

O škropilnicah za škropitev trt proti strupeni rosi.

S Štajerskega smo dobili dve pismi o najcenejših škropilnicah za trte. Eno pismo se naslanja na uže zvršene poskušnje, ki so se prav povolno obnesle. Ker se držimo načela, da imajo objavljene izkušnje praktičnih kmetovalcev za vsak kmetijski list veliko vrednost in ker je vsako kakeršno si koli bodi škropljenje trt boljše nego nič, zato objavljamo zanimivi pismi, prepuščajoč našim vinarjem sodbo o popisanih izkušnjah. V obeh pismih je govorica o enakih brizgalnicah, in spisatelj drugega pisma je bil celo tako prijazen, da nam je poslal na ogled tako pripravo.

Gospod Fr. L., posestnik pri Sv. D., nam piše:

Glede na vprašanja v „Novicah“, ki se tičejo najcenejših in dobrih škropilnic za trte, naznanjam Vam naslednjo svojo izkušnjo. Poslužil sem se navadne, preproste otročje igrače ali sikalice. Vsak menda ve dobro, da si otroci radi delajo iz bezgovega lesa sikalice, s katerimi morejo vodo do 8 metrov daleč sikati. Iz bezgovega debelca izločijo stržen, na sprednjem konci pa zabijejo čep z manjšo luknjico od bezgove. Po sredi se premiče palica z neprodušnim betom na konci. Ta igrača ima le ta nedostatek, da tekočine ne razpršuje. Ker pa brizgalnica mora tekočino razprševati v premajhne kapljice, pribil sem na sprednjem koncu namesto lesenega čepa z luknjo kositerno ploščico ter jo z dletom počez presekal, da je preseka (špranja) kakega pol metra široka. Da ne more tekočina pod ploščico v stran sikati, podložil sem jo z usnjatim kolobarčkom. Premična palica se na koncu ovije s platnom, sukancem, predivom ali s kako drugo neprodorno tvarino, da ne more tekočina nazaj uhajati.

Luknja se lahko s svedrom izvrtja kolikor treba široka, vendar ne čez 2 $\frac{1}{m}$, ker je potem zelo težko pritiskati. Manjšim posestnikom, ki nimajo morda čez dve orali vinograda, zadostuje popolnoma ta pastirska pralica. Takim posestnikom pač res ni vredno do 20 gl. in še dražje brizgalnice kupovati, akovavno bi se jih tudi več združilo, ker sčasoma utegne vendar ta uima prenehati. Ta domač stroj tudi izvrstno rabi, ako hoče roj pobegniti.

No, pokvari se tudi težko. Najhitreje še se obrabi sukanec ali predivo na koncu palice, kar se pa hitro lahko z drugim nadomesti, ne da bi orodje moral v mesto h kleparju nositi in bi morda najboljši čas za škropljenje zamudil. Zamudno pa tudi ni škropiti, kakor bi se komu zdelo. Jaz sem lani v svojem vinogradu jedno oralo v treh urah precej močno poškopil in si še tekočino sam donašal. Najlaže se škropi iz kake posode. Sprednji konec sikalice se pomoli v tekočino, palica se izvleče blizu do konca, in sikalice je polna. Zdaj se pomeri na trto, in palica se potisne kolikor moči naglo, da se tekočina bolj razprši. To delo se lahko kaj hitro ponavlja. Veliko boljše je, ako se škropi bolj

z daleka, ker kolikor dalje tekočina prši, bolj se kapljice razdeljujejo in na zadnje se že kakor megla počasi na listje usedajo.

Lani se mi je tako izvrstno obneslo, da bi letos lahko kupil najmanj tri Allweilerjeve škropilnice, pa nočem, raje rabim svojega preprostega uma sad, ki ne stane niti vinarja. Pridelal sem vina dvakrat toliko, kolikor bi ga sicer, in dvakrat toliko vrednega. Dasi imam vinograd posajen večidel s „Habševino“, katero je strupena rosa napadla pri nas že prvokrat 1878 l., samo ne tako hudo, kakor zadnja tri leta, vendar je še bilo lani ob trgatvi listje popolnoma zeleno. S to toliko hvaljeno trto se je najbrže strupena rosa v naše kraje zanesla, ker je najprej ta trs napadala, le zadnja tri leta se je pri nas tudi drugega lotila.

Gospod Sv. H., učitelj v Jarenimi, nam piše:

Pošiljam Vam na ogled in preizkušnjo najcenejšo škropilnico proti strupeni rosi. Ker si jo lahko naredi vsak vinščak sam, ali mu jo pa izgotovi kak mizar za malo denarja, utegne biti revnejšim vinogradnikom ž njo jako ustrezno. Posestniki prostranih goric bi lahko imeli po 3, 4, 5 in še več takih škropilnic.

Ako bi raza (špranja) na bakreni ploščici bila za pravo škropilno tvarino pretesna (zdaj le vodo lepo škropi), lahko se z nožem ali z dletom primeru razširi. Usnjeno kolesce med lesom in kovino brani, da tekočina po strani ne sika. Za škropilno zmes bi morale biti primerne brente, ki bi jih škropilci imeli tako za vrat obešene, da bi najlaže iz njih zajemali. Po potrebi in množini trsnega listja se lahko bet manj ali bolj ven potegne, da manj ali več tekočine zajame. Kolikor nagleje se bet v cev porine, toliko bolj na drobno se tekočina razprši. Da bi se pritlično listje tudi od spodaj škropilo, treba je le samo razo (špranja) na bakreni ploščici z dletom vsekati na pošev; taka sikalice škropi na eno stran. Pri nas v Slov. goricah bodo kmetje to ceno škropilnico zelo rabili. Tako jim ne bo treba podpirati nemških tovarov in izdelovalcev. Ako bo po Vašem prepričanju s to malo pripravo bornemu vinščaku slovenskemu kaj pomagano, blagovolite jo vsprejeti v cenjeno „Novico“, ki je naš pravi, odlični učitelj o gospodarstvu.

Katere ameriške trte sadimo?

Tako je vprašal predzadnji številki „Novic“ neki g. učitelj z Goriškega, seveda z czirom na trtno uš. Na to vprašanje prav odgovoriti, je sedaj še težavno, celo nemogoče.

Ameriške trte delimo poglavitno v štiri razrede, in to po rodovitnosti ter kakovosti grozdja in pa po njih stanovitnosti zoper trtno uš. V prvi razred denemo lahko vrste, katere prav dobro, to je močno rode, pa nekamo čudno dišeče ali, boljše rečeno, smrdeče grozdje, ki jih pa trtna uš uničuje ravno tako kakor naše domače vrste (vitis vinifera), le nekoliko pozneje. Čudnemu duhu

ali smradu grozdnemu pravimo tehnično „foks“. V ta razred spada tudi tako zvana izabela ali katanja, labruska, laški „uva fragola“, katere je po nekaterih slovenskih vinorodnih krajih, kakor na Goriškem okolo Gradiške in Prevačine, na Štajerskem okoli Maribora, na Dolenjskem v Mokricah itd. že vse polno. Ta vrsta je res ameriška, v Evropo za španske kraljice Izabele iz Katanje (od tod njeno ime) prinesena, ali trtni uši ravno tako podvržena, kakor kaka domača vrsta, samo da uši nekaj let dlje kljubuje. Zato, ker je ta trta res ameriška, jako rodovita in ker posebno dobro strupeni rosi kljubuje, sade jo po nekaterih krajih posebno kmetje prav strastno, dasi daje prav neprijetno dišeče vino, češ, da je trtna uš ne bode uničila.

V drugi razred štejemo lahko vrste, katere tudi dobro rode, pa tudi trtni uši kljubujejo, grozdje, oziroma vino, ima foks-duh. V ta razred smemo umestiti tako zvano jorkmadejro, katera je po vsem labruski kaj močno podobna, le da ima veliko manjše grozde, drobnejše jagode, manjše liste in tanjši les.

Ali je ta vrsta popolnoma stanovitna zoper trtno uš ali ne, ni še do dobrega dognano; po nekaterih krajih (posebno po Franciji) jo namreč jako hvalijo, po drugih jej pa odrekajo vso vrednost. V Klosterneuburgu na primer uničila jo je trtna uš isto tako kakor navadno labrusko. Vendar mora pa ta vrsta vsaj po gotovih krajih in v gotovi zemlji vkljub trtni uši dobro uspevati, kajti sicer bi jej ne bila cena tako visoka, skoraj najviša med vsemi priporočanimi ameriškimi vrstami. Deželna kmetijska šola v Grmu ima te trte že cel, precej velik vinograd v Smolinji vasi zasajen zaradi pridelovanja vina — če tudi dišečega, tikoma zavoda ima pa še drug s to vrsto zasajen vinograd, zaradi pridelovanja lesa za njeno pomnožitev.

V tretji razred uvrstimo lahko vrste, katere, dasi ameriške, nimajo nič foksa, ki so torej za napravo vina ravno tako dobre kakor naše domače vrste ter se vrhu tega še trtne uši nič ne strašijo. V ta razred spadajo na primer Otello (črna vrsta), Elvira (bela vrsta), Jaquez (črna vrsta), Herbemont (črna vrsta). Te vrste torej bi najbolj priporočali. Toda tudi pri njih je neka neprilika, in sicer ne majhna. Jaquez, Herbemont in Elvira so jako pozne vrste, katere, bodo na Slovenskem k večemu v Vipavi, v Istri in na Primorskem dozorevale, nikdar pa ne na Dolenjskem ali pa na Štajerskem. Otello smo lani videli v državnem vinogradu kostanjeviškem uže konec avgusta močno zrelo. Toda baron Babo nam piše v pismu z dne 2. p. m o vseh teh vrstah tako le: „Sicer tudi te z jorkmadejro vred filokseri popolnoma ne kljubujejo.“

V poslednji, to je četrti razred, spadajo take ameriške trte, katere trtni uši sicer popolnoma (?) kljubujejo pa skoraj čisto nič ne rodijo. Njih grozdje je namreč tako majhno, jagode tako drobne in brezsočne, da potrebujemo 50 do 60 hektolitrov grozdja — ako ne še več

— za napravo le enega hektolitra vina. Vrste tega razreda moremo torej uporabiti za napravo vina le na ta način, da jih s cepiči naših domačih vrst šele cepimo, požlahtnimo, tako da imajo trte potem podzemljski del ameriški, evropski pa nadzemljzki, deblo in vse drugo. Take ameriške trte bi bile: Riparia sourage (divja riparija), jorkmadejra, solonis, rupestris, cintiana in še drugih več. Ali tudi te vrste se ne izponašajo po vseh zemljah in legah enako dobro. Po nekaterih jih trtna uš uniči, po drugih jih sicer ne uniči, toda v 12, največ 15 letih napade cepljene trte neka bledica (chlorosis), in ob trte je. Da je istinito tako, dokazujejo razne jako obširne poskušnje na Francoskem, o katerih imamo dve jako obširni poročili. Eno je od ministerijalnega sekcijskega svetovalca našega poljedelskega ministerstva gospoda Depretisa, drugo od tajnika hrvatsko-slovenske kmetijske družbe v Zagrebu, od gospoda Fr. Kuralta. Prvo poročilo je skozi in skozi veliko bolj pesimistično od drugega. Sicer nam je znan slučaj s Štajerskega, kjer je čisto nov, z riparijo zasajen vinograd (blizu Bizelja) v prilično malo letih trtna uš popolnoma uničila. Francozi trdijo, da ni vsaka riparija enako dobra, to je proti trtni uši enako stanovitna. Za najboljšo smatrajo tako zvano „Riparia gloire de Montpellier“. o kateri nam tudi baron Babo piše, da je ona dozda na vrhunci vseh riparij in tudi družih trt, katere za podloge našim evropskim priporočajo.

Ker so ameriške trte, cepljene s cepiči naših trt, sploh tako nezanesljive, posebno gledé trajnosti in bolezni bledice (chlorosis, izmislili so Amerikanci sami še nekaj, kar zdaj Francozi in Italijani močno posnemajo. Plode namreč ob trtnem cvetju umetno ameriške trte z domačimi in domače z ameriškimi. Tako predobljeno seme vsejejo in iz tistih trt (bastardov), katere najboljše grozdje rode, režejo potem cepiče za požlahtnitev čisto ameriških trt. Misel, katera jih pri tem vodi, je ta le: Ako utegne bledici to biti vzrok, da se sok čisto ameriških trt s sokom čisto evropskih (oziroma azijskih) ne spaja, potem se more sok čisto ameriških trt s sokom bastardov že veliko bolje spajati, in njih trajnost biti mora toliko večja.*) Misel je gotovo zdrava, dobra, ako tudi ne učenjaški dokazana. „Vse je treba izkusiti, kar se ne da z vedo dokazati“, piše baron Babo, kateri še to dostavlja: Prav priporočilo vredne barstardne vrste za požlahtnjenje čisto sočnih ameriških (riparij) bi bile: Etta (bela), Triumph (bela), Algavara (rdeča), Rogers hybrid (črna), Morion (črna), Black Pearl (črna), Black July (črna), Goethe (bela), Pocklington (bela), Noah (črna), Wilder (črna), Jona (rdeča),

Gospod učitelj z Goriškega se bode po vsem tem, kar smo mu dozda odgovorili, namuznil ter rekel: „i

*) Tega stavka ne sme nihče za strogo fiziološko istinitega smatrati. Sami vemo predobro, da je asimilacija soka od vsega organizma trte odvisna, pa zaradi krajšega pišemo tako. Pis.

zdaj sem pa tam, kjer sem bil, nič gotovega nisem o ameriških trtah vedel in nič gotovega tudi zdaj ne vem“. In res je tako. Toda tako se ne godi le gospodu goriškemu učitelju, marveč tako godi se nam vsem, za stvar se brigajočim. Vsi skupaj dandanes še nič gotovega ne vemo, katera ameriška trta ali morebiti tudi ne-ameriška bode trtni uši popolnoma kljubovala. Vsi se moramo še danes držati izreka svetega Pavla, kateri je Korinčanom tako le pisal: „Vse skusite, najboljše pa obdržite.“ Tako je in nič drugače, sam Bog pa daj, da bi kmalu drugače bilo.

R. Dolenc.

Razne reči.

* Žabe preženeš iz ribnjakov, ako deneš vanje ščuke, katere tudi po blatnatih ribnjakih dobro uspevajo. Ščuke žabe in njih ikre z veliko slastjo jedo in jih tako zatirajo.

* Kopriva je kaj dobra krmska rastlina. Kopriva sicer uspeva tudi na slabi zemlji, vendar je napačno misliti, da raste na taki zemlji na vsak način. Zemlja mora biti vsaj rahla in čila. Koder je nakopičenih mnogo ostalin od starih stavb, smeti itd., ki se ne odstranijo prav brž, kaže prav dobro koprive sejati.

* Plesnivega sena živina ne je rada, in je tudi nezdravo. Tako seno pa narediš prav dobro užitno, ako je zrežeš kakor rezanico, poliješ z vodo, v katero so bili pomešani otrobi, in potem v primernih posodah (na pr. zabojih) dobro skupaj stlačiš. V 30 urah se seno zgreje, postane prav dobro užitno in zdravju neškodljivo.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 72. Imam kravo, katera mi je štiri teleta skotila, sedaj pa se na noben način ne more oplemeniti. Vsak drugi mesec pride k biku, pa 8 dni vselej potem izlije iz sebe neko smrdečo materijo in za nekaj časa se zopet pomišlja. Krava je dobro rejena in koti izvrstna teleta za pleme. Kaj naj počnem, ali ji na žili puščati ali jo prodati? (Št. K. v M. na P. Štaj.)

Odgovor: Vzroki najbrže so bolna spolovila, in zato Vam prav toplo priporočamo vprašati živinozdravnika. Izvrženje je nasledek nalezljive bolezni v maternici, zato vse ono, kar krava izvrže, skrbno odstranite, in kravo izpirajte z vodo, v kateri je na 100 delov raztopljen 1 del karbolne kisline. Puščanje ne bode pomagalo, živinozdravnik bode pa kravo skoraj gotovo ozdravil.

Vprašanje 73. Kedaj je čas lucerno sejati? (F. S. v L.)

Odgovor: Z lucerno je tako ravnati kakor z navadno deteljo, le ob setvi je gledati na to, da lucerna dobi še dosti zimske vlage, vendar je pa občutljiva proti mrazu, nato je pa ne smemo prezgodaj sejati. Mladi lucerni škodujeta suša in pa mraz, in na to se je pri setvi ozirati.

Vprašanje 74. Imam dovolj vodne moči in tudi prostora bi lahko v svoji kovačnici pogrešal, da bi si naredil stope za pehanje kosti. Vendar mi je vsa reč nejasna, ker še nikdar nisem videl kaj takega in tudi ne vem, kje bi si ogledal. Kako naj reč izvedem? (M. M. v Br. na Štajerskem.)

Odgovor: Reč ni tako lahka in tudi ne ceno. Ako hočete delati kostno moko za gnoj iz neizparjenih kosti, zdrobite kosti najprvo v stopah in potem jih zmeljite v moko na mlinskih kamenih. Razen tega so pa še posebni stroji. Oglejte si na pr. tovarno za kostno moko v Ljubljani, ali pa se obrnite do katere tovarne, ki izdeluje take stroje. Da bi Vam vse, kar se dostaje kostne moke, tukaj razložili, ne kaže, ker reč morda nobenega drugega bralca ne zanima.

Vprašanje 75. V tukajšnji podobčini je mnogo gospodarjev sklenilo, da hočejo letos v njive svoje koruzo saditi. Do zdaj je obiloma niso še sadili, in sicer zaradi tega ne, ker prvič ni navada, a drugič, ako je posamezen kaj vsadi, uničijo mu jo razni ptiči (vrane, krokarji), potem otroci, ki gredo na dotično osamljeno njivo štruce ali storže krast. Ako pa vkljub vsem tem nezgodam kaj ostane, pa je pridelek — toda ne vsako leto — nezrel. Da je nezrel, menim, da je krivo seme, iz južnih krajev pripeljano, toraj neprimerno tukajšnjemu bolj mrzlemu podnebjju. Vsled tega prosim, naj uredništvo nasvetuje, kje bi se udobilo seme in katere vrste koruze bi glede kvalitete in kvantitete za tukajšnji mrzli okraj bile najbolj priležne? (F. v Z.)

Odgovor: Izkušnje so pokazale, da je izmed zgodnjih koruznih vrst povsem najboljša sekelska. V Biharu so naredili poskušnjo, da so 14. aprila sejali to turščico in so potem na isti njivi še enkrat isto leto pridelali popolnoma zrelo zrnje, vrsta „činkvantino“ pa v drugič niti zrnja ni več naredila. Sekelska turščica je pa tudi za tretjino rodovitnejša od činkvantina in pinjoleta. Te turščice pod imenom „sekelska turščica“ doboste pri grajščaku Arpádu pl. Szent-Királyji v Scombatfalvi pri Székely-Udvarhely na Ogrskem 100 $\frac{h}{g}$ za 15 gld., 50 $\frac{h}{g}$ za 8 gld., 25 $\frac{h}{g}$ za 5 gld. in $4\frac{3}{4}$ $\frac{h}{g}$ za 1 gld. 50 kr.

(Dalje prihodnjič.)

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

159.

V Ballaratu.

Po polunoči so slišali stanovniki okoli hotela nekoga na ulici glasno na pomoč klicati. Nobeden se ni dosta zmenil za to, kajti v tukajšnih mestih se vrolo