

GOSPODARSKI LIST

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje : Ernest Klavžar.

„Gospodarski List“ izhaja vsaki mesec enkrat na celi pòli; 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. 10.

V Gorici 31. oktobra 1894.

Leto XIII.

Mlekarstvo in sirarstvo na Tolminskem.

Kakor smo poročali o svojem času, namestilo je naše kmetijsko društvo z državno podporo veščaka, kateri se je v mlekarstvu in sirarstvu izučil pod vodstvom švicarja Tomaža Hitz-a, kot potovalnega učitelja, kateri ima nalogo obhajevati mlekarnice in planinske stane v naših gorah in podučevati in razkazavati, kako naj se pravilno izdeluje maslo, sir i. dr. Ta veščak je Josip Leban iz Tolmina, kateri, kakor smo pozvedeli iz zanesljivih virov, prav marljivo in vestno izpolnjuje svojo nalogo.

O svojem dosedanjem delovanji podal je po prejetem naročilu precej obširno poročilo, katero se nam zdi zanimivo zadosta, da iz njega posnamemo in objavimo glavne stvari :

G. Leban je obiskal spodej navedene planine in se pri vsakem sirarju pomudil 2, 3 do 8 dni, kakor je spoznal za potrebno in kakor je videl, da so posamezni sirarji radovoljno ali ne sprejeli njegov poduk in se ravnali po njegovih navodih. Naletel je na marsikatero zapreko in napako in marsikje bi bili pokvarili izdelke, ako bi jim ne bil on pravočasno sé svojim svetom in podukom na pomoč prišel.

Podučeval je sirarje in jim pokazal, kako se pravilno izdelujeta maslo in sir in spodbujal jih prav posebno k snagi, katera je v

mlekarski obrti neprecenljive vrednosti. Ravno za časa planinske dobe prihaja mnogo hribolazcev in drugih popotnikov na planine in zanima jih videti, kako se planšari. Ako zapazijo nesnago, kakoršna je bila nekdanj v naših planinskih stanih v navadi, mine jih ne samo veselje do naših planšarskih pridelkov, mariveč pripovedujejo potem povsod o tem, kar so videli ter spravijo naše planšarstvo in njegove pridelke v slab glas. Sicer pa omenja naš veščak v svojem poročilu, da je zapazil skoro pri vseh sirarjih, da še dovolj gledajo na snago in da si prizadevajo izdelavati zanesljivo in pošteno blago. To dokazujejo pa najboljše cene, po katerih se je prodalo blago.

Oposameznih mlekarnicah in planinah, katere je do zdaj obiskal, poroča potovalni učitelj tako :

I. Planina v Pologu.

Društvo v Pologu začenja svoje delovanje v dolini 1. maja in je končuje 18. junija; na planini traja doba od 18. junija do 24. avgusta in potem zopet v dolini od 24. avgusta do 20. oktobra. To društvo je izdelalo 3600 klg. polnomastnega sira in ga prodalo po 50 kr. in 1800 klg. skute, katero je prodalo po 38 kr. Sirar Janez Kovačič je radovoljno sprejel poduk o pravilnem izdelovanju sira, za koje je rabil domače sirišče. Poslopje je slabo vrejeno, dolenja mlekarnica je potrebna poprave in tako bi se morala popraviti tudi napajališče in vodnjak na planini.

II. Razor.

Ta planina je lastnina polubinske občine. Tu delajo zdalej „v plazeh“ od 20. maja do 18. junija, na planini pa od 18. junija do 24. avgusta. Izdelali so 3000 klg. sira in 1500 klg. skute. Sir so prodali po 51 kr. kilo, skuto pa po 36 kr. Sirar Ivan Rutar je rabil sirišče ekstrakt in se je pri tem ravnal bolj po stari navadi, nego po prejetem poduku. Stan je vrejen po gosp. T. Hitz-u za izdelovanje sira po ementalskem načinu. Tu je pomanjkanje vodnjaka za pitno vodo in za umivanje.

III. Pod Kukom.

V dolnji planini se začenja delovanje 10. maja in traja do 18. junija, na planini „pod Kukom“ pa od 18. junija do 24. avgusta. Letos so izdelali sira 3000 klg., skute pa 1500 klg. Sir so prodali po 50 kr. kilo, skuto pa po 36 kr. — Sirar Matevž Klobučar je izučen v pravilnem izdelovanju sira, rabi le domače sirišče, ozira se pa vendar več na stare navade. Pomanjkljivosti na tej planini so: Slabo poslopje, pašniki so prveč zaraščeni z gozdom in deloma po pristojnem oblastvu v prepoved djani.

IV. Dolenje Vojské.

Ta planina leži v davčni občini Prapetno na Gori; lastniki so društveniki iz Dolj v tolminski županiji. Sirar Peter Gabršček izdeluje sir le po starih navadah in rabi sirščen ekstrakt. Na tej planini delajo od 1. junija do 24. avgusta; letos so naredili 800 klg. sira, 500 klg. masla in 400 klg. skute; sir so prodali po 33 kr., maslo po 97 kr. in skuto po 20 kr. kilogram. — Tu pomanjkuje močila ali lapač za vodo.

V. Vojské.

Ta planina je tudi v davčni občini Prapetno; posedujejo jo pa društveniki iz polubinskega Prapetna. Sirar Janez Kavčič je rabil za izdelovanje sira sirščen ekstrakt; poduk potovalnega učitelja je radovoljno sprejel in se je zanašati, da se bo tudi po njem ravnal. V planinski dobi od 20. maja do 24. avgusta je društvo izdelalo 650 kg. sira, 350 kg. masla in 300 kr. skute, katero blago je šlo po enakih cenah, kakor ono poprejšnje planine.

VI. Matajur - Idersko.

Tu se planšari od 20. junija do 24. avgusta. Sirar Anton Kurinčič je le nejevoljno sprejel poduk; on rabi sirišče v prašni obliki. Pridelka je bilo letos 1200 klg. sira, 600 klg. masla in 600 klg. skute. Sir so oddali po 36 kr., maslo po 99 kr. in skuto po 20 kr. kilogram. Na tej planini bo trebalo preskrbeti hlev za živino in vodnjak.

VII. Matajur-Svino.

Sirar Anton Monfreda je radovoljno sprejel poduk o pravilnem mlekarstvu in sirarstvu in popustil izdelovanje po starem načinu; rabil je domače sirišče.

V planinski dobi od 12. junija do 24. avgusta je društvo pridelalo 900 klg. sira (po 39 kr.) 400 klg. masla (po 99 kr.) in 300 klg. skute (po 20 kr.). Tu pomanjkuje pitne vode.

VIII. Matajur-Sužid.

Sirar Anton Ohojak je delal po prejetem poduku in rabil domače sirišče. V planinski dobi od 18. junija do 24. avgusta je bilo vsega pridelka 1800 klg. sira (po 42 kr.), 600 klg. masla (po 97 kr.) in 900 klg. skute (po 36 kr.). Zapaženi nedostatki na tej planini so: Slabo urejeno poslopje, pašniki preobraščeni z hosto in pomanjkanje vodnjaka.

IX. Polje za Krnom.

Lastniki te planine so društveniki iz Smasti v libušenski županiji. Sirar Miha Kurinčič je radovoljno sprejel poduk in rabil domače, naravno sirišče. V dobi od 20. junija do 21. septembra je društvo pridelalo 1500 klg. sira (po 46 kr.) 400 klg. masla izdelanega po domače (po 85 kr.) in 700 klg. skute (po 36 kr.). Nedostatki te planine so: Slabe, težavne poti, katere bi trebalo popraviti, da bi se živina lažje in brez nevarnosti spravljala na planino; pašniki bi se morali potrebiti in pognojiti.

X. Bovec.

Bovška mlekarnica donša od meseca novembra do julija od 400 do 500 litrov, od julija do novembra pa od 100 do 200 litrov mleka na dan. V zimskem času izdeluje „čuč“ (suh sir), spomladi polmasten, v poletnem času pa polnomasten sir. Čuč prodaja društvo po 33 kr., polmasten sir po 50 kr., polnomasten pa po 55 kr. kilogr.; maslo po 1 gl, 1 gl. 10 kr. in tudi po 1 gl. 15 kr., skuto po 30, 25 in 20 kr. Sirar Josip Mrakič izdeluje sir po švicarskem načinu. 100 litrov mleka daje 9 klg. 75 dek. ementalca in 4 klg. 50 dek. skute. Glavna potreba bovške mlekarnice je — lastno pravilno urejeno poslopje.

Po čem spoznamo, da je vinograd okužen po trtni uši.*)

I. Bolle.

Od kar se je trtna uš, *Phylloxera vastatrix*, nova trto-rejska šiba, prikazala v vinogradu, pomnožuje in širi se neprenehoma in ne zgine, dokler ni pokončala trt. Bolje pa nego razširjanja v vinogradu bati se je njenega raznašanja v oddaljene strani. Ta mrčes se širi po naravnih sredstvih, ali pa ga človek nehoté zanaša od vinograda do vinograda in potem se v malem času raztegne čez obširne pokrajine ter opustoša povsod trtne zasade.

Da se kolikor možno ustavi razširjanje zlá, zapoveduje zakon z dné 3. aprila 1875. zraven drugih administrativnih in tehniških naredb tudi popolno osamljenje vseh tistih okrajev, v katerih se je prikazala trtna uš. S tem osamljenjem se hoče zaprečiti, da se ne prenašajo v še zdrave pokrajine take stvari, katere se nahajajo v okuženih vinogradih in katerih se morda drzé škodljivke, n. pr. porite trte, trtni deli, podporni koli itd.

Če hočejo trtorejei hitro s početka, ko zapazijo, da je kak vinograd napaden po trtni uši, tako previdno in s tem večjim uspehom ravnati, je potrebno, da skrbno nadzorujejo svoje vinograde in da naznanijo oblastvom vsako znamenje, katero bi vzbujalo sum, da so trte okužene po filokseri.

Naslednja znamenja kažejo, da je kak vinograd okužen :

V sredi vinogradov, v katerih imajo trte navadno raščo, zapazimo uže od daleč več ali manj v krogolikih skupinah postavljenih trt, katere, ker so včasih uže deloma posušene, ali pa imajo krajše glave (mladike) od drugih, kažejo nekako doblino ali nižino v vinogradu. Začetkom poletja in predno nastopi suša, je listje teh trt svitlo zeleno, skoro rumenikasto, ki se predstavlja očesu v obliki

*) Trtna uš se je žalibog prikazala uže tu pa tam v naši deželi in straši vinogradnike vseh trto-rejskih pokrajin. Zato se nam je zdelo primerno, objaviti še enkrat, kar smo uže večkrat pisali o tem pogubonosnem mrčesu in popisati, kakšna je ta hudoba, kako napada trtne nasade, kako je spoznati okužene trte, kako se širi in raznaša trtna uš, kajti v boju je vedno dobro, da poznamo sovražnika, njegovo orožje in njegove navade.

okroglega madeža sredi temnega zelenja okoli rastočih trt. Seveda obsegajo ti madeži vselej večje število v rašči več ali manj spehianih trt. Toda njih barva ni tista, kakor limon rumena, katero zapazujemo vsako leto na posameznih, normalno rastočih trtah. Ko se približamo sredini madeža, zagledamo nekatere trte ali uže popolnoma usahnjene ali pa vsaj prav revne z več ali manj kratkimi glavami, z majhnim perjem in skoro brez grozdja. Okoli teh trt najdemo druge z nekoliko daljšimi glavami, ki pa vendar že hirajo; in če gledamo tako izsred madeža proti robu, zapazimo, da je rašča čedalje čvrstejša in da postane slednjič normalna.

Mraz, preobilna vlažnost zemlje, gniloba korenin, mrčesi, pa ne taki, kakoršna je trtna uš in še druge okoliščine so včasih krive, da nastanejo v vinogradih blizo taki madeži, kakoršne smo zdaj popisali. Po natančnem opazovanju pa lahko razložimo, kateri madež je filokserin in kateri ne. Filokserin madež se lahko naredi od enega leta do drugega tudi v rodovitnih zemljah in v dobro obdelanih vinogradih. Ne da bi popolnoma pokončala trt, razširi se bolj in bolj in bo imela v svoji bližini mnogokrat druge postranske, večje ali manjše madeže.

V filokserinem madežu se poleti kakor vsled čudeža ustavi rašča; iz sadne glave, ki je bila v poprejšnjem letu debela in čvrsta, pahnejo jalove mladike. Te rastejo od meseca julija naprej prav neznatno in vrhu popja imajo posušene lističe uže začetkom poletja in ne še le v jeseni, kakor se to navadno godi pri zdravih trtah.

Če si ogledamo filokseričen madež in napadene trte, zapazimo zadosti očitnih znamenj, katera opravičujejo sum, da je vinograd okužen po trtni uši. Popolno gotovost pa, da je v resnici tako, zadobimo edino le po preiskavi korenin.

Usahnjene ali mrtve trte, katere najdemo sredi madeža, imajo navadno več ali manj posušene in rujave korenine, na katerih ni tistih tenkih korenčic, ki se razvijajo med letom in katere imenujemo nove korenine.

Tudi trte, ki so blizo srede madeža in sploh hirajoče trte imajo očitno pokvarjene korenine. One pa, ki rastejo bolj ob robu madeža in sicer uže nekoliko zaostajajo v rašči, pa so vendar še nekako čvrste, imajo debeleje korenine na videz še nedotaknene, na drobnih korenčicah pa zapazimo s prostim očesom, ob koncih otek-

line, ki so nekako umazane limonove barve v obliki kljukic, pogostoma večkrat zapognjenih, po $\frac{1}{2}$ do 1 centimeter dolge in blizo $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ centimetra debele.

Te otekline imenujemo filokserične vozle in so popolnoma zanesljiva znamenja, da je trtna uš tu, ker jih ni nikdar na zdravih trtah, kojih kapilarne korenčice so vedno cilindrične in na koncu špicaste.

Vozle je najbržé zapaziti od konca junija do začetka septembra; pozneje se posušé in postanejo črno-rujave; po zimi pa zginejo. Če jih hočemo iz zemlje izruti, je zadosta, da z lopato ali motiko razkrijemo trto blizo vratu.

Ako so pa trte tako obdelane, da se ob stebelnem vratu niso mogle razviti korenine, treba da poiščemo vozle v spodnjih plasteh zemlje; paziti pa moramo, da vzdignemo iz zemlje kapilarne korenine s celim vrhom.

Če prav natančno ogledujemo vozle, zapazimo na tistem mestu, kjer so vpogujeni, eno ali več pičic najdrobnejšim zrcem podobnih, ki merijo eno tretjino do k večjemu enega milimetra. Ker so te pičice bolj ali manj pomerančne barve, razlikujejo se od korenike, ki je prav svitlo rumene, limonove barve. Takih pičic kakor po več drobnih, rumenih zrn skupaj, je videti s prostim očesom tudi na debelejših koreninah okuženih trt.

Na teh pa imajo samo kapilarne ali nove korenine vozle; korenine dvoletnih trt, če niso uže počrnele ali strohnele, so v jeseni zakrivljene in grbaste, namesto da bi bile gladke in cilindrične, kakoršne so zdrave korenine.

Če si ogledamo rumena zrnica na okuženi korenini s povečalom, katero povečuje 8 do 12 krat, vidimo, da so to zalege zeló majhne rumenkaste žuželke, ki so podobne ušim, kakoršne nahajamo na najnavadnih domačih rastlinah, n. pr. na vrtničnih grmih. Ta žuželka je filoksera ali trtna uš, katera sesa korenčiji sok.

Omenjamo, da se trtna uš, navadno ne razširja po naravnem potu v velike daljave, ampak da jo vedno raznaša človek od kraja do kraja in da je njegova neprevidnost kriva, če se nenadoma okužijo take pokrajine, katere bi lahko še Bog ve, koliko let zdrave ostale.

Ona se množi na strahovit način skozi več rodov zaporedoma od pomladi do jeseni, julija in avgusta meseca se pa spreminja

tudi v krilato žuželko. Od napadenih trt se neprenehoma razširja na zdrave, in človek sam, če ni jako previden, jo lahko prav daleč zanese in sicer po zimi kakor po leti, po trtah, biljah, kolčeh, podpornih koleh, z orodjem ali s kakoršno koli drugo stvarjo, ki je bila v dotiki z okuženim vinogradom.

Proti trtni uši se je možno bojevati po naslednjih načinih :

1. Prvi je pokončevalen način ; po njem je ravnati samo, kadar gre za malo obširen, osamljen vinograd, kojega je trtna uš še le pred kratkim napadla, tako da ni mogel priti še v nobeno posrednjo dotiko z drugimi vinogradi.

2. Kulturalen način je drugi, po katerem se bolne trte s posebnim ravnanjem vzdržujejo, da še dalje rodó. Ta način je vporabljeni samo v debelicah (v rodovitnih, rahlih zemljah), v katerih se pokončevalno sredstvo lahko razteza.

3. Najvažnejši način je za naše kraje obdelovanje ameriškanskih, filokseri odpornih trt, na katere se cepijo domače.

Kar smo uže s početka svojega poduka omenili, to naglašamo še enkrat, da se najizdatniše obranimo filoksere, ako se kolikor možno zavarujemo proti njenim napadom s pomočjo osamljenja. Vsi vinogradniki naj skrbno nadzorujejo svoje vinograde in naj dajejo preiskavati korenine takih trt, katere začenjajo hirati.

Da se koj s pričetka, ko se prikaže trtna uš, na kakoršen koli način zabrani njeno razširjenje, mora vsak trtorejec naznaniti krajni filokserični komisiji ali občinskemu načelniku, kadar koli namerava poriti svoje trte, ali kadar koli zapazi, da hirajo ali v-rašči pehajo trte v njegovih ali tujih vinogradih ; kajti le tedaj, kadar se posreči, da iztaknemo okuženje hitro, ko se začinja, je možno zaprečiti, da se zló prenaglo ne razširi.

Slednjič naj še opomnimo, da po zakonu proti razširjanju filoksere z dne 3. aprila 1875 zapade občutljivi globi (denarni kazni) in tudi zaporu tisti, kateri prestopi določila proti razširjanju zlá, ali pa kateri zataji ali ne ovadi oblastvu sumljivih znamenj okuženja po trtni uši.

Žveplo v kletarstvu,

Žveplo je v kletarstvu velevažno, reči smemo, neobhodno potrebno. Kjer ne poznajo žvepla, tam je kletarstvo slabo in so tudi vina po tem.

Neobhodno potrebno je žveplo zlasti za vinsko posodo. Pa ne samo za žveplanje prazne posode, ampak tudi za žveplanje vina rabi žveplo. Pri tem pa je paziti, da se prav ravna. Vsled žveplanja se naredi v vinu žveplenokisli kalij, ki da vinu kosmat, praskajoč okus. No, to še gre, a nikakor ni točiti ravnokar zažveplanega vina, v katerem je še prosta s kalijem še ne spojena žveplena sokislina. Tako, pred kratkim zažveplano vino ni zdravo ter je glavobolno. Žveplanje je le koristno, ako se prav in o pravem času zvrši, drugače pa tudi zelo škodljivo.

Žveplanje naj zatre tiste kali, ki kvarijo posodo in vino. Zato je poraba žvepla v kletarstvu različna.

1) Ako hočemo prazne sode vedno imeti zdrave, potrebno jih je zmerom polniti z žveplenim dimom, oziroma z žvepleno sokislino, iz katere namreč ta dim obstoji. V vlažni kleti zadostuje prazen sod žveplati vsaka dva meseca enkrat, v suhi kleti pa vsak mesec. Na vsak hektoliter naj se sežge 5 gr žvepla.

2) Žveplanju je včasih tudi namen, da mošt ostane sladak ali na pol dokipelo vino iz enega ali drugega vzroka.

3) Da se vino v posodah, ki iz enega ali drugega vzroka ne morejo biti polne, ubrani kanu, ciku i. t. d., rabi tudi žveplo. To je pa dopuščeno le tedaj, če vino ni na pipi in se ne porabi precej, ker ravnokar zakajeno vino iz gori navedenih vzrokov ni zdravo.

4) Z žveplanjem se dajo nekatere vinske bolezni če ne popolnoma ozdraviti, pa vsaj ovirati.

5) Zelo splošno rabi žveplo pri pretakanji (presnemanji) vina. Ako se namreč vino pretoči v prav malo zažveplano posodo, odvzame se mu s tem preobilna množina kisika, a uničijo se tudi kali raznim boleznim.

6) Z žveplanjem se vzame vinu duh po žveplenem vodiku (po gnilih jajcih), ki se kaže v tistem vinnu, ki je dolgo ležalo na materi ali pa je bilo narejeno iz grozdja, katere je bilo zaradi plesnobe štupano z žvepleno moko.

7) Slednjič žveplo rabi tudi za žveplanje steklenic, da se vanje natočeno vino ne vzkali. Tudi to ravnanje ni priporočeno.

Za žveplanje naj se vzame vedno najčistejše žveplo, ki ne sestoji iz prav nič ali vsaj iz prav malo arzenika, kateri je hud strup. Žveplo v dolgih koscih je dovolj čisto, a v kletarstvu ne rabi dobro, ker je le težko sežigati in ker kapa. Boljši so žvepleni odrezki, to so platneni ali papirnati trakovi, ki so namazani z žveplom. Ti odrezki so tem boljši, kolikor tanjši so, ker taki rajši gorijo in ne kapajo.

Na pajpriprostejši način se sod zažvepla, če se žvepleni odrezek natakne na žico, zažge in pri vehi vtakne v sod. Da pa goreče žveplo ne kapa v sod, obesi se konec žice skledica. Ta priprava je namreč žica, ki gre skozi primerno veho, na spodnjem konci je pa viseča skledica in pa zavitek iz žice, v katero se pokonci postavi žvepleni odrezek. Žveplo naj v sodu toliko časa gori, da samo ugasne, to je, da je porabljen ves kisik. Če je sod znotraj moker ali če je vino kanasto, žveplo ne gori, ker voda ali kan posrkata ves kisik. V takem slučaju je treba zrak nadomestiti s kakim mehkom. Prazne sode je, predno se zažveplajo, kolikor mogoče posušiti. Voda v sodu je celo škodljiva, prvič, ker pomanjša uspeh žveplanja, drugič, ker se naredi žveplena kislina, ki lesu škoduje. Še boljša nego taka žica je žveplalna laterna. Žvepleni odrezek se v laterni zažge in dim gre skozi cev v sod. Vratca na laterni se zdaj in zdaj odpro, da pride za sežiganje potrebni zrak v laterno. „Kmetovalec.“

Nova piča — žametasta grašica.

Uže lansko leto se je po Nemškem razneslo slutstvo o neki novi piči imenovani žametasta grašica (Sammetwicke), katera se odlikuje po čudoviti rodovitnosti ter uspeva tudi na revnih, pustih zemljiščih.

Glasilo dalmatinske kmetijske družbe „L' Economista“ posnema o tej rastlini naslednjo oceno iz italijanskih kmetijskih listov:

„Predno smo se pridružili veliki pohvali, ki se je razširila o novi piči, hoteli smo se prepričati, kako se sponese v našem pod-

nebji in v naših zemljah. Zdaj pa, ko vidimo končne rezultate, moramo po pravici priznati, da je žametasta grašica izvrstna piča ter se popolnoma vjemamo z belgijskim listom, kateri pravi, da je od te rastline pričakovati velik kmetijski preobrat.

Več italijanskih posestnikov, kateri so v različnih legah, zemljišjih in podnebjih naredili poskušnje z obdelovanjem nove grašice izrazuje se prav pohvalno o bogatem in izvrstnem pridelku.

Iz vseh poročil se pa posnema, da žametasta grašica ljubi posebno suha tla in zato jo je v prvi vrsti priporočati takim pokrajinam, katere nimajo naravnih ali umetnih namakal na svojih travnikih in kjer je pogostoma suša.

Sejati je to rastlino meseca oktobra in novembra in sicer po 6 kilogramov semena na vsakih tisoč štirjaških metrov in skušnja uči, da je dobro pomešati kako žito vmes, posebno rž, oves ali ječnem, ker se grašica oviva okoli drugih stebel.

Aprila meseca se grašica žanje in tedaj se lahko preorje zemlja in poseje s turšico, krompirjem, fižolom, ali s čim drugim.

Seme je računati, da stane 10 lir = 5 gld. vsakih 1000 m.

Kmetovalcem se izvrstno izplača setev te grašice, ker daje še enkrat toliko pridelka kakor rudeča detelja in skoro eno tretjino več od domače grašice in drugih krmskih rastlin.

Da se tudi pri nas poskusi ta nova rastlina, je naše kmetijsko društvo naprosilo dež. odbor, naj veli kmetijskima šolama, da naredite poskušnje ž njo in je tudi samo nakupilo nekoliko semena ter ga razdelilo kmetovalcem raznih pokrajin, da se pokaže, ali imamo tudi pri nas pričakovati dobrih uspehov.

O boleznih kravjega vimena.

Dodatno k članku „O razumni molži“ hočemo še nekoliko spregovoriti o boleznih, katere napadajo kravje vime.

Molzec naj za to skrbi, da ohrani mlečno kravo vedno zdravo; zato naj naznani takoj vsako na njej zapaženo nadležnost, katero spozna navadno po manjši množini, ali pa po kaki spremembi namolzenega mleka. Navadno se kažejo bolezni na vimenu tako-le:

Vime zateka največkrat po porodu, posebno pa dobrim mlekaricam. Koža je topleja, pa ne dolgo časa. Če potipamo vime, vidimo, da je trdo in napeto. Vtisek, ki ga naredimo s prstom, se koj zgubi in ne prizadeva nobene bolečine. Take oteklina ponehavajo in se pozgube same ob sebi. Kadar pa dalje časa po teletenji in hipoma oteče vime in se oteklina loti le enega dela ter je združena z bolečino, takrat treba stvar naznaniti, ker se mora takej kravi pokladati manj piče, da zgine oteklina. Taka vimena treba bolj pogostoma molzti, ali še bolje je, da jih posesa tele.

Huje od take navadne oteklina je vnetje. Kadar je vime vneto, so male celice ali luknjice v njem bolešno zavirane v svojem delovanju. Tudi pri vnetju zateka vime, mložina mleka ponehava, oteklina pa je trda in vroča. Pri silnem vnetju postajajo sesci veli. V takem slučaju treba skrbno paziti in hitro pomoči iskati, posebno kadar žival ne mara za pičo in ima suh gobec. Še bolje je paziti pa, kadar oteklina ne nastane hipoma, ampak se počasi razvija. Tu treba vime skrbno preiskati in pretipati, ali ne boli na kakem mestu. Najbolje je, da hitro pokličemo živino-zdravnika.

Razvun tacega samostalnega vnetja imamo še druge slučaje, ko se vnema vime, posebno vsled volčiča v gobci ali na parkljih, ali pa vsled koz ali osepnice. Pri teh boleznih pa je vnetje le redko kedaj hudo. Koz ali osepnice se lotijo samo molznih krav, katere pa zgube mleko, dokler so bolne. Osepnice se prikazujejo kot rudeči madeži na sescih in na spodnjem vimenu; potem izpahnejo mehurčki in mozolčki (ščirove); ti so rudeče obkroženi. V 14 do 20 dneh se osepnice posušé in zapusté bel obrastek.

Če molzemo take krave z roko, zaviramo s tem ozdravljenje osepnice in zgodi se lahko, da se sesci na dotičnih mestih močno ognojé.

Pri pravih kozah naj se molzec varuje, da se z ranjenimi prsti ne dotakne sesccev, kajti prave kozе so kužne, divje ospice, ali kakor jih imenujejo v naših gorah, marusklje pa ne. Te so navadno večje, kakor grah velike, pa ne zapuščajo nobenega obrastka.

Vsakdo vidi, če ne molze v spanji, ali je vime udarjeno, oklano ali drugače kaj poškodovano in ravna po tem ž njim rahlo in s potrebno previdnostjo.

Če so sesci tako s bradavicami obraščeni, da je težko molzti, naj živino-zdravnik bradavice skrbno odstrani.

Kadar množina mleka pred časom pojema, je gotovo znamenje, da zdravstveno stanje živali ni v popolnem redu. Zato je dobro, da se mleko vsak dan meri. Tako kaže tudi vsaka sprememba v sestavi in barvi mleka, da kravi ni prav, da je kaj pokvarjenega ali boleznega v njej. Če postane n. pr. mleko hipoma zeld vodeno in plavkasto, jame se navadno krava pojati, ali pa si je pokvarila želodec.

Vsokrat, kadar se mleko tako spremeni, da vleče na plavo, rumeno ali rudeče, treba stvar na pravem mestu naznaniti in tako mleko molzti v posebno posodo.

Razne vesti.

Volitev zastopnikov v glavni odbor c. kr. kmetijskega društva. — Zastopnikoma v glav. odboru č. g. *Josipu Mašera*, vikariju v Št. Mavru in g. *Ernestu Klavžarju*, deželnemu uradniku v Gorici, je potekla doba, za katero sta bila izvoljena. Prvi je zastopal skupni ajdovsko-komensko-sežanski kmetijski odsek, drugi pa skupni gorski odsek obsegajoč vse društvenike na Kanalskem, Tolminskem, Kobariskem, Bovškem in Cerkljanskem. Drugi zastopnik gorskih odsekov, gosp. *Fr. Žepič*, je med letom umrl.

Zato je predsedništvo razpisalo volitev, da se dopolnijo vsa tri izpraznjena mesta. Glasovnice, ki so se razposlale vsem volilcem, povrniti je društvu do 20. tek. meseca.

V odsekih, za katere se imajo voliti novi zastopniki, so zdaj naslednji udje;

I. V ajdovskem kmet. odseku:

Batič France na Cesti, Casagrande Angelj in Godina Danjel v Ajdovščini, Občina Ajdovščina, Hmelak France v Lokavcu, Licen Janez in Pavlica Josip v Rifenbergu, Štubelj Filip v Šmarjah.

II. Kmet. odsek komenski:

Fabiani Josip v Kobdilu, Fabiani Josip Alojzij v Štanjelu, Kovačič Josip in Štrekelj Alojzij v Komnu, občina komenska, Štepančič Karol v Temnici.

III. Kmet. odsek sežanski :

Černe France v Tomaju, Kante Matevž in Mahorčič Rajmund v Sežani, Obersnel Jakob v Divači, občini Sežana in Tomaj.

IV. Kmet. odsek kanalski :

Konjedic Andrej v Plavah, Malnič France v Kanalu, občini Deskla in Ročinj.

V. Kmet. odsek cerkljanski :

Kofol Janez na Ravnih, Kosec Josip (vikarij) v Novakah, Podobnik Peter in Ravnikar Slavko v Cirknem, Rejc Andrej v Šebreljah.

VI. Kmet. odsek tolminski :

Cazafura Ludvik, Devetak Josip, pl. dr. Premerstein Janez in Kragelj Josip (děkan) v Tolminu, Hrast Anton v Čiginju, Kovačič Ignacij pri sv. Luciji na Mostu, mlekarska društva v Doljah, Lubinu, Volčah in Zatoľminu, občini sv. Lucija in Tolmin.

VII. Kmet. odsek kobariški :

Lapanja Janez (zemljemerec) v Kobaridu, Gregorčič Jakob v Krnu, mlekarska društva I. in II. v Iderskem, ono v Svinem in pa Trnovem, sadjarsko društvo v Kobaridu, odčine Dreženca, Kobarid in Sužid.

VIII. Kmet. odsek bovški :

Jonko Matija, in Sorč Alojzij, mlekarsko društvo v Bovecu in občini Bovec in Kal-Koritnica.

Po pravilih ima vsak izmed zgorej naštetih kmetijskih odsekov pravico, za vsakih 15 svojih udov izvoliti ednega zastopnika v glavni društveni odbor — in gotovo bi bilo prav, da bi imel vsak kmetijski odsek vsaj jednega lastnega zastopnika, kateri bi v glavnem odboru razkrival potrebe in zagovarjal koristi svoje strani. Žal, da je cela slovenska stran naše dežele prav revno zastopana v glavnem odboru, v katerem se pri vsaki seji razpravljajo prav važne, globoko v naše kmetijske interese segajoče zadeve. Revno pa je zastopana naša stran po lastnej krivdi, ker se namreč ne zganejo občine in zavedni, premožnejši posestniki, da bi se v večjem številu vpisali v društvo in tako posrednje po svojih zastopnikih deležili njegovega delovanja.

Ajdovski okraj šteje samo 8, komenski samo 6 in sežanski tudi samo 6 svojih udov, torej je vseh skupaj samo 20 udov, ki so zloženi v en skupen kmetijski odsek z enim zastopnikom v glavnem odboru.

V kanalskem okraju so 4 člani, v cerkljanskem jih je 5, v tolminskem odseku 12, v kobariškem 10 in v bovškem 5, tedaj vseh skupaj 36, ki imajo pravico v glavnem odboru zastopani biti po dveh odbornikih.

Ako bi se vse občine pridružile in bi pristopili še nekateri premožnejši posestniki in prijatelji kmetijstva, bi se vendar brez občutljivih žrtev doseglo, da bi imeli vsi okraji svoje zastopnike v odboru, kar bi gotovo zelo pospešilo društveno delovanje,

Poznamo dobro ugovore, ki se delajo in širijo proti večji deležbi od naše strani, pa jih ne maramo tu ni naštevati ni pojasnjevati. A to pa lahko rečemo; da bi vsi ugovori zgubili svojo veljavo in bi sčasoma popolnoma utihnili, ako bi bile vse strani, vse pokrajine naše dežele primerno zastopane v društvu in bi zastopniki v glavnem odboru se združenimi močmi složno delali v doseglo društvenih namenov, za napredek in razvoj kmetijstva na Goriškem.

* * *

Gnojilna vrednost različnega pepela. — Najboljši pepel za gnojenje deteljišč, njiv in vinogradov je neizlužen lesni pepel, ker je bogat na redilnih snoveh (6 — 10 % kalija in 2 — 5 % fosforove kisline). Pepel od listnatega drevja je več vreden nego pepel od jelovega lesa, in še posebno dober za gnojenje je pepel, dobljen od sežganih vej, pokrčev in grmovja. Če je neizlužen pepel dober kup, je njegova poraba za gnojenje zelo koristna; lahko ga pa tudi v tem slučaju z najboljšim uspehom primešavamo mešanecu, da se pomešani odpadki hitreje in ugodneje razkrojajo. Posebno izvrsten gnoj je pepel tudi za vinograde. Z vodo izlužen pepel ima manjšo gnojilno vrednost; v milarnicah izluženi pepel pa je le še za mešanec dober. Zelo majhno vrednost za gnojenje ima pepel rujavega in črnega premoga, ker ima le neznatno množino redilnih snovi v sebi; najbolje porabimo še takšen pepel, če ga speljemo na težke zemlje, da jih rahlja, ali pa, če ga pomešamo z mešanecem, da vpiva raztopljene in ubežljive redilne snovi.

Jesensko surovo maslo ohrani dober okus in vstraja čez zimo, če ravnaš ž njim tako-le: Avgusta, septembra ali oktobra meseca vloži maslo v velike lončene posode in je zalij sé slano vodo tako, da bo ž njo popolnoma pokrito in da ne bo mogel zrak prihajati do masla. Voda pa mora biti tako močno osoljena, da v njej ne potone jajce. Kadar hočes po zimi rabiti maslo, je dobro zgnjeteš v sveži pitni vodi, pa bo imelo enak okus kakor sveže blago.

Najboljše **žitne čistilnice**, kar jih je sploh dobiti in ki nadomeščajo vsak **trieur**, ter so bile, koder koli smo jih razstavili, povsod najviše odlikovane, potem

mlečne centrifuge

in drugi stroji dobivajo se pri

J. V. CHMELAR, CHROUSTOW et BOHDALARI

Via Polna na Českem.

Tvrdba daja zanesljivo poročstvo, dovoljuje plačilo v rokih in pošilja stroje društvom tudi na poskušnjo.

Prosim, zahtevajte cenik! Poskusna komisija je na razstavi žitnih čistilnic v Pragi spoznala tako-le:

..... „Čiščenje in razdelenje zrn se je vršilo popolnoma pravilno. Delavne moči treba prav malo; mlin razplevi popolnoma in opravlja svoje delo izvrstno.

Ta mlin priporočamo najtopleje.

Razstavni odbor kmetijske osrednje družbe za Česko.

V Pragi, dné 16. maja 1894.

Načelnik strokovnega odseka:

Josip Heiwert l. r.

Predsednik:

Knez Schwarzenberg l. r.