

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspeševanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Anton Štrekelj*, državni potovalni učitelj kmetijstva v Gorici.
Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Štev. 17. V Gorici, dne 6. septembra 1907. Tečaj III.

Zahtevajmo starostno kmetско zavarovanje!

Pravi gospodar ne skrbi samo od danes do jutri, marveč tudi za prihodnost, za one čase ko ima nastopiti revščina, nemožnost za delo in starost. Dandanes zahtevajo zato že vsi stanovi zavarovanje za onemoglost in starost. Kmetje smo zadnji, ki prihajamo s to zahtevo. Države in dežele skrbijo za svoje uslužbence in njihove družine, ko ne morejo več delati s tem, da jim dajejo primerno pokojnino ali penzijo. Veča podjetja pa zavarujejo svoje uslužbence v zasebnih zavarovalnicah. Pred kratkim se je sprejel zakon, po katerem se bodo morali zavarovati vsi privatni uradniki in sedaj se dela na to, da bi tudi delavci in rokodelci dobivali v slučaju onemoglosti in starosti penzije. Vsi stanovi hočejo se toraj zavarovati, ali naj se prezre edino naš kmetški stan, ki je podlaga državi?

Kdor pozna življenje na kmetih, mi bo pritrdil, da se ne godi našim starim ljudem preveč dobro. Dokler so za rabo in pomagajo pri delu, se jih v družini še trpi, ko pa ne morejo več, slišati morajo prepogostoma iz ust svojega sina ali sinahe: „Oh, da bi ga Bog že enkrat rešil!“ Kako reže to v srce! Dostikrat pa morajo taki ljudje celo od hiše ter se s prosjačenjem preživljati.

Kako drugače bi lahko bilo, ako bi se taki ljudje zavarovali za starost. Majhen prispevek, ki bi ga dajali na leto ali mesec, ne bi niti občutili, koliko solz pa bi si prihranili s tem na stare dni! Žal, da naši kmetje le premalo mislijo na starost, zato pa morajo čestokrat mnogo trpeti.

Ta ali oni si sicer zavaruje, ko predaje posestvo sinu, stanovanje, hrano in nekoliko denarja, toda kaj se hoče s sinom tožariti, ako ne izpolnuje ta prevzete dolžnosti tako, kakor bi moral. Zato je najboljše, da dobiva star človek plačo v denarju. Kakor plačuje uradnik prispevke za penzijo, tako naj bi jih plačeval tudi kmet, ravno tako pa naj bi dobival na stare dni plačevanju primerno penzijo.

V našem listu smo že pisali, kakšne davke mora plačevati kmet v primeri z drugimi stanovi. Več davkov plačuje srednji kmet, kot visok uradnik, čeravno nima od svojega posestva skoraj nič dohodkov. Pravično bi bilo toraj, da se zemljiški davki zmanjšajo. Kmetom jako drago pa bi bilo, ako bi prevzela država mesto preobilega zmanjšanja davkov vsaj starostno kmetsko zborovanje. Državi se ne bi to mnogo poznalo, ker najde dohodke prav lahko drugod, osobito v oni vrsti ljudi, ki imajo preveč in lahko plačajo, tisočem kmetskih revežev pa bi s tem utolažilo potok solza, ki jih morajo prelivati na stare dni.

Zato zahtevajmo od svojih zastopnikov, naj se zavzamejo za to našo srčno željo, da se nas ne bo podilo na stare dni od hiše do hiše.



Poprimimo se vendar pravilnega kletarstva!

Letos se nam obeta na sploh dobra trgatev. Vsled visoke colnine, ki je postavljena na tuje vinske pridelke in radi novega vinskega zakona, ki stopi letos v veljavo, smemo pričakovati, da bo tudi cena za vino primerna. Zato moramo poskrbeti, da pridelek prav spravimo in pravilno uporabimo.

Lansko in predlansko leto smo že mnogo pisali, kako delamo pri nas pri napravi vina in kako bi morali. Mnogo vinogradnikov je upoštevalo naše nasvete, še več njih pa si je mislilo: e, še letos naj bo po starim. Te zadnje je treba zato vnovič podrezati, da se vendar poprimejo pravilnega kletarstva. Ako se trudimo celo leto v vinogradu ter skrbimo, da se tu vsaka stvar točno in dobro izvrši, poskrbimo, da bomo tudi

pri uporabi grozdja bolj natančni. Malo veči trud poplača se nam v obili meri z boljšim vinom, ki ga dobimo.

Pred vsem poskrbimo, da zadenemo pravi čas za trgateg. Ako bo vreme ugodno, pustimo grozdje rajši par dni dlje na trti, nego premalo. Lepi jesenski dnevi vplivajo jako dobro na napravo sladkorja v grozdju. Ako začne pa grozdje gniti, ne smemo preveč odlašati s trgatvijo.

Kedar tržemo, odbirajmo dobro in slabo grozdje! Osebito stavimo posebe, kar je gnilega, črvivega, razpokanega itd. S takim grozdem pridejo v vino lahko razne vinske bolezni. Iz njega naj se napravi vino posebe in sicer je najboljše tako grozdje koj odtisniti ter deti mošt v močno zažveplan sod. Ko se je tu mošt nekoliko včistil, pretočiti ga je v drugo posodo ter mu dati nekoliko zdravega drožja, da prej povré. Na ta način se dobi tudi iz gnilega grozdja še dobro vino.

Ako hočemo, da bo vrel mošt na tropinah, kar je pri črnem vinu neobhodno potrebno, moramo grozdje koj po trgatvi zmastiti in zrobkati. Za to delo se rabijo posebne mreže iz pocinkane žice. Mreže se kupijo lahko v trgovinah za železo, treba jih je pa potem napeti na lesen obod. Vsak vinogradnik bi moral imeti mrežo! Mesto mreže kupimo lahko posebne stroje (stanejo okoli 200 K), ki grozdje obenem robkajo in mastijo. Če ne mislimo puščati, da bo vrel mošt na tropinah, ni potrebno robkati.

Vipavskim, kraškim in istrskim vinogradnikom priporočamo, naj ne puščajo svojega belega mošta predolgo na tropinah. Belo grozdje je koj po trgatvi zmastiti in **čim se tropine vzdignejo, odtočiti je mošt v sod**. Nad 24 ur naj ne bo mošt skupaj z grozdem!

Sod se ne sme z moštom popolnoma naliti, ker se pri vrenju vzdigne in bi šel lahko pri vrhu iz soda. Tudi Bricem, ki ne mislijo prodati še sladke rebule, odsvetujemo zalivanje, ker bi s zalivanjem vrenje le slabeli. Delati moramo nasprotno na to, da vrenje čim bolj hitro konča, ker se tako vino potem prej včisti in ni zato podvrženo tako močno boleznim.

Da bo vino bolj naglo povrelo, priporočamo, naj se ne trže v premrzlem vremenu. Glivice, ki razkrajajo sladkor, delujejo najboljše pri gorkoti 20 do 25 °C. Zato skrbimo, da bo tudi klet ob vrenju dovolj gorka. Naša vina se spomladi tako pogostoma motijo navadno iz tega vzroka, ker je

bila vrelna klet ob trgatvi premrzla in ni mogel mošt še pred zimo popolnoma povreti. Če ni drugače mogoče, zakurimo v vrelni kleti peč.

Večina naših vinogradnikov tlači tropine v bednju z nogami pod mošt. To delo je zamudno in precej težavno. Naj pa še tako pridno plešemo po tropinah, vendar se včasih pripeti, da se tropine vzdignejo, vgrejejo in skisajo. Mesto vina dobimo potem ocet. Zato priporočamo vnovič, naj se napravi iz desk za vsak bedenj prevrtano pokrivalo, s katerim se potlačijo tropine pod mošt. To pokrivalo pritrđiti je v strop ali ob bedenj. Nemaren se mora imenovati oni vinogradnik, ki še sedaj ne uporablja pri vrenju mošta v bednjih teh pokrival. Če hočemo dobiti bolj črn mošt, sneti je enkrat proti koncu vrenja to pokrivalo ter mošt s pomočjo kola pomešati s tropinami ter nato tropine spet potlačiti pod pokrivalo.

Osobito pazimo ob trgatvi in potem, da rabimo za grozdje, mošt in vino snažno, nepokvarjeno, dobro ovinjeno posodo. Že mnogo njih pokazilo je po svoji nemarnosti s tem, da je vlilo vino v skažen sod, pridelek. Rajši, nego da denemo vino v slab sod, pustimo ga v bednju. To moramo osobito letos še posebe povdarjati, ker bo najbrže premanjkovala vinska posoda.

Ker kaže letos v severnih krajih nekoliko slabše z vinom, pridejo najbrže h nam tudi tuji vinski kupci. Treba je, da jih dobro postrežemo in sicer pred vsem z dobro robo. Še enkrat opozarjamo naše vinogradnike na to, da ne bodo hoteli imeti ti trdega, na tropinah povretega belega vina, marveč bolj mehko vino. Zato opústimo kuhanje po starem!

Št.



Uporablajmo pri napravi vina čiste kvasne glive!

Ako grozdje zmečkamo in ga pustimo v količkaj gorkem kraju, prične se sladkor v moštu kmalu razkrajati. Temu razkranjanju pravimo vrenje ali kipenje mošta. To delo provzročajo kvasne glive, to so majhne rastlinice, ki jih s prostimi očmi niti ne razločujemo. Teh gliv pa je večje število. Nekatere izmed njih delujejo pri razkranjanju sladkorja bolj ugodno, druge manj.

Nekatere napravijo vino aromatično, ki se hitro včisti, druge dajo vinu neprijeten okus in prouzročajo kalnost v vinu. Tudi barva je pri raznih kvasnih glivah različna. Če pridejo pa poleg kvasnih gliv v mošt še druge glive, ki prouzročajo razne vinske bolezni, kakor je očetna gliva, glive, ki prouzročajo kalnost itd. in se tu močno razvijejo, potem je tako vino podvrženo boleznim in se rado izpridi. Zato bi morali tudi naši vinogradniki pričeti uporabljati pri napravi vina čisto kvasno glivo, kakor delajo že mnogi vinogradniki po Nemškem in Francoskem. Z majhnimi stroški, ki jih imamo pri nabavi čistih kvasnih gliv, dobili bomo mnogo boljše in bolj stanovitno vino, ki ga tudi dražje prodamo.

Kvasne glive pridejo v mošt večinoma z grozdem; osebno na pokvarjenem grozdu jih je mnogo. Tudi iz posode, v kateri je vrel mošt prošlo leto in se ni dobro očistila, pridejo lahko te glive v mošt. Ker je od početka vrenja primeroma še malo teh gliv v moštu, zamoremo njih nadaljni razvoj kolikor toliko omejiti, ako dodamo sami večje število drugih gliv, katere smo na poseben način vzgojili. S tem, da se te v moštu bolj naglo razvijejo, ostanejo one druge vedno v manjšini.

Vinski strokovnjaki preskušali so namreč že celo vrsto kvasnih gliv in so odbrali one, ki dajo iz sladkorja največ alkohola, vinu najboljši okus in aroma ter mošt čim bolj naglo povrejo. Ti se potem pomnožujejo in uporabljajo pri vrenju mošta. Nekoliko takih gliv dobi se n. pr. za 40 vinarjev (s pošto 60 vin.) pri deželnem kmetijsko-kemičnem poskuševališču v Gradcu (Heinrichstrasse 47) v stekleni posodici, ki je zamašena s pavolo. V ti posodici se vidi namreč neka žolica (živca) in je pokrita z belkasto preprogo, ki obstoji iz milijonov kvasnih gliv. Ko dobimo tako posodico v roke, je ne smemo toliko časa odmašiti, dokler ne rabimo kvasa, ker bi se lahko naselile na žolici tudi druge glive.

Kako se uporabljajo čiste kvasne glive?

Kakih osem do štirinajst dni pred trgatvijo natržemo toliko zrelega grozda, da bo dalo 5 do 10 litrov mošta. Ta mošt, ki se koj odtisne, segrejemo v lončeni posodi v toliko, da zavré, potem posodo pokrijemo, ter pustimo, da se mošt ohladi. S tem, da se je mošt segrel, zamorile so se vse glive dobre in slabe,

ki se nahajajo v njem. Žlico ohlajenega mošta dene se potem v stekleno posodico s kvasnimi glivami, ki jo je prej odmašiti in s pomočjo pletilne iglice spravi se žolica z glivami vred v mošt. Nato se mošt pomeša ter dene v veliko stekleno posodo (pletenu steklenico ali demižan). V ti posodi mora ostati pa vsaj za eno petino praznega prostora. Mesto s zamaškom, zatakni je to posodo s pavolo.

Po par dneh začne mošt vreti. Kvasne glivice, ki smo jih deli v mošt začnejo naglo delovati in se čvrsto množiti. Iz vsake dodane glivice izrastejo v par dneh milijoni potomcev. Do trgatve dobimo toraj na ta način velikansko število čistih, dobrih kvasnih gliv, s pomočjo katerih zamoremo izpodrinuti one glive, ki pridejo v mošt z grozdem.

Ko je prišla trgatav, deti je na vsaki hektoliter novega mošta približno en liter povretega in sicer je opraviti to čim prej po trgatvi, da se zabrani kolikor toliko razvoj drugih gliv. Lahko se zmeša povret mošt kar že v vinogradu h grozdu.

Ako imamo večje množine mošta, ki bi ga radi s pomočjo čistih glivic povreli, moramo začeti vsaj osem dni prej z delom. Ko je kuhan mošt v steklenici že močno povrel, pripraviti si je v sodčeku 25 do 50 litrov mošta, katerega pa se mora iz grozda koj odtisniti. V ta mošt se vlije potem kuhan mošt s čistimi kvasnimi glivami iz steklenice ter se sod nato zutakne z vrelo pilko. Ko je prešel ta mošt v burno vrenje, vzeti je od njega po 5 litrov za vsakih 300 litrov navadnega mošta. Kedar dodajemo mošt s čistimi glivami, moramo ga dobro pomešati, da zajmemo čim več drožja.

Vrenje s pomočjo čistih kvasnih glivic se je ponekod že vdomačilo. Želeti bi bilo, da se ga lotijo tudi naši vinogradniki. Naročite si toraj v obilnem številu pri gornjem poskuševališču kvasne glivice! Kdor zakasni nekoliko z naročitvijo, pomaga si lahko tudi na ta način, da postavi mošt s kvasnimi glivami v bolj gork prostor, radi česar se bo vrenje bolj naglo vršilo in mesto 8 dni zadostovala bo morda samo polovica tega časa za vrenje.

Št.



Preminjajmo rastline na polju.

Če zasajamo eno in isto rastlino neprenehoma v ista tla, pojema njena rast od leta do leta in v isti meri njen pridelek. Zemlja peša in peša tako dolgo, da za dotično rastlino popolnoma opeša. Naj rastlino potem gnojimo kakor hočemo in kolikor hočemo, ne bo se sponašala.

Kaj je temu uzrok, se prav za prav ne vé še gotovo. Misli pa se, da se namnožijo v dotični zemlji posebne glive in tudi male živalice, ki ovirajo rastlino v rašči. Take glive pa napadajo samo dotično vrsto rastlin in se ne primejo drugih vrst. Če zasajamo tedaj v zemljo nekoliko let drugačne rastline, pomrjejo glive, oziroma živalski škodljivci, in rastlina se spet dobro razvija.

Drugi uzrok, zakaj se ne sme zasajati rastlina več let zaporedoma v isto zemljo, je tudi ta, da ne potrebuje vsaka rastlina vseh redilnih snovi v isti množini. Nekatere rastline rabijo n. pr. več dušika, druge več fosforne kisline, tretje več kalija. Če raste rastlina večkrat v eni in isti zemlji, posrka ji ono snov, ki ji najbolj vgaja, a v poznejših letih, ko ni več te snovi v zemlji, začne pešati. Teh snovij pa ni moči vsaki rastlini z gnojem nadomestiti, kajti nekatere rastline ne porabljajo redilnih snovij iz gnoja tako lahko kakor iz zemlje.

Da nam bo mogoče ohraniti svoje polje krepko in da bomo na njem vedno mnogo pridelavali, je tedaj jako potrebno, da rastline na njem večkrat premenimo. Ker poganjajo nekatere rastline svoje korenine bolj plitvo, druge bolj globoko in se radi tega enkrat gornja plast, drugikrat spodnja bolj izkorišča, je ta prememba še bolj potrebna.

Naši gospodarji greše tudi v tem pogledu silno mnogo. Poznam kmetije, na katerih se seje na določene njive leto za letom pšenica, na druge ječmen, tretje krompir, koruza, detelja itd. Koliko se prideluje potem na takem polju, si lahko vsakdo misli. Kedaj pridemo vendar do pravega spoznanja!

Redno preminjanje rastlin imenujemo tudi kolobarjenje. V kolobarjenju se seje vsaka rastlina po tolikem času na tisto polje.

Glavna pravila, na katera se je ozirati, kadar preminjamo poljske rastline so:

Vsaki rastlini je izbrati če mogoče nji najbolj priljubljena tla.

Rastline naj se na polju tako vrstijo, da ima naslednica drugačna svojstva bodisi gledé rašče in razvitka, bodisi gledé obdelovanja in potrebe, nego jih je imela prednica. Rastlinam s kratkimi in plitvimi koreninami (krompir, repa, pesa, ajda) naj sledijo take, ki se krepko in košato okoreničijo (žito, detelje in drugo sočivje, koruza, trava). Rastline s košatim listjem ne puščajo v zemlji mnogo plevela, zato se lahko sadé za njimi take rastline, med katerimi se plevel prerad razvija. To velja tudi za okopavine, v katerih se je plevel z okopavanjem deloma zatrl. Tudi rastline, katerim so priljubljene različne redilne snovi naj se menjajo. Mnogo dušikovega gnoja zahteva žito, koruza, trava, deloma tudi korenstvo, prav nič pa ne detelja in drugo sočivje. Detelji zna dušik še celo škoditi, ker se zaraste v njo preveč trave. Fosforna kislina in kalij prijata skoraj vsem rastlinam, najbolj pa detelji, sočivju in korenstvu. Zadnjemu posebno kalij.

Prvo leto po gnojenju naj pridejo v zemljo take rastline, ki jemljejo redilne snovi rajši iz gnoja nego iz zemlje. Take rastline so v prvi vrsti okopavine: krompir, pesa, repa, korenje, koruza, zelje itd. Ker rastejo te rastline skoraj celo svoje življenje in srkajo med tem v se neprenehoma redilne snovi, ki se polagoma v gnoju razkrajajo, zato ubranijo, da se slednje ne poizgubé. Te lastnosti pa nima n. pr. žito, ki se napoji skoraj z vsemi potrebnimi snovmi za časa prve krepke rašče, tedaj v teku enega ali dveh mesecev. Zato se seje žito navadno še le drugo leto po gnojenju s hlevskim gnojem. Če ga pa gnojimo z umetnimi gnojili, paziti je, da mu damo samo toliko snovij, da jih zamore žito za časa svoje rašče popolnoma posrkati. Važno je tedaj, da zadenemo za tako gnojenje tudi pravi čas.



Romur manjka seno, naj se prijavi!

Na naš nasvet v zadnji številki „Primorskega Gospodarja“ prijavilo se je iz vseh delov dežele jako mnogo kmetovalcev,

podružnic in tudi županstev, da bi jim društvo preskrbelo potrebno seno. Predsedništvo društva se je odločilo, da bo nakupovalo seno za vse one, ki se prijavijo društvu.

Pozivljajo se toraj vsi kmetovalci, kateri mislijo, da jim bo seno premanjkalo, naj čim prej sporočijo društvu, koliko sena bi kupili. Gledé cen senu obvestijo se naročniki pozneje. Skušalo pa bode društvo zadobiti od vlade in dežele primerno podporo v namen, da se cena, kolikor mogoče zmanjša. Gledé na to, da se vožnja po železnici za seno čim bolj zniža, napravili so se že potrebni koraki.

Kjer so podružnice, naj se prijavijo kmetje predsedstvu teh gledé naročila, kjer pa teh ni, naj sprejme nabiranje naročil zaupnik ali kak drugi ud. Dobro bi bilo, če bi šla tudi županstva v tem oziru ljudem na roko in bi ona vpisovala naročnike.

Tudi deželni odbor se je za stvar zavzel in bo nabiral potom županstev naročila. Mesto društvu pošljejo se naročila lahko tudi ti korporaciji.



GOSPODARSKÉ DROBTINICE.

Kaj se godi v moštu, kadar vre? — Mošt, ki ga stavimo v bedenj, je sladek, kadar ga pa pretakamo iz bednja, ne opazimo na njem več tega okusa, pač pa občutimo, da ima sedaj neko skrivno moč, katere ni imel prej. On namreč opijani. Kakšna sprememba! Stvar je taka: Iz sladkorja, ki se je nahajal v moštu, napravile so neke majhne glivice (vinski kvas), katerih se s prostimi očmi niti videti ne more, alkohol (špirit) in plin, ki mu pravimo ogljenčeva kislina. Alkohol ostaja v vinu, ta sapa pa uhaja iz njega in napravlja vrenje, kakor bi se voda kuhala. Če dihamo ta plin, lahko nas zamori in prigodilo se je že, da so pali ljudje, ki so bili v kleti, kjer je vino vrelo, v omedlevico in še celo pomrli so. Če pa ta plin pijemo, bodisi v vodi ali v vinu, ni nič škodljiv, kar priča soda (šifon), ki se prodaja po gostilnah, in pa šampanjec. V obojih napravlja ta plin prijeten okus in šumenje.

Iz 100 kg sladkorja v moštu se napravi: 48·4 kg alkohola, 46·6 kg ogljenčeve kisline, 3·3 kg glicerina, 0·6 jantarjeve kisline, 1·2 kg celuloze, toľšče itd. Če znamo, koliko sladkorja je bilo v moštu, kar lahko zvemo z moštno tehtnico, ki stane okoli 5 kron, preračunimo si lahko koliko alkohola, glicerina itd. ima naše vino.

V hektolitru navadnega mošta se nahaja okoli 18 kg sladkorja, ki je podoben navadnemu sladkorju, katerega rabimo za kavo. Vendar nima navadni sladkor lastnosti, da lahko vré, marveč jo zadobi še le tedaj, ko pride v dotiko z nekimi fermenti, ki se nahajajo v kipečem moštu. Zato zamore vreti tudi navadni sladkor, katerega dodavajo nekateri šibkemu vinu in domači pijači.

Vrelna pilka. Že lansko leto smo opisali to pripravo, ki služi v ta namen, da brani raznim glivam pot do mošta. Ako odvrčamo glive od mošta, zabranimo v njem tudi razvoj raznih bolezni. Zato moramo vrelne pilke našim vinogradnikom vnovič priporočiti. Dobijo se v Goriškem kmetijskem društvu ter stanejo po 1 K, manjše po 70 vin.

Moštna tehtnica. S pomočjo moštne tehtnice zamoremo določati množino sladkorja, ki se nahaja v moštu in iz tega zamoremo izračunati, koliko alkohola bo imelo vino, oziroma kako močno bo to. Ako pomnožimo vsako stopinjo sladkorja s 6 in delimo potem dobljeno število skozi deset, pa izvemo, koliko volumnih stopinj alkohola bo v vinu. S tem izvemo tudi, kakšno vrednost ima naše vino. Noben naš vinogradnik ne bi smel pogrešati zato moštne tehtnice. To pripravo se kupi lahko pri optikarju I. Primožiču v Gorici na Korjuju in stane 2 K, oziroma s toplomerjem 5 K. Moštna tehtnica kaže prav pri 17½ °C.

Škarje pri trgatvi. Za trganje grozdja rabijo naši vinogradniki večinoma nože in pipece. Mnogo bolj pripravno orodje pa so za trganje škarje. S pomočjo škarij se grozd mnogo lažej prime pri repu, pa tudi slabe jagode se lažej odstranijo. Tudi delo je bolj hitro. Zato priporočamo, naj si nabavi za trgatve vsak vinogradnik škarje.

Zeleno gnojenje v vinogradu. Kdor hoče gnojiti vinograd s rudečo ali inkarnatno deteljo, je sedaj zadnji čas, da jo poseje. Da se bo detelja spomladi bolj naglo razvila, potrositi je

po nji že v jeseni Tomasovo žlindro ali superfosfat in kalijevo sol. Tudi pepel dé dobro. S takim gnojenjem so bili letos nekateri vinogradniki v goriški okolici in na Krasu jako zadovoljni in izjavili so se, da bodo vedno tako delali. Priporočamo drugim, naj jih posnemajo.

Gnojenje sadnemu drevju. Najboljše je gnojiti sadnemu drevju v jeseni: meseca septembra in oktobra. Redilne snovi, ki jih damo v tem času v zemljo, pridejo preko zime do drevesnih korenin in zamorejo že spomladi, ko potrebuje drevo največ moči, delovati. Zimsko in pomladansko gnojenje pride navadno prepozno do veljave, osobito ako so tla trda. Najbolj ugaja sadnemu drevju gnojenje s Tomasovo žlindro (mesto tega tudi s superfosfatom) in kalijevo soljo ter z gnojnico. Prvi dve gnijili delujeta bolj na razvoj cvetja in sadja, gnojnica pa, ki ima mnogo dušika, na raščo.

Sadimo grah v jeseni! Okoli Kopra pridelajo zeleno grahovo stročje kmalu po veliki noči. Da dobijo grah tako rano, sadijo ga pa že začetka meseca oktobra v solnčne, zavetne lege. Če sledi huda zima sicer pozebe nekoliko graha, to pa nič ne dé, v takem slučaju pa posadijo v februarju novo zrnje. Tudi goriškim in tržaškim kmetovalcem bi priporočali naj posnemajo koperske okoličane, ki dobivajo za zgoden grah mnogo denarja. Okoli Gorice, po Brdah, na Vipavskem, okoli Trsta je vse polno izbornih zavetnih leg, kjer bi lahko sadili zimski grah. Seveda ni vsaka vrsta graha primerna za zimsko sajenje. Nekatere vrste so preveč občutne po zimi, druge pa prepozne. Med najboljše vrste graha za zgodno rabo prištevamo grah viktorija, pa tudi druge so dobre. Posebno se priporoča „rani sel“. Če bi se hotel kedo naročiti na grah, prijavi naj se v „Gor. kmet. društvu“, da ga naroči to skupno iz Nemčkega. Grahovo seme, ki ga dobimo od tam gor je boljše od našega ali pa od onega iz juga. Tudi ni ta grah črviv, kakor je navadno naš. Cena je primerna.

Proti gosenicam kapusovega belina, ki delajo na zelju veliko škodo, priporoča nemški časniki, naj se potrosi zelje s kajnitom. Po noči se ta sol v rosi raztopi ter žge gosenice, ki vsled tega poginejo ali pa se oddaljijo. Če smo trosili le malo te soli in se gosenice vnovič pokažejo, treba je delo ponoviti. Kajnit služi obenem, kakor znano, kot gnojilo.

Kobilice, ki se pasejo po travnikih na Vipavskem (pri Ajdovščini) so: *Oedipoda coerulescens*, *Calliptomus italicus*, *Arcyptera fusca*, *Chorthippus albomarginatus*, *Chorthippus pulvinatus* in *Chorthippus bicolor*. Pod temi imeni so se določile na postaji za rastlinsko varstvo na Dunaju. Kobilice, ki ji pravijo po Krasu „konj“, nismo našli na Vipavskem, ko smo lovili z g. dr. Wahlom iz Dunaja ta živalski rod. Nahajajo se bolj visoko pod Čavnom. Zato tudi niso napravile kobilice po Vipavskem take škode, kakor po Krasu, kjer se je paslo na vsakem štirjaškem sežnju najmanj po pet „konjev“. Ti so naredili seveda tu ne samo na travi, marveč tudi na drugem drevju, osobito tudi na trtah, precej škode. Kobilic selk, o katerih smo poročali v eni prejšnjih številk pa ni bilo po Krasu, marveč so se pomikali že od nekdanj vdomačeni „konji“ od Pliskovice proti Škrbini. Samo strašno mnogo se jih je letos razplodilo. Prihodnja leta priporočamo našim kmetom, naj pasejo po travnikih in pašnikih perutnino, ki bo najboljše iztrebila kobilice. Posebno pičle jih rade žrejo. Če bi se kedo bavil na veliko z rejo pičel, bi lahko obogatel.

Ose delajo letos po Vipavskem in po Krasu jako mnogo kvara na grozdju. Tega mrčesa je letos izvanredno mnogo. Da se ubranimo škodi, priporočamo, naj se osna gnezda pokončujejo in ose lové. Kakor znano izdolbejo ose navadno v zemlji jamo, ter se tu vtaborijo. Ako vlijemo v jamo nekoliko petroleja, ki ga potem zažgemo, pridemo najlažej kvarljivcem do živega. V vinogradu, kjer delajo ose škodo, nastavi naj se tu pa tam v kako plitvo posodo na papir ali tudi kam drugam nekoliko medu, kateremu se primeša nekoliko kvasnih gliv (fece). Te poslednje prouzročijo v osi vrenje, katero jih zamori. Lahko nastavimo po vinogradu tudi steklenice, ki jih namažemo na notranjem delu vratu z medom ali kako drugo sladčico. Ko pridejo ose lizat med, padejo v steklenico, iz katere si ne morejo več pomagati.

Oreh je drevo, ki bi ga morali pri nas bolj upoštevati, nego ga upoštevamo. Ta sad raste skoraj v vsaki zemlji, ne potrebuje skoraj nobene oskrbe in rodi navadno vsako leto. Orehov les se jako ceni in drago plačuje. Zato bi morali orehe bolj saditi. Mlada drevesca dobimo na ta način, da zasadimo sad sedaj v jeseni v zemljo. Lahko pustimo oreh kar v zeleni lupini.

Koničast del sadu je postaviti pri sajenju navzgor. Sad je pogrniti nato za 4 do 5 prstov na debelo s zemljo. V jeseni sajeni orehi poženejo že rano spomladi. Tudi mandlje in lešnike je najbolje saditi sedaj.

Bezgovne jagode dajo se uporabiti za dobro žganje, pa tudi marmelada je neki jako okusna. Za žganje deti je jagode v kado ter jih zmečkati, da povrejo. Ko so povrele, se jih mora koj žgati ali pa hraniti v sodu, da se ne skisajo. Lahko se pridajo tudi drugemu sadju, ki se misli žgati. Bezgovec dé neki dobro posebno, če boli koga trebuh.



POROČILA.

Novi vinski zakon se je objavil dné 31. avgusta t. l., v št. 210. državnega zakonika in stopi toraj v smislu § 15. tri mesece potem, to je dné 1. decembra v veljavo.

Društvenike in naročnike „Prim. Gospodarja“ vabimo uljudno, da poravnajo tekom tega meseca udnino oziroma naročnino, ker jim v nasprotnem slučaju ustavimo list in društveniki izgubijo zraven tega še vse svoje pravice v društvu.

Tomasova žlindra je došla; ista se vdobi pri društvu v Gorici, pri gosp. Antonu Vuga v Sv. Luciji in gosp. Berbuču Josip na Cesti.

Toča je pobila v soboto popoldne, ko se je vлил dež, precej močno po Jazbini blizu Vogerskega. Tudi po Gorici in Stari gori je padala, tu pa ni napravila hude škode. Nadalje je padala toča prošle dni v Št. Lovrencu pri Neblem, kjer je naredila mnogo škode.

Razstava goveje živine za Furlanijo se bo vršila v Romansu 24. t. m. za bika in bikce, 25. t. m. za krave in telice. Priporočamo našim živinorejcem, da si ta ali oni razstavo ogleda. Živina v Furlaniji se je jako zboljšala in pričakovati smemo, da bo pokazala ta razstava nekaj lepega. V osrednjem ozemlju prenesla se je letošnja razstava radi pomanjkanja piče na prihod-

nje leto. V Gorah bodo razstave goveje živine: v Cerknem 31. oktobra, v Tolminu 8., v Kobaridu 9. in v Bovcu 11. novembra.

Nakup bikov. Dopuščevalna komisija za gor. okolico izvolila je kot odposlanca za nakup bikov v Švici in na Predarelskem stedeče gospode: Ivan Saunig, velepos. in župan v Biljah, Ivan Fonzari, velepos. v Št. Mavru in Aleks. Standinger, nadživinozdravnik v Gorici. Sežanska dopuščevalna komisija pa gospode: I. Pirjevec, živinozdravnik v Sežani; Emil Černe, velepos. v Tomaju in Ludvik Štrekelj, velep. v Gorjanskem. Ta komisija bo šla kupovat bike okoli 10. t. m. Kdor bi želel kupiti v Švici ali na Predarelskem kako telico ali kravo, naroči nakup lahko ti komisiji. Prevozne troške bo plačal dež. odbor.

Dve teleti unterwaldenskega plemena, junca in junico odda Žiga grof Attems v Podgori; opozarjamo na to one, ki si hočejo preskrbeti čisto pasmo.

V tržaški okolici ne bo letina za grozdje prav bogata, prevelika suša vničila je mnogo pridelka. Najbolj je prizadet od suše vzhodni del Trsta. V Škednju in pri Sv. Mariji Magd. spodnji je tudi toča napravila precej kvara. Še najboljše kaže trta v križkih bregovih. Sadja ni tudi skoraj nič. Oljke so pozimi večinoma pozeble, kar se tiče toraj pridelka na olju ne bo letos prav nič in najbrže tudi dve, tri prihodnja leta ne. Svetovali bi skoraj tržaškim okoličanom, naj opustijo pridelovanje olja, ker se to ne izplača. Tuje olje napravlja preveč konkurence. Mesto teh zasajajo naj zimske cvetlice, zimsko zelenjavo, rano sadje in rano grozdje; imeli bodo mnogo več dobička.

Deželni odbor v Gorici razposlal je županstvu sledečo okrožnico:

Razpisuje se zabeležba za nakup trt cepljenih na ameriški podlagi Riparia Portalis in Rupestris Monticola, pripravljenjih po sistemu prisilnega kalenja v deželni trtnici v Podturnu (Gorica) za dobo 1907-1908.

Na Riparia Portalis in Rupestris Monticola so se cepile te-le vrste trt:

1. Cepiči na Rupestris Monticola: a) belo grozdje: bela žlahtnina, rumena rebula, zelena rebula, vlaški rizling, renski rizling, verduc, beli burgundec, malvazija, slankamenka, briska glera, rudeča žlahtnina, tržačanka, traminec, cividin, sauvignon blanc; zadnjih pet v malih množinah.

b) črno grozdje: Cabernet Sauvignon, modra frankinja, črni burgundec, kraški refošk, domači refošk, corbinella, refošk iz Faedis, merlot, alicante, frontignan; zadnje štiri v malih množinah.

2. Cepiči na Riparia Portalis: a) belo grozdje: Bela žlahtnina, rumena rebula, renski rizling, beli burgundec, sauvignon blanc, slankamenka, traminec, verduc, malvazija, früh von der Lahn, istrski muškat, zadnje tri v malih množinah;

b) črno grozdje: Cabernet sauvignon, modra frankinja, črni burgundec, kraški refošk, domači refošk, isterski refošk, frontignan, marzemini, corbinella, alicante, bordeaux, negrara, teroldego; zadnjih šest v malih množinah.

Kdor se hoče zaznamovati za nakup cepljenk v deželni trtnici, naj predloži deželnemu odboru nalično vlogo, ki ima obsegati:

1. vrsto cepiča in, ali cepljenega na Riparia Portalis ali na Rupestris Monticola, kakor tudi množino vsake posamezne vrste cepljenk, ki jih želi kupiti;

2. navede naj se, ali se nameravajo dvigniti cepljenke jeseni ali spomladi.

Cena znaša 12 vinarjev za vsako eno'etno cepljenko, ali 12 kron za vsakih 100 cepljenk, ako se dvignejo iste jeseni leta 1907 in 14 vinarjev za vsako cepljenko ali 14 kron za vsakih 100 cepljenk, ako se trte dvignejo spomladi leta 1908.

Cene so se določile tako, da mora priti vsak kupec po naročene trte v deželno trtnico v času, ki se v to določi od deželnega odbora toliko za oddajo v jeseni, kolikor za oddajo spomladi.

Vsako naročilo potrdi deželni odbor posamezno; naročniki bodo imeli plačati kot zadavek (aro) 15% svote dejanski sprejetega naročila in sicer tekom 8 dni po prejemu potrdila, da se je dotični naročnik zabeležil.

Zadavek se plača deželni blagajni, katera izroči dotično pobotnico.

Morebitne stroške za odpošiljatev cepljenk plačajo naročniki. Naročnikom se zaračunijo tudi stroški za skladanje in sicer 1 krona za tisoč ali manj cepljenk.

Nalaga se občinskim zastopom, da razglase to okrožnico v

svrhu, da si lahko vsak interesent pridobi koristi, ki jih nudi vinorejcem brez stremljenja za dobičkom ustanovljenja deželna trtnica, v kateri se pripravljajo dobre cepljenke za obnovev vinogradov, kar je najboljše sredstvo, da se omeji uničujoče delovanje trtne uši.

Zajedno se prilaga občinski upravi primerno število okrožnic, katere naj se razdeli med interesente.

Nalaga se občinskim upravam, da nabirajo morebitne prošnje za zabeležbo in jih potem predložijo deželnemu odboru.

Cepljenke se lahko naročajo s priloženimi tiskovinami.

Opaža se pri tej priliki, da si more ogledati deželno trtnico v Podturnu sleherni dan vsakdo; treba se je v to svrhu predstaviti nadziralnemu osebju.

Brezobrestna posojila. Lista „Gorica“ in „Primorski List“ mi nekako očitata, da zavlačujem jaz prošnje za brezobrestno posojilo. Ta vest temelji na popolnoma napačnih informacijah in ne odgovarja resnici. Povem naj za sedaj samo to, da se prošnje za brezobrestno posojilo, kolikor je meni znano, takoj rešijo, kakor hitro dovoli ministerstvo veči prispevek, nego ga je dežela.

Ant. Štrekelj.

