

Ako se kedo zanima za take maline, obrne naj se do gosp. Hellerja na Dunaji, da mu postreže z uzorci moke, kakeršno meljejo taki malini.

Krompirjev sovražnik in sredstvo zoper njega.

Pod tem naslovom objavil sem članek v 37. in 38. številki „Novic“.) Prebirajoč zadnje številke, videl sem, da so se nekateri uže letos zanimali za krompirjevo škropljenje in da so povpraševali po množini za škropljenje potrebne tekočine. Ker v omenjenem članku tega nisem povedal, navedem naj tukaj še nekatere podatke o tem predmetu.

Ker so škropilnice različne, ker je krompir gosto ali redko vsajen, ker zraste bolj velik ali majhen in ker delavec lahko hitreje ali počasneje hodi, menjava se tudi množina potrebne tekočine zelo in se v obče ne da določiti. Prav lahko pa je določiti za posamezne slučaje škropilnice in določeno delo. Vendar navedem za primer 3,5—4 \mathcal{H}_a na 1 \mathcal{H}_a za enkratno škropljenje. Seveda je treba paziti, da se krompir ne poškopri niti preveč niti premalo; prvo bi bilo potrata, drugo premalo uspešno.

Da pokažem, kolik uspeh so dosegli z dosedanjimi poskusi, hočem navesti primer, katerega sem omenil že v zadnji razpravi. — Na kmetijski šoli „Rütli“ pridelali so dobrega krompirja na 20 m^2 na škropljenem delu 55 h/g , na neškropljenem delu 33,5 h/g , ali na 1 \mathcal{H}_a na škropljenem delu 275 q , na neškropljenem delu 167,5 q , toraj na 1 \mathcal{H}_a škropljene njive 107,5 q več, nego na neškropljenem delu. — Ako hočemo zvedeti uspeh škropljenja, preračunati moramo stroške, koje nam je škropljenje provzročilo, in pa vrednost večega pridelka na škropljenem delu.

Vzemimo za ta račun vsaj približno pravilne (raje previsoke, nego prenizke) številke. Recimo, da škropimo trikrat: z 2%, 3% in 4% razstopino, da porabimo za vsako škropljenje 4 \mathcal{H}_a tekočine na 1 \mathcal{H}_a in da poškopri en delavec cel dan samo $\frac{1}{2}$ \mathcal{H}_a . Cena modri galici naj bo 31 kr. za 1 h/g , kakor jo dobe družabniki pri kmetijski družbi, apnu pa 1 gld. za 1 q . Delavcu določimo 50 kr. dnine. Porabimo pa:

pri 1. škropljenji	8 h/g modre galice in	8 h/g apna,
„ 2. „	12 „ „ „	12 „ „
„ 3. „	12 „ „ „	12 „ „
skup .	32 h/g „ „	32 h/g „
32 h/g modre galice po 31 kr. velja . . .	9 gld. 92 kr.	
32 „ apna po 1 kr. velja	— „ 32 „	
6 dnin po 50 kr.	3 „ — „	
obrabljenje in obrestovanje škropilnice,		
če se rabi samo na 1 \mathcal{H}_a , 10% od 20 gld.	2 „ — „	
škropljenja skupni stroški	15 gld. 24 kr.	

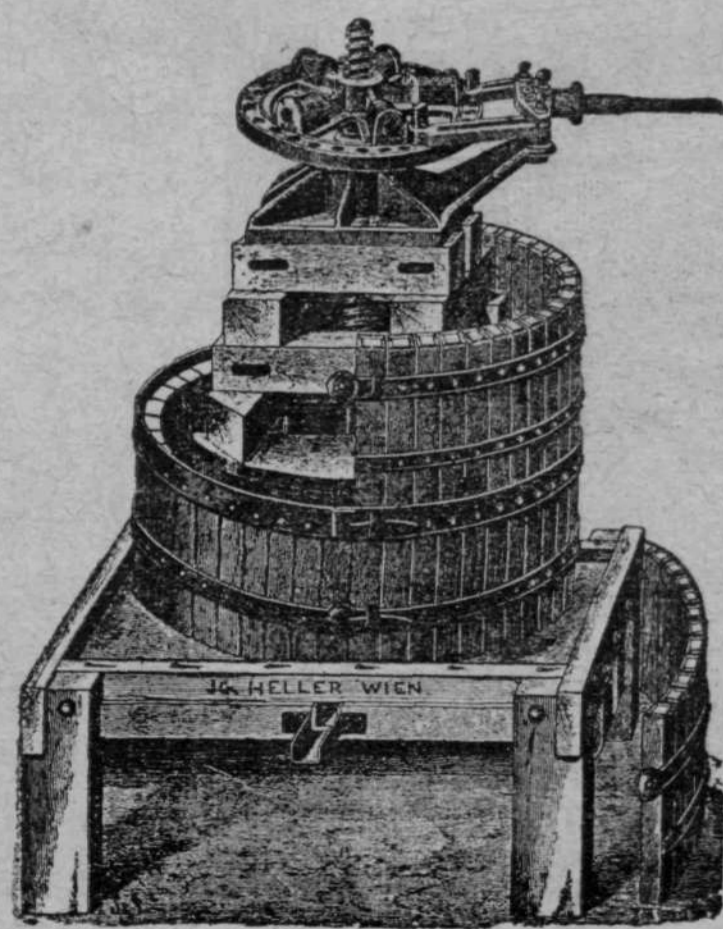
*) Tiskovno pomoto „phytophthora“ popravi naj blagovoljno vsak sam v „phytophthora“.

Veči pridelek na škropljenem delu znaša 107,5 q . Ako ga računimo po 2 gld. 30 kr. novi stot, vreden je večji pridelek 247 25 kr. To pa ni vedno čisti dobiček, kajti krompirjev plesen (peronospora infastans) odškoduje pridelek včasih tako zelo, da se stroški za obdelovanje nikakor ne izplačajo. Škropljenje toraj kmetovalca v gotovih slučajih lahko reši neuspešnega dela ali celo izgube. Vsakakor kaže račun, da se škropljenje v letih, ko se krompirjev plesen močno širi, izborna ponaša. Račun izvel sem tudi zato, da bi se odločil kak napreden kmetovalec za enake poskuse. Saj ni mnogo več dela, če se že sploh odloči za škropljenje. Odloči naj enake dele ter naj jih obdela in obsadi popolnoma, enako. Enega naj ne škropi nič, drugega popolnoma, ali če se odloči za več delov, škropi naj na pr. tudi enkrat, dvakrat in trikrat (kolikor delov ima). Na zadnje pa naj izkoplje na vsakem delu posebe krompir in naj ga stehta. Uspehe pa naj blagovoljno naznani uredništvo tega lista, da jih zvedo tudi drugi kmetovalci. Objavi naj na pr. to le:

- 1.) Koliko delov je odločil za poskuse?
 - 2.) Kako velik je bil vsak tak del?
 - 3.) Kolikrat je škropil ta ali on del?
 - 4.) Kdaj je škropil?
 - 5.) S kakšno tekočino je škropil, oziroma koliko je pri vsakem škropljenji razstopil na 1 \mathcal{H}_a vode modre galice in koliko pridelal apna?
 - 6.) Koliko tekočine je porabil pri vsakem škropljenji na vsakem delu?
 - 7.) Kako je vplivalo posamezno in skupno škropljenje na krompirjevec (zelišče)?
 - 8.) Kako je vplivalo škropljenje na pridelek (gomolje)?
- F. Š.

Sadne stiskalnice.

V predzadnji številki „Novic“ smo pisali o koristi sadnega mošta v obče ter o sadnih mlinih posebe. Danes



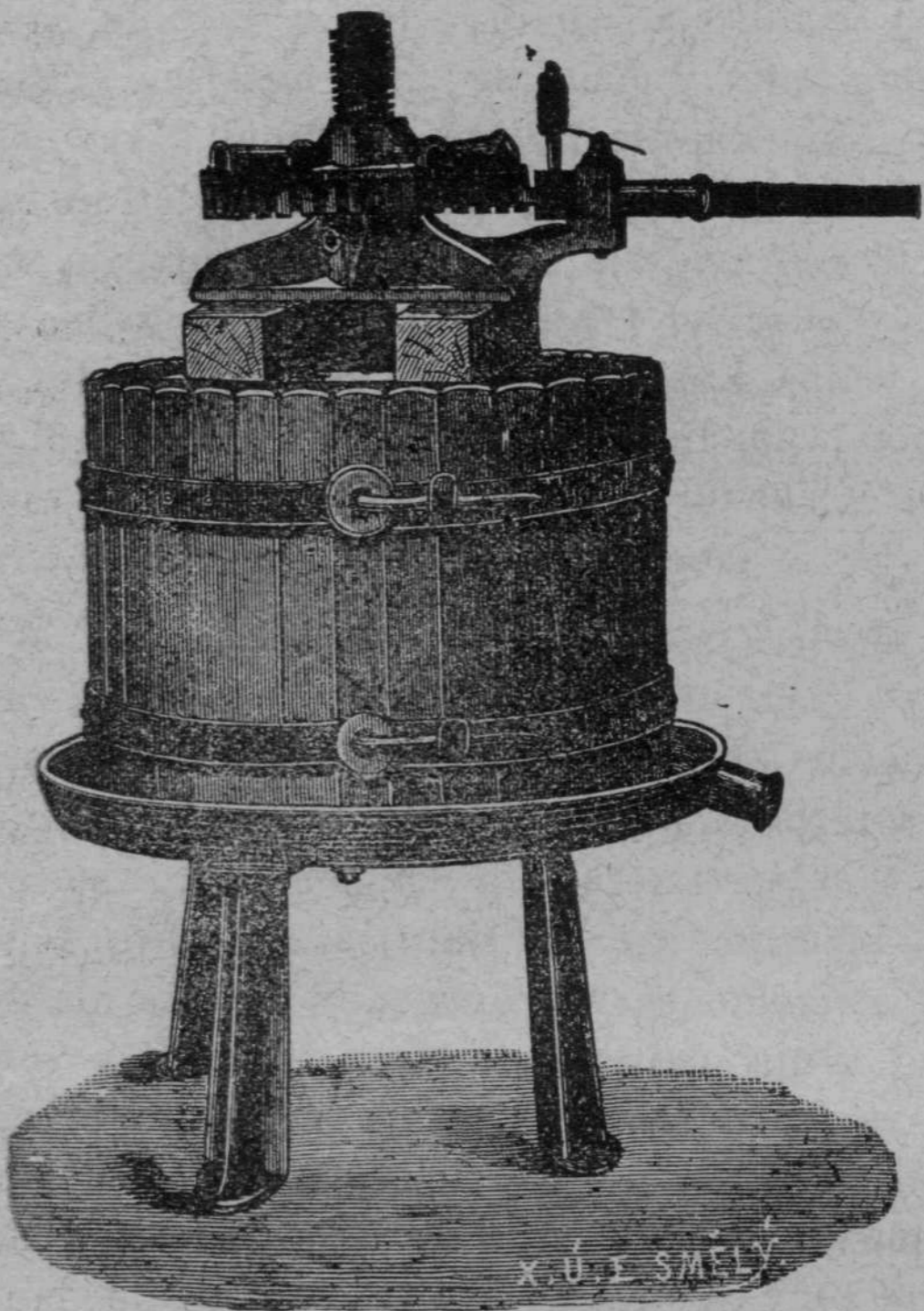
Požoba 2.

smo se namenili govoriti o sadnih stiskalnicah. Sadne stiskalnice so ene in tiste kakor vinske, kajti delo opravljajo eno in tisto. Naše domače stiskalnice so vsakemu znane, največa njih prednost je njih nizka cena. Imajo pa dosti napak, med katerimi so poglavitejšje, da delajo počasi, potrebujejo velikega prostora in da največkrat tudi premalo iztiskajo. Dandanes izdelujejo po tovarnah razne stiskalnice za sadje in grozdje, ki so si pa v obče zelo podobne. Razločka med posameznimi je malo, eno se bolj

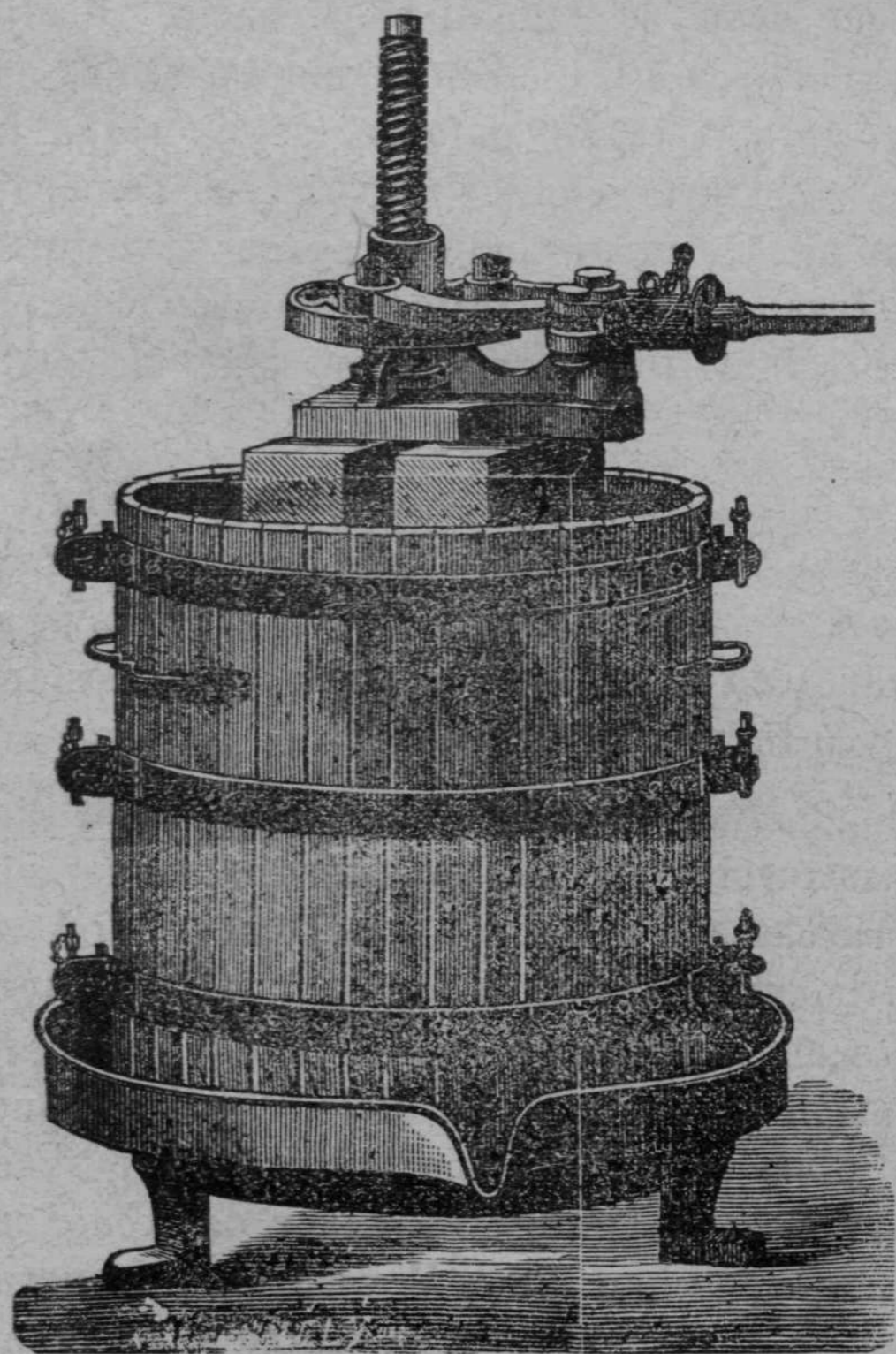
priproste, druge pa boljše stavljenе, in od tega zavisna je tudi cena. Omenjamo, da so nam ljubše za stiskanje sadja stiskalnice, ki imajo leseno ali pa posteklјeno železno podlogo, vsled česar ne pride mošt v dotiko z železnimi deli in zato tudi ne sčrni.

V nastopnih vrstah so popisane troje vrste stiskalnic.

Podoba 1. kaže eno priprostejših stiskalnic. Podloga ji je železna ter stoji na treh železnih nogah, ima hrastov obod, ki je z železnimi obodi pa vezan ter se do v dva dela sneti. Preslica je železna s priprostim stiskalom. Izdelujejo te vrste stiskalnice razno velike, da lahko na enkrat stisneš od 110 do 1275 litrov. Nas zanimajo le manjše stiskalnice, zato hočemo tudi le takim navesti cene. Stiskalnica, v katero lahko deneš 110 litrov zdrobljenega sadja, ima 50 $\frac{1}{m}$ visok in 55 $\frac{1}{m}$ širok obod ter stoji 75 gld. stiskalnica za



Podoba 1.



Podoba 3.

140 litrov ima 55 $\frac{1}{m}$ visok in 60 $\frac{1}{m}$ širok obod, ter stoji 90 gld., in stiskalnica, ki drži 290 litrov, ima 65 $\frac{1}{m}$ visok in 77 $\frac{1}{m}$ širok obod in stoji 115 gld.

Stiskalnica, kakeršno predstavlja podoba 2., imenuje se „Mabille“, ima dvojno stiskalo in ravnalo za tlačilno silo, četverodelen oklep, ki se da snemati, in hrastovo podstavo. Ta stiskalnica je sadjarjem posebno priporočena. Stiskalnica, ki drži 110, 140 ali 330 litrov, stoji 100, odnosno 120 ali 155 gld.

Podoba 3. predočuje tudi stiskalnico po sestavi „Mabille“, a ima železno podstavo. Stiskalnica, ki drži 100, 130 do 200 litrov, stoji 130, 170, oziroma 220 gld.

Vse teh vrst stiskalnice ima ne prodaj Ig. Heller na Dunaji, ki jih da primerno ceneje, ako jih naroči kmetijska družba.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 223. Je li krmljenje z ajdovico molznim kravam ugledno ali ne, je li res, da ajdovica molznim kravam škoduje in da se jim po njej mleko suši? (C. J. na V.)

Odgovor: Ajdovica ni posebno veliko vredna krma, a je prav dobra, če je pomešana z drugimi krmili, ki dajejo moč. Ako krmito z otrobi ali s kako drugo enako rečjo, lahko nadomestite en del rezanice od navadne slame z zrezano ajdovico. Ako je zmes krme prav narajera, ne bo se mleko sušilo, drugače se pa bo, kakor ob vsaki drugi slabi krmi. Ko bi kravam pokladali samo ajdovico, dobilo bi mleko gotovo poseben okus, saj da vsako krmilo mleku drugo slast. Ob sami ajdovici bi pa krava tudi mleko izgubila, kakor je izgubi tudi ob vsaki drugi slami, če zgal ž njo krmito. Da bi ajdovica na zdravje govedi kaj vplivala, ni res, pač pa ajdovo zrnje dela konjem cmotico, in dokazano je tudi, da se belim ali pa belolisastim prasičem ter belim ovcam ako se pasejo po ajdi ob lepem vremenu, vneme koža in včasih zbole tudi na možganih. Črnim prasičem in ovcam pa taka paša nič ne škodi, pa tudi belim ne, ako je vreme oblačno. Ti vplivi ajde utegnejo biti krivi, da imajo ajdovico sploh za nezdravo krmo tudi govedi. Prav vseč bi nam bilo, če nam kedo izmed naših čitateljev iz svoje izkušnje kaj poroči o krmljenji goveje živine z ajdovico.

Vprašanje 224. Po nesreči mi je padla posoda z medom v kad, v kateri sem imel mošt. Mošt ima sedaj okus po medu, kar bi za dom ne hodilo na pot, a ker imam mošt nekemu dati, pa bi okus rad odpravil. Kaj mi je storiti, da se okus po medu izgubi? Mošt ni še pretočen. (Fr. K. na P. na Štajarskem.)

Odgovor: Tu prav za prav ni nobene pomoči. Mislimo, da ste medu, kolikor se je dalo, precej pobrali iz mošta. Med obstoji razen iz vode poglavitno iz sladkorja. Ta sladkor bode sčasoma pokipel in se ravno tako razkrojil v špirit, kakor sladkor moštni sploh, mošt bode toraj imel še več moči. Kadar bode torej mošt popolnoma pokipel, izgubil se bode okus po medu morda popolnoma, ali pa bode vinu dajal celo prijeten okus. *