

KMETOVOALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 90 K, na $\frac{1}{2}$ strani 60 K, na $\frac{1}{3}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{12}$ strani 8 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta. Vsaka vrsta v „Malih naznanilih“ stane 30 h.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3.

Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se navede vir

Št. 22. V Ljubljani, 30. novembra 1912. Letnik XXIX.

Obseg: Hlajenje mleka. — Dve novi kmetijski knjigi. — O rabi želatine (zolice) za čiščenje kalnega vina. — O dobivanju in prodaji božičnih drevesec. — Vinske napake, kako se jih je ogibati in kako se popravijo, kadar so nastale. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Uradne vesti. — Inserati.

Hlajenje mleka.

Mlekarne, ki pošiljajo sveže mleko v bolj oddaljene kraje in niso preskrbljene s hladilnimi stroji za umetno proizvodnjo mrzlobe, se poslužujejo mešanice ledu in soli*, da morejo mleko nizko shladiti. Nizka toplina je najboljšo sredstvo, da obranimo mleko dalj časa pred zakisanim. V to svrhu so se v zadnjih letih udomačile

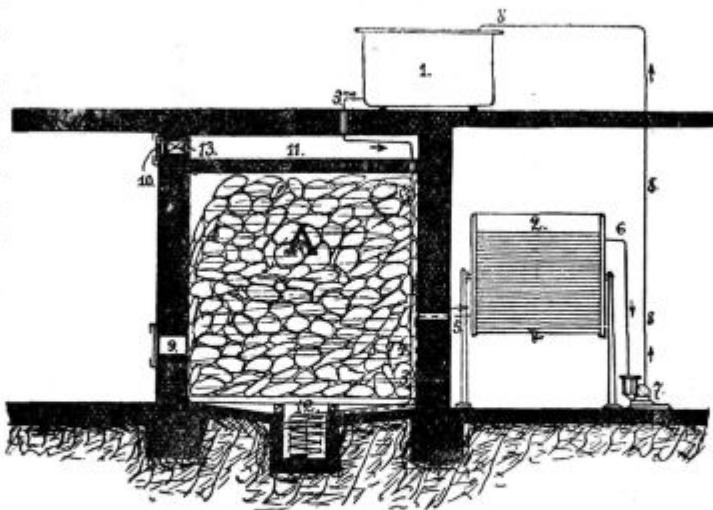
Helmve in Isselhardove naprave. Pri njih se v dobro osamljeni leseni omari pripravi dovolj mrzla voda za spodnji del sestavljenega hladilnika. Helmve omare, ki jih izdeluje tvornica Bergedorfer Eisenwerk v Bergedorfu pri Hamburgu, se dolgo časa dobro ohranijo; nasprotno se pa morajo Isselhardove v istem času dva- ali celo trikrat prenoviti, ker les kmalu strohni. Nakupna cena teh omar je pretirano visoka (okroglo 500 K), tako da je treba dobro premisliti, če ne kaže

hladiti mleko na bolj gospodarski način in z bolj trpežnimi napravami. Podoba 101. kaže tak za mlekarne vsestransko priporočljiv način, ki se dá poceni urediti in porabi manj ledu kakor Isselhardova naprava z večjim

* V hladilne svrhe dobijo mlekarne zadruge denaturirano belo sol, če prosijo za to finančno ravnateljstvo, po 2 vinarja kg v Trstu. Rdeča sol se pri hlajenju ne sme rabiti, ker je samo za živino določena in je njena raba za druge namene prepovedana.

hladilnim učinkom. Pod ledenico A se nahaja nekoliko večja zbiralna jama za vodo tajajočega se ledu. V njej se nahajajo zvite cevi (12). Iz jarina (1) teče voda po cevi (3), ki je izpeljana skozi led, in zavitih ceveh (12), ki se nahajajo v zbiralni jami, da pride po cevi (4) skozi odprtino v zidu (5) v hladilnik (2). Ko je tu oddala svojo mrzlotu, odteče po cevi (6) v vodno sesalko (7), ki jo po cevi (8) pritisne nazaj v jarin (1). Po tej podobi se vsa voda shladi na ta način. Bolj gospodarsko je vsekako, da se shladi z ledom le ona voda, ki jo rabimo v spodnjem delu sestavljenega hladilnika, potem ko smo v zgornjem delu skušali porabiti naravno mrzlotu vode; na ta način bomo uničili manj ledu. Le če je voda pregorka in hladilnik premajhen, potem kaže shladiti vso vodo z ledom.

Če rabimo pri tem načinu hlajenja sladko vodo, je treba vsa napravo tako urediti, da moremo po končanem delu vselej izprazniti cevi, ki se nahajajo v ledu. Drugače nam voda v njih zmrzne in vsled tega popokajo cevi. Najbolje in pri sestavljenih hladilnikih edino umestno je rabiti slano vodo. Ta nam v ledu ne zmrzne in hladilni učinek bo boljši kakor pri sladki vodi. Namesto da cevi tako izpeljemo, kakor je razvidno na podobi, posebno če ni zbiralne jame, jih moremo speljati tudi ob steni ali jih položiti pod deske ali med



Podoba 101.

deske v tlaku ledenice. Nastavijo se v vodoravni ali navpični legi. Čim daljše so, tem večji je hladilni učinek. Če ledenica ni združena v enem poslopju z mlekarno, a se vendar nahaja v bližini, moremo slano vodo speljati po daljših ceveh, ki se položijo v zemljo ali se drugače osamijo. Potrebno je pa, da se cevi primerno zavarujejo, da se ne morejo poškodovati pri polnjenju ledenice ali potem vsled pritiska ledene mase.

Toplo pa priporočam našim mlekarnam: nikdar premajhnih hladilnikov! Boljši je prevelik hladilnik kakor pa premajhen, in boljši so okrogli kakor pa cevni. Vpoštevati je treba, da je hladilna zmožnost hladilnikov v resnici za 20—30% manjša, kakor pa je navedena v cenikih (pri manj solidnih tvrdkah celó več). Hladilnik, ki shladi po ceniku 800 l na uro, bo v resnici dobro shladil komaj 600 l, in tekom časa, ko se cevi v notranjosti od vode onesnažijo, še razmeroma manj. — Hladilnik mora stati na prostem in ne zraven zidu. Od vseh strani naj bo prost dostop do njega, da se lehkotno snaži (hladilniki ob zidu so menda patentirana iznajdba naših mlekaren ali Alfa-Separatorjeve tvornice na Dunaju). Kjer stojijo hladilniki pri steni, se največkrat opazijo na zidu raznobarne lise raznih plesni in gliv. To je najboljše sredstvo za kvarjenje mleka! Vzrok teh glivic je, da mleko s hladilnika škropi na zid. Naši mlekari pa imajo velik strah pred apnom, da si ne upajo stene vsaj vsak teden prebeliti. Vsekako je pa ob steni najslabše mesto za hladilnik.

Navedena naprava za hlajenje mleka je zelo primerna in poceni. Mlekarnam, ki se zanjo zanimajo, sem na razpolago s praktični nasveti in s pomočjo.

Anton Pevc,
dež. mlekarški inštruktor.

Dve novi kmetijski knjigi.

„Članska knjižica“ za uda živinorejske zadruge, je naslov knjižici, ki jo je ravnokar izdala in založila živinorejska zveza za kamniški politični okraj. Ta zelo marljiva živinorejska zveza (zlasti njen načelnik župnik Anton Mrkun na Homcu) je z izdajo te knjižice ustvarila nekaj izredno koristnega, kajti vsak ud živinorejskih zadrug najde v knjižici ne le potrebna zadržna strokovna navodila, ampak se tudi lahko iz nje vsak hip pouči o svojih združnih in strokovnih dolžnostih. Prav zelo moram očitati tej koristni knjižici napako, da je prvotno določena le za ude živinorejskih zadrug kamniškega okraja, ker je knjiga tako sestavljena, da jo morejo rabiti vsi udje naših živinorejskih zadrug na Kranjskem. Ker se pa v knjižici le na nekterih mestih sklicuje na kamniško živinorejsko zvezo, zato ta napaka ne hodi toliko v poštev in morejo knjigo z velikim pridom rabiti tudi združniki drugih živinorejskih zadrug, če preprosto tisto v nemar puste, kar se jih ne tiče. Prav toplo priporočamo to knjižico nadobaviti vsem našim živinorejskim zadrugam za svoje ude, ker s knjižico dobe udje nekaj neobhodno potrebnega v roke in ker z nakupom knjižice podpirajo živinorejsko zvezo za kamniški okraj, ki si je z izdajo knjige naprtla v resnici velike stroške, ki bodo pa gotovo rodili obilen sad. V knjižici je prav lepo in poljudno povedano vse tisto, kar mora vsak združnik vedeti, razloženi so pa tudi na jedrnat način strokovni nauki o umni živinoreji. S strokovnega in znanstvenega stališča bi se pač dalo marsikteremu stavku o reji živine ugovarjati, a bolje je, da človek ni presiten

in da rajši z veliko hvaležnostjo pozdravi vsak književnostni pojav, ki more širiti znanje o umni živinoreji. V takem slučaju človek z mirno vestjo lahko oprostí malenkostne hibe, če je knjiga na drugi strani najtoplejšega priporočila vredna. Ta članska knjižica je pravzaprav zbirka že objavljenih spisov, ki so pa na prav imeniten način lepo zvršeni in v dobro celoto sestavljeni. Knjižica, ki obsega razen čistih listov, ki so združnikom namenjeni za njih beležke, 120 strani in na vsaki strani spodaj je kak vidno tiskan dober opomin našim živinorejcem, ki naj ga vpoštevajo. Gospod župnik Mrkun, ki je to knjigo sestavil, je svoje delo prav mojstrsko zvršil; zlasti ti opomini so se mu posrečili, in iz vsega se vidi, da pozna svoje ljudi in zato ve, kako jim je treba govoriti. Jaz pravim: vsaka živinorejska zadruga mora za vse svoje ude kupiti to člansko knjižico; na ta način bo knjižica kmalu razprodana in pri drugi izdaji se popravijo v knjigi nahajajoče se strokovne napake. Če govorim o napakah, ni to nikako očitanje sestavitelju knjige, ki je tako imel silno veliko brezplačnega truda, saj nobeno človeško delo ni popolno in tudi druga izdaja te knjige prav gotovo tudi ne bo popolna, kajti živinoreja vsled novih znanstvenih razkritij in novih izkušenj neprestano napreduje. Živinorejske zadruge, sezite brez odloga takoj po tej prekoristni knjigi, ki jo dobite pri živinorejski zvezi za kamniški politični okraj na Homcu pošta Radomlje, izvod po 1 K, in sicer brez poštnine. Za posamezne izvode je plačati 20 vinarjev poštnine dočim se poštnina pri skupnih naročitvah znatno zniža.

Sadje v gospodinjstvu. To je naslov 66 stran obsegajoči knjigi, ki jo je priredil deželni sadjarski učitelj M. Humek in jo je založilo in izdalo sadjarsko društvo za kamniški politični okraj na Homcu. Berilo je pojasnjeno z 48 slikami in pridejanih je 9 barvanih prilog, ki kažejo nekatere vrste sadnih plemen. Knjiga se peča z navodilom o ravnanju s sadjem in o domači sadni rabi, dodejan je pa tudi odstavek o konserviranju zelenjadi. Prireditelj knjige je namenil svoje delo sicer v prvi vrsti gospodinjam, a pravzaprav je njegova knjiga za vsakega kmetovalca, kajti iz nje se more vsakdo poučiti, kakšen zaklad imamo v našem sadju, če ga znamo prav rabiti. Pri nas v kmetijskih hišah otepajo danzadnevom žgance s kislim zeljem in za izpremembo kisle zeljo z žganci, dasi imajo v svojem sadju imenitne pridelke, ki bi mogli enolično hrano semtertja prijetno izpremeniti ter postaviti na mizo silno okusno in zdravo sadno jed. Pa tudi zaslužiti se da veliko z umno rabo sadja, ker se prav prirejeni sadni izdelki lahko in dobro prodajo, dočim je ob dobrih letinah včasih naravnost težko sadni pridelek jeseni svež dobro v denar spraviti. Ne pristoja mi knjige presojati iz strokovnega stališča, saj gospod Humek sam v predgovoru pravi, da je knjigo priredil po najboljših virih, ki jih seveda navaja, zato se lahko na strokovno kakovost knjige vsakdo z mirno vestjo zanese. Gospod prireditelj Humek se skromno smatra le za prireditelja knjige, a kako slovensko knjigo po tujih virih prirediti je tudi treba znati, in Humek je svojo nalogo naravnost izbornostno zvršil. Knjiga je spisana v pravilni in poljudni slovenščini, in to ni malo, če se pomisli, da je moral v marsičem šele ledino orati. Posebno simpatično mi je v Humekovi knjigi njegovo protialkoholno stališče, ki ga nikdar dovolj ne poudarjamo, kajti eno največjih naših zel je uživanje vpijanljivih pijač. Knjigo „Sadje v gospodinjstvu“ kar najtopleje priporočam v nakup za vsako slovensko hišo brez

izjeme. Knjiga se dobiva nevezana po 1.20 K, vezana pa po 1.80 K brez poštnine pri sadjarskem društvu za kamniški politični okraj na Homcu, pošta Radomlje, ali pa v vsaki knjigarni. Gustav Pirc.

O rabi želatine (žolice) za čiščenje kalnega vina.

Izmed raznih čistil, n. pr. ribjega kleja, jajčjega beljaka, mleka, sveže krvi, španske gline itd., se največ rabi želatina, ki se prodaja v različnih oblikah in barvah. Najboljša je želatina v tankih, prozornih in brezbarvnih ploščah, ker je najbolj čista, se je malo porabi in ker najbolj učinkuje.

Za čiščenje namenjena želatina se raztopi nad žerjavico v gorkem vinu med neprestanim mešanjem z leseno žlico, potem se precedi skoz platneno cunjico, vlije v škafo, kamor se natoči 5—10 litrov za čiščenje namenjenega vina, se dobro stepe, prelije kakih 10—15krat iz škafo v škafo, da se dobro z vinom zmeša, ter nato vlije s pomočjo večjega lijaka v sod. Če je sod poln, se mora najprej nekoliko odtočiti, ker drugače močno peneče se čistilo uhaja pri vehi iz soda. Potem se še v sodu prav dobro z močno leseno palico ali s posebno tozadevno neželezno pripravo prav dobro premeša, nakar se dolije še ono vino, ki se je prej odtočilo, ter se sod z veho zamaši. Prvi dan se parkrat s klavivom po zgornjih dogah potolče, potem pa pusti v miru, dokler se vino popolnoma ne učisti, kar se zgodi v 1—2 tednih. Zaradi te manipulacije je čiščenje v velikih sodih težavnejše in negotovjše.

Če za čiščenje namenjeno vino ni bilo dolgo (več mesecev) pretočeno in če ima na dnu mnogo gošče, se mora pred čiščenjem pretočiti v drug, snažen sod, da se gošča odstrani.

Istotako je treba zopet ločiti učiščeno vino od gošče, ker če ostane sesedlo se čistilo in vsa gošča dlje časa v sodu, vino lahko dobi neprijeten okus po tej gošči, oziroma se gošča pri najmanjšem streslaju, ali če nastopi vročina v kleti, zopet dvigne, vsled česar dotično vino postane še bolj kalno, kakor je bilo pred čiščenjem. Če se vino pred čiščenjem pretoči, je bolje, če se šele čez par dni pozneje čisti. Dobro je tudi, če se bela vina ob pretakanju nekoliko zažveplajo, t. j. z nedišečim žveplom zakade.

Za vsakih 100 litrov vina se vzame 5—10 gramov in pri bolj kalnih ter trpkih vinih tudi 15—20 gramov suhe želatine. Preveč se ne sme vzeti, posebno ne pri milejših, bolj šibkih in mehkih vinih, ker se v takih vinih čistilo počasneje ali sploh ne sesede. Zato je vedno dobro, če se najprej v malem poskuša, n. pr. z enim litrom, ali, če gre za večje množine, pa z enim hektolitrom (100 litrov).

Pripomniti moram še, da čiščena vina postanejo milejša in svetlejša, ker želatina vzame vinu tudi nekoliko barve in čreslovine ali trpkosti. Zato se pa mora v nekaterih slučajih dodati obenem tudi nekaj gramov (3—10) tanina (čreslovine), da se želatina hitreje in gotoveje sesede.

Želatina, ki jo izdeluje tvornica akcijske družbe za kemijsko industrijo v Ustju (Aussig) in je njen zastopnik gospod Fran Beber, poslovodja tvornice za klej v Ljubljani, je priporočljiva, ker nima nikakih škodljivih, odnosno nikakih glasom novega vinskega zakona prepovedanih primesi. Ta izborna želatina, ki

presega v kakovosti vse inozemske izdelke, se dobiva v majhni množini tudi pri tvrdki I. Krivic, Ljubljana, Dunajska cesta, in pri tvrdki Adolfa Hauptmanna naslednik v Ljubljani.

Fr. Gombač,
c. kr. kletarski nadzornik.

O dobivanju in prodaji božičnih drevesec.

Vsako leto pripeljejo pred božičem mnogo smrekovih in jelkovih božičnih drevesec na ljubljanski trg na prodaj. Lani so pripeljali okrog 2400 drevesec iz bližnjih in tudi iz oddaljenih občin. Kakih 10.000 drevesec se je pa lani iz raznih delov kranjske dežele odpeljalo, deloma na vozeh, deloma po železnici v Trst, Opatijo, Pulj, Zagreb in Karlovec. Poleg tega se porabi na Kranjskem tudi po raznih manjših mestih, v trgih in nekaterih vaseh nekaj božičnih drevesec.

Za božična drevesca se navadno jemlje vrhači posekanih jelk in smrek, če se je dreve sekal ne davno pred božičem, tako da jim igle niso odpadle. Taki vrhači so za božična drevesca res prav sposobni, ker imajo lepo razvite in pravilno razvrščene veje. Način takega dobivanja je za gozdarstvo popolnoma neškodljiv ter povrne lastnikom gozdov celo stroške za spravlanje, pri večjem številu prodanih vrhačev pa dá tudi nekaj dobička, če dotični gozd ni preveč oddaljen od Ljubljane ali glavnih železniških postaj, oziroma skladišč.

Dobivanje drevesec z izsekavanjem iz pregostih nasadov je istotako neškodljivo, da, celo koristno za razvoj ostalih dreves. Vejevje takih drevesec seveda ne bo pravilno razvito, ker se v gošči ni moglo enakomerno razvijati. Pri mladih, čeravno na prostem rastočih jelkah pa veje navadno sploh niso pravilno razporejene.

Zavreči je dobivanje božičnih drevesec iz redkih gozdov ter nasadeb, posekavanje smrečic in hojc v najboljši rasti, nadalje iztrebitev smrekovih in hojevih drevesec iz listnatih gozdov, ker se s takim početjem kvarijo gozdi in se močno zmanjšuje njihova bodoča vrednost.

Dober gospodar bo v tem oziru vedel, kaj mu je storiti. Če se drevesca prodajajo kupcem še stoječa, naj jih lastnik gozda posamič odkaže, pri čemer naj gleda na korist svojega gozda.

Lepa božična drevesca prodajajo na ljubljanskem trgu po velikosti in bolj ali manj lepi obliki od 1 do 3 K ter draže.

Tam, kjer se vsled bližine glavnega mesta ali zaradi dobrih odjemalcev drevesca lahko prav ugodno in v velikem številu prodajo, bi bilo dobro izračunati, če bi se izplačalo gojiti jih umetno, nalašč v to svrhu. Smrekove sadike se posade na kakem travniku ali opuščeni njivi v čveterokotni razdalji od 1 m 50 cm do 2 m vsaksebi ter se toliko časa pusté, da so dobro porabne za božična drevesca. To je kakih 10 do 15 let po saditvi, če so bile sadike posajene na dobri zemlji v primernih legah. Saditi bi bilo v prvi vrsti v krajih, kjer je vsled skušnje in zgledov dokazana hitra rast smrekovega drevja.

Če bi na primer zasadili na 1 ha v čveterokotni razdalji sadike po 1 m 50 cm vsaksebi, bi porabili 4444 sadik, ki se 3 do 4 letne dobé za kakih 25 K; saditev stane okoli 60 K, če v sledečih dveh letih nadomestimo kakih 5% morebiti usahljenih sadik. Če posekamo sadike na primer čez 15 let, so narasli

prvotni stroški, znašajoči 85 K, obrestovani po 4% na okroglo 150 K, pri čemer izdatek za zemljiški davek ni vpoštet. Donaša pa nam nasad, če je vzraslo po 15 letih za božična drevesca porabnih le 4000 komadov in jih prodamo — odračunši stroške za sekanje, nakladanje, dovažanje in prodajo — povrečno le po 60 h komad, okroglo čistih 2400 K; to bi pomenilo na leto dohodek 120 K. Poleg tega nam ostane prva leta tudi nekaj trave, ki jo je pa treba previdno spravljati.

Ta račun je bil pa le splošen primer; po njem vsakdo za svoj kraj po znanih mu razmerah in cenah račun lahko bolj natančno napravi. Z izračunjenim zneskom bi se moralo potem primerjati, koliko čistega dohodka nam donaša travnik, ki ga imamo v mislih, če prodamo seno in otavo, odračunši stroške za gnojila, grabljenje in čiščenje, za košnjo, sušitev, spravlanje itd.

Če travnik ni slab, nam pač več donaša na leto kakor 120 K za ha.

Da se kolikor možno zabranije tatvine, zahteva mestni magistrat v ljubljanskem obmestju po svojih uslužbencih od vsakogar, ki pripelje božična drevesca na prodaj, potrdilo županstva. Iz njega mora biti razvidno, odkod so drevesca in ali jih je prodajalec poštenim potom pridobil.

Vinske napake,

kako se jih je ogibatí in kako se popravijo, kadar so nastale.

Spisal c. kr. vinarski nadzornik B. Skalický.

Snaga je prvi pogoj
umnega kletarstva!

Če se vino vsled delovanja glivic kvari, govorimo o bolezni vina, če je pa dobilo vino slab okus, duh ali slabo barvo iz drugih vzrokov, zlasti vsled slabega ravnanja z vinom ali z vinsko posodo, govorimo o napaki vina.

Vinskih napak je povsod tam dosti, kjer je slabo kletarstvo. Če se z vinom pravilno ravna in zlasti če se snažno ravna z vinsko posodo, dobi vino redkokdaj kako napako.

Žal, da se pri nas na snago in na pravilno spravlanje vina ali celo vinske posode premalo pazi, zato tako pogostoma nahajamo pri naših vinih napake.

Tuj duh in tuj okus v vinu.

Jako pogosto se pri nas dogaja, da dobi vino kak tuj okus ali tuj duh.

Ta tuji duh in okus je lahko različen, vendar pa je najbolj razširjena zatohlost (dušek) in plesnivost. Ta duh dobi vino od slabega soda, to je od soda, ki ni imel čistega vinskega duha.

Obe napaki sta posledica slabega ravnanja z vinskimi sodi. Če namreč pustimo izpraznjeno vinsko posodo zaprto ali celo odprto in ne zažveplano, se na dogah razvijajo razne glive, ki razkrajajo les. Če potem v tak sod brez jako skrbnega pripravljanja in snaženja denemo drugo vino, potem dobi to vino od dišečih snovi, ki so jih glivice razvile v lesu ali na lesu, napačen duh in okus.

Če se torej hočemo tej nepriliki izogniti, moramo izpraznjeno vinsko posodo takoj, ko smo jo nehali rabiti, temeljito osnažiti — to je dobro pomiti — in kadar se posuši, zažveplati.

Preden se v tako hranjeno posodo spravi drugo vino, jo je treba zopet temeljito osnažiti, to je tako pomiti, da odteka voda snažna iz soda. Če je bil sod dolgo časa nerabljen in velikokrat žveplan, se tudi izluži z mrzlo vodo, izpari ali zakuha, če je treba.

Pokvarjena posoda se mora seveda tem bolj skrbno osnažiti in oviniti, preden se vino vanjo spravi. Kako se pravilno ravna z vinsko posodo, o tem nas pouči tozadevni spis v 23. in 24. števil. „Kmetovalca“ iz leta 1911.*

Vino pa dobi tudi slab okus ali duh vsled nepravilnega ravnanja, zlasti pa, če je hranjeno v nesnažni, zatohli kleti, kjer se poleg vina spravljajo tudi dišeče ali gnijoče tvarine (zelje, krompir, trhel les).

Treba je torej gledati tudi na snago v kleti. V vinski kleti naj se shranjuje samo vino, klet naj se vsako leto vsaj enkrat temeljito posnaži, pobeli in pogostoma zrači.

Le čist zrak vpliva ugodno na razvoj vina.

Iz tega vzroka ne priporočam v južnih krajih (na Vipavskem itd.) navadnega mazanja sodov z laškim oljem. Laško olje se v luknjicah hrastovega lesa razkroji (postane žaltavo) in vino potegne ta duh nase.

Če dobi vino kak tuj duh ali okus, potem imamo več pripomočkov, da ta duh lahko odpravimo.

Vselej, kadar kaj takega pri vinu opazimo, je treba, da vino takoj pretočimo v drugo, dobro, snažno posodo in ga pri tem nekoliko zažveplamo.

Že prezračenje pri pretakanju in žveplanju povzroči, da vsaj deloma iz vina izpuhti slab duh.

Drugo sredstvo, ki nam je na razpolago, je čiščenje vina.

Zlasti večkratno, bolj močno čiščenje z želatino, ali pa pri bolj slabih vinih s sirnino ali z mlekom, vzame vinu tak tuj duh ali okus, če ni še preveč razvit.

Čiščenje bo navadno zadostovalo, če ima vino le t. zv. „dušek“.

Kako se vino z zgoraj omenjenimi sredstvi čisti, o tem nas poučuje spis „Čiščenje in precejanje vina“ v 21., 22. in 23. števil. „Kmetovalca“ iz leta 1909.*, ki v kratkem izide v 2. izdaji.

Bolj močan duh, zlasti po plesnobi, se pa z navadnim čiščenjem ne bo dal izlahka odpraviti. Zato se v takih slučajih jemlje kaka tvarina, ki tuji duh rada potegne nase.

Taka tvarina je predvsem rastlinsko ali živalsko oglje.

Znano je, da les, če se žge v zaprti posodi (retorti), ne zgore, ampak se izpremeni v oglje.

Istotako živalske sveže kosti, žgane v zraku (kisika) prostem prostoru, ne zgore, temveč se izpremene v oglje.

Tako oglje, ki ga s tujo besedo imenujejo spodium, ima neverjetno hudo moč, da potegne vsak duh nase.

Če torej vinu primešamo takega oglja, mu vzame ves tuji in seveda deloma tudi fini vinski duh, ki se pa sčasoma vsled ležanja vinu zopet povrne. Oglje vzame obenem tudi precej barve, ali — kakor pravimo — ga razbarva (odbarva).

Živalsko in rastlinsko oglje se mora rabiti zelo previdno. Če oglje ni čisto, ima v sebi veliko pepela, ki jemlje vinu kislino in mu daje neki poseben, nečist okus. Zato se bo redkokdaj priporočalo rabiti za vino navadno lesno oglje, ampak si je bolje naročiti že prečiščeno in posebno za ta namen pripravljeno oglje,

ki ga prodajajo razne tvrdke pod različnimi imeni. Vedno moramo zahtevati, da je ponujana nam snov (preparat) zajamčeno čisto rastlinsko ali živalsko oglje, ali zmes obeh, ker je po vinskem zakonu dovoljeno le tako rabiti.

Naročeno oglje moramo spraviti na suhem kraju, najbolje v dobro zaprtem kozarcu, da ne potegne kakega slabega duha nase.

Pisec priporoča zlasti sredstvo, ki ga pod imenom „vinski eponit“ (nemško Wein-Eponit) prodaja prva avstrijska tvornica cerasina v Štokravi (erste österr. Ceresin-Fabrik in Stockerau).

To sredstvo, fin črn prah, ki ga je pisec sam preskusil, je zelo čista zmes oglja in njegova raba je na podlagi atesta c. kr. kemijskega preskušališča na Dunaju po vinskem zakonu dopustna.

Za odpravljanje tujega duha iz vina se navadno potrebuje okrog 50 do 100 g na 1 hl (100 l), pri zahtolem vinu manj, pri plesnivem več.

Najbolje je poskusiti najprej v malem, da se dožene potrebna množina, ki jo potrebujemo za odstranitev slabega duha.

Potem se odtehta potrebna množina eponita za vse vino, se najprej vmesi z nekaj vina v redko kašo in se nato pomeša v škaf vina, kjer se enako temeljito z vinom pomeša, kakor čistilo pri čiščenju vina. Nato se vsa črna tekočina vlije v ostalo vino v sod in se tudi tam dobro premeša.

Mešanje je treba vsak dan vsaj enkrat ponoviti, sicer sredstvo nima pravega učinka.

Zato je bolje, da pretočimo vino v manjšo posodo, ki se da valjati (kotati), ker se na ta način vino z ogljem najbolj pomeša. Eponit mora ostati najmanj 5 do 6 dni v vinu.

V tem času potegne nase tuji duh, potem gre pa za to, da se ogljeni prah odstrani iz vina.

To se lahko in najbolj enostavno zgodi s cedilom, kjer pa tega ni, s čiščenjem, n. pr. z želatino.

Ko se je vino učistilo, se pretoči v drug, nekoliko zažveplan sod, in če je treba, se pomeša z drugim dobrim vinom, da dobi bolj svež okus.

Tretje sredstvo, ki se rabi za odpravljanje tujega duha iz vina, je prekipevanje.

Če naredimo, da slabo dišeče vino še enkrat kipi, potem mu odtegnejo drobne kiselne glivice slabi duh, in vino se popravi. Zlasti priporočljivo je to sredstvo pri vinu, ki ima pust okus. Ogljikova kislina, ki se razvija pri kipevanju, mu okus znatno izpremeni in osveži.

Najbolj enostavno se da to zvršiti v jesenskem času. Vino s pustim okusom se nalije na pečljane sveže (sirove) tropine, ki smo bili iz njih samo mošt („župo“) popolnoma ali deloma odtočili. Ko začne vino na tropu močno kipeti, se pretoči v sod, tropine se iztisnejo in se mu tudi preševce dolije. Če je vina veliko in tropin le malo, se mora vinu prej dodati nekoliko sladkega mošta.

Skrbeti se mora tudi za to, da ves sladkor v vinu dobro pokipi, kar se doseže zlasti s pravilno kiselno toplino.

Če nimamo mošta in svežih tropin na razpolago, moramo s pomočjo sladkorja in z dovoljenjem okrajnega glavarstva vino najprej osladiti in šele potem vpeljati kipevanje s pomočjo čistih drož (glej spis „Čiste drože in njih raba v kletarstvu“ v 23. števil. „Kmetovalba“ iz leta 1906*). Končno je omeniti neko starejše sredstvo za odpravljanje tujega duha in okusa iz vina, to je laško olje.

Fino laško olje ($\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ l na 1 hl) se jako močno in temeljito zmeša (pretepe) z manjšo množino vina v škafu in nato z ostalim vinom v sodu.

Olje se na ta način raztepe v drobčkene kapljice, ki odtegnejo kapljam vina slabi duh.

Po preteku 4—5 dni splava olje zopet na površino in se s pomočjo dolgocevnega lija sod zalije, pri čemer splava olje iz soda vun.

S pomočjo skledčke iz ilovice, ki jo napravimo okoli vehe, lahko vjamemo vse olje v kako posodo.

Če je treba, se vino potem čisti še z želatino.

Zelo oprezni pa moramo biti pri izbiri olja. Če olje ni res fino, brez vsakega tujega duha, se vino lahko še bolj pokvari kakor je bilo prej, ker dobi od slabega olja žaltav okus.

Poleg že navedenega slabega duha v vinu se pogostoma dogaja, da ima vino duh in okus po žveplu.

Duh in okus po žveplu dobi vino vsled prehudega žveplanja vina ali pa daljšega žveplanja posode, kamor se je potem dejalo vino, ne da bi se zadostno pomila. V prvem slučaju ima vino oster duh in okus po žveplovem dvokisu, v drugem praskajoč okus po žvepleni kislini. (Glej spis „Žveplo v kletarstvu“ v 23. števil. „Kmetovalca“ iz leta 1908*).

Oboje se da preprečiti, če se v kletarstvu rabi žveplo pametno, to je zmerno, in če se žveplana posoda vselej, preden se rabi, dobro pomije, oziroma če je že dolgo bila nerabljena, s čisto vodo namoči in potem čez 24 ur izpere.

Če pa vino dobi tak duh in okus, potem se še najhitreje odpravi z večkratnim pretakanjem in zračenjem.

Včasih, zlasti v letih, ko je treba grozdje bolj pogostoma žveplati proti grozdni plesnobi, ali pa če kaplja žveplo pri žveplanju v sode, torej če pride na katerikoli način kipeč mošt ali kipeče (prašeče se) vino v dotiko z žveplom, se zgodi, da dobi vino duh po gnilih jajcih.

Žveplo se je namreč med kipevanjem spojilo z vodikom v žveplov vodik, ki povzroča omenjeni slabi duh.

Duh po žveplovem vodikom (po gnilih jajcih) se da iz vina odpraviti:

1. s pretakanjem in zračenjem vina, pri čemer žvepleni vodik vsaj deloma iz vina izpuhti;
2. z žveplanjem vina (vino se pretoči v zažveplan sod) in
3. s pretakanjem vina skoz snažen bakren lij, pri čemer potegne baker žvepleni vodik nase.

Več o tem je brati v posebnem spisu „Zakaj diši vino po žveplu“ v 15. števil. „Kmetovalca“ iz leta 1905*.

Napačna barva vina.

K številnim vinskim napakam štejemo zlasti še napačno vinsko barvo.

Najbolj priljubljena barva pri belem vinu je zelenkastorumena, pri črni temno granatnordeča in pri rdečem vinu (cvičku) svetlordeča (črešnjava).

Z napačnim ravnanjem v kipevanju se lahko dobi napačna barva vina. Zlasti pogostoma dobimo pri belih vinih temno, včasih zelo rjavkasto rumeno barvo. Navadno je taka barva posledica dolgega kipevanja vina v odprtih kadi na tropu.

Belo vino (boljše) bi ne smelo pač nič ali kvečjemu (slabše) le celo kratek čas (24 ur) na tropu kipevanja, in sicer v zadnjem slučaju ali v zaprtem sodu ali v francoski kadi, oziroma bi se sploh moralo paziti

na to, da trop ne pride za dlje časa z zrakom v dotiko. (Glej spis „Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi“ v 16. in 17. števil. „Kmetovalca“ iz leta 1911*).

Še bolj nevarno je pa kipenje vina na tropu, ki ni iz popolnoma zdravega grozdja, kjer je bilo več ali manj gnilobe. Vino iz takega grozdja postane v kratkem času, ko pride z zrakom v dotiko (v kozarcu, po pretakanju itd.), rjavo in gosto in izpremeni tudi okus.

To vinsko napako imenujemo rjavenje vina. Ker pa pri njej delujejo glivice in kvasila, jo že lahko štejem med bolezni vina.

O tem, „zakaj vino rjavi in se gosti“, sem spisal poseben spis v 10. in 11. števil. „Kmetovalca“ iz leta 1905*, zato naj pa na tem mestu omenim samo to, da je najboljšo sredstvo zoper rjavenje vina žveplanje, bodisi z žveplom ali z natrijevim bisulfitom.

Pogostoma se tudi dogaja, da vino dobi napačno barvo od posode, zlasti če smo vzeli za belo vino rdečo ali črno posodo.

V tem slučaju dobi vino neko sivordečkasto (mišjo ali lisičjo) barvo, ki je zelo nepriključiva. Da se to ne zgodi, je seveda zopet treba v prvi vrsti paziti na posodo.

Posodo od rdečega vina je treba pred porabo dobro zakuhati, bodisi z jedkim natronovim lugom ali vsaj z močnim sodovim lugom (s sodo).

Če je iz katerega tukaj navedenih ali drugih vzrokov vino dobilo neokusno, nepriključivo, oziroma napačno barvo, ga je treba razbarvati.

Za razbarvanje vina imamo več sredstev. V prvi vrsti se za to rabi žveplanje. Žveplo dvokis, plin, ki se razvija, kadar zažgemo žveplo, odbarvuje rastlinska barvila zelo močno in bo torej, zlasti če gre samo za manjšo napako, že žveplanje vina zadosti odbarvalo.

Vino, ki ima napačno barvo, bomo torej v prvi vrsti pretočili v zažveplan sod, posebno če je dobilo to barvo od barvastega sode.

Če pa vino na zraku rjavi, se priporoča namesto pretakanja in žveplanja dodati vinu na vsakih 100 l 5 g (več po vinski postavi ni dovoljeno) svežega natrijevega bisulfit.

Bisulfit (bel, močno po žvepleni sokislini dišeč prašek) se raztopi v kozarcu vode, raztopina se vlije v vino in se z vinom dobro premeša.

Drugo sredstvo je tudi tukaj čiščenje vina in se zlasti priporoča čiščenje z želatino, s sirnino ali z mlekom.

Pri rjavih vinih se je najbolje obnesla sirnina, ki more vino popolnoma zadostno odbarvati. Najbolj močno pa odbarvuje vino rastlinsko in zlasti živalsko oglje. Priporočam, zlasti za vina mišje barve, že omenjeni vinski eponit.

Vzame se ga na 1 hl 20 do 100 g, kar je odvisno od tega, za koliko je treba vino razbarvati. Poskusi naj se zopet najprej v malem, da se dožene, koliko je treba vzeti za vse vino.

Dostikrat se zgodi, zlasti pri odbarvanju z ogljem (n. pr. z eponitom), da postane vino čisto svetlo, da celo brezbarvno kakor voda.

Tako močno razbarvano vino je treba zopet pobarvati. Pobarva se vino lahko z bolj temnim vinom, torej belo vino z močno rumenim, rdeče vino z močno črnim, na pr. z dalmatinskim ali istrskim vinom. Pri rdečih vinih ni drugo barvilo za vino postavno dopuščeno kakor temna črnina.

Belo vino se lahko pobarva s karamelom. Z njim se doseže po potrebi bolj svetla ali bolj temna, lepo zelenkastorumen barva. Karamel je žgan sladkor, torej je popolnoma neškodljiva in nedolžna tvarina. Dobiva se v trgovini v obliki gostega sirupa, ki ga imenujemo sladkorjevo barvilo (Zuckercoleur). Kdor ga kupi, mora zahtevati, da je zajamčeno čisto in pripravljen iz čistega konsumnega (ne skrobnega) sladkorja.

Pripravi si ga pa lahko vsakdo sam na naslednji način. V snažno bakreno posodo se dene primerna množina navadnega sladkorja v kosih. Sladkor se pomoči z vodo in se segreva v posodi na štedilniku (ognju), pri čemer se pridno meša z leseno mešalnico (n. pr. kuhalnico). Kadar se sladkor stopi, posoda ne sme biti nad polovico polna, ker se sladkor pri žganju nazadnje speni in narase.

Sladkor se potem toliko časa kuha in seveda vedno pridno meša, da postane čisto rjav in da nazadnje izpihuje iz na njem napravljajočih se soparnih mehurjev rjav sopar.

Ko se je to zgodilo, se karamel odtegne od ognja in se mu v majhnih množinah med vednim mešanjem previdno dolije nekaj vode, da se napravi gosta, sirupu podobna tekočina, ki se spravi v steklenico s širokim grlom.

Vino se barva vselej potem, ko je že popolnoma čisto. Če ni čisto, ga je treba poprej čistiti ali precediti. Karamel barva jako močno. Na 1 hl vina zadoštuje navadno $\frac{1}{10}$ l karamelovega sirupa, včasih še manj. Zato je pa vedno treba izkusiti najprej v malem, ali pa vzeti najprej le malo in šele po potrebi dodati več barvila.

Barvilo se raztopi v vinu in se vlije v sod, pri tem se meša in vino večkrat v kozarcu pogleda, da se doseže zahtevana barva.

Končno naj še omenim napako, ki jo imenujemo počrnenje vina.

Vino, ki ima to napako, je v sodu čisto, na zraku (v steklenici ali kozarcu) pa hitro počrni. Tej prikazni je vzrok železo.

Z rjastim orodjem, rjastimi vijaki v sodih ali na kak podoben način je prišlo železo v vino, kjer se je s čreslovino spojila železna sol v črnilo.

Natančneje sem opisal to napako v „Kmetovalcu“ leta 1905. („Zakaj vino črni“*) in zato naj tukaj omenim samo nakratko, da je treba železno snov spraviti iz vina kemijsko-mehaničnim potom.

Vino se dobro prezračiti in se mu dodene tanin (8 do 10 g), nakar se čisti z želatino (10 do 12 g) in se potem pretoči v zažveplan sod. Pri tem se mu, če je le mogoče, primeša nekoliko bolj kislega vina, in napaka je za vselej odpravljena.

Stem sem opisal glavne vinske napake in sredstva zoper nje in sem prepričan, da bodo te vrstice marsikomu prav prišle.

Končno pa opozarjam, da je staro pravilo, da se je laže napaki izogniti, kakor storjeno napako popraviti. To načelo velja tudi pri vinu. Zato bodimo oprezní in natančni, zlasti pa glede snage v kletarstvu.

* Z zvezdico označeni spisi so izšli v posebnih ponatisih kot „Gospodarska navodila“, ki se dobivajo po 10 h pri c. kr. kmet. družbi v Ljubljani.

Vprašanja in odgovori.

Na vsa gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se vrstijo med „Vprašanja in odgovore“, ostali pa v „Listnino uredništva“. Odgovarja se le na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom, v „Kmetovalcu“ se pri vprašanju pristavijo pričetne šrke imena in kraja, če vprašalec ne želi drugače. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj štiri dni pred izdajo lista; na prepozno došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso gospodarska in odgovori nanja niso splošno poučni in zanimivi, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le v pismenu, če je pismu priloženih 50 h v znamkah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu.

Vprašanje 216. Ali je dobro za trte, če se pri okopavanju vinograda hlevski gnoj raztrosi in se zakoplje? Nekteri takega gnojenja ne odobravajo, češ da se rede le korenine pri vrhu, ki se pozneje pri vsakem novem okopavanju ranijo ali se celo odbijejo, ter da je zato bolje hlevski gnoj v jarke zakopavati, kar je seveda zelo zamudno. (A. V. v S.)

Odgovor: Preplitvo zakopavanje gnoja med trtami v vinogradu se nikakor ne priporoča. Hlevski gnoj naj se po vinogradih enakomerno razdeli in naj se 15 do 20 cm globoko podkoplje. V težki zemlji pregloboko podkopavanje gnoja ni priporočeno, ker se potem ne more dobro razkrajati, dočim se v vinogradih z lahko zemljo gnoj lahko globokeje zakopava.

Vprašanje 217. Ali je pepel zadostno nadomestilo za kako drugo umetno kalijevo gnojilo. (A. V. v S.)

Odgovor: Pepel je izborno kalijevo gnojilo, ki more vsako drugo nadomestiti. Ker ima dober in čist bukov pepel v sebi povprečno kakih 8% kalija, zato 500 kg takega pepela toliko zaleže kakor 100 kg kalijeve soli. Pepel od mehkega lesa je seveda veliko slabjši.

Vprašanje 218. Kako se razmnožuje in obdeluje leska? Imam namreč boljše vrsto lešnikov, ki bi jo rad razmnožil in pravilno oskrboval. (A. V. v S.)

Odgovor: Leska se razmnožuje s semenom, s koreninskimi izrastki in z grubanicami. Najboljše in najlažje razmnoževanje je z grubanicami. V to svrhu se naredi okoli matične rastline 5 do 10 cm globoka jama v takem premeru, da se morejo vanjo najdaljše šibe položiti. V to jamo se pripognejo šibe iz prejšnjega leta ter se podolgem na dno jame pritrdijo z lesenimi kljukami. Ko so očesa iz teh šib pognala kakih 10 cm dolge poganjke, se šibe odejejo z 8 cm debelo plastjo rahle in rodovitne prsti, in vsi poganjki poženejo ob svojem vznožju korenine, in na ta način se dobi veliko število novih rastlin, ki se pozneje izkopljejo in odrežejo ter presade na določeno mesto. Oskrbovanje leske na stalnem mestu je prav preprosto. Obstoji namreč v rednem okopavanju in odstranjevanju postranskih koreninskih izrastkov. Seveda ni pozabiti semtertja leski tudi pognojiti. Ker starejše rastline ne rode več zadosti, zato je treba leskov grm čez 10 do 15 let popolnoma odrezati dol do korenine. Iz stare korenine poženejo novi poganjki, ki pa prično šele čez tri leta roditi. Iz starih grmov je redno odstranjevati ves oslabeledi ali suhi les, ki dela grmu napoto.

Vprašanje 219. Ktera maža za sadno drevje je najboljša, da se prepreči škoda po zajcih, kajti jaz imam več sto sadnih drevesec, ki sem jih lansko leto namazal z apnom, a so mi vseeno zajci naredili veliko škodo. (F. V. v D.)

Odgovor: Zajce odvrača od glodanja sadnega drevja le tista maža, ki ima v sebi kaj takega, kar zajcem smrdi ali jim je zočno. Apno nima te lastnosti in je zato samo zase neporabno za odvrčanje zajcev, dasi je sicer dobra

maža za drevje, ker dela gladko lubad in zatira razne rastlinske in živalske zajedalce na drevju. Apno samozase pa tudi zato ni veliko vredno, ker ga dež zelo lahko izpere, in zato ga je mešati s snovmi, ki se drevesa dobro primejo, kakor na pr. s krvjo, s kravjekom itd. Dobro domače sredstvo, ki zajcem ne prija, je volovski žolč. Dobra zmes za odvrčanje zajcev se torej naredi iz apnenega beleža, krvi in žolča. Prav dobro sredstvo je tudi mazanje sadnega drevja samo z „dendrinom“, t. j. z neko posebno vrsto karbolineja, ki je take sestave, da drevju ne škoduje.

Vprašanje 220. Ali so za pitanje prasičev poleg krompirja boljše oljne tropine ali turščica in v kaki obliki naj se turščica poklada? (L. F. v P.)

Odgovor: Pri pitanju prasičev s krompirjem je vsekako pokladati tudi kako močno krmilo, t. j. tako, ki ima v sebi dovolj beljakovin, ki jih ima krompir le prav malo v sebi. V to svrhu so prav dobra močna krmila oljne tropine in turščica, vendar bodi pokladanje oljnih tropin prasičem omejeno, kajti one delajo mehko slanino in včasih tudi slab okus. Oljne tropine pa imajo v sebi znatno več beljakovin kakor turščica in so zato redilnejše. Prednost oljnih tropin je tudi njihova nižja cena. Najbolje je pokladati oboja krmila, in sicer v pričetku pitanja, ko žival more porabiti večjo množino beljakovin, več tropin kakor turščice, in potem naj se razmerje polagoma izpremeni, da se poklada več turščice kakor tropin in končno morda samo turščica. Turščica naj se poklada zdrobljena in pomešana med krompirjeve žgance, ali naj se pa zdrobljena turščica s krompirjem vred skuha v goste žgance. Na vsak način je slabo, prasičem pokladati redko krmo.

Vprašanje 221. Svoj travnik pognojim sedaj samo s Tomasevo žiandro, ker nimam denarja, da bi kupil kalijevo sol, in zato vprašam, ali bi bilo vseeno dobro, če pognojim s kalijevo soljo šele spomladi? (L. P. v T.)

Odgovor: Kalijevo sol se hitro raztopi in zato takoj učinkuje, torej morete brez vse škode z njo šele spomladi gnojiti.

Vprašanje 222. Mojemu teletu zastaja scalnica in mu na koži nad scalom dlaka na notranjo plat rase. Odkod prihaja to in kako bi se ta neprilika odstranila? (J. Š. v T.)

Odgovor: Scal je pokrito s kožo, ki ima ozko odprtino. Včasih je pa ta odprtina preozka in celo vnanja, obraščena koža noter zavihana, in v tem slučaju dlaka seveda noter rase. To je seveda zelo slabo, ker se pod kožo nabira razna nesnaga, ki ne more proč, celo če jo dlaka ovira in potem scalnica zastaja. V takem slučaju ni druge pomoči, kakor poklicati živinozdravnika, ki kožo nad scalom popravi z operacijo.

Vprašanje 223. Naš občinski odbor je sklenil pobirati občinsko doklado od žganja, ki so jo prej plačevali le gostilničarji. Prišel je nov dacar, ki hoče pobirati tudi občinsko doklado na žganje, in to od slivovke, ki se je zanjo plačal užitninski davek že pri kuhanju. Ali ima občinski odbor pravico kaj takega skleniti, ali moram plačati občinsko doklado na žganje, in če ne, kam naj se pritožim? (J. P. v P.)

Odgovor: Pri nas na Kranjskem imajo občine pravico pobirati občinsko doklado od vsega tistega žganja, ki je podvrženo užitninskemu davku. To občinsko doklado morajo plačati tako gostilničarji kakor tudi zasebniki, zato Vam nobena pritožba ne bo nič pomagala.

Vprašanje 224. Imam svinjo nemške pasme, ki je pred kratkim imela mladiče. Ko sem mladiče oddal, je svinja zbolela; dobila je namreč velik, viseč trebuh in po trebuhu ter po ušesih vse polno mozoljev, ki so

napolnjeni s črno krvjo. Svinja je le redko pičo, vso goščavo pa pušča v koritu. Od mladičev te svinje sem pridržal za dom eno svinjico, ki je pa tudi zbolela in je grintava po vsem telesu, poseba okoli oči in po hrbtu, in grinte se ji gnoje. Kakšna bolezen je to in kako se zdravi? (A. T. v K.)

Odgovor: Vaša prasiča sta lahko garjeva, kar povzroča neka silno majhna živalca (pršica), ki dolbe pod kožo. Če je temu tako, pokličite živinozdravnika, ki garjevost lahko hitro ozdravi. Po našem mnenju pa Vaša prasiča nista garjeva, ampak sta bolna vsled slabe oskrbe in krmiljenja ter vsled slabega svinjaka. Prasiči, ki ne dobivajo primerne krme in so kar naprej zaprti v nesnažnih, mokrih, zatobljih in temnih svinjakih, morajo zboleti in prav mnogokrat postanejo mozoljasti. Ti mozolji so podpluti s krvjo in se gnoje. Če je naše domnevanje pravo, potem vam ni treba nikakega zdravlila, ampak le pravilnega oskrbovanja in krmiljenja ter zdravega, snažnega in svetlega svinjaka. Prasiči naj se veliko gibljejo na prostem, dati jim je priliko, da rijejo in žro prst, ter jih je tudi redno čediti. Kupite pri naši družbi knjigo „Soseba Razumnika prasičereja“ za 1 K in se ravnajte po njenih navodilih, pa ne boste imeli takih neprilik v svojem svinjaku.

Vprašanje 225. Imam kravo, ki je pričela molsti na enem sesku **krvavo mleko**, pozneje tudi na ostalih, kar se je čez 14 dni popravilo in je krava en teden dajala na vseh seskih dobro mleko. Sedaj se je pa prikazalo zopet na vseh štirih seskih močno krvavo mleko in tudi voda krave je bolj rjava kakor navadno. Kako naj zdravim to kravo? (M. K. v Š.)

Odgovor: Krava molze krvavo mleko, če ima v vimenu kako bolezen ali če je vime poškodovano. Za nas je pa zelo sumljiva Vaša pomnja, da ima krava tudi bolj rjavo scalnico, kakor navadno, in iz tega se sme sklepati, da je Vaša krava krvomočna, t. j. da gre od nje s scalnico vred razkrojena kri, ki scalnico rjavi. Krvomočne krave večkrat dajejo krvavo mleko, prvotna bolezen je pa krvomočnost, ki jo je treba zdraviti, kajti moljenje krvavega mleka potem samoodsebe preneha. V Vaših krajih je krvomočnost doma. Povzročajo jo klopi, ki se na živino vsesa in zastrupi kri. Krvomočnost se kaže le v času, ko živina hodi na pašo v krajih, kjer se nahajajo klopi. Priporočamo vam poklicati živinozdravnika.

Vprašanje 226. Naša podružnica ima svoj „Kmetijski dom“ za shrambo skupnega orodja, in v njem je tudi moštarna ter kotel za žganje. Izposloval sem davka prosto kuhanje žganja, a finančni stražnik stoji na stališču, da velja dovoljenje za kuhanje žganja brez davka le pod mojo streho, ne pa za kuhanje v podružničnem kmetijskem domu. Ali ima finančni stražnik prav? (V. M. v B.)

Odgovor: Glede Vašega vprašanja smo se obrnili za pojasnilo na c. kr. finančno ravnateljstvo, ki nam je tole odgovorilo: Glasom določbe § 1. odstavka 5. točke 3. zvršilnega predpisa k zakonu o davku na žganje z dne 21. jul. 1. 1899. ne sme nikdo vršiti davka prostega kuhanja žganja izven poslopj in posestev, ki jih sam poseduje, oziroma oskrbuje. Prepovedano je torej izvrševati davka prosto kuhanje žganja pod tujo streho, t. j. pod streho, ki upravičencu ni niti lastna, niti je nima v najemu. Ni pa prepovedano za tako kuhanje žganja posluževati se tujega kotla, ki ga je itak že naznaniti povodom priglasitve za kuhanje brezdavčnega žganja; vendar je treba, da se tuji kotel prenese pod streho, oziroma na posestvo upravičenca, in sicer na kraj, ki se je zanj delovršba naznanila. Če torej hočejo udje podružnice c. kr. kmetijske družbe na Bledu izvrševati davka prosto kuhanje žganja s podružničnim kotlom, morajo pri zglastitvi javiti, da bodo zvrševali

to kuho na podružnično žgalno pripravo, vendar pa v svojih ali v po njih oskrbovanih poslopih, oziroma posestvih, in se po tem tudi strogo ravnati, ker drugače zapadejo dohodarstveni kazni. Stališče dotičnega finančnega stražnika je torej upravičeno. Mi mislimo, ba bi se za ude podružnice vendar dalo doseči kuhanje žganja brez davka v podružničnem poslopih, ne da bi se zato zakon kršil, in bi priporočili podružnici obrniti se na c. kr. finančno ravnateljstvo s prošnjo, da se za podružnične ude dovoli tako kuhanje žganja v podružničnem poslopih, in sicer z utemeljitvijo, da je vsak ud solastnik in sooskrbnik podružničnega poslopja in da takorekoč kuha žganje pod svojo streho.

Kmetijske novice.

Kletarski tečaji. V primeri z drugimi, bolj naprednimi vinorodnimi deželami je naše kletarstvo še na jako nizki stopnji. Zaraditega je zlasti sedaj, ko je nastala potreba, da vino izvažamo, nujno potrebno, da se naši vinogradniki, poprimemo boljšega kletarjenja ter da pridelujejo dobro, okusno, čisto in stanovitno vino, ker je drugače nemogoče s pridelki drugih vinorodnih dežel uspešno tekmovati. Kaj pomaga gospodarju - vinogradniku še tako lepo grozdje, če ne zna iz njega pripraviti take pijače, kakršna se dandanes po svetu zahteva? Ravno tako je tudi za kletarje, vinske trgovce in gostilničarje, ki posredujejo prodajo vina med pridelovalcem in občinstvom, neobhodno potrebno znanje umnega kletarstva, zlasti pravilnega ravnanja s posodo in z vinom, kajti iz najbolj žlahtne kapljice se z nepravilnim ravnanjem lahko naredi najgnusnejša pijača! Da imajo ukaželjni priliko, temeljito izučiti se v umnem kletarstvu, priredi c. kr. vinarski nadzornik B. Skalicky pri državni vzorni kleti v Rudolfovem tekem tekoče z' me več tridnevnih kletarskih tečajev. Kdor se misli ktereга teh tečajev udeležiti, naj se takoj zglašuje pri c. kr. vinarskem nadzorstvu Rudolfovem. Ker je število udeležencev za vsak tečaj omejeno, se je treba, komur je na stvari ležeče, čim prej zglastiti. Vsak, kdor bo v tečaj sprejet, bo o tem obveščen potem posebnega vabila vsaj en teden pred pričetkom tečaja. C. kr. vinarsko nadzorstvo za Kranjsko v Rudolfovem.

Družbene vesti.

* **P. n. gg. družbene ude** uljudno opozarjamo, da so podružnični načelniki že dobili nabiralne pole za udnino za **1. 1913.**, in sicer s prošnjo, da naj izvolijo udnino pobrati do 1. decembra t. l. Prosimo p. n. gg. družbene ude, ki pri njih podružnični načelnik udnine ni pobral, da jo takoj načelniku izročijo. Nekatere ude prosimo za udnino kar naravnost, in te tudi prosimo, naj nam jo kmalu pošljejo, ker nam je sedaj laže urediti zadeve udov, kakor ob novem letu, ko se delo tako silno namnoži.

* **Nagrad družbenim podružnicam, ki bodo to zimo naročile skupno največ Tomasove žindre in kalijevih gnojil**, bo glavni odbor c. kr. kmetijske družbe oddal v skupnem znesku 1600 K. Vsega skupaj je 10 nagrad od 100 do 400 K, in sicer sedem za Tomasove žindre in tri za kalijeva gnojla. Glede nagrad za skupno naročanje Tomasove žindre opozarjamo na oklic v 18. številki letošnjega „Kmetovalca“, glede nagrad za kalijeva gnojla je pa spis v 21. številki. Za nagrade bo meročajna množina skupne naročitve do 1. marca 1913. Prosimo častita načelnikstva podružnic, da se z vse možno

potrudijo dobiti za svoje podružnice velika skupna naročila, ker bo to v veliko korist našemu kmetijstvu in zlasti naši živinoreji. Vsaka podružnica ima priliko zaslužiti si v svoje svrhe lepo nagrado, ki ji bo gotovo dobro došla.

* **Sadno drevje za l. 1913.** Za štiri brezplačna sadna drevesa se vsako leto zgledi toliko podružnic in posameznih udov, da bo c. kr. kmetij-ki družbi prav težko ustreči vsem zahtevam iz svoje drevnice, zato odločno izjavlja, da se bo oddajalo spomladi brezplačno drevje edinole tistim podružnicam, oziroma udom, ki so do 15. februarja naročili sadna drevesa in do 15. februarja plačali tudi svojo udnino. Nikakor se pa ne more nobenemu udu dati večje število drevja proti plačilu.

* **Oddaja plemenskih bikov vseh pasem,** ki hodijo za Kranjsko v poštev, se nepretrgoma vrši. Vsi prosilci, ki doslej bikov še niso dobili, pridejo polagoma na vrsto, kakor hitro družba dobi priliko, da nakupi plemenskih bikov za oddajo. Opomnimo, da je letos izredno malo prošenj za sive bika v dolenski rejni pokrajini, in zato zlasti Dolenjce pozivamo, da naj prosijo za plemenske bika. Biki se oddajajo za polovično naskupno ceno. Prejemnik se mora zavezati, da bo bika imel dve leti za pleme. Prošnje za bika je nemudoma vložiti pri glavnem odboru kmetijske družbe kranjske.

* **P. n. gg. družbene ude nujno prosimo,** da vse gospodarske potrebščine pravočasno naročajo ter se pri naročilih ozirajo na objave v „Kmetovalcu“. Družba oddaja le tiste predmete, ki jih objavlja zato prosimo, naj naročniki ne povprašujejo po predmetih, ki jih ni v zalogi. Vsak naročnik naj natančno naznani svoj dom, pošto, oziroma železniško postajo.

* **Plačevanje blaga.** Gg. družbenim udom naznanjamo, da se družba strogo drži načela, vse gospodarske potrebščine oddajati le proti takojšnjemu plačilu, oziroma proti povzetju. Družba mora sama vse potrebščine sproti plačevati in nima sredstev, da bi mogla na upanje dajati, zato tudi opozarjamo za plačilo odgovorne podružnične načelnike, da se istotako drže tega načela in da naj skrbje za poravnavo vsakega družbenega računa tekoma določenih 14 dni. Častita načelnikstva, ki vzlic raznim opominom še dolgujejo za priskrbljene gospodarske potrebščine, tem potom nujno prosimo, naj zaostanke nemudoma poravnajo. Družba nima denarja, da bi malomarne plačnike podpirala, ampak mora svoje obveznosti napram dobaviteljem strogo in natančno spolnjevati.

* **Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Rudninski superfosfat s 14 % v vodi raztopne fosforove kisline po K 7— 100 kg z vrečo vred.

Tomasovo žlindro. Cena za nadrobno oddajo 18 odstotke žlindre v Ljubljani je K 6·75 in 19 % K 7— za 100 kg.

Naročbe na cele vagone se bodo zvrševale po naslednjih cenah:

16 %	17 %	18 %	19 %	20 %	21 %
K 512—	K 544—	K 576—	K 608—	K 640—	K 672—

za cel vagon z 10.000 kg, popust znaša z ozirom na prihranitev stroškov za prevažanje K 25— pri celem vagonu.

Te cene je razumeti bazis Trst, t. j. naročnik bo plačal le toliko voznine, kolikor bi znašala iz Trsta do zadnje postaje, čeravno dobi žlindro naravnost iz tvornice.

Ponovno pozivamo vse tiste odjemalce, ki so prejeli žlindro ali kako drugo gnojilo v celih vagonih, da naj nam

železniški vozni list takoj pošljejo. Navzlic pozivu nam nekateri odjemalci voznega lista ne pošljejo, povračilo za preveč plačano voznino pa more družba na železnicah izposlovati le na podlagi voznega lista. Prosimo!

Kalijevo sol po K 12·60 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 40 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnoji travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 42 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12 — 14 % kalija ter stane 5 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg. Naročila na cele vagone se zvrše naravnost iz tvornice in se cena vsled zmanjšanja stroškov dokaj zniža.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg.

Amonijev sulfat po 38— K 100 kg iz Ljubljane. To dušičnato gnojilo je važno za gnojenje na njivah žitu, krompirju, ozimini itd., in sicer v zvezi s superfosfatom in s kalijevo soljo. Poraba amonijevega sulfata v vinogradih je zlasti važna in zato posebno priporočena. Opozarjamo na spise: „Gnojenje travnikov spomladi s posebnim ozirom na umetna gnojila“ v drugi, „Uspeh poskušanj pri gnojenju travnikov z umetnimi gnojili, in sicer posebno z amonijevim sulfatom“ v tretji in v nadaljnjih lanskih številkah, potem „Gnojenje travnikov z umetnimi gnojili spomladi“ v četrti številki lanskega „Kmetovalca“.

Čilski soliter dobi družba šele v zgodnji spomladi.

Mešano umetno gnojilo (vinogradniško gnojilo), ki ima 10 % v vodi raztopne fosforove kisline, 10 % žveplenokislega kalija in 4 % amonijevega dušika, oddaja družba po 17 K 100 kg z vrečo vred. (Glej spis „Mešana umetna gnojila“ v 3. številki lanskega „Kmetovalca“.)

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi za odraslo goved po 12 K komad in za teleta, ovce in koze po 7 K komad. Trokarji so po 5 K komad. Požiralnikove cevi in trokarji služijo v to, da se napenjanje govedi hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mlečne cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, pa je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz docinjene ploščevine oddaja družba po 10 K.

* **Tropine podzemeljskega oreha.** Te tropine imajo zajamčeno 56 do 57 odstotkov beljakovin in maščobe v sebi. Družba je ugodno kupila večjo množino in jih oddaja po 22 K 100 kg iz Ljubljane. Prof. dr. Pott pravi v svoji knjigi o krmilih: „Orehove tropine se morajo prištevati najmočnejšim dušičnatim in najlažje prebavnim rastlinskim močnim krmilom; odlikujejo se posebno po večji vsebini beljakovin.“ Tudi mi jih priporočamo našim udom, ki imajo živino navajeno na krmljenje z močnimi krmili; dobivajo se v vrečah po 75 kg.

* **Lanene tropine** dobi družba šele po novem letu.

* **Sezamove tropine.** Družba je zopet kupila večje množine najfineje zmlatih temnih sezamovih tropin in jih oddaja po K 20.— 100 kg iz Ljubljane. Te tropine družba jako priporoča. Vsebujejo jamčeno 50 odstotkov beljakovin in maščobe in se dobivajo le v vsečah po 75 kg. Živinorejce opozarjamo na spis „Krmljenje z oljnimi tropinami“, ki je izšel v „Kmetovalcu“ in ki ga v obliki „Gospodarskih navodil“ na zahtevanje vsakomur brezplačno pošljemo. — Pripo-

ročati je umnim gospodarjem, da si čimprej priskrbe zadostno množino teh tropin. Svetle sezamove tropine, ki veljajo ravno toliko kakor temne, dobi družba šele pozneje. Pri odjemu pol ali celega vagona more dati družba znaten popust.

* **Sladkornata močna krmila** kot okrepčujočo primes k drugim krmilom ima odslej naša c. kr. kmetijska družba v zalogi ter jih oddaja le v celih vrečah po 50 kg in sicer mešanice za pitanje po 20 K, ter za molzne krave tudi po 20 K z vrečami vred iz družbenega skladišča ali postavljene na ljubljanski kolodvor. Cela vreča teh krmil, ki tehta 50 kg, stane polovico gori označenih cen. Opozarjamo na spis „Sladkornata močna krmila“ v 2. št. letošnjega „Kmetovalca“, ki pojasnjuje naravo, učinek in način pokladanja sladkornatih močnih krmil.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Št. 29.360.

R a z g l a s.

Na podlagi deželnega zakona z dne 18. februarja 1885 (dež. zak. št. 13.) se stem splošno naznanja, da morajo posestniki žrebcev, ki hočejo v prihodnji spuščalni dobi spuščati svoje žrebce za plemenitev tujih kobil, zglasiti te svoje žrebce

najpozneje do 10. decembra 1912

pri političnem okrajnem oblastvu, v čigar okolišju se nahaja stajališče žrebčev. Dovoljeno je zglasilo izvršiti pismeno ali ustno; obenem pa je naznaniti ime in priimek, potem stajališče žrebčevega posestnika kakor tudi pleme, starost, barvo in stajališče žrebčev.

Za žrebce sploh pod štirimi leti in za noriške žrebce pod tremi leti se ne dajejo dopustila za spuščanje.

Kje in kdaj bo izborna komisija zglašene žrebce pregledovala in zanje dajala dopustila, dá se ob svojem času na znanje.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 8. novembra 1912.

V a b i l o

na občni zbor kmetijske podružnice na Suhoru dne 8. decembra 1912 ob treh popoldne v načelnikovih prostorih.

S P O R E D :

1. Poročilo načelnika.
2. Pobiranje udnine za leto 1913.
3. Naročanje umetnih gnojil in galice.

Kmetijska podružnica na Suhoru,

21. novembra 1912.

Vinko Besal, načelnik.

V a b i l o

na občni zbor kmetijske podružnice v Radomlju dne 8. decembra 1912 ob devetih popoldne pri Ivanu Šarcu.

S P O R E D :

1. Pregled računov za leto 1912.
2. Pobiranje udnine za leto 1913.
2. Slučajnosti.

Kmetijska podružnica v Radomlju,

dne 22. novembra 1912.

Ivan Potokar.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Begunjah (Gorenjsko), ki bo v nedeljo, dne 8. d. cembra t. l. ob treh popoldne v šoli.

S P O R E D :

1. Proračun za l. 1913.
2. Račun za l. 1912.
3. Pobiranje udnine in naročanje drevesec.
4. Slučajnosti.

Opomnja: Če bi ob določen uri ne bilo zadostnega števila udov, se bo zborovanje vršilo pol ure kasneje.

Begunje pri Lescah, dne 22. novembra 1912.

V. Zavrl.

V a b i l o

na občni zbor kmetijske podružnice v Spodnji Idriji dne 8. decembra 1912 ob enajstih popoldne v ljudski šoli.

S P O R E D :

1. Predložitev računov za leto 1912.
2. Pobiranje udnine za leto 1913.
3. Vpisovanje novih udov.
4. Razni pogovori in nasveti.

V slučaju nesklepčnosti ob določeni uri se bo občni zbor vršil pol ure pozneje ob vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica v Spodnji Idriji,

dne 20. novembra 1912.

Fr. Čadež, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Gorenjah pri Postojni, ki bo v nedeljo, dne 15. decembra 1912 ob dveh popoldne v hiši načelnika.

S P O R E D :

1. Poročilo načelnika.
2. Pregled računov.
3. Volitev novega odbora in načelnika.
4. Pobiranje udnine za l. 1913.
5. Razni nasveti in predlogi.

Če bi ob določenem času ne bilo zadostno število udov, se bo pol ure pozneje občni zbor vršil ob vsaki udeležbi.

Podružnica Gorenje,

14. novembra 1912.

Ivan Jurca st., načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Žireh, ki bo v nedeljo, dne 8. decembra t. l. ob treh popoldne v prostorih načelnika Ivana Kavčiča v Žireh št. 6.

S P O R E D :

1. Volitev načelnništva in odbora.
2. Pregled računov.
3. Raznoterosti.
4. Pobiranje udnine za leto 1913.

Kmetijska podružnica v Žireh,

dne 20. novembra 1912.

Ivan Kavčič, načelnik.