

GOSPODARSKI LIST

za poljedelstvo, gospodarstvo, svilorejo, trtorejo i. t. d.

Izhaja dvakrat

na mesec,

1875

Velja za celo leta f. 2.

za 1/2 leta f. 1.

Društveniki dobivajo ga
brezplačno.

Izdavatelj e. kr. kmetijsko društvo Goriško.

Tečaj VI. v Gorici dne 15. aprila. **List 7.**

Zapopadek :

1. Topolka in kako množiti jo. — 2. Zarad trtni uši. — 3. Laška detelja. — 4. Metelika. — 5. Turška detelja. — 6. O bolezni vina.

Topolka in kako množiti jo.

Spisal Al. Strekelj.

(Konec).

Kozam se taka krma veliko bolj prilaga nego seno, ali pa mešano, kajti, večkrat ko se kozam krma menjava, toliko bolje se počutijo. Drugi zopet po zimi tako napravljene snope s cepcem omlatijo i suho ali pa v posodah poparjeno odbito listje tudi govedi pokladajo.

Tako ravnanje ne bi bilo preslabo, posebno za one kraje, kjer navadno krme pomanjkuje n. pr. za Dalmacijo itd. Za take kraje bi se posebno priporočalo pomnoževanje imenovanih dreves, ktera bi lep dobiček radi krme pa tudi radi pomanjkanja lesu dajala.

V suhih kamnitih krajih bi tudi ne škodovalo, ko bi po senožeth i pašnikih omenjeno drevje sadili. Trava bi še bolji rodila na tako malo obsenčenem svetu, nego na suhi vroči skali, kder nima nikakega zavetja. Na ta način večkrat obsekovano drevje tudi malo sence dela, ker nijma vej. Poleg tega dela tako drevje mali pa prijetni poletni hlad, in bi se živina mnogo raji pasla, nego pod žarečim solncem, ktero vbogo živinče težavno prenaša.

Popisana drevesa tudi suhoto kaj lahko prenašajo i storijo v vsaki zemlji dobro.

Ker je pa tukaj naloga govoriti o topolki, pojva dragi čitatelj dalje namreč na pomnoževanje.

Da je težavno topolko iz semea izrediti, je gotovo vsakemu znano. *Da bom morda marsikotremu vstregel*, navedem naj pa vendar naj krajši pa najpopolniji način, po katerem se topolka množi.

Najbolje je, da se lepe zdrave sajeke izredè, in to po zasajenji sajenic. Poiščejo se lepo izrasene enoletne mladike, iz katerih se nareže več po čevelj dolgih sajenic, ktere se potem posadè. Pri napravljanji takih sajenic, treba paziti, da se na dolnjem koncu, kateri ima priti v zemljo, vodoravno eno črto pod očesom gladko odreže. Zemlja, v katero se imajo posaditi sajenice, naj se $1\frac{1}{2}$ čevelj globoko prekoplje, i dobro zrahlja, poravna in v njo posade sajenice, tako da zgornje oko pride vedno $\frac{1}{2}$ '' pod zemljo. Oko katero je najnižje nad vodoravnim prerezom, bode jako močno korenino pognalo, okrog te pa napravila se bode cela krona manjih korenin. Tudi okrog vsih drugih očes se bodo primerne koreninice napravile. Spodnja prerez se v kratkem in popolnoma zalije in zaceli. Že v prvem letu te šibice lepe 2—4' visoke mladike poženo, ktere se že v prvi zimi lahko na odločene prostore posade.

Tedaj v malem času i z delom, katero otroci lahko naredè, si napravimo i zredimo v 8 mescih na tisoče lepih topolknih dreves, ktera dorasena niso premale važnosti. *)

Zarad trtni uši.

Preteklo nedeljo se je v Gorici razširila novica, da so na trtah zasajenih blizo Sela našli trtno uš „filoksero“. Čeravno so sporočila kazala, da je trte napadel drug mrčes ne pa filoksera, vendar ni mudilo naše kmetijsko društvo to silno važno vprašanje natančno rešiti. Nemudoma se je podala posebna komisija zvedencev z uradnikom pol. ok. glavarstva v dotični nograd posestnika Berbuča, kder je vestno in skrbno vse trte preiskovala. Radostno moremo objaviti, da oni mrčes ni trtna uš.

Mrčes (*Cochus vitis*) je sive barve in se naseluje pod skorjo trtnega debla, ter se prav lahko zapazi, nasprotno pa je trtna uš s

*) Topolka stori sicer v peščeni zemlji; da pretopi tudi hudo kraško sušo, to nismo vedeli, toliko bolj zanimivo in radi pričujemo spis marljivega gosp. Strekelja.

prostim očesom skoro nevidljiva, je rujavkaste boje in živi skoro izključljivo na korenikah trte: le jeseni, ko dobi perutnice, se nahaja tudi nad zemljo. Zapazeni mrčes je precej trt napadel in večinoma trte belega grozdja.

Tudi je komisija pozvedela, da v oni kraj niso uže več od 20 let nobenih ptujih trt zasajali.

Komisija je bila sestavljena iz sledečih gospodov: grof Manzano, kot zastopnik c. kr. okr. glavarstva; dr. Levi, ki je jeseni obiskoval vinorejski zbor na Francoskem, kder je imel priliko popolnoma soznaniti se s trtno ušnjo, ktera uže več let v ondotni okolici (Montpelier) razsaja, ravnatelj dr. Monà in prof. dr. König, gotovo tedaj zanesljivi in o stvari prav dobro podučeni gospodje, tako da moremo vestno reči in potolažiti vinorejce, da ni nevarnosti preteče po trtni uši v naši deželi.

Laška detelja (*Trifolium incarnatum*).

To deteljo sejejo navadno v bolj južnih krajih, kder niso hude zime, zemlja pa ji je kmalu zadostljiva, ker tudi v lahki suhi zemlji še stori. Navadno jo sejejo v jeseni tako, da se že pred zimo dobro cbrase in da jo zgodaj spomladi kositi moremo. Ravno zaradi tega je dobro, ker v prvih dneh mesca maja, v gorkejših krajih celo o sv. Jurju že počenja cvesti, ko je ravno sposobna za košnjo, ter reši živinorejca iz zadrege, ki nijma ne starega suhega sena, ne nobene frišne (hrane) klaje. Zeleno pokošena je prav dobra tečna piča za molzne krave, posušena posebno, če se ne pokosi o pravem času, pa je manjše vrednosti. Potem se njiva nemudoma precej in poseje n. pr. s prosom tudi „činkvantinom“. Imeli bi še navesti nekatera plemena detelj n. pr. bastardna detelja, ki je prav redilna in še na mokrotnih njivah dobro rase; rumeno cveteča detelja, tudi zlata detelja imenovana, ki je pa le za pomešnico sposobna.

Metelika (*Melicago sativa*).

Ta detelja zahteva prav gloho zemljo, ki ima bogato tudi spodnjo plast; če taki zemlji ne pomanjkuje gnojilne moči, potem smemo reči, da lucerna (metelika) močno prekosi navadno stajersko deteljo. Najbolj ji vgaja apneno-glinasta zemlja, zelo pa sovraži mokro mrzlo ilovico.

Spodnja zemlja mora biti dobra, ker ravno v njej se morejo

razprostirati mnogokrat po več čevljev korenine. Če je zgornja zemlja dobra spodnja slaba ali celo močvirna ali celo težka cmokasta ilovica ali rahla suha peščenica, ne bomo nikedar imeli lepo lucerno. Pogledati moremo tudi tedaj spodnjo zemljo, predno hočemo odločiti tako zemljo za lucerno. Če je tudi zgornja plast zemlje bolj revna peščena, spodnja pa bogata in dovolj rahla, mora na taki njivi še prav vspešno storiti lucerna. Gorkeje obnebje ji je ljubše od mrzlega, suša jo tako kmalu ne vmori, ker njene korenine globoko v spodnjo plast segajo, ki so navadno zmerom vlažne. Zemlja mora biti dovolj močna, tedaj dobro pognojena, posebno moramo paziti na to, da je dobro zrahljana in plevela prosta.

Najboljši prostor odločimo v kolobarju, če jo stavimo za okopavnimi rastlinami, katere puščajo čisto, zrahljano, plevela čisto njivo, ki ima tudi še dovolj stare gnojilne moči. Kaj dobro storimo, če smo okopavni rastlini, ki je bila prednica lucerni v kolobarju, zemljo prav dobro zrahljali, namreč globoko s podzemeljskim oralom, ker ravno dobro zrahljana spodnja zemlja vgaja tej rastlini. Navadno se pa seje lucerna na posebnih njivah in ne stavi v kolobar, ker ostaja saj 6—9 let, posebno v vgodnih slučajih celo 10—12 in celo 15 let na tisti njivi. Če je pa že vvedena v kolobar ostaja navadno le 5 let na njivi. Seje se ravno tako, kakor stajerska detelja med drugo žito in treba 24—30 *z*. semena na en oral, ker mora biti namreč prav gosto sejana. Kolikor menj primerna in sposobniša je njiva, na katero sejemo lucerno, toliko bolj mora biti setev gosta. Prvo leto se prav slabo obrase, zato mešajo med njo nekateri štajersko deteljo ali pa žlahnih trav, katere hitro rasejo, tako, da moremo že v prvem letu kaj nakositi. Le to je pri tem slabo, da se štajerska detelja prehitro zgubi, tako da postane lucerna v poznejših letih jako redka. Nekateri lucerno se slavnatim gnojem čez zimo pokrivajo, da jo obvarujejo hudega zimskega mraza, ki ji posebno v prvi mladosti jako škodnje. Tak slavnat gnoj, pa kaj rad privabi miši, ki imajo v njem kaj dobro zimsko odejo; lucerna se pa zelo razvadi in postane mehkužna.

Skrbeti moramo, da je lucerna vedno plevela prosta, ki to rastlino zelo rad nagaja. Zato svetujemo, da se pomladi s prav oestro brano prevleče in ne se smemo bati, če je tudi videzno zelo razmosarjena njiva. Brana pokončava plevel in odpira zemljo, da more dohajati zrak.

Če hočemo, da bodemo zaporedoma več let imeli bogate ko-

šnje, moramo lucerni privošiti tudi nekoliko gnoja, saj vsako drugo pomlad jo moramo gnojiti ali s kompostom ali gnojnico, obe tvarini, ste ji ljubi. Posebno stara gnojnica je kaj pripravna za polivanje po lucerni. Kakor vsaki detelji, hasne tudi lucerni jako gipsanje. Tudi če ji pepela vsako tretje leto privošimo, bode jako hvaležna to povrnila. Če znamo, da zemlji apna pomanjkuje, prav storimo, da ji ga nekoliko potrosimo, ker jej ji neobhodno potrebno. Če na njivi tu in tam prazne prostore zapazimo, jih moramo prekopati in se semenom obsejati.

Najhujši sovražnik lucerne detelje je predenica, ki jo zamore popolnoma vničiti. A to se zgodi le v začetku, ko je še nježna, mlada, zato moramo, ko jo zapazimo, vničiti. Rumene postale prostore moramo prekopati, zgornje ruševje porezati in posušiti, ter potem sè slamo zažgati. Če pa zamudimo prvi trenotek, se pa tako razširi, tako zelo in tako hitro po celi njivi, da nam ne ostane družega, kakor celo njivo preorati. Sicer pa nadlegujejo tudi polži in podzemeljske bolhe. V prvem letu po setvi se še ne nakosi toliko te detelje, še le v drugem ali tretjem letu potem se popolnoma razrase, ter daje potem prav bogato košnjo, tako da jo moramo v enem letu 5—6 krat kositi: Pokositi se mora predenj začne cveteti, sicer postane pretrda. Zelena pokosena daje prav dobro pičo živini in prav bi bilo, ko bi imel vsak gospodar saj eno njivo posejano z lucerno, ki bi mu dajala celo poletje dovolj lucerne zelene za krave; razume se, da se ne sine pokladati samo zelena lucerna, ampak pomešana se suhim senom ali saj sè slamo. Košnja in sušitev je enaka onej štajerske detelje. V dobrih letinah moremo po 70 in tudi čež 100 centov suhe lucerne pridelati na enem oralu. Suha lucerna je v dobroti enaka štajerski detelji.

Da lucerna seme stori se pušča navadno v zadnjem letu, da popolnoma dozoruje, drugo je ravno tako, kakor pri prvi detelji. Če začenja lucerna prerodka postajati, da jo trava i druge zelišča preraščati morejo, jo moremo preorati, kar je pa jako težavno. Večkratno proravanje in posebno škarifikator posebno dobro dela, ker njene močne korenine razrezava. Po lucerni mora vsaka rastlina izvrstno obroditi, posebno če smo ji večkrat postregli z gnojem, pšenica, krompir, pesa morejo izvrstno obroditi.

Lucerne je še nekaj drugih plemen: kakor rumena cvetoča, švedska lucerna, ki ima prav globoko segajoče korenine in tudi v suhih zemljah, če je tudi suho poletje dobro obrodi. Rodovitna pa

ravno nij. Hmeljna lucerna rase povsod, posebno apnena zemlja ji je ljuba, čeravno nij zelo rodovitna, pa je prav tečna in živina jo kaj rada žrè. Za pomešnico med druge detelje ali med travo je neprecenljive vrednosti.

Turška detelja. (*Hedysarum onobrychis*).

Turška detelja tudi eksparseta imenovana, pa veliko bolj zadostljiva, kakor lucerna, ker še dovolj dobro stori v onem obnebji in zemlji, v kateri se metelika le slabo obnese. Napravlja prav globoke korenine, zato ji moramo dati zemljo, ki je dovolj globoka, posebno ji vgaja, če je spodnja plast apnena, da v njej ne zaostaja mokrota.

Če zemlji ne pomanjkuje apna, stori v prav kamnitem svetu, v katerem, ker je posebno v poletnem času presuh, ne stoci ne lucerna ne štajerska detelja. Vendar ljubi čisto, globoko rahljano zemljo, katera mora imeti saj nekoliko gnojilne moči, zato prav storimo, če jo sejemo za kakim korenstvom. Sicer pa mora vsakteri rastlini slediti. Posejati jo moramo zgodaj spomladi v kako jaro žito. Ker se mora gosto sejati potrebujemo za en oral čez 4—5 vaganov semena, katero v močnih debelih luskinjah tiči. Da seme kmalu kali, je neobhodno potrebno vlažno vreme, v suhi spomladi rase ta detelja zelo slabo. Skrbeti moramo za njo, kakor za lucerno in vsako pomlad moramo dobro z brano prevleči jo. Tudi njej vgaja gipsanje in polivanje z gnojnico. Če ostaja več let na tisti njivi, moramo ji postreči z gnojem, vsaj vsako tretje leto pognojiti. Ker trpi 10—15 let se navadno na posebnih njivah seje, če pa je vender vvedena v kolobar, puščajo jo po kakih 5 let na njivi. Ker ima zelo globoke korenine, katere segajo v najspodnejšo plast, postaja vsa zemlja zelo zrahljana, tako da more v njo zrak dohajati, ki obuja poprej spijoče redilne tvarine k rodovitnosti. In ker se je redila iz podzemeljske hrane zapušča zemljo v tako izvrstni dobroti, da vsaktera rastlina po njej dobro obrodi, brez vsakterega gnojenja. Za poljedelce, ki imajo kamnito, vendar dovolj globoko zemljo in apneno, je detelja velike vrednosti. Rodovitna pa nij posebno in se navadno le po dvakrat v letu kosi, čeravno moramo omenjati, da je druga košnja posebno v suhih letinjah veliko revniša od prve; kakih 30—50 centov se pa vendar suhe na enem oralu nakosi. Kosi se, ko je v polnem cvetju, bodi si, da jo zeleno porabimo za molzne krave, katere

jo kaj rade jedò in jih tudi ne napenja tako hitro, kakor druga detelja, bodi si, da jo posušimo, vsikdar pa nam daje izvrstno pičo, katara je gotovo zarad dobrote najboljša iz med vsih deteljskih plemen. Že stareja esparseta se pušča za seme, katera pa kaj rada izpada, zato moramo prav skrbno ravnati pri setvi dozorele esparzete.

Turška detelja je tudi prav sposobna, da se pomeša med druge setve n. pr. med druge detelje in trave; na apnenih kamnitih brežinah nahajajo se travniki, na katerih bi tudi esparzeta mogla živeti in zdetno povzdigniti vrednost takih travnikov.

O boleznih vina.

Spisal dr. A. Monà.

(dalje)

Beljakovina je prava hrana gljivic, ki prouzročujejo vinsko bolezen, zatoraj je tudi ona kot glavni uzrok vinske bolezni. Skerbeti se mora tedaj kakor smo že omenili, da se po dokončanem vrenju beljakovina, kolikor mogoče, iz vina odpravi. To se pa doseže, da se mošt ali vino, večkrat čisti in pretaka, kakor tudi s tem, da se pri vrenji mošta skrbi za pravilno temperaturo, ki pospeši vrenje, da nastane v vinu nekoliko alkohola, kateri beljakovino strdi, da potem pade na dno posode. Tudi tanin vrže beljakovino na dno posode, potem se vino pretoči, ali pa še boljše filtrira.

Opozovanja nas pa tudi uče, da očetne glivice (*Micoderma acetii*) tudi brez beljakovine žive, ker njim zadostuje že za hrano, če pridejo se zrakom, ki ima dušičevih spojin v sebi, v dotiko. Ako bi se vhod zraka do vina popolnoma zaprečiti mogel, zaprečila bi se s tem tudi bolezen, ki jo prouzročujejo očetne glivice. Zrak popolnoma zaprečiti je pa nemogoče, ker nam je znano, da ima tudi les, iz katerega je narejena vinska posoda luknice ali pore, skoz katere zrak v vino vhaja.

Tudi temperatura veliko upliva na razvijanje gljivic. Pri 0° se ne more razvijati in živeti nobena glivica, ali že pri 4° počnejo živeti glivice, ki prouzročujejo vinsko vrenje (*Micoderma vini*). Pri 12° pa živi in se razvija vsaka glivica, ako jo kaka druga stvar v tem ne zaprečuje. Od 20°, 24°, 30° in 35° je pa razvijanje vedno večji, in živahnejši. Če se pa temperatura povikša na 55°—60° se življenje in razvijanje gljivic popolnoma zapreči in vniči. Take gli-

vice ne dobijo več življenja, ako ne pridejo z drugimi zdravimi glivicami v dotiko.

Pri tej priliki naj omenim prosto pripravo, ki nam služi za pokončavanje dveh, naj bolj nevarnih glivic namreč, za pokončavanje glivic, (*Mycoderma vini*) in (*Mycoderma acetii*). Rekel sem že popred, da nekatere glivice potrebujejo za njih življenje zraka, in to so ravno zgorej omenjene glivice; ko drugim glivicam zadostuje samo nekoliko kislica, ki pride skoz lesne luknice v posodo do vina.

Prve glivice žive tedaj vedno le na površiji vina, druge se pa raji razvijajo in žive na dnu posode. To me je napotilo na misel, kako bi se dale glivice na površaju vina umoriti in zrak iz posode spraviti. Naredil sem si pripravo ali stroj, ter ga napolnil z vrelo vodo tako, da sem soparico, ki se je od vode razvijala, spustil pri vehi v sod. Opazil sim precej, da vse glivice, ki so se nahajale na površaju vina, so bile umorjene in tudi zrak v sodu bil je popolnoma očisten glivic. Poskušnje, ki sem jih delal v kleti deželne kmetijske šole so bile prav povoljne in skoz in skoz prav dobre. Še boljši ko vodena soparica pokazala se je soparica alkohola. Ona je namreč mnogo težja od vodene soparce, zatoraj tudi dalj časa v posodi ostane, kot zadna. Posoda se potem dobro zamaši, ali pa se zabije s prevertano veho, v katero se vloži nekoliko čistega bambosa. Pri tem vinu se niso nikdar več pokazale glivice na površaju vina.

Že dolgo časa se rabi v kletarstvu za vničenje ali zaprečenje vinskih bolezni, žveplena sokislina. Dokazano je tudi, da žveplena sokislina v mali množini zapreči tudi razvijanje škodljivih glivic, v veči množini jih pa celo popolnoma vniči. Vendar pa to vinu celo lahko škoduje, posebno ako se ne ve prava razmira pri žvepljanji.

Žveplena sokislina namreč, se s časoma spremeni v žvepljeno kislino, in ta se spoji s kalijem, ki se nahaja v vinu, v kalijum-sulfat (žvepljeno kislino kali), sol, ki je sicer raztopljiva vendar pa popolnoma neškodljiva. Če se pa več žveplà, zgodi se lahko, da se ves kali spoji s žvepljeno kislino, tako, da ostane potem še nekoliko čiste, nespojene žvepljene kisline v vinu, ki pa nikakor ni v-godna za človeško zdravje, ker zelo je škodljiva.

(Dalje prih.)

Zal: c. kr. kmetijsko društvo; Odgovorni urednik prof. F. POVŠE.

Tiskar Seitz v Gorici.