

GOSPODARSKI LIST

Glasilo c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Ernest Klavžar.

„Gospodarski List“ izhaja vsaki mesec enkrat na celi pól; udje c. kr. kmetijskega društva ga dobivajo brezplačno; za vse druge pa stane na leto 1 gld. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku. Rokopisi se ne vračajo.

Št. 9.

V Gorici 27. septembra 1895.

Leto XIV.

Kako razumno uporabljati tropine.

Iz stiskalnice vzete tropine porabimo lahko na razne načine. Druged imajo mali posestniki navado, da narejajo iz takih tropin drugo vino, ali vinsko pijačo, katero imajo za domačo rabo. V ta namen vsujejo tropine v čeber ali bedenj ter jih zalijejo s primerno množino vode, da se tropine v njej potopé. Tako jih pusté mehčati skozi osem in več dni in v tem času jih večkrat tlačijo in masté. Tropine belega grozdja, ki še niso vrele, začnejo kmalu vreti, toda vrenje se vrši precej počasno in to tudi pri uže zavrelih tropinah črnega grozdja, iz katerih se navadno dela taka pijača. Ta tekočina je nekoliko motna, ker se vrenje v njej večkrat na novo vzbuja, je zeló blede barve in nima posebno prijetnega okusa. Navadno se skisa uže pred poletjem in slednjič se ostudi tako, da je ni več možno užiti.

Kdor prideluje mnogo vina, temu se ne izplača napravljanje take vinske pijače, ker se s tem zgubi mnogo časa, se porabi mnogo vode, mnogo dragocene posode in zaleže mnogo prostora — in korist, ki jo ima pridelovalec od takega vina, ne stoji v nobenem pravem razmerji z vsemi temi neprilichnostmi.

Veliko več vržejo tropine, če jih kuhamo, da dobimo iz njih žganje, ali pa če jih predamo tistim, ki se pečajo s tem obrtom.



Tisti pa, kateri nimajo priprave za kuhanje tropin in tudi ne priloznosti, da bi tropine prodali, rabijo jih za gnoj in to je vendar škoda.

V novejem času je profesor Müntz iznašel nov način, po katerem se razumuo in v znamenit dobiček izkoriščajo iztiskane tropine črnega grozdja. On nas uči izdelovati iz njih precej alkoholično vino, katero se lahko ohrani, ima dober vinski okus in se sploh malo razlikuje od pravega čistega vina.

Sproti, kakor se jemljejo tropine iz stiskalnice, pokladati jih je v čeber z dvojnim dnom; zgornje je prevrtano ali luknjasto; tu se dobro poteptajo, kakor tedaj, kadar jih hočemo ohraniti za kuhanje.

Stlačiti jih treba tako, da ne ostane zraku prav nič prostora vmes; zato je prav, da z vilami ali s kako drugo pripravo razdrobimo plasti, kadar jih iz stiskalnice prekladamo v čeber, ker jih potem lažej stlačimo.

Kadar je čeber napolnjen, zalijemo površje tropin z navadno vrtno škropilnico in ponavljamo potem od časa do časa zalivanje, to je, vsakih 5 ali 10, ali tudi 15 minut; med tem pa lovimo v pripravno posodo tekočino, ki se odteka spodej po pipi iz čebera. Ko delamo tako, izganja voda, ki jo posrebajo tropine, vse vino, ki je še v njih. Vino se tako rekoč umakne vodi. Za zalivanje je porabiti okoli enega hektolitra vode za vsak kvintal tropin in vsakrat, kadar se zaliva, naj se v to porabi $\frac{1}{2}$ litra za 1 kvintal. Prvo vino, katero se odteka po pipi, obsega do 8 % alkohola; torej je lahko ohranimo. Pozneje se odteka čedalje bolj šibka tekočina, čim več vode smo vlili v čeber. Prva polovica pijače bo zadosti močna, da jo lahko shranimo; drugo polovico pa porabimo za zalivanje svežih (frišnih) tropin.

Če rabimo neokisane, to je, take tropine, katere niso bile v dotiki s zrakom ter niso, ko je vrel mošt v odprtem čebru, narejale klobuka, in če rabimo samo blizo polovice ali k večjemu dve tretjini za dotično težo tropin potrebne vode, dobimo vedno prav dobro vinsko pijačo za družino, katero bo lahko zdravo ohraniti, če bomo z njo tako ravnali, kakor se mora ravnati s pravim vinom.

Ta vinska tekočina nam da lahko tudi izvrstno žganje, da ne rečemo konjak, če jo hočemo kuhati.

Kdor ima mnogo tropin, temu ne zadostuje navaden čeber, kakor smo ga poprej popisali; ker je delo z enim samim čebrom prezamudno, požira preveč delavne moči, kadar se nabira druga polovica tekočine in vliva na sveže tropine in iz teh se redko kedaj dobro izpere vino, s kojim so napojene. Da se to delo opravi roč-niše in popolniše, priporoča gosp. L. Rouvier prav praktičen način, koji ne prizadeva znatnih troškov.

V ta namen — tako piše gosp. L. Rouvier — smo rabili štiri stare, malo vredne sode, ki so med seboj po posebnih ploč-natih cevch v zvezi. Ti sodi (Pod. 1) so tako postavljeni, da zalegajo



Podoba 1.

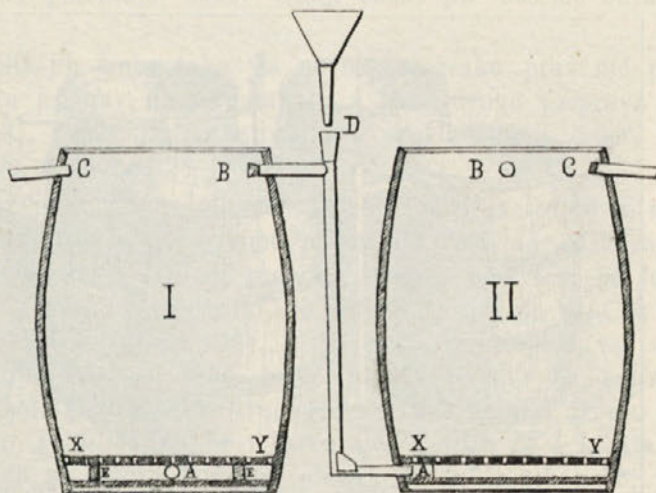
Baterija sodov za izpiranje tropin.

štiri vogle štirjaka; vsak drži po okoli 200 litrov; a rabijo se lahko brez kake škode tudi večji ali manjši sodi. To se ravna po množini tropin, ki jih imamo za to delo na razpolago. Zadostuje, da so sodi enako veliki in da ne puščajo.

Vsaka posoda, kojiej se najprej izbije eno dno, postavi se po konci. Vih dna postavi se drugo dno X Y (Pod. 2), ki sloni na dveh počresnih 7-8 cm debelih podstavkih E E (Pod. 2). V to drugo dno so narejene luknje, druga blizo druge, imajoče 2 do 3 cm premera.

Vsak sod ima tri okrogle, 5-6 cm široke odprtine; prva A (Pod. 1, 2 in 3) se nahaja spodaj med obema podoma; drugi dve B in C ste enako veliki in se nahajata zgoraj enako oddaljeni od roba, kakor spodnja. Te odprtine ali luknje morajo biti na vseh štirih sodih tako narejene, da stoje, če se postavijo sodi v baterijo, na tistih mestih, ki so na sodih I, II, III in IV zaznamljena s črkami A, B in C (Pod. 3).

Konca A in B vsake cevi sta primerjena dotičnim luknjam sodov tako, da je zgornji del enega soda v zvezi s spodnjim delom naslednjega soda, in tako je sod I v zvezi s sodom II, ta zopet



Podoba 2.

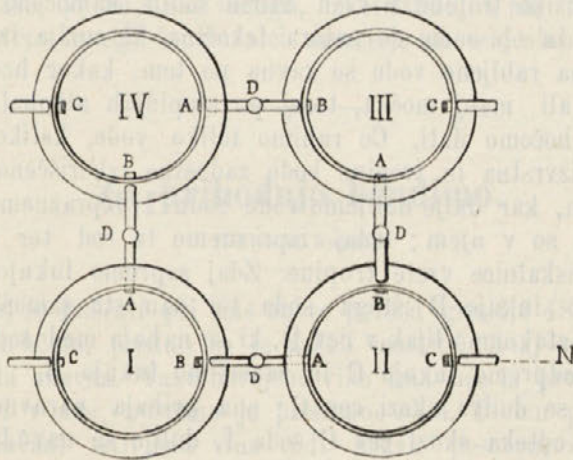
Navpični presek sodov I in II.

v zvezi s sodom III, sod III se sodom IV in ta z I. Vsi sodi so s cevmi tako skupaj združeni v celoto, da tekočina, ki jo na enem mestu vlijemo v sod, prehaja v kateri koli sod baterije. Se ve, da morajo biti cevi tako vtaknjene v sode, da se ne zgublja prav nič tekočine. V ta namen se rabijo lahko cevi z nekoliko omuljenimi konci; v luknje pa se vložijo prevrtani probkovi zamaški, v katere se vtaknejo omenjeni cevni konci.

Druga ravna cev C, ki je enacega preméra in primerjena kakor druge, je vtaknjena v vsak sod tako, da moli vun iz baterije, kakor kaže podoba 3.

Da je priprava popolna, treba še zamaškov, mrežic in lijaka. Zamaški so tako napravljeni, da se z njimi zapirajo spodnje odprtine B in C štirih sodov v namen, da se lahko pretrgava pretakanje tekočine pri luknjah B in C iz enega sode v drugi. Mrežice se natikajo na iste luknje, kadar so odmašene, zato, da zadržujejo tropine in druge škodljive snovi. Slednjič imamo lijak, ki se prilega odprtini D vsake cevi (Pod. 2). Po njem se vliwa voda v cevi in odnosno v sode.

Zdaj oglejmo si še, kako se dela z vso to pripravo!



Podoba 3.

Vodoravni presek štirih sodov.

Kadar so cevi A, B, D in cev C tako vtaknjene, kakor je popisano, in sodi prav nič ne puščajo, vložijo se tropine v vse sode in sicer tako, da se najprej razdrobijo, potem enakomerno razdelijo in prav dobro potlačijo; z njimi naj se vsi sodi napolnijo do lukinj B in C.

Potem se z zamaški zataknejo luknje C sodov I, II, in III, in luknja B sode IV, in pritrdi se mrežica na luknjo B sodov I, II in III in na luknjo C sode IV. Zdaj se vlije voda s pomočjo lijaka v cev D, ki je med sodoma IV in I. Po tej cevi prihaja voda na dno sode I in se tam polagoma vzdiguje med tropinami. Ta voda se pomešava z vinom, ki je v tropinah in ga izganja iz njih v zgornje plasti.

Kadar so tropine vseh štirih sodov popolnoma napojene, to je, kadar začenja tekočina kapati iz odprte luknje B, preneha se 10 do 15 minut dolivati vode; po pretoku tega časa vliva se zopet voda in vsled tega se tekočina v sodu I, izgnana po doliti čisti vodi, odvrtača po cevi B A v sod II, kjer se tudi tako vzdiguje, kakor v poprejšnjem sodu. Kadar je tekočina prodrla do vrha soda II, ustavi se zopet 10 do 15 minut dolivanje vode in potem se po dveh prenehljajih še dvakrat doliva voda vedno po isti cevi, dokler se napojé tropine tudi v sodih III in IV.

Kadar so tropine v vseh štirih sodih namočene vliva, se še dalje voda in ob enem se nabira tekočina, ki curlja iz cevi C soda IV. Množina rabljene vode se ravna po tem, kakor hočemo, da bo pijača več ali manj močna, torej po stopinjah alkoholične vsebine, katero jej hočemo dati. Če rabimo toliko vode, kolikor je tropin, bo pijača izvrstna in tropine bodo zadostno izkoriščene.

S tem, kar dalje dolijemo vode sodu I, izpraznemo popolnoma tropine, ki so v njem; tedaj izpraznemo ta sod ter vložimo vanj druge iz tiskalnice vzete tropine. Zdaj zapremo luknjo C soda IV in odpremo luknjo B istega soda ter namesto zamaška pritrdimo mrežico in vtaknemo lijak v cev D, ki se nahaja med sodoma I in II. V sodu I odpremo luknjo C in zamašimo luknjo B.

Voda se doliva skozi cev C; ona prihaja naravnost v sod II in vino se odteka skozi cev C soda I, dolije se navédena množina vode in na to se izprazni sod II in se natlačijo vanj druge sveže tropine.

Delo se tako nadaljuje, po tem, ko so se preložili lijak, zamašek in mrežica sodov I in II, kakor se je delalo pri sodih IV in I.

Popišimo delo še enkrat na kratkem :

Kadar so tropine v vseh sodih napojene s tekočino, doliva se vode tistemu sodu, ki je bil najprej naložen s tropinami in nabira se tekočina iz soda, ki je pred njim, v kateri so se najzadnje uložile sveže tropine. Potem se dalje izprazni in napolni sod, kamor se je dolila voda, in ko smo odprli zvezo med poprejšnjim sodom in tistim, ki je dobil sveže tropine in smo pretrgali zvezo med tem in naslednjim sodom, in ko smo preložili lijak, začnemo zopet dolivati vode. Tako prekladamo po številni vrsti od soda do soda lijak, zamaške in mrežice in po isti vrsti dolivamo vodo in praznimo in polnimo sode s tropinami. Za sodom IV pride zopet na vrsto I. Po tem

načinu so tropine, ko jih vzamemo iz sodov, popolnoma izmolzene, kajti štirikrat je šla tekočina skozi nje in zadnjič jih je še izplahnila čista voda.

Na drugi strani pa je tekočina nabrala največjo alkoholično množino, ker je izvlekla, kar je bilo vinskega iz četverih tropin in slednjič še iz svežih.

S to pripravo dela lahko tudi, kdor ima mnogo blaga. Če so tropine dobre bo pijača izvrstna, brez napak in zadosta močna. Čim manj porabimo vode za zalivanje, tem več alkohola bo v pijači. S to pripravo, ki ne stane mnogo, izkoristimo na najizdatniši način tropine, katere mnogi kmetovalci zametajo ali vsaj slabo porablajo.

J. Bolle.

Za prihodnjo bendimo.

(Dalje in konec).

Nekdaj so puščali pri nas skoro povsod grozdje 48 ur v čebrih, da se je mehčalo, predno so je začeli mastiti. Zdaj se vedno bolj pozgublja ta razvda. Takó narejeno vino ima uže iz prvega početka kalí bolezní v sebi, posebno je pristopno ciku. Potem pa ima tako, po stari navadi narejeno vino tudi nekak poseben, zoperu okus. Zato priporočamo, da se najprej ločijo jagode od hlastin, a potem hitro zmasté.

V nekaterih letih odklada sicer vinogradnik trgatev, kolikor more, a vendar mu ne dozori popolnoma vse grozdje. Vsled tega pa ni v moštu zadosta alkohola, vino postane prešibko, se teže ohrani in nima prave vrednosti.

V takem slučaju ne ostane nič družega, nego popraviti mošt, dodati mu, kar mu manjka.

In česa naj dodamo moštu ?

- 1) sladorja, ali
- 2) alkohola, ali pa
- 3) koncentrovanega mošta.

Najbolje nam služi v ta namen slador. Prvič je to sredstvo najceneje, kajti če rabimo slador, potrosimo za vsako stopinjo alkohola, ki jo hočemo povišati v končnem pridelku, nekoliko manj,

kakor bi nas stal neposrednje dodani alkohol. Drugič dobimo po sladkorju tudi boljše vino. Vsled vinskega vrenja pomnožimo v njem alkohol; a izcimijo se še druge snovi, katere ugodno vplivajo na okus in na vonjavo vina. Saj je znano, da se vsled alkoholičnega ali vinskega vrenja sladkorja tvorijo: glicerina, eteri itd.... Te snovi pa zboljšajo tudi popravljenno vino. Če dodamo moštu alkohola v namen, da ga popravimo, ne moremo pričakovati takih uspehov; z njim pomnožimo samo alkoholično vsebino vina.

Sicer pa je še druga neprilичnost, zaradi katere ne kaže, da se rabi alkohol, ali kakor pravimo navadno, vinski cvet za zboljšanje vina in ta je, da v kupčiji ni lahko dobiti popolnoma čistega, to je tacega alkohola, kateri bi ne obsegal, če tudi v najmanjših množinah, takih snovij, katere podelujejo vinu vsaj za nekoliko časa (2—3 mesce) več ali manj očiten, tuji okus.

Koncentrovanega mošta tudi ne moremo priporočati za zboljšanje vina, ker se po njem prav lahko podeli popravljenemu vinu tuji okus, kakor po kuhanem. Za napravo koncentrovanega mošta, ki ne bo imel te napake, treba dragocene oprave in velike previdnosti. Zraven tega pa je pomisliti tudi to, da se po koncentrovanem moštu pomnoži kislina v frišnem moštu; kisline pa ne potrebujejo mošti iz našega domačega grozdja.

Zdaj hočemo samo še kratko razložiti, kako je rabiti sladkor za popravo mošta.

Sladkor mora biti popolnoma čist, to je brez melase ali drugih takih primesi, katere nimajo čistega duha ali okusa. V kupčiji dobimo dve za to sposobni vrsti „rafinovan“ sladkor v kosih in „melis“ v prahu.

Zadnji je v tem oziru bolji, da se brže stopi. Po vsakem načinu mora biti sladkor za to rabo čisto bel, brez duha in brez najmanjšega tujega okusa.

Kdor rabi iz varčnosti niže vrste sladkorja, razpostavi v nevarnost vino, katero hoče popraviti in včasih je tudi popolnoma pokvari.

Sladkor iz tržnega grozdja ali krompirjevi sladkor je postavno prepovedan, ker obsega ne malo taceh snovij, katere se ne razkroje pri vrenji in so zdravju škodljive. S takim sladkorjem popravljenno vina je lahko spoznati po kemični preiskavi.

Če hočemo določiti, koliko sladkorja je dodati moštu, moramo najprej vedeti, koliko ga je uže v njem, in koliko moči hočemo dati vinnu.

Za navadna črna furlanska in navadna bela vipavska vina zadostuje, da je v moštu 18 % sladkorja; meri se z Babovo ali klosterneuburško moštno tehtnico (glukometer). Če je toliko sladkorja v moštu, bo vino zadosta močno in vstrajno. Za vsako stopinjo pod 18 % moramo dodati po jeden kilo sladkorja na vsak hektoliter mošta.

Če hočemo imeti pa močnejše vino, kakoršno je ono, ki se prideluje iz 18 % sladkorja obsegajočih — pri nas normalnih — moštov, tedaj treba, da primerno pomnožimo dodatek sladkorja.

Teh 18 % sladkorja v moštu odgovarja nekaj malega nad 10 % alkohola v popolnoma godnih vinih. Če hočemo povečati alkoholno vsebino vina, moramo za vsak viši odstotek alkohola v vinnu dodati 1 $\frac{3}{4}$ kilogr. rafinovanega sladkorja.

Pa tudi dokladanje sladkorja ima svoje meje. Skušnje učé, da ni previdno dodajati več kakor 5 kilogr. na vsak hektoliter, ker drugače se lahko zgodi, da se ne razkroji ves sladkor in vsled tega nastanejo lahko pozneje posebne spremembe v vinnu, zlasti pa v naslednji pomladi. Tisti vinorejci pa, kateri imajo primerne prostore, v katerih morejo ves čas vrenja ohraniti potrebno temperaturo, torej zabraniti, da se nikdar preveč ne ohladi ozračje v kleti, njim se ni bati te nevarnosti. Rafinovan tržni sladkor ni neposrednje sposoben za vrenje. Še le vsled učinka moštovih kislin se preustroji tako, da zamore vreli. Ta sprememba pa zavisi neposredno od temperature. Čim toplejši je mošt, tim brže se spremeni sladkor ter se vsposobi za vrenje. Ko pade temperatura do 10° C in niže, ustavi se ta sprememba popolnoma.

Ko smo z moštomerom določili, koliko sladkorja imamo dodati nekej množini mošta, koje hočemo popraviti, moramo sladkor popolnoma raztopiti. A sladkorja ne staviti v grozdje, mislé, da se mej mastenjem ali vrenjem popolnoma raztopi. Prepričali smo se uže večkrat, da se to ne zgodi vselej; našli smo namreč cele kose neraztopljenega sladkorja na dnu vrelnih kad ali čebrov. Sladkor naj se raztopi ali v delu mošta ali pa še bolje v skoro vreli vodi. Če rabimo v ta namen vrelo vodo, vzdignemo nekoliko temperaturo v

moštu in pospešimo s tem, da začne brže vreti. Če rabimo za raztopljenje sladkorja samo toliko vode, koliko je treba, da se sladkor v njej popolnoma raztopi, ne bo imel tak dodatek vode prav nobenega vpliva na vino *).

Ko smo vlili sladkorjevo raztoplino v kipelni čeber, moramo dobro mešati, da bo vsa tekočina enakomerna, drugače se zgodi lahko, da sladkorjev sirup vsled svoje velike specifične teže poleže na dno posode in da se odtegne vrenju.

Govoriti bi nam bilo še o vrenju, katero traja na Goriškem sploh predolgo; vino je vsled tega prenasičeno s taninom ali česlovino in z drugimi iz hlastin in luščin izvlečenih snovij. Nasledki predolgo trajajočega moštnega vrenja so hujši, če nismo poprej jagod ločili od hlastin, kajti v tem slučaju se je iz grozdnih pecljev, peljk in luščin izločilo vse, kar je bilo raztopljivega v njih.

Gosp. pisatelj sklepa svoj poduk z opombo, da ima na c. kr. kmet. kem. poskušališču večkrat priliko. spoznavati napake mnogih vin, ki jih stranke prinašajo v preiskavo. Včasih je lahko svetovati kak pripomoček, včasih pa tudi ne, ker nekaterih vin ni mogoče več ozdraviti, pa tudi le nekoliko zboljšati ne. Mnogokrat se izgublja mnogo vina, koje se ne dá niti v kis spremeniti. Ako bi se pa hoteli vinorejci ravnati vsaj po glavnih pravilih razumne vinoreje, zavarovali bi se zoper marsikatero škodo in zraven tega bi zboljšali svoj pridelek v svojo znamenito korist. Zapomnijo naj si dobro to, da bendina dela vino; kdor zdaj prav ravna z grozdem in moštom, veselil se bo dobre kapljice.

*) Kako se sladkor topi v vodi pri različni temperaturi?

1 liter vode pri	15 °C	raztopi	1.95 kil. sladkorja
1 " " "	30 " "	2:15	" "
1 " " "	60 " "	2:35	" "
1 " " "	80 " "	3:62	" "
1 " " "	90 " "	4:25	" "
1 " " "	100 " "	4:17	" "

100 °C, to je vrela voda.

Pošiljanje namiznega sadja.

W. Hintze, znani sadjar v Ptujju na Štajerskem, je dobil na raznih razstavah mnogo odlik za najboljši način, kako pošiljati namizno sadje, da pride lepo ohranjeno v prejemnikove roke. Hintze opisuje svoj način tako-le.

Vzemimo n. pr. 30 do 35 kilogramov sadja za odpošiljatev. Zanje vzamemo zabojček, ki je 75 cm dolg, 40 cm širok in 26 cm visok; deske naj so $1\frac{1}{2}$ cm debele. Na sredi $1\frac{1}{2}$ cm debela stena (pregraja), da se sadje ne poškoduje vsled svoje teže. Pri manj kočljivi pošiljavi se na ta način v eden zaboj spravi lahko tudi 1000 jabolk po spodaj navedenem načinu, pa se vendar ni bati, da bi se poskodovala. Na srednjo steno pribije se tudi pokrov, ki je na robu pritrjen le z nekaterimi žrebljički. Tako je vedno enako nad sadjem ter se ne more pritiskati nanje. Ko je zaboj na ta način zaprt, pribije se na obeh koncih okrog in okrog zaboja še ozek lesen ali pa tudi železen obroč.

Za pošiljatev naj se jabolka poprej odberejo, in le taka naj se zavijejo v popir. Hintze rabi za zavijanje različno barven, svilen popir, ki je razresan v 25 cm dolge in 18 cm široke kose, ki imajo na eni strani v sredi 4 cm od roba natisnjeno pravo (pomologično) ime. Popir se dene na mizo ali na kak drug pripraven kraj, tako da je ime spodaj. Na sredo popirja dene se jabolko, tako da moli pecelj kvišku. Sedaj se popir upogne od obeh strani, in ime se pokaže na vrhu. Konci popirja z leve in desne se zopet upognejo in zavišejo pod jabolko. Ko se sadje na ta način pripravi, naloži se v zaboj najprej lega zrezanega popirja in tudi ob straneh se nadeva popir; zdajci se na popir naloži vrsta v popir zavitih jabolk, in sicer tako tesno drugo poleg drugega, da se ne morejo prav nič premikati. Zgorej se povsod vidijo imena. Pa tudi barva popirja, ki se za vsako vrsto sadja vzame drugačna, uže pove, kakšne vrste sadje je zavito v popirju. Na to vrsto jabolk dene se zopet tenka lega popirja, in na to naloži se druga vrsta jabolk. Tako se naloži tudi tretja, četrta in vse druge vrste. Na vrh se zopet dene lega popirja, kterega potem pokrov, ko se pribije, dobro pritisne k sadju, da se jabolka ne morejo premikati na nobeno stran. Tako se pošilja lepo namizno sadje. Gospodarsko sadje pa se pošilja v sodih

po 300, 150 in 70 *kg*. Tudi med to se deva popir in se zavija v popir, vselej pa tudi ne, ker to da veliko dela in bi pošiljatev ne posebno finega sadja preveč stala.

Iz tega se razvidi, da se boljše sadje ne sme pošiljati v zabojih brez vmesne vloge. Pri taki pošiljatvi se sadje samo ob sebi obdrigne in se sploh tako poškoduje, da nima nič kaj prikupljive vnanjosti, če prav je bilo poprej še tako lepo. Boljše je jabolka plačati malo draže, da le dospejo nepoškodovana, kakor pa imeti ceno blago, ki se ne ohrani in ni lepo. Sadjarji, kateri pošiljate sadje v zabojih, ravnajte se po tem načinu! Zavijte sadje v popir, saj je vsak popir dober, da je le mehak, in ljudje — naročniki — bodo z Vašim blagom vselej zadovoljni!

„Kmetov.“

Razne vesti.

Nove postaje za plemenitev govede na Goriškem.
Iz dotične državne podpore za tek. leto kupilo je c. kr. kmetijsko društvo 16 čistokrvnih bikov unterwaldenske pasme, ki so se dne 19. in 20. tek. meseca razdelili odbranim bikorejcem na Krasu, na Vipavskem, Kanalskem in v goriški okolici. Biki so po 10 do 17 mesecev stari, črno-sive barve in prav lepe rašče; stanejo po 280, do 510 frankov jeden, vsi skupaj tam na mestu v švicarskem kantonu Unterwalden 6210 frankov. Živali so take, da jih je veselje gledati in zanašati se je, da bodo prav izdatno vplivali na zboljšanje govede v dotičnih pokrajinah. Kmetovalci, katerim so se izročili plemenjaki, so ti-le:

Na Krasu:

Kocjan France hiš. št. 136 v Sežani, Jablanšček Luka pri Jablanci v komenski županiji, Prelec Jernej na Barki v nakelski županiji, Premrov France v Lokvi, Živec Anton v Skopem, Urdih France v Kostanjevici, Pavlin Anton v Prečniku v slivenski županiji, Fabjan Miha v Kobdilju.

V ajdovskem okraju:

Bandelj Ivan v Rihenbergu, Bone Ivan na Cesti pod sv. Križem; Černigoj Ignacij v Černičah.

V Brdih:

Bensa Valentin v Oslaviji, Felkar Alojzij v Neblem.

Na Kanalskem:

Cvetrežnik Andrej v Avči.

V goriški okolici:

Kofol Anton v Čepovanu, Pahor France v Mirni.

Vsem bikorejcem priporočamo prav nujno, naj se natančno drže pogodbe in dotičnih vodil, naj bike skrbno redé, lepó ravnaajo ž njimi, jih rabijo za lahka dela in sploh pazijo na to, da ne postanejo živali pred časom pretežke, hudomušne ali celo nevarne, na drugi strani pa da jih tudi ne zlorabijo in s tem naredé prezgodaj nesposobne za plemenitev.

* *

Če izvrže krava, loči jo nemudoma od drugih, ker je to pogostoma nesledek neke kužnosti. Po vsakem načinu, naj se breje krave koj preložijo v drug hlev. Tistim kravam, ki so izvrgle, vsikati je 3 odstotno karbolno raztoplino v plodila. Tudi prostor, kjer je izvrgla krava, naj se temeljito razkuži in najboljše je, da izkopljemo tlak, kjer je stala žival, vsaj 35 cm globoko ali da vzamemo lesen pód preč in da namočimo tla prav dobro sé surovo karbolno kislino. Če so v istem hlevu uže večkrat izvrgle krave, treba, da ga za nekoliko časa izpraznemo ter da v njem najmanj skozi 6 ur žgemo žveplo, da se vsi njegovi deli temeljito napolnijo z žvepleno kislino. Predno priženemo živali zopet v hlev, prezračimo ga prav skrbno. V nekaterih krajih, kjer pogostoma izmetavajo krave, začeli so brejim živalim vsakih 14 dni vsikavati 2 odstotno karbolno kislino pod kožo. To pa naj dela samo živinozdravnik.

* *

Jajca žrečim kokošem preženeš to napako tako-le: Napravi najprej močan poliv iz črnega popra in paprike. Na to vzemi jajce, prevrtaj je na obeh koncih in izpihaj iz njega vso vsebino. Prazno jajce zamaži na enem konci z gipsom, nalij potem jajce s polivom in zamaši je tudi na drugem koncu. Tako jajce postavi tja, kjer so kokoši vajene dobivati jajca. Kokoš, katera pikne tako jajce, opusti za vselej svojo razrado.

Milnice ali žajfnice ne zametavati, ker je dobro gnojilo, katero se uspešno uporablja posebno na vrtih. Trtam, sadnim drevesom, sočivju vsake vrste ugaja očitno, pospešuje pa tudi raščo trave in drugih rastlin.

* *
*

Kokoši treba odbirati. Dobra kokoš iznosi v celem svojem življenji okoli 600 jaje. Največ jih iznosi v drugem, tretjem in četrtem letu svoje dobe. Če je kokoš iz prav zgodnjega gujezda, nam da lahko že v prvem letu kakih 30 jaje, a te so večinoma drobne in nesposobne za valitev. V drugem, tretjem in četrtem letu iznosi kokoš približno po 130 jaje, torej v prvih štirih letih skupaj kakih 400. Po četrtem letu pa ponehava in sicer se računani na naslednjih 6 let skupaj 200 jaje. Torej je svetovati gospodinjam, da po četrtem letu zakoljejo ali pa prodajo kokoš, ker se ne izplačuje, rediti jo dalje.

* *
*

Vknjiženi dolgovi na kmečkem posestvu so znašali leta 1868 v naši državni polovici skupaj okroglih 1500 milijonov goldinarjev; od takrat do leta 1890 so porasli na 2330 milijonov, torej več kakor za 54 odstotkov. Če računamo, da je skupno kmečko zemljiško posestvo vredno okroglih 7000 milijonov goldinarjev — in to je obilno cenjeno — vidimo, da je dobra tretjina skupnega zemljiškega posestva obložena z vknjiženimi dolgovi; treba torej za obresti po 4 5 % in 1 % razdolžitve celih 127 milijonov goldinarjev na leto. Zdaj pa pomislimo, da je od omenjenega skupnega zemljiškega posestva plačevati na leto okroglih 79 milijonov goldinarjev davkov; torej je ono posestvo obloženo z 60 % skupne svoje vrednosti. Gledé prinosa je razmerje vstred različnosti zemljišnega in kapitalskega prinosa še neugodniše. V istini dobivajo dandanes od prinosa kmečkega zemljiškega posestva država in občine (na davkih in dokladah) 27 odstotkov, 50 odstotkov pa gre v založbo vknjiženih dolgov, tako da ostaja posestniku poprečno samo 23 o/o. V tem pa niso všteti dolgovi na mejnice in druge denarne obveznosti posestnikov. Še jasneje se razodeva hiranje kmečkega gospodarskega stanja po nebrojnih spremembah kmečkega posestva. Tako so se

neizmerno pomnožile eksekucije zaradi neporavnanih vknjiženih dolgov. Leta 1868 je bilo takih slučajev skupaj 5074, leta 1890 pa uže 13 513. Vsega skupaj se je v teh 23 letih po eksekucijskem potu prodalo nič manje nego 220.328 kmečkih posestev! — Enako so se tudi grozovito pomnožili slučaji novih hipotekarnih obložb vsled opravičenih prenotacij in eksekutivnih vkujižb; leta 1868 jih je bilo 31.535, to je bilo 19 % vseh obtežb istega leta, leta 1890 pa jih je bilo uže 87.380, to je nad 32 odstotkov vseh obtežb v letu 1890. Po vrednosti so znašale te nove obtežbe l. 1868 samo 6,659.241 gld., leta 1890 pa 13.125 606 gld. — Te številke dokazujejo jasno, da se avstrijski kmetje če dalje bolj vtapljajo v dolgove in da propadajo kmetije — saj so nove obtežbe kmečkega posestva od leta 1889 do 1890 porasle od 30 milijonov do 52 milijonov goldinarjev.

* *

Mrčesi na praseih preženejo se nekda zanesljivo sé smetano. Če se živali odrgnejo s ščetko (krtačo), katero smo poprej pomočili in napolnili sé smetano, poginejo vse uši v pol uri. Za nekoliko dni ponoviti je delo še enkrat in žival bo brez neugodnih nasledkov, pa z malim troškom oproščena nadležnih zajedalcev.

* *

Poraba trtnega listja in tropin. — Po najnovejših poskusih v Franciji se je pokazalo, da je trtno listje kaj izborna klaja za klavno živino; gledé redivnosti je enako detelji, pa ga tudi živina kaj rada žre, najsi je že sveže ali suho. Listje se od trte oderga še le po dokončani trgatvi, ker je poprej potrebno grozdju za napravo sladkorja ter mu služi v varstvo. Pa tudi po trgatvi se sme trti vzeti le polovica listja na gornjem delu poganjkov, ker drugo, spodnje listje je potrebno za dozoritev trte. Če bi se pa to listje vsekakor le pobralo, pokazali bi se škodljivi nasledki pri trgatvi že prihodnje leto. Če se listje ne poklada sveže, treba ga je nasuti v kadi ali v jame ter na 100 kg posuti 2—3 kg soli. Dasitudi se je v vinogradu za škropljenje rabila bakrena galica, nabaja se je vender po trgatvi le jako malo še na listju; skušnje pa so po-

kazale, da ono malo goveji živini in ovcam nikakor ni škodljivo. Tudi grozdne tropine smemo pokladati živini; one imajo polovico toliko cene, kolikor senó. Za zimo jih najlože shranimo, če jih vložimo v primerna korita in jih osolimo.

„Kmet.“

* *
*

Dober svet mlekarnicam. Kaj je bolje, da merimo mleko, ali da je tehtamo? Na to vprašanje odgovarja kmetijski list „Der Oekonom“ tako-le: 100 litrov mleka tehta blizo 103 kilograme. Če se torej 1 liter mleka po enaki ceni prodaja kakor 1 kilogram, ugaja kupcu bolj mera nego uteža. Gledé zanesljivosti pa je po vsakem načinu prednost dati cementovani tehtnici pred mero. Naj se mleko še tako natančno meri, vendar ni možno pri merjenju do 0·1-0 2 l določiti množine. Nekoliko motijo pene, ali ne stoji posoda popolnoma vodoravno, ali ne vtaknemo merila prav navpično v posodo, nekoliko razločka je prav kmalu. Če je pri vsakem deležniku, ki donaša mleko, samo za 0·2 litrov razločka, tedaj je (postavimo, da prinaša vsakih deset združnikov 100 litrov mleka v mlekarnico in da izdeluje mlekarnica vsak dan 500 litrov mleka) $10 \times 0\cdot2 = \frac{20}{10}$ l. = 2 litra na dan od vsakih 100 litrov, tedaj od 500 l. $5 \times 2 = 10$ litrov na dan in na leto $365 \times 10 = 3650$ l. razločka. Take razločke pa zabrani lahko mlekarnica, če si omisli uradoma cementovano mlečno tehtnico, katera kaže natančno do 0 1 klgr.

* *
*

Koliko vode potrebujejo živali. Računa se, da potrebujejo na vsak kilogram suhe klaje: konji in ovce 2 do 3 kilogr., voli 4 do 5 kilogramov, krave 5—6, in prešiči 7 do 8 kilogramov vode. V vsakej letni dobi je skrbeti za to, da živali ne dobé premrzle vode, katera jim kvari zdravje. Zlasti breje živali treba varovati premrzle vode, ker po njej rade izvržejo.