

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Dominko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.
Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Štev. 6.

V Gorici, dne 31. marca 1911.

Tečaj VII.

Obseg: 1. Uporaba žvepla v kletarstvu (Nadaljevanje); 2. Držanje mlečne živine (Nadaljevanje in zvršetek); 3. Uredba svinjakov (Nadaljevanje); 4. Naše čebelarstvo; 5. Moderno oskrbovanje sadnega drevja in pokončevanje mrčesa (Nadaljevanje); 6. Poročila; 7. Vprašanja in odgovori; 8. Na novo priglašeni udje »Gor. kmet. društvu«.

Uporaba žvepla v kletarstvu.

(Nadaljevanje.)

2. Ohranitev sodov za prevažanje.

Naj si prizadeva vinski prodajalec ali trgovec, kolikor hoče, da ohrani popolnoma zdrave svoje sode, nič ne pomaga, če jih pošilja v svet, dobi jih navadno plesnive ali cikaste nazaj. On je sicer priporočil svojemu odjemalcu, naj jih zažvepla, kadar pretoči vino; a njegovo priporočilo je bilo bob ob steno.

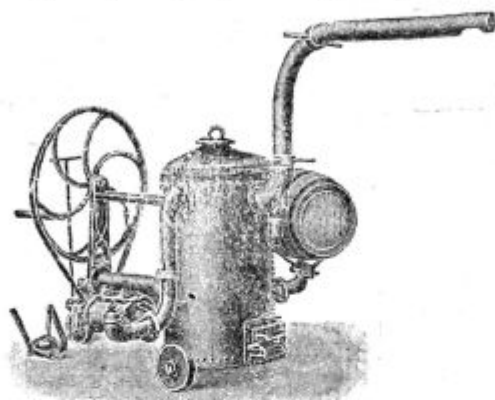
In če je preteklo od dne, ko so se izpraznili sodi, do dne, ko so se povrnil, mnogo časa, razvila se je plesen tem huje, prodrla je v les in pokvarila sode tako, da bo treba mnogo časa in truda, predno se izčistijo.

Za popolno in naglo čiščenje takih sodov izdelujejo v novjšem času posebne priprave, ki proizvajajo vroč zračni tok. Ta vroči zrak, spuščen v sod, umori v njem plesnobne in kisove glivice, prežene slab duh iz lesu, če ni prodrli že pregloboko in osuši notranjost sode tako, da ga lahko, dokler je še gorak, namažemo s toplim parafinom. Ta prodere v luknjice lesa ter ga pokrije s tenko plastjo, ki je podobna steklenemu lošču (glazuri), je tolsta in za vino nepredorna, se lahko opere in ne nudi prikladnega ležišča plesnobnim glivicam; zabrani torej njihov razvoj.

Naj omenimo še, da je parafin, ki se uporablja, popolnoma neraztopnem v vinu, da nima nikakega duha niti okusa. Eno teh priprav je izdelala tvrdka A. Christanell v Bolcanu

(Podoba 9.): sestavljena je iz peči in vetrila (ventilatorja) ali pa iz zračne sesalke; vse to je pripravno postavljeno na voziček.

V cev vpeljani zrak gre skozi peč; tam se segreje in se potem potisne v sod. Cev- prevodnica je prevlečena z neizgorljivo snovjo in enako je tudi peč narejena iz nepregorljive opeke tako da je trajnost priprave zagotovljena.



Pod. 9.

Priprava za čiščenje sodov z gorkim zrakom,
od A. Christanell v Bolcanu.

Ko smo izčistili sod in ga popolnoma osušili z gorkim zrakom, ga namažemo, dokler je še gorak, s parafinom, ki smo ga poprej posebej raztopili v železnem kotlu. Koliko parafina je uporabiti v take namene, to se ravna po obsežnosti soda. Tega moramo valiti in tako dolgo stresati in preobračati, da se s parafinom zamažejo vse notranje stene. Nato pobremo iz soda skozi veho ostali parafin in ga lahko uporabimo za drug sod.

Parafin se raztopi v manjši toploti kakor vosek, namreč pod 64° C, toda da se dodobra raztopi, segreti ga je do približno 100° ali malo več, ker tako se ne sprime ali strdi tako hitro. Če ga ne segrejemo do višje temperature, ne nudi parafin nobene nevarnosti; toda iz previdnosti je le dobro, da držimo kotel zaprt s primernim pokrovom.

Če pazimo na toplomer, ki ga vtaknemo v raztopljen parafin, zabranimo lahko, da se ne segreje preveč.

Najbolje je, da rabimo v to male kotle, ki držijo samo toliko parafin — 3 do 4 litre, kolikor ga potrebujemo za nekoliko sodov. Če gre za obsežno delo, kaže bolje, da se poslu-

žimo za parafinovanje Th. Seitz-ove priprave, imenovane „Bizol“ ali „Parafinator“.

Podoba 10. nam predstavlja to pripravo. Le ta je železna, sestavljena iz ognjišča, na katerem sloni kotel iz litega železa; v njem je sesalka za veliko toploto. Kotel, ki drži 100 kg parafina, ima na vrhu ploščo, na katero je postaviti sod in sicer z veho navzdol tako, da bo voha ravno nad zapipkom, skozi kateri se izpusti parafin v sod. Ko se je segrelo parafin do 100 ali celó do 120° C, jame delovati sesalka, ki brizga raztopljen parafin v notranjost sode, tako da pokrije s tenko plastjo te raztopine vse notranje stene. Kar je od več, pada v kotel. Sesalka deluje samo tedaj, kadar se postavi sod na ploščo. Priprava ima dva koncentrična dimnika, ki odvajata dim z ognjišča ločeno od parafinovega para, ki se vedno razvija v kotlu.

Naglašati nam je še, da mora biti sod popolnoma suh, če hočemo, da se dobro zamaže s parafinom. Le pod tem pogojem se parafin zarije v luknjice lesu in ga trajno zavaruje; drugače bo vlaga zavirala, da se ne bo mogel parafin prijeti stem in pri vsakem sunku se ga kaj odlučiti.

Če nimamo torej Christanellove priprave za izsušenje z gorkim zrakom, moramo se dobro prepričati, da je sod zares suh.

Razven gori navedenih koristi, ki jih nudi parafinovanje sodov, omeniti je tudi to, da na ta način lahko pripravimo tudi nove sode za prevažanje vina, ne da bi jih morali poprej že dolgo čistiti s parom ali z vrelo vodo; kajti parafin brani, da se slab duh po lesu ne more lotiti vina.

Če hočemo parafinovati stare sode, treba, da postržemo poprej iz njih vso prilepljeno grampo ali vinski kamen. V pa-



Pod. 10.

Priprava za parafiniranje sodov od
Th. Seitz.

rafinovane sode, v katerih je bilo poprej črno vino, vlijemo lahko belo, samo da jih poprej dobro izplaknemo z mrzlo vodo; nič se ni bati, da se jih prime barva, kajti ta ni mogla prodreti v les. Znamenita korist tiči tudi v tem, da se v parafinovanih sodih ne vsuši toliko vina na potu, kolikor v drugih.

Parafinovanih sodov pa ni rabiti za hranitev vina v kleti; kajti to potrebuje zraku ali prav za prav kisika, da more dozoreti in tega zraku se navzame skozi luknjičaste (porozne) doge. Toda povdarjati moramo še enkrat, da ravnokar popisano ravnanje s sodi, ki so določeni za razpošiljanje vina, pomenja pravi napredek v kletarstvu; tako je namreč mogoče, da se z malimi potroški ognemo nekih neprilichnosti, ki so vedno združene z obsežno vinsko kupčijo.

(Nadaljevanje sledi.)



Držanje mlečne živine.

(Nadaljevanje in zvršetek.)

Pitno vodo je dajati tudi mlečni živini najboljše po vsakem krmljenju. Voda mora biti sveža, čista in primerno topla. Najbolj primerno je, da hodijo živali na vodo, da se pri tem gibljejo, kar je posebno v zimskem času potrebno, ko nedostaja drugega gibanja. Le one krave, ki so že prav blizu skotitve, je bolje napajati v hlevu. Tudi ako je zelo mrzlo zunaj, napajajmo le v hlevu z vodo, ki naj ima vsaj toplino 10° C, ker vsako premočno ohlajenje notranjih telesnih delov slabo vpliva na mlečnost in zmanjša množino mleka. Pa tudi drugače v zdravstvenem oziru nič kaj dobro ne vpliva premrzla voda.

Število dnevnih krmljenj je različno; v manjših blevih se krmi navadno po trikrat na dan, v večjih pa po dvakrat dnevno. Ali je dvakratno ali trikratno krmljenje živine na dan bolj prikladno za prebavljanje, o tem ni mogoče nič kaj gotovega reči. Na vsak način pa se je držati strogo tega, da krmimo redno in vedno obeni in isti uri vsaki dan. Zrezano krmo je pokladati zaporedoma v več majhnih delih tako, da damo naslednji del še-le potem, ko je žival prejšnjega že popolnoma

pojedla. Vsako krmljenje pa je zaključiti s senom oziroma rezanico, ki napolni želodec in daje snovi za prežvekovanje. Ako moremo krmiti dolgo krmo le enkrat na dan, je najbolje, da krmimo s to krmo zjutraj, ker zjutraj je živalski želodec precej prazen, torej je potreba istega zopet napolniti in dati snovi za prežvekovanje; če bi hoteli napolniti želodec le s takšnimi krmili, ki niso obimovita (ki zavzemajo le malo prostora), bi jih pokrmili preveč. Tudi na večer sklenimo in končajmo večerno krmljenje z dolgo obimovito krmo, v tem ko pri opoldanskem krmljenju lahko to tudi izostane. Po vsakem krmljenju je jasli redno osnažiti, pa tudi pri in med krmljenjem je gledati na snažnost. Tudi živali same je redno snažiti in negovati, kar pospešuje prebavljanje in mlečnost.

Dnevno primešavanje 20 g soli za vsako glavo med krmo napravi krmo okusno. Živali, ki dobivajo redno sol, imajo gladko dlako in so bolj žive. Tam kjer se krmi mnogo slame in sploh takšna krmila, ki imajo malo apna v sebi, se priporoča pridajati krmi tudi krmisko kostno moko ali fosforovokislo klajno apno.

Pa tudi vse drugo redno oskrbovanje je pri držanju mlečne živine zelo velike važnosti. Primerna hlevska toplota, čist zrak v hlevu, snažno suho in gorko ležišče, snažna koža in kolikor mogoče velik mir v hlevu med prebavljanjem zelo pospešujejo mlečnost.

Tudi molzenje vpliva na množino in dobroto mleka. Z molzenjem takorekoč dražimo mlečne žleze v vimenu, kar provzroči, da žival dá mleko, da pusti mleko teči. Vsako nepravilno molzenje, nerodno nategovanje ali vlačenje siskov itd., provzroča lahko, da žival zadržuje ali skuša zadrževati mleko. Če pa zaostaja mleko v vimenu, postane vime lahko vneto, delovanje mlečnih žlez v vimenu se zmanjša ali pa sploh poneha vsako pravo delovanje tako, da postanejo lahko posamezni siski gluhi. Enako ali podobno se lahko tudi pripeti, ako ne molzemo čisto, temveč le površno.

Pri molzenju dobimo mnogo več mleka, kakor ga more vime in siski sploh držati, kar nam je jasen dokaz, da se večji del mleka tvori še-le med molzenjem. Čim bolj pogostoma molzemo, temveč suhih snovi pride v mleko, tembolj gosto je mleko. Zato je tudi opoldne in zvečer vmolzeno mleko bolj

gosto, v tem ko je jutranje mleko bolj vodeno. Če molzemo po trikrat na dan, potem dobimo več in bolj gosto mleko kakor pa pri dvakratnem molzenju na dan; seveda je z večkratnim molzenjem v zvezi tudi več dela. Pri molzenju je gledati na največjo snago. Roke je pred molzenjem dobro zmiti, vime pa obrisati s čedno in suho brisačo, le zelo onesnaženo vime je najprej zmiti s čisto mlačno vodo in potem posušiti z brisačo. Med molzenjem ni krmiti krav, ker drugače mleko zadržujejo.



Uredba svinjakov.

(Nadaljevanje.)

Kako pa je treba urediti svinjak, da bo svojemu namenu primeren in da nam bo toraj svinjereja dajala čimveč dobička? Približno takole:

Ves svinjak naj bo razdeljen na dva dela: na kriti in nekriti del ali sprehajališče.

V kitem delu se nahajajo prostori, v katerih se drže prešiči ob neugodnem vremenu in navadno tudi, kadar se krmijo. — Razen teh prostorov pa so tam še hodniki in kuhinja. Nekriti prostor naj bo približno za polovico večji nego kriti, to se pravi: če zavzema svinjak 50 m² površja, potem naj odpade 20 m² na pokriti del svinjaka, 30 m² pa na nekriti.

Pokriti del naj bo popolnoma obzidan s takimi stenami, ki so dovolj trdne, da jih ne morejo poškodovati prešiči, da se po potrebi lahko osnažijo in da zadržujejo tudi toploto. Zadnje se mora zahtevati tudi pri napravi stropa. Najboljše odgovarjajo tem zahtevam stene, napravljene med stebri, vezanimi z zložnimi oboki, iz dveh, eno opeko močnih sten, med katerima se nahaja prazen prostor. Zrak v tem prostoru zadržuje toploto na isti način, kakor pri dvojnih oknih. Težo strehe nosijo pri tako narejenem svinjaku toraj stebri in oboki med njimi, toploto in mraz pa zadržujejo dvojne stene. Edina napaka, katero ima tak svinjak je, da je precej drag. — Na Primorskem so pa svinjaki zidani zelo pogosto iz kamna, kar v

toplejših krajih tudi ni tako velikega pomena kakor v mrzlejših. — Lesenih sten pa v svinjaku nikakor ni priporočati. Svinje, ki radi vedno kaj glodajo, razgrizejo spodnje deske v kratkem. Svinjak je vedno nesnažen; les se napije tekočih odpadkov in se ne da v slučaju kake bolezni zanesljivo razkužiti; mokrota povzroči, da začne svinjak kmalu gniti in da izgleda vsled tega vedno bolj zanikrno. Poleg tega pa leseni svinjaki, če niso zelo skrbno napravljeni, tudi ne drže toplote, zlasti ne tisti, pri katerih so tla napravljená kar iz okroglih po podolgem položenih hlodičev. Najboljše so toraj stene iz opeke, skrbno ometane z zaglajenim cementom, da ne vpijajo gnojnice, da jih prešiči ne glodajo ter da se dajo po potrebi osnažiti. Tudi kamenite stene so boljše od lesenih. Pa tudi kamenit zid naj bo ometan z zaglajenim cementom, ker se sicer v vdrtninah nabira nesnaga, katere ni mogoče lahko in hitro odstraniti.

Notranjost svinjaka je razdeljena vedno v več oddelkov. Stene, ki ločijo te oddelke med seboj in od hodnikov, se napravijo bodisi lesene ali pa iz kamenitih tvarin. Če se napravi lesene stene, potem naj bodo hrastove; stebriči pa, med katere pridejo deske, naj bodo kameniti ali pa železni. Leseni stebriči segnijo pri zemlji in v zemlji vsled vedne menjave suhote in mokrote. Pri kamenitih se vdolbe po sredini žleb v katerega se stavijo deske. Železni pa se najboljše napravijo iz valjanega železa s profilom dvojnatega T. Spodnji konec se vtrdi v betonu ali v kamen.

Bolj pripravno pa je napraviti dandanes, zlasti sedaj, ko je cement po ceni, vmesne stene iz betona, v katerega se na primeren način v svrhu večje trdnosti vloži nekaj železnih vezi. — Primerne so stene tudi iz dobre, trdne opeke, napravljené iz mastne ilovice in dobro zaglajene s cementom.

Stene, ki ločijo posamezne oddelke od hodnikov pa kaže napraviti tako, da iz hodnika brez posebnega truda lahko pregledamo svinjak, toraj najboljše iz železnih pregraj, v katere so seveda vdelana korita in vrata. Lahko pa so te stene seveda napravljené popolnoma iz lesa, najboljše hrastovega, ali pa zidane kakor vmesne stene, kar poveča vtis enotnosti pri vstopu v hlev.

Oddelki v svinjaku morajo biti svojemu namenu primerno veliki. Prostora pa potrebuje pujssek: 0.3—0.6 m²,

mladič do 1 leta	0·8 m ² ,
mladič do 2 leta	1 m ² ,
pitaneč, ako sta 1 ali 2 v enem oddelku,	1·6—2 m ² ,
če jih je več skupaj	1·2—1·6 m ² ,
plemenska svinja	3·9 m ² ,
mrjasec	3·4—3·9 m ² .

Od množine prešičev je odvisen toraj prostor, katerega potrebuje vsak izmed njih; čim več jih je, tem manj prostora potrebuje posamezen od njih. — Tudi višina svinjaka je v zvezi s številom živali, namreč čim več je prešičev, tem večja mora biti višina hleva. Povprečno naj znaša 2·2—2·8 m. — Če se določi še širina hodnika, z 1·2—1·6 m, potem si lahko vsakdo že sam izračuna, koliko prostora bo zavzemal in kako bo razdeljen svinjak, napravljen za ono število in vrsto prešičev, katero misli rediti. — Za kuhinjo se porabi prostor na enem koncu hodnika ali pa se pusti zanjo poseben prostor blizu oddelka za plemenske svinje. Oboje skupaj naj bo ločeno od ostalega prostora s popolno, do stropa segajočo steno. Po potrebi se zlasti v bolj mrzlih krajih za ta ločeni prostor napravi zraven kotla priprosta peč iz opeke. Poleg tega je dobro napraviti v kuhinji tudi betonasto korito za mešanje krme.

Prostor nad svinjakom naj bo od vseh strani dobro zaprt, zato da ne uhaja po nepotrebem in v preveliki meri toplota. Strop je najbolje obokan lahko pa tudi lesen; toda treba ga je skrbno napraviti, stropnike pa namazati s katranom in pobeliti. Streha, ležeča neposredno na obokanem stropu, napravi svinjak mrzel in nezdrav. Ker je na svinjaku premalo prostora, se navadno nanj ne spravlja krma ali stelja, ki sicer zadržuje toploto, povzroča pa vsakovrstno nesnago; zlasti rade se drže v takih krajih podgane, ki vznemirjajo prešiče ali jih pa celo poškodujejo. Zato je najboljšo: napraviti strop dober, istotako streho, prostor med obema pa pustiti prazen.

Zelo važna je v svinjaku primerna naprava tal; ker so svinjski odpadki zelo vodeni, zato morajo biti tla vsekakor ne-prodirna in gladka, da se lahko hitro in dobro osnažijo. Če se ne gleda na to, potem lezejo odpadki v zemljo; tam se razkrajajo in sicer razmeroma hitro, kvarijo zrak in služijo v bivališče mnogim škodljivim bakterijam; toraj izpodkopujejo v dvojni smeri zdravje živali. (Sledi še.)

Nāše čebelarstvo.

Potrtilim srcem so se morali vzimovati pretečeno jesen le lahki panji. Mnogo je bilo takih čebelarjev, ki so se tolažili s tem, da dobe v odpomoč vsaj oni brezdačni sladkor, kojega je dovolil minister za krmenje ali v rešitev šibkih panjev. Zanašaje se na to odpomoč, je pustil marsikdo v jeseni po več šibkih panjev, posebno pa že zaradi tega, ker bi bil ta za polovico cenejši kakor pa navadni sladkor. Seveda bi bil ta sladkor obenem uporabljev le za krmenje čebel, ker bi mu bil primešan pesek in žagovina.

Da bi se ne bili stavili čebelarjem glede dobave tega sladkorja marsikateri težavni pogoji, morda bi bilo že šlo, dasiravno bi se bil moral naročiti sladkor iz oddaljenih krajev. — A vsled teh ovir in pa v glavnem radi tega, ker se že navadno pravi: „Dobi oni, ki stoji predaleč od jasli, malo ali celo nič“, se ni hotel pobrigati marsikateri čebelar za to ugodnost. Med tem, ko se je dalo čebelarjem na Spodnjem Avstrijskem za vsak panj po 4—5 kg sladkorja, se je ponujalo nam 1 kg za vsakih 50 panjev. Kasneje se je govorilo, da dobimo nekoliko več, a vendar za vsak slab panj le po $\frac{1}{2}$ kg. — Ni čuda toraj, če smo morali vsled takih okolščin gledati s težkim srcem, kako ginevajo naše čebelice vzlic ponujani odpomoči. Tako se nam godi tudi še sedaj — vendar še čakamo in čakamo, ker upamo še vedno na odpomoč, dasiravno morda — zaman!

Kaj naj stori toraj čebelar, ko vendar ne sme pustiti, da bi čebele poginile za lakoto? Ne preostaja mu drugo, kakor da poseže po navadnem sladkoru, dasiravno je drag in pomanjkanje denara. Pustiti, da bi poginile čebele, ki so že zimsko zalogo použile, bi bilo skrajno nespametno. Treba je toraj ukreniti vse potrebno, da se ohranijo uboge čebelice pri življenju in moči; kajti saj nam to dobro delo bogato poplačajo in sicer v kratkem. Lep dohodek dado čebelarju pa le takšni panji, ki so se okrepili pred glavno pašo, katera nastopi pri nas navadno sred maja. Sedaj je toraj primerem čas za to, da pripomagamo panjem glede pomnožitve čebel. K temu pa pripomore poleg dovoljne hrane tudi toplota v panjih in na prostem. Kar se topline na prostem tiče, si nismo v stanu pomagati, pač pa lahko zvišamo toplino v panjih s tem, da jih krog

in krog dobro odenemo ali ogrnemo. Če ravnamo na ta način, prihranimo čebelarom mnogo strdi, katero bi sicer morale porabiti, da bi jih ne zeblo. Če se panji, ki so zloženi navadno drug na drugega, ogrnejo od zadej, ob straneh in na vrhu, postanejo gorkejši. Ker se pa še vsled tega, ker so drug na drugim, medsebojno ogrevajo, se toplota v panjih še bolj zviša, vsled česar se zalega hitrejša vali. Ker se zaredi v kratkem času več čebel, nego jih je treba za ogrevanje zalege, zato zadobimo obenem tudi mnogo čebel, ki niso neobhodno potrebne v panju in katere gredo potem lahko na pašo. Ravno v tem pa tiči važen čin dobičkonosnega čebelarjenja.

Vsak čebelar naj skrbi toraj v prvi vrsti za to, da bo notranjost panjev gorka in da ne bo uhajala toplota iz njih. Odeti naj ostanejo panji do izrojenja t. j. do junija, ko nastopi stalna toplota.

J. V.



Moderno oskrbovanje sadnega drevja in pokončevanje mrčesa.

(Nadaljevanje.)

Enako škodo, kakor zlatoritka, dela na sadnem drevju gobovec ali žvagar (*Ocneria d. spar*), kateri se pa ne poloti le raznih listovcev, ampak tudi iglavcev. Spada k najbolj požrešnim gosenicam, vsled česar napravi lahko veliko škodo. Posebno rad objeda sadno drevje: breze, bukve, hraste, jelše, topole itd. a tudi bora in smreke, kakor tudi vinske trte in jagodnih nasadov se poloti. Te gosenice, posebno če jih je mnogo, požro, kar je zelenega na drevju, vsled česar sadno drevje močno trpi, radi tega je treba tega škodljivca na vse kriplje zatirati.

Samec in samica sta si po zunanosti različna. Samica je 45 mm dolga in 8 mm široka, debelega, tršastega trupla in zamazano bele barve. Zabrekel zadek je obrastel z rujavkasto volno. Velika krila so ob vnanjem robu črno pikasta, a v sredi imajo črno kljukasto liso, vrh tega gredo prek prednjih kril tri ali štiri na zikzak zveržene črne proge. Črne tipalnice so kratko

nazobčane in so videti vsled tega ščetinaste. Za polovico manjši samec ima tenak zadek in je mnogo temnejši. Prednja krila so namreč sivo rujavkasta, zadnja krila pa rjasta, a vrh tega ima na prednjih krilih valovite črne nejasne proge. Njegove tipalnice so temno rujave in češljaste. Jako neokretna in lena samica, koja oplodi živahnější samec meseca avgusta, znese na



Pod. 6. Drevesne škarje.



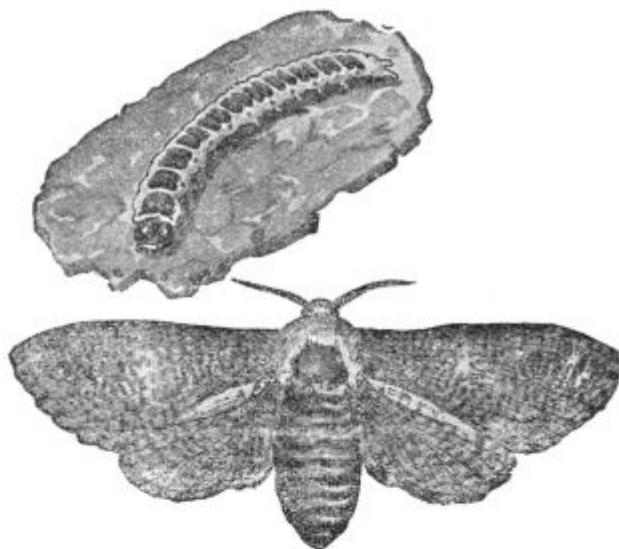
Pod. 7. Goseničja baklja.

drevesno skorjo, v razpoke iste in na druga zavetna mesta več kupčkov okroglih, svetlih, rujavih jajčec. Ko poklada samica jajčeca, se ji goli rujava dlaka na zadku in vsa jajčeca so s to dlako pokrita, zato pa je videti zalega kakor majhni koščeki kresilne gobe, zategadel se tudi imenuje ta metulj: g o b o v e c. Jajčeca prezimijo, a v spomladi se izvale iz njih gosenčice, ki zrastejo do julija na 5 do 7 cm. Gosenice so črnikaste, po hrbtu imajo tudi rumenkaste proge. Prvih pet telesnih obročkov ima vsak po dve modri, daljnih šest obročkov pa vsak po dve rdeči bradavici, a iz vsake bradavice rasto kosmiči dolgih, bolj ščetinam podobnih dlak. Gosenica ima razmeroma jako debelo rumenkasto-sivo glavo, ki ima po sebi nekaj črnih pik, a razen teh dve večji rujavi piki. Iz rdečih dlakavih bradavic se izločuje mravska kislina in če to gosenico neoprezno primeš z golo roko, ali če se ti vsede kam drugam na golo kožo, zabodejo se ti krhke dlake vanjo in te na tem mestu močno žge. Gosenice se zabubijo meseca julija med dva lista, ali pa v

razpoklinah drevesne skorje. Kratka in precej debela buba je temno rujava, skoro črna in ima sem ter tje rumenkaste dlakave kosmiče, ter je spredaj zaokrožena, zadek pa prišpičena.

Pri zatiranju tega škodljivca, in sicer gosenic, pripomogajo mnogo kukavice in senice, posebno pa razni najezdiki. Ako se opazi v jeseni na izpraznjenih goseničnih gnezdih ali na bubah kupčke v rumeno volno zavite bube, naj se puste kar na miru, kajti to so bube najezdnikov. Ličinke tega prekoristnega mrčesa se namreč rede od goseničnega trupla, ga požro in s tem gosenco uničijo.

Najboljše sredstvo, da se ta škodljivec zatre, je to, da se polije rumenkasta gobasta zalega s petrolejem. V to svrho naj se vzame kak 2 m dolg drog, priveže na gornji konec mal vrč in sicer tako, da se vrč lahko kviško potegne ali pa spusti nizdol. Preden se zlije v vrč, naj se primeša petroleju neko-



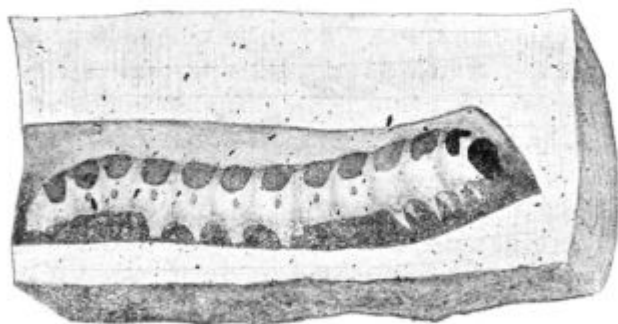
Pod. 8. Vrbov zavrtič.

liko lahko raztopnega barvila, in sicer je najbolj primeren za to alkanin in to radi tega, da se potem ve, katera zalega se je že oblila in katera ne. Liter petroleja zadošča za 1000 takih gobastih zaleg. To sredstvo je toraj priprosto in po ceni.

V r b o v z a v r t a č (*Cossus ligniperda*) je 40 mm dolg in 85 do 90 mm širok metulj. Njegova glava je majhna, spredaj rumenkasto-bela, a črne tipalke so pri samcu močno češljaste.

Truplo je sive barve in zadek pasast. Prednja krila so rujavkasto siva in s temnimi črtami in marogami premrežena, zadnja krila so pepelasta in s svetlimi črtami premrežena. Samica ima na zadku nekako špičasto nožnico, s pomočjo katere poklada jajčeca. Samica se prikaže meseca junija in poklada jajčeca v drevesne razpoke in za lubadove luske sadnega drevja in sicer na jablane, hruške, češnje, slive, češplje, orehe in druge listovce, kakor: trepetlike, topole in vrbe. Gosenica je nekoliko ploščata, spočetka rožasta in dlakava, kasneje pa zamazano poltena in gola. Odrasla gosenica je 90 mm dolga in 18 mm široka, glava in tilnik sta črna.

Gosenica doraste šele po dveh letih. Prvo leto živi pod lubadjo in zavrtja se po prvem prezimenju v les in dolbe po njem navzgor. Navzven si napravi povprečen rov, po katerem izpada nesnaga, katera v lesu skritega škodljivca ovadi. Šele v tretjem letu, po drugem prezimovanju in sicer v maju se zabubi gosenica v rovu, naredivši si mešiček iz trščic, in sicer blizu izhoda. Po kakih 3—6 tednih izkobaca iz 4—5 cm dolge bube rdeče rujav metulj.



Pod. 9. Gosenica vrbovega zavrtača.

Kakor hitro so se opazili na deblih rovi teh gosenic, naj se zamažejo ali zadelajo z ilom, cepilnim voskom ali pa z govejekom. Dobro je tudi in priporočljivo, da se namaže deblo za moža na visoko z zmesjo, obstoječo iz apna, krvi in 1 do 2 odst. tobakovega izvlečka. Pokonča se gosenica lahko tudi s pomočjo žice. V to svrho naj se vzame tanka žica, napravi na njenem gornjem koncu mal kaveljček, sličen onemu pri kački, in porine na to polagoma v rov. Ko se čuti, da je za-

dela žica s kaveljčkom na gosenico, naj se žica iz rova potegne in gotovo privlečeš z njo gosenico iz rova. Ako se zapazi v juniju ali juliju metulj po deblih, naj se umori, in lubad, ki se nahaja blizu mesta, na katerem je metulj čepel, z jajčeci vred ostrže in sežge.

Temu prejšnjemu, kar se njegovega življenja tiče, zelo podoben je *kostanjev zavrtáč* (*Cossus aesculi*). Njegova glava, oprsje in krila so lepo bela in imajo mnogo višnjevih pik. Zadek je višnjevo črn, z belimi obročki prepasan, 3 cm dolg in 6 cm širok. Metulj se prikaže junija ali julija. Pokončuje se na enak način, kakor prejšnji. (Pride še.)



POROČILA.

Odredba glede skapljanja ali rezanja živine. Osebe, ki hočejo izvrševati skapljanje ali rezanje živine kot obrt, morajo imeti za to dovoljenje od pristojne politične oblasti prve instance (okrajnega glavarstva). To dovoljenje pa velja v prvi vrsti le za okraj, ki spada v področje one oblasti, katera je to dovoljenje dala; vendar pa se razširi ta pravica lahko tudi na okraje, ki spadajo v področje drugih političnih okrajnih oblasti, ako te v to privolijo. Osebe, ki živino režejo ali skapljajo, morajo imeti dovolilno listino (licenco) vedno s seboj. Vsak skopljatelj si mora nabaviti vse v to svrho potrebne priprave in orodje, katero ima držati vedno v dobrem stanju. Prav tako si mora nabaviti primerno množino razkužil. Vse v to svrho potrebne priprave in orodje, kakor tudi razkužila mora imeti skopljatelj vselej s seboj, ko skaplja ali reže. Vse skopljatke imajo nadzorovati uradni živinozdravniki. Preden se loti skopljatelj živino v kateremkoli kraju ali občini skapljati, se mora javiti pri županu ali njegovem namestniku in se izkazati z dovolilno listino. Glede izvajanja te obrti so se izdali posebni poojstreni predpisi. O času, ko razsajajo kužne živinske bolezni, politična oblast lahko prepove skapljanje živine, držeča se pri tem določil zakona glede živinske kuge. V takih krajih pa, kjer razsaja kuga v gobcu in na parkljih, prešičja kuga ali pu rudečica, smrkelj itd., kakor tudi bolnih živali sploh ni smeti ska-

pljati, a tudi skopljačem je strogo prepovedano vstopiti v okužena dvorišča in hleve. Da se te odredbe natančno izpolnujejo, za to morajo poskrbeti živinozdravniški organi, občinski predstojniki in c. kr. orožništvo.

Kužne živinske bolezni na Primorskem. Kakor je posneti iz izkaza o stanju kužnih živinskih bolezni v državnem zboru zastopanih kronovin in dežel in iz uradnih poročil političnih oblastniji od 22. marca 1911, so se pojavile na Primorskem naslednje kužne živinske bolezni:

Kuga v gobcu in na parkljih: V koprskem okraju: v Dolini, Marezigah, Miljah, Očizli-Klancu, Pomjanu, Buzetu, Piranu in Roču; v goriškem okraju: v Opatjemselu; v trziškem okraju: v Doberdobu, Devinu in Tržiču; v sežanskem okraju: na Brjah, v Brestovici, Lokvah, Dutovljah, Mavhinjah, Nabrežini, Naklem, Pliskovici, Poviru, Štjaku, Šempolaju, Selu, Skopem, Štorjah, Tomaju, Temnici, Velikemdołu, Vel. Repnu in Zgoniku; v krkškem okraju: v Omišlju, Dobrinju in Dubasnici; v voloskem okraju: v Novemgradu, Kastvu in Materiji; v mestu Trstu.

Garje: v lošinskem okraju: v Malem Lošinju (pri ovcah).

Sušica: v trziškem okraju: v Starancanu.

Letni občni zbor „Sadj. in vinar. društva“ v Velikih Žabljah se je vršil ob obilni udeležbi 26. februarja t. l.

Predsednik Val. Paljk je poročal o delovanju društva v preteklem letu, navduševaje ude k napredku v sadjarstvu in vinogradništvu.

Na to je podal svoje poročilo blagajničar And. Slejko ter pripomnil, da bo za noglo društvo uspešno delovati le, če mu prihiti na pomoč vlada in dežela s primeruo podporo.

Z zadovoljstvom se je vzelo na znanje, da je ukrenilo društvo vse potrebno v dosego primerne — takorekoč zasluzene — podpore. Zaslužene podpore pravim, kar je menda opravičeno, kajti da je vinogradništvo pri nas tako napredovalo, ima marsikatero zaslugu ravno to društvo.

Po dovršenem zborovanju je predaval učitelj Bratina o umetnih gnojilih, za kar mu je izrekel ud društva F. Slejko iskreno zahvalo.

Marsikatera dobra misel se je sprožila pri tem zborovanju in jako bi bilo želeli, da bi se ista tudi udejstvovala, kakor n.

pr. da bi se zemljišča, nahajajoča se na daljnem koncu vasi, obsadila s sadnim drevjem, namesto s topoli in drugim gozdnim drevjem, posebno pa s češpljami in jablani. Tam ležeča zemljišča so res kakor nalašč ustvarjena za sadjerejo. Prav bi bilo, pa tudi dobičkanosno, ko bi se lastniki v prej označenih zemljišč živo zavzeli za to, da bi tam zasadili sadno drevje. Kajti ravno v tem kraju obrode češplje tako bogato, da malokje drugje. Toraj le urno na delo in ne odlašajmo preveč, kajti „Čas je zlato!“ Pomagajmo si najprej sami in ko bodo to videli oni faktorji, katerih naloga je skrbeti za povspesjevanje kmetijstva, priskočijo nam na pomoč prav gotovo tudi oni! Saj nam vendar že ponujajo sadno drevje brezplačno, a obenem tudi primerne nagrade za oskrbovanje vzornih sadnih nasadov.



VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Vprašanje: Koliko mora plačati na leto, kdor hoče postati ud „Goriškega kmetijskega društva“ v Gorici? (F. S. v R.)

Odgovor: Da postane kdo ud tega društva, mora plačati ob pristopu 1 K pristopnine in vsako leto po 3 K letnine. Za to malenkostno letnino dobiva ud društva dvakrat vsak mesec društveno glasilo „Primorskega Gospodarja“, a ima pravico nabaviti si pri društvu razne kmetijske potrebščine in biti deležen obenem vseh drugih ugodnosti, ki jih zamore nuditi društvo po svojih močeh in glasom svojih pravil.



Na novo priglašeni udje „Goriškemu kmet. društvu“.

- | | |
|--|---|
| 1. Černič Janez, pok. Jožefa, posest. — Šempeter 139 pri Gorici. | 5. Gabrovic Josip, posestnik — Praprot 2 — Nabrežina. |
| 2. Gregorič Gothard, posestnik — Šempeter 142 pri Gorici. | 6. Lasič Josipina, posestnica — Renče. |
| 3. Susič Josip posestnik — Šempeter 140 pri Gorici. | 7. Pahor Josip, posestnik — Novavas 12 — Opatjeselo 29. |
| 4. Nardini A., c. kr. okr. živino-zdravnik — Gorica. | 8. Jekše Leopold — Preserje 231 — Ribemberk. |