

Gospodarski List.

S PODOBAMI.

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: vodja E. Kramer

„Gospodarski List“ izhaja kot priloga „Soče“ dvakrat na mesec in sicer vsak drugi petek. Udje c. kr. kmetijskega društva in naročniki „Soče“ dobivajo list brezplačno; drugače pa stane list na leto 1 gold. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa vodstvu deželne kmetijske šole v Gorici. — Rokopisi se ne vračajo.

Štev. 7.

V Gorici, 6. Maja 1887.

Leto VII.

PODUK

kako s trtami ravnati, da se obranjo poškodovanja po Peronospori.

Lansko leto si je c. kr. kmetijsko društvo vštevalo v dolžnost priporočati trtorejcem, naj prav marljivo rabijo raztopljeno apno zoper Peronosporo, to pa zaradi tega, ker se je bil raznesel glas, da so se bratje Bellussi v Tezze di Conegliano v prejšnjem letu z izvrstnim uspehom posluževali tega sredstva. Pri nas pa ni bilo nikakor izdatno; nasprotno so nam jasno pokazale skušnje dveh let zaporedoma, da imamo v vitrijolu ali bakrenem žveplencu edino zares izdatno in ekonomično sredstvo, s katerim se preganja nova trtna bolezen in kar je še bolje, da ono nič ne škoduje ni zdravju, ni kmetijskemu gospodarstvu. Zato mora zdaj c. kr. kmetijsko društvo priporočati istim trtorejcem, naj rabijo proti Peronospori samo to sredstvo in naj se pri tem ravnajo po naslednjih vodilih:

Bakreni vitrijol se rabi lahko za namen, o katerem govorimo, v različnih oblikah in sicer:

1. Čiste ali vodene raztopline.

Te raztopline se pripravljajo lahko, ne da bi trebalo v ta namen segreti vode ali posebnih manipulacij, po naslednjem — načinu:

V redko tekano ruto, ali v tak žaklič deni 200, oziroma 300 ali 500 gramov vitrijola in zaveži ruto ali žaklič z vrvice; potem vzemi čeber, ali kako drugo leseno posodo in vlij vanjo 100 litrov vode; čez to posodo položi leseno palico in priveži na njo žaklič tako, da bo do polovice pod vodo, a ne više. Zado- stuje, da opraviš to delo tisti večer pred škropljenjem, da bo vitrijolova raztoplina pripravljena; preden pa jo jameš rabiti, premešaj jo prav dobro s palico, da bo tekočina vsa enakolična.

Opazujemo, da se rabi za prvo škropljenje raztoplina z 2 ali 3 od 1000, to je 200 ali 300 gramov vitrijola v 100 litrih vode, za drugo škropljenje se pa napravi lahko močnejšo raztoplino do 5 od 1000 ali 500 gramov vitrijola v 100 litrih vode.

2. Amonijakove raztopline.

Z žakličem napravi raztoplino 1 kilograma vitrijola v 100 litrih vode, polagoma pa dodajaj, premeševaje tekočino, $1\frac{1}{3}$ litra, enako $1\frac{1}{4}$ kilograma kavstičnega amonijaka, kakoršen se dobiva v kupčiji (do okoli 22 stopinj Beaumè). S početka se naredi neka svitlo višnjelkasta zmes (precipitat), ki se popolnoma raztopi, kedar doliješ ves amonijak. Če je bil v to rabljen vitrijol čist, in če je imel zgorej navédeno moč, imela bo tekočina, ki jo dobiš iz te zmesi, prav lepo, živo modro barvo in bo čisto prezorna. Če bo pa imel amonijak nižo stopinjo moči in se torej svitlo višnjelkasta zmes popolnoma ne raztopi, moraš jej doliti še toliko amonijaka, da postane tekočina čisto prezorna.

Enako bo treba ravnati, če izpuhti zmes stoječa več dni na zraku kaj amonijaka in postane vsled tega motna. Da zabraniš to neprilichnost, hrani tekočino v dobro zaprtih posodah in pripravjo takrat, kedar jo imaš rabiti.

Za prvo škropljenje vzemi nekoliko manj vitrijola in amonijaka in sicer eno četrtinko do polovice zgoraj navedene množine v 100 litrih vode, tako da dobiš bakreno — amonijaško raztoplino od $2\frac{1}{2}$ do 5 ‰.

Opomniti je še, da kavstičen amonijak ima zelo oster, zoperen duh; zato je dobro, da se držiš kolikor mogoče v stran z obrazom, kedar vlivaš amonijak.

3. Bakreno-apnena zmes.

Raztopi $1\frac{1}{2}$ kilogram živega apna, ali pa $3\frac{3}{4}$ kilograma enako $2\frac{1}{2}$ litrom ugašenega apna v 50 litrih vode. To apneno tekočino pretoči skozi sito, katero ima nekoliko bolj gosto mrežo, nego so luknjice tistih škroplilnic, ki se rabijo za škropljenje trt, vlij jo potem v raztoplino 3 kilogramov vitrijola v 50 litrih vode, tako napravljeno, kakor smo ravno povedali; slednjič moraš vse to dobro premešati, dokler bo vsa zmes enolične barve.

Če rabiš čist vitrijol, dobro apno in če ravnáš tako, kakor smo popisali, imela bo zmes svitlo modro barvo in kedar se malo odpočije in poleže, bo tekočina nad zmesjo popolnoma brez vsake barve.

Da pri napravi apnene raztopline ne vzameš premalo apna, vsled česar bi ga moral pozneje dodajati vitrijolovi raztoplini, bo bolje, da vsakrat odmeriš ugašeno apno. V ta namen se je posluževati cilindrične posode iz belega kositarja notranje premere in visokosti 147 milimetrov, ali pa lesene kubične škrinjice, koje strani merijo 136 milimetrov.

Zmes moraš vsakrat dobro premešati, preden napolniš z njo škropilnico.

Opombe.

Paziti moraš na to, da bo bakreni vitrijol, rabi ga v kateri koli obliki, kolikor mogoče čist. Znamenja, da je vitrijol zadostno čist, so ta-le: Barve mora biti živo modre, enovrsten gledé barve in zvnajnosti posameznih kristalov, popolnoma raztopljen v vodi, in slednjič, če ga raztopiš v vodi, se raztoplina ne sme skaliti, ali narediti polega, tudi če je več dni razpostavljena zraku.

Prvi krat poškropi trte, kakor hitro odcvetó. Če pa zapaziš Peronosporo poprej na njih, ali pa med cvetjem, nikar ne odlašaj z delom; kedar je grozdje v cvetji, ga nič ne poškodujejo popisane zmesi. Drugo škropljenje opravi 4 do 6 tednov po prvem; pazi pa posebno na to, da poškropiš vse mlade liste, ki so se razvili v tem času. Opazovanje mladega perja ti bo razodelo, ali se je zopet prikazala bolezen, v katerem slučaju se moraš s poškropljenjem požuriti.

Poudarjati moramo posebno to, da tisto škropljenje je najizdatniše, katero opravimo, preden se prikaže bolezen.

Za škropljenje rabi dobro škropilnico, ktera ne samo da zadostuje drugim pogojem, ampak mora biti tako napravljena, da žene raztoplino razprašeno v mnogo enakoličnih kapljic 1 do 2 metra daleč.

Delavec stopa pri tem delu z navadnim korakom naprej in drži škropilnik tako, da dežuje tekočma od zgorej doli na trtno perje.

Zadostuje, če poškropiš zgornjo stran listov in opravi to delo, preden privežeš glave h kolcem, ali pa vsaj kak dan potem, ko se je listje razvilo ter ti kaže v naravni legi svoje lice.

Škropljenje naj bo raje obilno, in to dosežeš, če porabiš okoli 100 litrov zmesi za vsakih 1000 dobro obraščenih trt; če pa rabiš bolj čiste raztopline z 2, 3 ali 5 ‰, ali pa amonijakove z 2 1/2 ali 5 ‰, moraš trte še obilniše poškropiti.

Opravljaš škropljenje v suhem in bolj tihem vremenu in ne v takih urah, ko solnce naj bolj pripeka (od 11. ure predp. do 3 popold.); pri tem pa nikar ne zanemari navadnega žvepljanja trt zoper kriptogamo (Oidium).

Zgorej popisani različni načini škropljenja so se v preteklem letu pri nas in drugod izvrstno sponesli. Naši razumni trtorejci pa naj bodo poskušnje delali in primerjali, kateremu teh načinu je dati prednost v vsakem oziru. Take primerjevalne poskušnje naj bi se

delale v čisto enakih razmerah, to je pri enakem obdelovanji, na enakih trtnih vrstah, pri enakih zemljiščenih lastnostih in legah.

V GORICI, 15. aprila 1887.

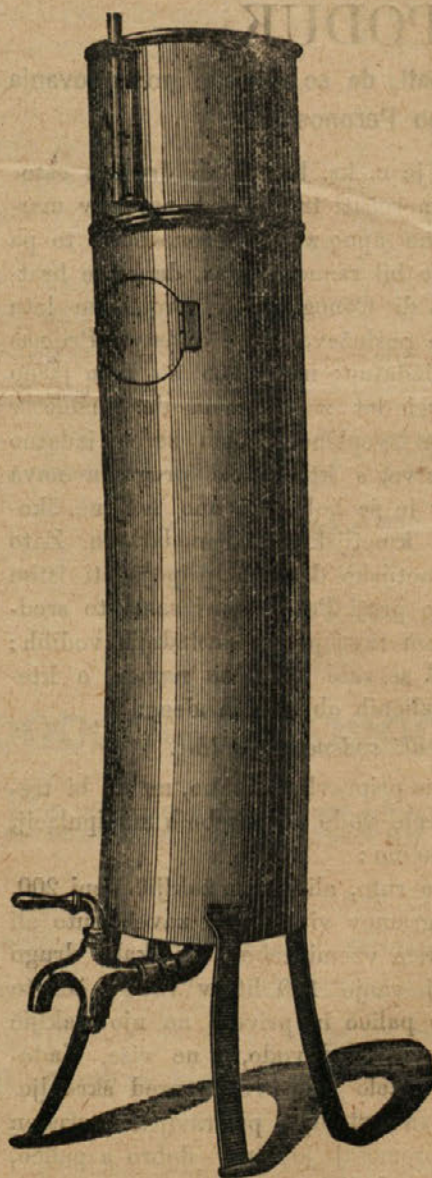
C. kr. kmetijsko društvo.

Filter ali cedilnik za vino.

Uspešno in morda prav dobro sčistimo belo vino, če je precejamo ali filtrujemo; za to rabimo posebno pripravo, cedilnik ali filter. Najnavadniši cedilnik je oni po holandskem sistemu, kakoršnega nam predočuje pridjana podoba.

Rabijo ga zdaj tako splošno, da se nam zdi nepotrebno, popisati tu nadrobno, kako je zložen.

Cedilnik postavimo v kleti na primernem kraji po konci, da stoji na nogah; vrh stebra položimo recipijent (posodo), v katerem so žakljici trdno priviti na cilindre in v ta recipijent vlivamo vino, ktero se ima filtrirati, dokler je skoro poln. Motno vino prehaja skozi luknjice, ki so v recipijentu, v dvojne žakljice in se nabira čisto na dnu cedilnika, od koder curlja po pipi v podstavljen škaf; potem je vlijemo naravnost v sod, kateri mora biti pa poprej prav dobro opran.



Kdor hoče kako partijo vina filtrirati, mora naj prej vedeti, kako je vino, ali je zdravo, ali pokvarjeno; potem pa mora zadeti pravi čas za to delo. Tako se nahajajo n. pr. tako imenovana *tolsta* vina, ktera se nerada sčistijo in ktera moramo tedaj večkrat precejati ali filtrirati; v nekakej meri zganjena ali zblojena vina je tudi težko zvedriti, kar opazujemo posebno, kedar se vino zgane, kakor bi hotelo zavreti.

Toda razumnega vinorejca ne preplaši vse to,

da bi popustil filtriranje svojih vin, mariveč se poprime takih pripomočkov, kateri olajšujejo to delo. Kedar gre za taka vina, ktera se zaradi kakoršnega koli uzroka teško čistijo, treba je vina poprej presneti. Vselej pa dosežemo najlažje svoj namen, če denemo v površno posodo, to je v recipient nad filtrom, nekoliko v prah stolčnega koščnega oglja in sicer 1 do 2 žlici za vsak žaklič nahajajoč se v aparatu. Oglje predere skozi luknjice recipienta v žaklič, vrine se tam v tkanino in jej zamaši luknjice tako, da vino teže in počasneje prodira, a da postane vsled tega vedro ko čista voda. Omenjati moramo, da ne samo ogljeni prah, ampak da tudi one snovi, po katerih je vino megleno ali motno, zatikajo tkanino žakličev ter zavirajo s tem precejanje tekočine. To zaviro zapazujemo prej ali pozneje, kakor je vino bolj čisto ali bolj motno; zato pa moramo žakliče pri precejniji vsakih 8 do 10 ur spreminjati in pri vsaki spremeni z navadno mrzlo vodo oplahnuti, da jih osnažimo glinaste polege.

Mnogi vinorejci se ne morejo sprijazniti z holandskim cedilnikom, ker menijo, da vino zgublja na alkoholični moči in na aromi (vonjavi), ker je med precejanjem v dotiki s zrakom; da dobiva tudi neprijeten okus po snovih, ki se mu pridevajo in po okusu, ki mu ga dajajo žakličji. Kar zadeva slab okus, ki ga vtegne dobiti po snoveh, dodanih za čiščenje, moramo zagotovljati, da to prav nič ne škoduje vinu, ker se v nekterih dneh pozgubi vsak raznorodni okus. Okusu platnenih žakličev pa je v okom priti s tem, da se žakličji, preden se rabijo, položijo skozi 12 do 18 ur v vodo malo okisano z žvepleno kislino, ali pa z obilo merico vinske kisline.

Vino se filtruje v različnih dobah; to se lahko dela v pozni jeseni po končanem vrenji, pa tudi v pomladi in po leti za stara vina. V nekterih krajih na Goriškem precejajo belo vino, tako imenovano *rebulo*, ko je še v moštu, da je ohranijo čisto in sladko. V tem slučaju pa treba rabiti veliko redkeje žakličje, kakor za navadno filtriranje.

Holandski bakren in dobro zvarjen cedilnik stane v Gorici pri 50 gld., če obsega 5 žakličev, kolikor zadostuje za navadnega pridelovalca.

Razstavljenega bilo je vina preko 60 raznih vrst. Razun dveh vrsti vin, od katerih je bilo jedno plesnjivo, drugo pa malo cikasto, bila so vsa druga vina klasifikovana. Sploh pripoznati se mora, da so bila vsa razstavljena vina prav dobra, nekatera celo izvrstna. Omeniti je posebno to, da večina vin ni imela več one žolto rujavkaste ali rudečkaste barve, kot je bila pri dornberškemu vinu sploh navadna, ampak mnogo vin bilo je, ker se tiče barve, čistosti, okusa, popolnoma dovršenih. Glede trpkosti je opomniti, da so bila razstavljena vina manj trpka, nego v prejšnjih letih, kar je gotovo velik napredek.

Dornberško vinarsko društvo razstavilo pa ni le samo navadnih vin, ampak tudi fina namizna vina. Tako na primer je društvo komisijo iznenadilo z izvrstnim Rizlingom nemškim in vlaškim, s Tramincem, belim in črnim Burgundcem itd.

Presojevalna komisija izrekla je soglasno, da dornberško vinarsko društvo do sedaj tako izvrstnega vina še ni razstavilo kot letos. Sploh je društvo pokazalo, da vrlo napreduje, ter da je vsaki krajcar, ki ga je dobilo društvo od države v podporo, padel na zelo rodovitna tla. Obdarjenih bilo je 13 vrst vina in sicer so prejeli

Darilo prve vrste:

- 1) Andrej Kavčič za belo novo vino (Traminec)
- 2) Janez Bizjak za staro belo vino
- 3) Andrej Bandelj za črno novo vino
- 4) Anton Vodopivec za belo novo vino.

Darilo druge vrste:

- 1) Jožef Mrevle za belo in črno novo vino.
- 2) Ignac Križman za belo novo vino.
- 3) Jožef Kodelja za belo novo vino.
- 4) Andrej Mrevle za belo novo vino.
- 5) France Berce za nemški rizling.

Darilo tretje vrste:

- 1) Janez Bizjak za črno novo vino.
- 2) Jožef Mrevle za belo staro in novo vino.

Obširneje poročilo o tej razstavi priobčimo, ko je prejmemo od poročevalca presojevalne komisije gs. Rubbia.

E. Kramer.

Vinska razstava v Dornbergu.

1. maja t. l.

Kakor vsako leto, priredilo je dornberško vinarsko društvo tudi letos, to je 1. maja razstavo dornberških vin. V ta namen odposlalo je c. kr. kmetijsko društvo goriško posebno razsojevalno komisijo v Dornberg. Udje tej komisiji so bili naslednji gospodje: Dokt. vitez Hentschl, pl. Gironcoli, vodja E. Kramer, tajnik G. Velicogna, oskrbnik Rubbia in vinotržca Culot in Kerševani. Predsednikom komisije bil je voljen Dokt. vitez Hentschel, poročevalcem pa oskrbnik Rubbia.

O izrejevanji žebet.

(Konec)

To je uže res, vendar glavni vzrok temu ni dobra krma, ampak slaba strežba, ki žebetom potrebnega gibanja na prostem zraku ne privoščiti. Kdor torej svoje žebe vedno v hlevu pušča, morebiti celo privezano k jaslim, pa, kakor rečeno, obilno krmi, ta ne bo vzredil dobrih konj. Godi se mu, kakor vselej, kedar žival samo dobro krmimo, debelimo: obilna hrana napne trebuh, celo truplo je zgolj meso in tolišča, noge pa zaostajajo, čeravno so te namenjene kedaj nositi truplo, tovore, vlačiti vozove,

teže, pa so preslabotne, ker se v mladosti niso ne urile, ne krepko razvijale. Ako se torej žebe po dolgem času na prosti zrak spusti, skače in leta veselo, pa slabe noge ne morejo težkega trupla nositi; pri skakanji in letanji in naglem obračanju zvrne se teža sedaj na to, sedaj na drugo nogo. Kmalu dobi bramor v kolena, krganje ali zajčje sekirice, ali se upeha, postane trdo v udih in med konji imamo enega kruljevca ali pohabljenca več.

Je li takošno ravnanje pametno? Zakaj pa so tesarji in kovači v rokah bolj močni, kakor krojači? Zato, ker prvi svoje roke vsaki dan napenjajo in tako krepijo, krojači pa le s prsti delajo. Zakaj pa beži svinja plemenjača, ki celi dan po pašnikih hodi, zvečer urno in veselo domov, med tem, ko četrta leta pozneje tista svinja podkrmljena in udebeljena komaj noge pod težkim telesom giblje? Zato, ker plemenjača na paši vsaki dan svoje noge uri in vadi in krepí, krmljača pa le svoj trebuh in maščobo množi, da so noge vsled dolgega miru in ležanja oslabele. Zato pa je nespametno, s konjem, ki je namenjen kedaj noge krepko rabiti in tako gospodarjem koristiti, ravnati tako kakor s svinjo krm-ljenko, ki ima edini namen, da mogoče veliko mesa in masti nastavi. Toraj ni res, da bi preobilna krma žebetom v kosti udarila, udari jim nespametno ravnanje gospodarjevo ž njimi.

Največje vrednosti je tisti konj, ki ima trdne kosti, močne mišice in kite. To se pa doseže, ako v mladosti konja urimo, da se mu kosti, mišice in kite dobro krepijo. Pustijo torej naj gospodarji uže mladim žebetom, ko so nekaj tednov stara, vsaki dan nekoliko časa sprehajati se kraj matere. Odstavljena žebeta se naj spravijo v hlev, neprivezana, da morejo prosto sem ter tje hoditi. Vrhu tega jih moramo vsak dan nekoliko spustiti na dvorišče. Tudi kaže gnojišče zaratati in žebeta ondi nagnati, da gnoj pohodijo in steptajo, kar je tudi koristno. Pri malih voznjah je dobro žebe k materi privezati ali pa k drugemu mirnemu konju.

Vsakako je skrbeti, da žebeta vsak dan dobijo priliko, sprehoditi se in zletati, vendar ne preveč, kajti to krepí jim ude. Na tak način vzredimo si zdravih in krepkih konj, na veselje posestniku in dobro poplačanje krme in strežbe, ki se je za žebeta porabila.

„Gosp. glasnik za Štajersko“.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 13. — Koliko žveplenosokislega apna (solfito di calce) treba je na 1. hektoliter vina?

M. v Števerjan-u.

Odgovor: Če se hočejo v vinu sploh kake izpremembe zabraniti vzame se 5 gramov žveplenosokislega apna na 1 hektoliter. Ako je pa vino vreti pričelo, doda se ga 10 do 12 gramov, če pa vino

šumi in se moti, treba mu je dodati 12 do 15 in tudi več gramov. To apno razvija namreč polagoma žveplenosokislino, katera mori raznovrstne glivice, katere proužročijo raznovrstne bolezni v vinu.

Vprašanje: 14. — Kje se dobi takozvani Appertov čistilni prah za vino in kako vrednosti ma?

S v K.

Odgovor: Appertov prah ni družega, nego navaden fino vprašeni lim. Iz tega sledi, da njegova vrednost ni velika. V Gorici tega prahu ne dobite. Obrnite se v Klosterneuburg z naslovom „Administration der Weinlaube“ Klosterneuburg bei Wien. Ta firma preskrbi Vam gotovo ta prah.

Vprašanje 15. — Kje dobim fino in čisto žveplo.

K. v Černicah.

Odgovor: Anton Pečenko posestnik in trgovec v Rifenbergu prodaja zelo fino in čisto romansko žveplo. To žveplo smo na kmetijski šoli preiskali in za prav dobro spoznali.

Tržne cene

30. aprila t. l. v Gorici.

| | od gold. | | do gold. | |
|--|----------|----|----------|----|
| | | | | |
| Pšenica 100 k. | 10 | 20 | 10 | 40 |
| Koruza „ | 7 | — | 7 | 50 |
| Rž „ | 7 | 50 | 8 | — |
| Ječmen „ | 8 | — | 8 | 50 |
| Fižol „ | 10 | — | 12 | — |
| Proso „ | 7 | 50 | 8 | — |
| Riž (fin) „ | 21 | — | 22 | 50 |
| Riž navaden „ | 18 | 75 | 19 | 50 |
| Riž indijsk „ | 17 | — | 19 | 50 |
| Seno „ | 2 | 90 | 3 | 10 |
| Slama „ | 2 | 50 | — | — |
| Češplje (goriške suhe) „ | 15 | — | 20 | — |
| Breskvice (suhe) „ | 50 | — | — | — |
| Fige (suhe) „ | 10 | — | 18 | — |
| Maslo (kuhano) 1 k. | — | 90 | — | 94 |
| Maslo (surovo) „ | — | 70 | — | 82 |
| Sir (navaden) „ | — | 60 | — | — |
| Vino črno furlansko 100 litrov | 16 | — | 24 | — |
| Vino črno kraško „ | 20 | — | 36 | — |
| Vino belo Dornber. „ | 16 | — | 24 | — |
| Vino belo briško „ | 17 | — | 22 | — |

KMETIJSKO BERILO

spisal **E. Kramer,**

dobiva se

pri **PATERNOLLI**

v **GORICI.**