

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. 3.

V Gorici, dne 15. februarja 1910.

Tečaj VI.

Obseg: 1. Kako se popravi porujavelo vino; 2. Ali je prav, če se brejo kravo molze?; 3. O učinku umetnih gnojil v vinogradih drugo leto po gnojenju; 4. O hranenju in uporabi umetnih gnojil; 5. Žveplo v kletarstvu; 6. Gospodarske drobtinice; 7. Poročila; 8. Vprašanja in odgovori; 9. Razglas; 10. Na novo priglašeni udje »Gor. kmetijskemu društvu«.

Kako se popravi porujavelo vino.

O zadnji trgatvi je močno in dolgo deževalo. Ker je grozdje poprej radi suše trpelo, se je pozneje prehitro vode napilo, vsled česar je precej jagod popokalo in segnilo. Posebno močno so gnili taki grozdi, ki imajo goste jagode s tanko lupino. Nekateri vinogradniki so potrgali že pred deževjem drugi pa šele potem. Kdor je potrgal poprej, ima sicer nekoliko kisló, vendar pa zdravo vino. Boljše pa zdravo vino ima tudi vinogradnik, ki je za dežjem potrgal, a poskrbel zato, da so delavci gnile jagode skrbno odbirali ter zdravo in gnilo grozdje vsako zase zmastili in spravili. Kdor je pa zdravo in gnilo grozdje skupaj deval, ta ima prav gotovo vino, katero prišedši na zrak, porujavi ali nategne. Ako vtočiš to vino v kozarec iz soda, kjer leži še na drožeh in ga deneš v kak gorak prostor, začne vino rujaveti z vrha proti dnu. Tudi če sod, v katerem je vino na drožeh, ni poln ali pa če se je vino pretočilo z drož v nezažveplan sod, vino nategne in se zgosti. Prav grdo in neokusno postane posebno ono vino, ki je bilo napravljeno iz večidel gnilega grozdja, še grše pa postane vino iz gnilega grozdja, ki se je v posodi ugrelo in se je potem še mošt kahal na tropinah. Ko pride tako vino na zrak, postane takšno kakor kak gost in rujav mošt in dobi obenem nek zoperm okus.



Ako vino iz gnilega grozdja še ni pretočeno z drož in ni še porujavelo, lahko zabraniš rujavenje, ako ga pretočiš v močno zažveplan sod ali pa če vržeš v sod, v katerega pretakaš, natronov bisulfit. Kakor hitro pa je vino porujavelo ali nategnilo, potem mu žvepleni dim in natronov bisulfit nič ne pomagata. Takšno vino moraš na vsak način čistiti. Če še ni pretočeno, pretoči ga tako, da se med pretakanjem prezračí. Pametno ravnaš, če ga sproti filtriraš v zažveplan sod. Če pa filtra nimaš, potem mu moraš po pretakanju dodati primerno čistilo. Najhitrejše se popravi sicer porujavelo vino s filtrom. Ker je pa malokateri tako srečen, da bi imel filter na razpolago, posebno pa krčmar, ki ne biva v vinorodnem kraju, zato hočem v sledečem opisati, kako se popravi porujavelo vino lahko tudi brez filtra.

Kakor sem že poprej omenil, učistijo se gosta vina tudi z različnimi čistili. V tem slučaju pa gre za to, da se vino ne le učisti, ampak da se odpravi iz njega, če že ne popolnoma, pa vsaj deloma oni zoperni okus, ki ga ima takšno vino. To se doseže najlaže z želatino in sicer s takozvano „Laine“. V kupčiji se nahaja ta želatina v obliki čveterokotnih ploščic z utisnjenim svojim imenom. Ker se pa to čistilo zje v vinu in pade na dno, le če dodaš vinu obenem tanina ali čreslovine, zato moraš dodati vinu, ki ga z njo čistiš, tudi tanina. Za malo motna vina zadošča manjša množina obeh čistil. Ker je pa porujavelo vino že močno gosto in radi tega male množine čistila ne padejo na dno, zato moraš dodati takemu vinu nadnavadno množino obeh čistil. Vzemi toraj za vsak hl vina po 10—15 gr tanina in po 15—20 gr želatine. En dan ali vsaj kake tri ure poprej, preden dodaš vinu želatino, vsuj skozi veho v sod, v katerega si vino pretočil, tanin in nato s kakim snažnim drogom vino v sodu dobro premešaj. Da bo pa želatina vino čistila, moraš jo na primeren način pripraviti. Želatino zavij v kak trd papir in udari večkrat po njej, da se zdrobi na majhne koščke. Vrzi jo nato v kakšno lončeno ali pa v železno z emajlom prevlečeno kozico ali lonec in nalij na njo nekoliko mrzle vode. V tej vodi naj se pusti kakih 24 do 36 ur, da se namoči. Ko se je želatina namočila, vodo polagoma odcedi in nalij nekoliko vina, deni kozico ali lonec nad žrjavico (ne nad ogenj) in ogrej — pa ne da bo vrelo. Med raz-

tapijanjem pridno mešaj, da se ne prismoji. Ko se je želatina popolnoma raztopila, vzemi posodo iznad žerjavice in zlij raztopino v brentač ali škaf in pusti da se pohladi, oziroma nekoliko zgosti. Nato vtoči iz onega soda, v katerega hočeš želatino vlitii, dva brentača ali škafa vina. V enega teh zlij želatino in vse skupaj pretepaj s kakšno metlico iz vejevja in sicer tako dolgo, da se prav močno speni. Ko si dovršil, zlij to vino počasi v sod in ga s kakim drogom v sodu dobro premešaj. Za tem zlij v sod, da ga napolniš, še ono vino, ki je v drugem brentaču in sod zavehaj. Da pa na vinu plavajoča pena ne obvisi na dogah krog vehe, potolci po dogah krog vehe večkrat z lesenim batom in pusti potem vino popolnoma v miru.

Včasih se učisti vino že po enem, včasih pa šele po 2—4 tednih. Ne bodi pa nepotrpežljiv in počakaj rajši dalj časa, ker če po vinu mešaš, preden se je vleglo čistilo na dno, pokvariš vse skupaj.

Hitrejše se vino učisti, ako zdrobiš nekoliko grampe ali vinskega kamna v prah. Vrzi potem prah v oni brentač vina, v katerem ni želatine, vse skupaj dobro premešaj in zlij v sod. Namesto vinskega kamna vzameš lahko nekoliko kaolina.

Ko se vino učisti, pretoči ga na čisto v nekoliko zažveplan sod.



Ali je prav, če se brejo kravo molže?

Preden krava stori, zateče ji včasih vime tako močno, da sesci štrle od njega. Ker se vime močno napne, žival včasih zelo trpi, ne more leči in brca z zadnjimi nogami pod se, kakor bi imela v trebuhu ujed. V takem slučaju je pač najbolje, da kravo pomolžeš, ker če jo pomolžeš, ji to ne škoduje, ako jo pa ne pomolžeš, dobi lahko porodno mrzlico. Posebno pred prvim teletom vime močno oteče, ker je naval krvi proti vimenu velik, a vime ni dovolj raztegnjeno. Navadno preide otekline sama ob sebi, posebno pa tedaj, če se ravna s takim vimenom pravilno. Paziti moraš, da se vime z blatom in scalnico ne umaže, da počiva vime, ko krava leži, na mehki in suhi stelji, da ne sto, i krava na prepihu i. t. d. Kravo, ki ima oteklo vime, treba večkrat do čistega pomolztii. Pred molžo namaži si prste s kako mastjo in stiskaj sesce na rahlo, ker

drugače žival boli. Dobro je tudi, če pomolžeš mleko, ki prihaja zadnje iz vimena, na prste in otekline potem s prsti nekoliko ribaš. Ko končaš molzti, pa vime z mehko ruto na rahlem dobro osuši. Če vime tako ne drgneš ali masiraš, se otekline lahko strdijo. Včasih namaži vime nekoliko s svežim raztopljenim a mlačnim maslom ali pa z oljem. Preden ga znova namažeš, umij ga na hitrem z mlačno vodo in osuši ga takoj nato dobro z mehko ruto ali cunjjo. Če je vime prav močno oteklo, teži navzdol in provzroča živini še hujše bolečine. Da ji breme olajšaš, vzemi kako platneno ruto, napravi v njo luknje tako, da pojdejo sesci skozi. Na voglu rute priveži konce traku in sicer tako dolge, da sežejo živini čez križ. Nato deni ruto pod vime, trakove pa zveži na križu živali skupaj.



O učinku umetnih gnojil v vinogradih drugo leto po gnojenju,

Dodatek k poročilu: „O poskusih z umetnimi gnojili v vinogradih v pokneženi grofovini goriško-gradiščanski“ — Ponatis *) iz poročila od leta 1909, stran 601 do 626. Spisal nadzornik Fr. Gvozdenovič.

Na koncu zgoraj omenjenega poročila smo rekli naslednje: „To so kratki podatki o uspehih, ki se jih je doseglo pri prirejanih demonstrativnih gnojilnih poskusih v vinogradih v toliko, kolikor se jih lahko izrazi s števili. Resnično pa ima gnojenje z umetnimi gnojili še drugo dobro, kar se pa, vsaj sedaj še, ne da izraziti s števili, dasiravno ni to poslednje za trtorejca malega pomena.“

„Skoro vsi poskuševalci so se strinjali v svojih poročilih glede tega, da niso z umetnimi gnojili pognojene parcele tako močno trpele o suši, kakor nepognojene in da so trte na prvih dalj časa ohranile listje, kakor na drugih parcelah. Posebno razločno se je videlo to po nekaterih krajih v vipavski in braniški dolini, kjer so bile videti trte že iz daljine lepo zelenorumene. Mogoče, da je k temu pripomogla krepko rastla trava,

*) Nekaj teh brošuric ima še na razpolago c. kr. kmet.-kemično poskuševališče v Gorici in jih odstopi brezplačno onemu, ki se za to stvar zanima.

s katero so bile obraščene gnojene parcele in se jo je večinoma podoralo. Vsled tega je postala ona zemlja rahlejša, bolj gnojna in se je laže deževnice napila.*

„Opazilo se je dalje, da so trte na pognojenih parcelah, ker so imele več hrane, bujnejše rastle in da so tudi poganjki popolnejše dozoreli. Trte, rastoče na pognojenih parcelah, so se po toči tudi hitrejšje opomogle in popravile nego one na nepognojenih.“

„Iz prej navedenih vzrokov se lahko sprevidi (posebno pa vsled suše in v nekaterih slučajih, ker se je z umetnimi gnojili — kalijevo soljo in superfosfatom — nekoliko prekrasno gnojilo), zakaj niso umetna gnojila učinkovala tako, kakor bi bila morala. Vsled tega je pričakovati, da bodo še prihodnje leto vplivala na rast, dasiravno v manjši meri.“

„Z ozirom na prej navedeno se je ukrenilo potrebno, da se dožene, ali bodo umetna gnojila tudi prihodnje leto še učinkovala ali ne. Doslej nam je obljubilo 53 poskuševalcev, da bodo nadaljevali s poskusi. O izidu teh bomo poročali svoječasnno.“

To obljubo hočemo tudi izpolniti in poročati o tem na kratko naslednje:

Naročilo se je poskuševalcem še pravočasno, da naj poskusnih parcel, tako one z umetnimi gnojili pognojene kakor tudi kontrolne parcele, v drugem letu po poskusu ali v l. 1909 prav nič ne pognoje, da naj grozdje z vsake parcele zase potrgajo, stehtajo in sporoče o tem poskuševališču.

Od 53 poskuševalcev, ki so obljubili, da bodo nadaljevali s poskusi, smo prejeli 43 poročil o trgatvi. Izkaz poskuševalcev se nahaja v priloženi tabeli. Da bo pa možno primerjati podatke v tej tabeli z uspehi predlanskih gnojilnih poskusov, dodali smo zaporedni številki poskusa, tudi številko, pod katero je bil izkazan poskus v lanski tabeli. Nadalje smo dodali onemu številu, ki izkazuje množino več pridelanega grozdja v drugem letu tudi število, ki izkazuje množino več pridelanega grozdja v prvem letu na vsakem hektaru vinograda. Od pridelanega grozdja smo odbili 14 kv grozdja za kritje stroškov za umetna gnojila (168 K pri vsakem h), ter dostavili obenem število, ki izkazuje, koliko se je pridelalo več grozdja v obeh slučajih.

(Nadaljevanje sledi.)

Pregledna tabela o uspehih gnojenja z umetnimi gnojili v vinogradih v drugem letu po gnojenju.

Zaporedno število	Številka poskusa 1)	Ime in priimek	Bivališče	Pridelalo se je grozdja na parcelah po 500 m ² kg		Se je pridelalo grozdja na 1 ha — kvint.		Pridelalo se je na 1 ha pognojencem več kakor na nepog. kv	Večji čisti dohodek prvega leta na 1 ha v kv *)	Skupni večji čisti dohodek na ha v kv	OPAZKE
				pognojeno	nepognojeno	pognojeno	nepognojeno				
				poskuševalca							
1	1	Fabris Franc	Terzo	507	403	101 ⁴	80 ⁶	20 ⁸	5 ⁴	15 ⁴	Obe parceli enakomerno pognojene s hlevskim gnojem. L. 1908 pognojena ena z umet. gnojili.
2	2	dtto	dtto	780	693	156 ⁰	138 ⁶	17 ⁴	9 ⁰	8 ⁴	Pognojena parcela — lepše trte. istotako
3	10	Rusič Boštjan	Begliano	552	580	110 ⁴	116 ⁶	5 ⁶	13 ⁰	19 ²	Na pognojeni parceli se je pojavila trtna uš,
4	11	Olivo Avgust	dtto	309	379	61 ⁸	75 ⁸	14 ⁰	3 ⁴	10 ⁶	kakor prejšnja
5	19	Clauss Kristjan	Capriva	445	420	89 ⁰	84 ⁰	5 ⁰	4 ⁸	0 ²	—
6	23	dtto	dtto	464	442	92 ⁸	88 ⁴	4 ⁴	18 ⁶	23 ⁰	—
7	27	Fiegl Andrej	Št. Maver	—	—	—	—	—	—	—	Toča trikrat potokla, kljub temu trte na pognojeni parceli lepše in grozdja nad 200dst. več.
8	28	Plahuta Anton	Gorica	716	618	143 ²	123 ⁶	19 ⁶	19 ⁶	39 ²	Toča enkrat potokla; na pogojenem lepše trte in grozdje je manj gallo.
9	29	Tomsich Josip	dtto	413	388	82 ⁶	77 ⁶	5 ⁰	8 ²	3 ²	Gnojene trte bolj zelene, manj napadene od poredere in mošt je imel 1 odst. več sladkorja.
10	30	Vuk Ivan	Vrtojba D.	652	495	130 ⁴	99 ⁰	31 ⁴	2 ²	33 ⁶	Enkrat toča pobila; pognojena parc. neenaka.
11	31	Vrtovec Josip	Bilje	762	612	152 ²	122 ⁴	29 ⁸	35 ⁶	65 ⁴	Rast na pognojeni parceli bujnejša.
12	32	Kerševani Pet.	Oševljek	881	732	176 ³	146 ⁴	29 ⁸	3 ⁴	26 ⁴	Enkrat toča pobila; pognojene trte lepše, manj grozdja in gallo.
13	34	Faganel Anton	Prvačina	914	761	182 ⁸	152 ²	30 ⁶	27 ⁰	57 ⁶	kakor prejšnja
14	39	Oskrbništvo grofa Coronini	Vromberg	634	576	126 ⁸	115 ²	11 ⁶	11 ⁴	0 ²	Jeseni 1908 obe parceli enako pognojene s hlevskim gnojem.
15	40	Belč Josip	Šempas	867	703	173 ⁴	140 ⁶	32 ⁸	23 ⁴	56 ²	Rast na pogojenem veliko lepša.
16	42	Faganel Josip	Osek	750	610	150 ⁰	122 ⁶	28 ⁰	33 ⁴	61 ⁴	Kakor prejšnja; grozdje lepše.
17	43	Rosič Eranc	dtto	896	814	179 ²	162 ⁸	16 ⁴	11 ⁶	28 ⁰	—
18	44	Bavcon Anton	Črničje	—	—	—	—	—	—	—	Grozdja na pogojeni najmanj 300dst. več: trte lepše.
19	46	Andlovec Fr.	Vrtovin	—	—	—	—	—	—	—	Pogojeno trte veliko lepše; najmanj 200dst. sladkorja več.
20	47	Baje Franc	Skrilje	853	715	170 ⁶	143 ⁰	27 ⁶	34 ⁸	62 ⁴	—
21	51	Batič Alojz	Žabljje M.	903	821	180 ⁶	164 ²	16 ⁴	8 ²	24 ⁶	Na pogojenem rast lepša, grozdje lepše in bolj zdravo.
22	51	dtto	dtto	917	772	183 ⁴	154 ⁴	29 ⁰	1 ⁶	30 ⁶	—

*) Glej tabele iz l. 1909: »O poskusih z umetnimi gnojili v vinogradih v pokneženi grofovini gorško-gradiščanski«, Spisal Fr. Gvozdenovič.

*) Odbivši 14 kv grozdja pridelanega na vsakem ha za kritje stroškov pri gnojenju z umetnimi gnojili (= 168 K na vsak ha).

Pregledna tabela o uspehih gnojenja z umetnimi gnojili v vinogradih v drugem letu po gnojenju.

Zaporedno število	Številka poskusa	Ime in priimek	Bivališče	Pridelalo se je grozdja na parcelah po 500m ² kg		Se je pridelalo grozdja na 1 ha — kvint.		Pridelalo se je na 1 ha pognojonom več kakor na nepog.	Večji čisti dohodek prvega leta na 1 ha v kv	Skupni večji čisti dohodek na ha v kv	OPAZKE		
				pognojeno	nepognojeno	pognojeno	nepognojeno						
poskuševalca													
23	53	Durnik Alojz	Žablje V.	863	812	172 ^o	162 ^o	10 ^o	1 ^o	12 ^o	Pognojena parcela bolj zelena; grozdje je le malo gnilo.		
24	56	Kočevar Filip	ditto	823	678	164 ^o	135 ^o	29 ^o	22 ^o	51 ^o	Kakor pri prejšnjem		
25	61	Gerbec Ivan	Svino	807	690	161 ^o	138 ^o	23 ^o	32 ^o	55 ^o	Kakor prejšnja, dasiravno je bila zemlja na nepognojeni parc. boljša.		
26	66	Lisjak Franc	ditto	830	770	166 ^o	154 ^o	12 ^o	14 ^o	26 ^o	Na gnojenem trte lepše.		
27	67	Brešjan Frid.	ditto	630	479	126 ^o	95 ^o	30 ^o	22 ^o	52 ^o	Na pognojnem trte zelo krepke in lepše.		
28	70	Vidmar Anton	Preserje	800	680	160 ^o	136 ^o	24 ^o	5 ^o	29 ^o	Kakor pri prejšnjem.		
29	71	Ličen Franc	ditto	1026	930	205 ^o	186 ^o	19 ^o	-0 ^o	19 ^o	Na pognojnem rast lepša.		
30	72	Zerjal Ivan	ditto	781	641	156 ^o	128 ^o	28 ^o	27 ^o	55 ^o	—		
31	73	Vidmar Lovr.	Sv. Katar.	610	490	122 ^o	98 ^o	24 ^o	0 ^o	24 ^o	Na pognojnem lepše trte in grozdje.		
32	75	Pavlica Franc	Rihenberk	750	636	150 ^o	127 ^o	23 ^o	15 ^o	38 ^o	Kakor pri prejšnjem.		
33	77	Colja Ivan	Birsa	789	665	157 ^o	133 ^o	24 ^o	17 ^o	42 ^o	Kakor pri prejšnjem.		
34	79	Hočevar Filip	Štanjel	936	778	187 ^o	155 ^o	31 ^o	36 ^o	67 ^o	Trte na pognojnem izredno lepe; grozdje lepše in jagode debelejša.		
35	81	Gerbec Matej	Kobdil	—	—	—	—	—	—	—	Trgatev slaba, ker je grozdje močno gnilo; na pognojnem kakih 500-stotkov grozdja več.		
36	85	Gerbec Martin	ditto	700	570	140 ^o	114 ^o	26 ^o	-9 ^o	17 ^o	Rast na pognojnem veliko lepša; grozdje lepše.		
37	88	Fabjan Andrej	ditto	300	240	60 ^o	48 ^o	12 ^o	-9 ^o	3 ^o	Ekrat toča pobila; na pognojnem trte lepše in tudi grozdje.		
38	90	Kante Leopold	Koboli	909	780	181 ^o	156 ^o	25 ^o	-4 ^o	21 ^o	Na pognojnem lepše trte in veliko manj peronospore.		
39	93	Poljšak Leop.	Večkoti	750	700	150 ^o	140 ^o	10 ^o	-4 ^o	5 ^o	Kakor pri prejšnjem.		
40	94	Gulin Jožefa	Trebižani	489	419	87 ^o	83 ^o	14 ^o	8 ^o	22 ^o	—		
41	98	Vrabec Avgust	Godnje	938	789	187 ^o	157 ^o	29 ^o	11 ^o	41 ^o	Na pognojnem trte veliko lepše in bolj zelene, grozdje lepše, mošt 100-stotek sladkorja več.		
42	100	Orel Alojz	Penikve	820	650	164 ^o	130 ^o	34 ^o	18 ^o	52 ^o	Rast na pognojnem čvrstejša.		
43	102	Jogam Alojz	ditto	687	609	137 ^o	121 ^o	15 ^o	32 ^o	48 ^o	Kakor pri prejšnjem.		
								20	06	10	30	30	36

O hranenju in uporabi umetnih gnojil.

Kdor hoče rabiati za gnojenje umetna gnojila, naj si jih nabavi rajši prej nego kasneje. Takih gnojil, ki pri daljšem ležanju ne trpe, si kmetovalec lahko več nabavi, nego jih v kratkem času porabi, nasprotno pa naj si takih gnojil, ki pri daljšem ležanju trpe, nabavi le toliko, kolikor jih v kratkem času porabi. Ako umetna gnojila takoj po nakupu ne porabi, shrani naj jih na suhem.

Nekateri večji posestniki in trgovci z umetnimi gnojili si nabavijo včasih tako množino raznih umetnih gnojil, posebno pa takrat, kadar jih dobe po razmeroma nizki ceni, da jim leže potem šestokrat po več let v shrambi. Tako ravnanje ni racionalno, kajti dolgo hranjena umetna gnojila trpe bodisi na en ali drug način. Nekatera gnojila se namreč po dolgem ležanju sprimejo v kepe, druga se deloma ali celo popolnoma raztope, pri nekaterih se pa pokvarijo vreče ali spremeni se celo redilna snov v gnojilu. Izmed navadnih umetnih gnojil trpe vsled dolgega hranjenja najbolj Tomaževa žlindra, superfosfat, kajnit in čilski solitar. Kakšna škoda nastane v tem slučaju pri gnojilih, ni mogoče reči natančno, kajti to odvisi od podnebja, vremena in od prostora, v katerem se gnojila hranijo, kakor tudi od sestave gnojila.

Ako leži Tomaževa žlindra dalj časa v shrambi, se sčasom vleže in vreče tako napne, da iste popokajo, obenem pa se sprime žlindra v kepe. V tem slučaju nastane dvojna škoda: na popokanih vrečah in na žlindri, ker take žlindre v kepah ni mogoče pravilno raztrositi. Marsikateri kmet, ki tako Tomaževo žlindro kupi, meni, da je zmešana s cestnim prahom in zabalja potem na škodo prodajalca.

Superfosfat vsebuje vedno nekoliko proste žveplene kisline. Ako dalj časa leži v shrambi, vreče vsled proste žveplene kisline preperijo in se raztrgajo, vsled česar se ga mora presuti v druge vreče. Vreče pa stanejo precej. Z dolgim ležanjem v shrambi se tudi množina raztopne fosforove kisline v superfosfatu zmanjša. Če pa je shramba nekoliko vlažna, se navzame superfosfat polagoma mokrote, ter se sprime v gosto kepo, ko ga vzamemo v roko. Tak superfosfat se pa ne da pravilno raztrositi.

Kajnit se sčasoma navzame mokrote iz ozračja, na kar se sprime v kepe. Ker se sme pa raztrositi le zdrobljen kajnit, zato se mora kepe najpoprej zdrobiti. Če je takega kajnita le par vreč, je to malenkostno delo, če ga je pa mnogo, rabiti je treba za drobenje mlin za mletev umetnih gnojil. Ako se hoče hraniti kajnit dalj časa, naj se mu primeša šotinega drobirja, kajti le z njim se prepreči, da se ne sprime v kepe.

Čilski solitar je gnojilo, katero vleče vlago iz ozračja nase. Ako se ga hrani v vlažnem prostoru ali če dolgo dežuje, postane tako moker, da se včasih popolnoma raztopi. Iz prejnavedenega vzroka, se vsakomur priporoča, naj kupi le toliko solitra, kolikor ga v kratkem porabi.

Iz vsega tega je toraj natančno razvidno, da ima oni, ki hrani gnojila dolgo časa, večjo ali manjšo zgubo. Ako dobi toraj kmetovalec naročena umetna gnojila šele potem, ko je že njivo preoral in obsejal, ter nima za hranenje gnojila primerne shrambe, stori najpametneje, če raztrosi gnojila po že obdelani njivi, kakor pa da jih slabo shrani. Po obdelani njivi raztrošena umetna gnojila ne bodo sicer tako učinkovala, kakor če bi jih bil podoral ali podkopal, vendar pa bodo tam bolj na mestu, kakor v slabi shrambi. Kajti fosforovo kislino, ki se nahaja v Tomaževi žlindri in kali, ki ga vsebuje kajnit, zemlja v sebi tako zveže, da jih voda ne more izlužiti. Fosforova kislina v žlindri je težje raztopna, kakor ona v superfosfatu, zato pa pride prva večinoma šele drugemu, poslednja pa že prvemu pridelku v prid. Prav tako kakor fosf. kislina v žlindri, tako prihaja tudi kali v kajnitu večinoma šele drugemu pridelku v prid. Najhitrejše učinkuje pa solitar, nekoliko bolj polagoma fosf. kislina v superfosfatu. Če se hoče toraj doseči da se rastline hitro okrepe, pognoji naj se jim s solitrom in superfosfatom.

Ko se hoče pognojiti z umetnimi gnojili, raztrosi naj se toraj najpoprej Tomaževo žlindro, potem kajnit in najkasneje kakšno dušičnato gnojilo. Tomaževa žlindra in kajnit se lahko med seboj pomeša, sicer se pa sme to storiti le tik pred trošenjem, ker drugače se zmes strdi. Drugih gnojil se ne sme mešati s Tomaževo žlindro, živim apnom in pepelom. Kajti če se prejnavedena gnojila primeša dušičnatim, izhlapi iz njih precej dušča, pri fosfornatih gnojilih pa se spremeni raztopna fosforova kislina v neraztopno.

Ko se trosijo umetna gnojila, raztrosijo naj se povsod enakomerno. Kdaj naj se gnoji s tem ali onim gnojilom in kako globoko naj se jih spravi v zemljo, ni mogoče povedati natančno. S takimi gnojili, kakor s Tomaževo žlindro in kajnitom, katerih voda ne izluži, se gnoji lahko že v jeseni ali pa pozimi za pomladanske setve. Kako globoko naj se gnojilo podorje ali podkoplje, je odvisno od kakovosti zemlje. V težkih zemljah je najboljšo, da se gnojilo razen čilskega solitra podorje, v lahkih pa zadošča, če se gnojila po preorani zemlji raztrosi in z brano povleče.



Žveplo v kletarstvu.

Za žveplanje sodov in vina se rabijo navadno žveplene trščice s plateno ali pa z vlogo iz navadnega debelega papirja, na kateri je debela plast žvepla. Take trščice pa imajo razne napake. Ko gore, ne zgori le žveplo, ampak tudi platnena ali papirna vloga. Dim tlečega platna in papirja pa smrdi in s takim žveplom zažveplano vino tudi. S takih trščic se pri lomljenju in nabadanju na žico mnogo žvepla odlušči. Ko v sodu gore, odkaplja mnogo žvepla na doluje doge soda, mnogo žvepla pa tudi izpari ali sublimira in se vleže na stranice soda, kar je čestokrat vzrok, da smrdi novo vino po gnilih jajcih. Vsled poslednje napake žvepla se ne da natančno odmeriti množina žveplene sokislina ali dima, ki se ga želi spraviti v vino. Razumen kletar se toraj takih trščic ne bo posluževal, ampak bo rabil za žveplanje sodov, posebno pa vina, le trščice s tanko pivnikovo ali še boljše z azbestovo vlogo. Te poslednje trščice imajo namreč to dobro, da zgori le žveplo, ne pa vloga, zato dospe v sod le čista žveplena sokislina ali dim. S takih trščic pa tudi žveplo ne odkapa in ne izpari ter se ne seseda na stranice soda v obliki zrnč. Ker vemo pri takih trščicah natančno, koliko je žvepla na njih, zato tudi po številu trščic, ki jih v sodu sežgemo, lahko natančno odmerimo, koliko naj jih sežgemo, da dospe v vino neka določena mno-

žina žveplene sokisline. Če rabimo za žveplanje sodov ali vina take trščice, ni potreba kupovati dragih žveplavnikov. Ker imajo te azbestove žveplene trščice vse dobre lastnosti in ker so v primeri s slabimi trščicami tudi precej po ceni, zato jih toplo priporočamo posebno onim, ki vina žveplajo. Svarimo pa vsakega posebno pred rabo onih žvepljenih trščic, ki so posute z različnimi dišečinami. Kajti kdor rabi te poslednje pride v navskrižje s § 6. vinske postave!

Azbestove žveplene trščice ima v zalogi „Goriško kmet. društvo“ in vsak komad stane le 1 vinar. K.



GOSPODARŠKE DROBTINICE.

Kako se dela brinjevec. — Alkohol ali špirit je ona sestavina žganja, ki mu daje moč. Alkohol pa nastane iz sladkorja pri alkoholičnem vrenju. Ako hočeš dobiti iz brinjevih jagod žganje ali takozvani brinjevec, moraš skrbeti, da se spremeni sladkor, ki se nahaja v jagodah, najpoprej v alkohol. Da se pa to zgodi, namočiti moraš jagode v vodi, oziroma napraviti iz njih zdrozgalico. Voda izluži sladkor iz jagod tem bolj, čim bolj jih zdrobiš ali zmastiš in šele nato v vodi namakaš. Za alkoholični vrvež je treba kakih 18° C. Ker pa alkohol, ki nastane med vrenjem zdrozgalice, že pri tej toplini hlapi in ker brinjeve, nekoliko povrete in na površju zdrozgalice se nahajajoče jagode kaj rade splesne in ciknejo zato spravi to zdrozgalico v zaprte posode in postavi v gorak prostor.

Koliko žganja se dobi iz 100 kg suhih brinjevih jagod, nam ni znano natančno, a naslednji račun utegne biti približno resničen. Kvintal suhih brinjevih jagod vsebuje kakih 14 kg sladkorja. Če ta sladkor popolnoma povre, da približno nad 7 l čistega alkohola ali 21 l močnega brinjevca. Ker pa ves sladkor ne povre in ker se zlasti pri navadnih, slabih kmečkih kotlih ne dobi iz zdrozgalice pri kuhanju vsega žganja, zato se lahko vzame, da se dobi iz kvintala brinjevih jagod približno le polovico prejnavedene množine žganja t. j. kakih 10 litrov.

Skrbi, da dobe prešički pozimi dovolj rudninske tvari.

Ako je svinja vrgla mlade pozimi, ko jih toraj ne moreš spuščati na prosto, moraš skrbeti, da dobe prešički v hlevu primerno množino rudninske hrane. Kajti ako jim take hrane primanjkuje, se čestokrat slabo razvijajo. Vrzi jim toraj v hlev nekoliko malte od starega zidovja, prhke opeke, in če drugega nimaš, deni jim v kak kot hleva od časa do časa nekoliko čiste zemlje. O toplih dneh, ko se zemlja odpušča, spusti jih po eno ali dve uri na prosto, glej pa, da bo toplina v hlevu vsaj 14° C in da bo tam, kamor se vležejo, na debelem postlano z zdravo in suho steljo.

Če ti je zajec oglodal sadno drevje, ne pogladi ran z nožem, ampak pusti jih, kakor so, kajti z izrezovanjem rane, odstraniš z debla ono lubadovo plast, katere ni zajec popolnoma oglodal. Vse rane, ki jih je napravil zajec, zamaži takoj z mešanico, obstoječo iz 1 dela ila in 1 dela govejeka in obveži nato s kako cunjjo. Ker pa potrebuje ranjeno drevo za celenje ran mnogo hrane, zato pognoji mu s hlevskim, razkrojenim gnojem ali pa z umetnimi gnojili, ker drugače drevo opeša ali celo usahne.

Kako se napravi mrzlotekoči cepilni vosek. — Tak cepilni vosek ali smola, katere ni potreba ogreti, da postane tekoča, se napravi lahko na več načinov in sicer: 1) Ako raztopiš na žerjavici v kakšni stari kozici 1 kg očiščene smrekove smole. Ko se je smola raztopila, odmakni jo daleč od ognja in dolij nekaj več nego $\frac{1}{8}$ l navadnega špirita in 2 žlici lanenega olja. 2) Vzemi 830 gr očiščene smrekove in 15 gr črne smole in 30 gr ovčjega loja, na kar raztopi vse skupaj. Ko se je raztopilo, primešaj 35 gr. presejanega pepela in vse dobro premešaj. Nato nesi od ognja, dolij 90 gr špirita in zopet dobro premešaj. 3) Vzemi 1 kg kolofonije, pol kg terpentinove smole in 125 gr. čebelnega voska, ter raztopi vse skupaj v kozici nad ognjem kje na prostem. Med kuhanjem pazi, da se ti raztopina ne užge, ako se pa užge, pokrij kozico takoj s pokrivačo, kamej vedno pri rokah. Ko se je vse raztopilo dolij 125 gr ricinovega olja. Nato nesi kozico daleč od ognja in dodaj, ko se je nekoliko ohladilo, približno $\frac{1}{4}$ l navadnega špirita. 4) Vzemi 5 utežnih delov smrekove smole, in 1 utežni del loja, raztopi

oboje na žerjavici, nesi od ognja in dodaj 1 utežni del špirita. Ako se mrzlo tekoči cepilni vosek sčasom preveč strdi, ogrej ga nekoliko na žerjavici, deni nato proč od ognja in dolij nekoliko špirita.



POROČILA.

Kmetijski shod. V nedeljo 6. t. m. ob 3. popoldne se je vršil v vipavski dolini „Pri Rebku“ shod vinogradnikov. Shod je sklicalo „Gor. kmet. društvo“ in predsedoval mu je predsednik istega g. A. Jakončič. Udeležba je bila obilna in med udeleženci je bil tudi velezaslužni drž. posl. g. Alojzij Štrekelj.

Na shodu je govoril bivši ravnatelj kmet. šole V. Dominko o porujavenju nekaterih letošnjih vin in kako se jih lahko popravi, pot. učitelj E. Klavžar je pa podrobno razlagal nekatere paragrafe vinske postave. Za tem je predsednik Jakončič natančno pojasnil namen novega davka na vino in navedel zle posledice, ki bi nastale za vinogradnike, ako bi stopil ta zakon v veljavo. Nato se je razvila o tem živahna debata, v katero so posegli razni gospodje. G. drž. poslanec je povedal navzočim, da je bil svoječasno pri Nj. ekscel. ministru Bilinskem v tej zadevi in o tej priliki poudarjal, kakšne slabe posledice bi imel tak zakon, ako stopi v veljavo, ter mu toplo priporočal, naj ne stavi zbornici predloga za uvedbo novega davka na vino. Končno je prečital predsednik tozadevno resolucijo, ki je bila nato soglasno sprejeta. Zaprošil je obenem navzočega g. poslanca, naj bi blagovolil izročiti osebno to resolucijo na pristojnem mestu in jo obenem toplo zagovarjal. G. poslanec je obljubil, da to stori.

Ko je bil dnevni red izčrpan, so se pretresovala razna važna gospodarska vprašanja, kar je trajalo kake pol ure, na kar je predsednik shod zaključil.

Z Brji na Vipavskem. (Čudna naravna prikazen.) Da rodi smokva pri nas dvakrat v letu, je znano in navadno, a bolj nenavadno in čudno je to pri drugih sadnih drevesih, ki navadno, če niso bolje oskrbovana, rode le vsako drugo leto.

Toda tu pri nas ima posestnik in mizar Josip Kodrič v svojem vinogradu mlado hruško, ki odkar rodi — že četrto leto — prinaša letno dvakrat sad. Hruška — neka jesenska maslenka — zarodi ob prvem cvetju primerno gost sad. Koncem pomladi ko drugič poganja, razcveto se na poganjkih novi popki, ki zarode nov sad; tako da ima drevesce na sebi dvojno sadje Prve hruške, ki so debelejšje — prav lepe, debele — zore jeseni; zadnje, ki ostanejo drobnejše, zore pa koncem jeseni oziroma pozimi; tudi te so dobre in okusne.

Podoben slučaj se je pripetil še par drugim posestnikom na hruškah, toda le po enkrat.

Mnogo bolj čudno in omembe vredno pa je, kar se je pripetilo na jablani tuk. posestnika Ivana Lična h. št. 40. Ta ima jablan, ki je preteklo leto prvič rodila in sicer skoro štirikrat v enem letu. Prve so zorele — jako lepe in debele — koncem poletja. Mej tem časom je jablan cvela drugič in ta zarod je zorel meseca novembra. Ob zoritvi drugega zaroda je jablan cvela tretjič, tako da je jablan zdaj zopet polna drobnega sadu. Precej na to se je zdaj meseca decembra pripravljala, ker je mila zima — na četrti cvet. Jablan je po starosti lepo razvita, krepka in čvrste rasti ter ne kaže nikakih znamenj hiranja.

Dasi v prošlem letu vsled slabe kupčije ni imel sadjerejec dobička s sadjem, četudi bi je kakor gori omenjeni posestnik Ličen dvakrat z enega drevesa prodajal, vendar je zanimivo in vredno, da se ta slučaj otme pozabi.

— ž —

Zveza vinarških zadrug. V četrtek dne 3. t. m. se je vršila v Gorici na povabilo „Gor. kmet. društva“ enketa vinarških zadrug. Enkete se je udeležilo 13 zastopnikov goriških vinarških zadrug. Gre namreč v glavnem za to, da bi se ustanovilo nekako osrednje vodstvo vinarških zadrug, katero naj bi skrbelo, da bi njemu podrejene zadruge enotno in dogovorno ravnale, kar se tiče pripravljanja vina za kupčijo navzven. Ob enem pa bi imelo to osrednje vodstvo nalogo, pospešiti prodajo grozdja, goriških vin, kakor tudi drugih vinskih izdelkov. Po daljšem razgovoru se je soglasno sklenilo, da se ustanovi zveza goriških vinarških zadrug.

Izvoz primorskih vin v daljne kraje. Tržaški trgovski muzej je sklical za 27. t. m. enketo, na kateri se bo razprav-

ljalo o izvozu vina v prekmorske dežele, posebno pa v severno in južno Ameriko.

Avstrijski vinarski kongres. Letos se bo vršil od 5. do 10. septembra na Dunaju VIII. vinarski kongres. Istočasno se otvori tudi mednarodna razstava, na kateri bode razstavljeno vinogradsko in kletarsko orodje, stroji, učila in drugi v ti stroki spadajoči predmeti. Razstava bo v prostorih „Vrtnarskega društva“.

Kongres in razstava bo istočasno, ko bo otvorjena na Dunaju tudi lovska razstava. Nadejati se je toraj, da bo vsled tega udeležba obilna, zato priporočamo prav toplo vsem onim, ki se pečajo z izdelovanjem vinogradskega in kletarskega orodja in strojev in raznih vinogradskih potrebščin, naj se udeleže na vsak način te razstave. Ker je bila že lansko leto državna vinska pokušnja in ker ni bila zadnja trgatev nič posebnega zato se vinske pokušnje ne priredi. Kdor misli kaj poslati na to razstavo, naj se zgleda pri „Odboru za VIII. vinarski kongres na Dunaju 1910“.



VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Vprašanje: Kje se dobi dobro in zanesljivo svilodno seme? (Raznim popraševalcem).

Odgovor: Na tozadevna vprašanja smo se obrnili na razne zavode, ki pridelujejo svilodno seme po celičnem zistemu. Izmed onih tvrdk, ki so se nam ne le prijavile, ampak so nam predložile tudi razne vzorce svilodnih mešičkov, naj navedemo odlikovano tvrdko „G. Dott. Pasqualis v Vittoria Veneta (Italija).“ Iz poročil smo posneli, da prodaja ta tvrdka popolnoma zdravo in v mrzlih krajih prezimljeno seme naslednjih vrst: **Rmenkasta vrsto** (Poligiallo ekstra) po 13 K, **križano**, **rmeno**, **kitajsko** (Incrocio giallo chinese) po 12 K in **rmenodomače** (Giallo nostrano) po 10 K ončo (33 g). Goriomenjene vrste svilodnega semena, katere prideluje ta zavod, so popolnoma preskušene na sposobnost za tujakšnje kraje. **Rmenkasta vrsta** se sponaša dobro v ravani in v gorah ter do-

naša bogat pridelek, kitajska vrsta se obnese povsod dobro, da lepo svilo in se plačuje dražje, kakor navadna vrsta, domača vrsta da najtežje mešičke.

Št. II—A2|1—10.

Razglas

zastran nakupovanja deželnih žrebcev zasebne prireje.

C. kr. ministrstvo za poljedelstvo vabi vse konjerejce in posestnike konj, da naznauijo svoje žrebce, ki jih imajo na prodaj, najkasneje do zvršetka meseca aprila t. l. pismeno in neposredno c. kr. ministrstvu za poljedelstvo.

Natančnejše pogoje poizvedo lahko prodajalci pri pristojnih okrajnih glavarstvih, c. kr. namestništvem svetniku v Trstu, pri pristojnem mestnem magistratu in tudi pri c. kr. namestništvu.

Trst dne 18. januarja 1910.

Za c. kr. namestnika :

Schaffgotsch l. r.

Na novo priglašeni udje „Goriškemu kmet. društvu“.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Rustja Kristjan — Sv. Tomaž 59. | 13. Črnigoj Janez — Sv. Tomaž 66. |
| 2. Batagelj Edvard — Sv. Tomaž 95. | 14. Bratina Ignacij — Sv. Tomaž 36. |
| 3. Rovtar Anton — Skrilje 1. | 15. Klemenčič Ivan — Sv. Tomaž 15. |
| 4. Zgonik Viktor, učitelj — Sv. Tomaž. | 16. Vouk Ivan — Sv. Tomaž 12. |
| 5. Bratina Ivan — Sv. Tomaž 1. | 17. Bratina Janez — Sv. Tomaž 26. |
| 6. Makovec Ivan — Sv. Tomaž 8. | 18. Žigon Franc — Renče 274. |
| 7. Črnigoj Anton — Sv. Tomaž 34. | 19. Kočevar Josip — Štanjel 55. |
| 8. Bratina Karol — Sv. Tomaž 65. | 20. Berginc Ivan — Serpenica 18. |
| 9. Kompara Anton — Sv. Tomaž 81. | 21. Belinger Štefan — Kronberg 38. |
| 10. Rustja Josip — Sv. Tomaž 57. | 22. Jakončič Janez — Medana 24. |
| 11. Zgonik Josip — Sv. Tomaž 46. | 23. Čaučar Luka — Rutarji 3. Volče. |
| 12. Batagelj Ivan — Sv. Tomaž 62. | 24. Trojer Franc — Renče 211. |