" 0.5	1.70	0.281	8.4	30.5	39.9	70.4	1.78	0.129	7.2	0.0081	0.47	" 1908											
12	Grbec Josip	Sežana	1907	čsto, razvija ogljikovo kislino	"	pravilen teranov aroma	trpko, ima malo v sebi, neharmonično	0.9968	8.9	7.16	22.14	9.15	1.68	7.05	2.00	0	4.33	6.38	" 0.5	1.94	0.386	8.9	22.7	51.2	73.9	1.78	0.289	16.2	0.0081	0.45	" 1908											
13	Cernek Ivan	Kazlje	1907	čisto, razvija mnogo ogljikove kislino	intenzivno rdeče	dober teranov aroma	polno, močno, kisljato, harmonično	0.9961	9.1	7.32	19.68	8.90	1.25	7.54	2.90	0	4.47	5.50	" 0.5	2.04	0.226	7.5	31.6	50.7	82.3	1.61	0.184	8.1	0.0092	6.57	" 1908											
14	Fabijani Josip	Stanjel-Kobdil	1907	čisto, razvija malo ogljikove kislino	"	pravilen teranov aroma	polno, močno, kisljato	0.9957	9.1	7.32	19.99	8.50	0.76	7.55	3.15	0.48	4.00	6.88	" 0.5	1.10	0.263	9.4	40.0	44.1	84.1	1.63	0.150	9.2	0.0145	0.86	" 1908											
15	Kovačič Andrej	Pliskovica 18	1907	"	zelo intenzivno rdeče	dober teranov aroma	polno, močno, nekaj trpko, neharmonično	0.9953	9.7	7.81	21.04	8.55	1.02	7.27	2.65	0	2.84	7.26	" 0.5	1.96	0.211	9.3	29.1	32.5	61.6	1.63	0.089	5.4	0.0172	1.65	" 1908											
16	Ostrouška Ivan	Dutovlje-Godnje 7	1907	"	temnordeče	prav dober teranov aroma	polno, milo, šibko, trpko, harmonično	0.9965	8.8	7.08	20.92	9.55	0.98	8.32	3.35	0	3.54	6.38	" 0.5	1.42	0.281	9.0	32.2	35.4	67.6	1.74	0.092	5.3	0.0091	0.52	" 1908											
17	Kosovel Franc	Gorjanča-Zagraje 33	1907	"	rubinasto	šibek aroma	malo polno, kisljato, sicer harmonično	0.9970	8.4	6.75	21.00	8.50	0.93	7.34	4.00	0.80	3.87	6.72	" 0.5	1.45	0.281	9.9	54.5	43.8	98.3	1.86	0.173	9.3	0.0209	0.12	" 1908											
18	Forčič Ivan	Preserje	1907	"	temno rubinasto	dober teranov aroma</td																																				