

# 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. 4. V Gorici, dne 29. februarja 1912. Tečaj VIII.

---

**Obseg:** 1. Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z današnjim pivom tekmovali ali konkurirati? (Zvršetek); 2. Kako naj se ravna z doječimi kobilami; 3. O rastlinski hrani; 4. Paša in svinje; 5. Poročilo o delovanju c. k. kmet.-kem. poskuševališča v Gorici v dobi od 1907 do 1910 (Nadaljevanje); 6. Razglas zastran nakupovanja deželnih žrebcev zasebne prireje.

---

## Ali nam je mogoče z našimi dandanašnjimi vini, z dandanašnjim pivom tekmovali ali konkurirati?

(Zvršetek.)

K ekstraktivnim snovem, katere dospejo v preobilni meri v vino vsled predolgotrajnega kipenja mošta s tropinami vred in prikrivajo ali maskirajo potem v vinu vinsko kislino, spada tudi čreslovna kislina. Ta kislina pa ne prikriva le vinske kisline, ampak podeli vinu obenem trdi ali zagatni okus. Povedano je bilo uže, da takega okusa pa v severnih krajih ne marajo, da ga kar odločno sovražijo, ker jim je — kakor pravijo — kar naravnost ostuden. Iz tega toraj lahko razvidimo, da je napravljenje belega vina, z dolgotrajnim vrenjem mošta na tropinah, v dvojnem obziru protivno izvažanju vina oziroma tekmovanju piva v severnih nevinorodnih deželah.

Boljšega dokaza za to res ni možno dobiti, kakor je ta iz starejših časov. Ko sem bil namreč še baron Babotov učenec, se je vršilo v Klosterneuburgu pogostokrat pokušavanje vin, dobljenih iz naših krajev. Vsakrat pa se je izjavil baron in izjavili so se tudi vsi drugi pokuševalci tako-le: »Premalo kisline ali celo nič ni v vinu.« Kemična preiskava pa je dognala, da ni bilo to resnično, ampak da je imelo vino kisline dovolj, da je bila ta, po preobilih ekstraktivnih snoveh, okusu prikrita ali maskirana. Iz novejšega časa zajeti dokaz, da je temu res tako, je pa naslednji. Na Češkem in sicer v Pragi se je naselil naš

rojak g. M. Pipan, ter otvoril zalogo in vinotoč naših vin. Njegova tvrdka se glasi: »M. Pipan i spol, prvni slovinsky sklad vina Král. Vinohrady, Moravska ulica 18.« Ta trgovina se zalaga gotovo v prvi vrsti z goriškimi vini. In vendar je čutil g. Pipan pred dobrimi dvema meseci potrebo, da se je obrnil do g. B. Skalicky-a, c. k. vinarskega nadzornika v Kandiji pri Novem mestu na Dolenjskem in vprašal, kje da bi se na Dolenjskem lahko prevedival s finim, belim, kislikastim, dolenskim vinom (čvičkom). Iz kakega povoda je g. Pipan to storil, je pač iz vsega, kar je bilo doslej o kislini povedano, dovolj jasno. Da mora biti belo vino za severne kraje primerno kislikastega okusa, navesti hočem v dokaz še naslednje. Ravnokar imenovani g. Skalicky napravlja iz grozdja državnih vinogradov v Vipavski dolini večinoma, da skoraj izključno, bela vina po strogo nemškem načinu, ali po načinu po kakršnem se je nekdanj napravljal »Goriški cividin«. Pravilo za izdelovanje vina po tem načinu pa se glasi tako-le: Zmasti popolnoma zrelo grozdje, tropine takoj oprešaj, spravi tako zadobljeni mošt v sod, utrdi v sodovo vehino luknjo kipelno veho in poskrbi, da mošt popolnoma povre. Po tem načinu napravljena, in kar je pač samo ob sebi razumljivo, obenem po pravilih umnega kletarstva pozneje oskrbovana vina iz vipavskih državnih in drugih privatnih vinogradov, so prave zelenkaste barve, pravega kislastega okusa, ter v obče takšna, da so na Češkem in Moravskem, kamor jih je g. Skalicky uvedel, kar zaslovela. To se je zgodilo še posebno po vinski razstavi leta 1909 v Pragi, katero je priredila, po nasvetu in vse hvalevrednem, trudopolnem prizadevanju g. Skalicky-a, novomeška kmetijska podružnica. Res da so mišljena tu večinoma boteljska vina, kakor zelen, sipa, pinola, toraj same pristne vipavske sorte. Istotako so pa zaslovela po navedeni razstavi tudi navadna namizna vina iz vipavskih državnih in privatnih trtnih nasadov tako, da se zelo iščejo. Le škoda, da je bila ravno leta 1910, toraj koj prvo leto po razstavi, kvalitetno slaba vinska letina, katera je vplivala seveda neugodno na utrditev vinske kupčije.

K pravemu vinskemu okusu, ali boljše rečeno, k pravemu značaju okusa za konsum v severne kraje namenjenemu vinu, spada pa tudi pravi obdržek alkohola ali primerna moč vina. Vpraša se toraj, kako močna naj bodo za izvoz v severne kraje

namenjena vina? Marsikateri naš vinogradnik bi utegnil soditi, da čim močnejše je kako vino, tem bolj priljubljeno je. Temu pa ni tako. Boteljska vina zamorejo biti poljubno močna, imeti smejo celo 10 do 12 odstotkov alkohola, ne pa tako navadna namizna vina. Kakor hitro ga vsebujejo ta poslednja več kakor 6, 7 in kvečem 8 odstotkov, potem že ne vgajajo več, kajti pivci, vajeni na veliko slabotnejše pivo, se takih vin boje in jih smatrajo za nepristna — alkoholizirana. Zato nikakor ne kaže napravljati vin, namenjenih za severne kraje, iz takih vrst grozdja, ki dajajo sila močna vina. Ravno takšne vrste pa se je uvedlo v novejšem času v naše kraje in sicer na priporočilo marsikaterega nepravega strokovnjaka. Tako n. pr. nemški rizling, traminec, silvanec, burgundec, rulanec, skratka same gospojske sorte. Iz takih sort napravljena vina stanejo pridelovalca tudi mnogo preveč, ker se pridelava namreč na enako velikem prostoru finega grozdja veliko manj, kakor onega navadnih ali slabotnejših vrst<sup>\*)</sup>.

V zadnji številki je bilo rečeno, da morajo imeti vina, ki so namenjena za eksport v severne kraje, tudi za nos prave lastnosti. S tem hočem reči, da ne sme imeti vino, razun navadnega, toda finega-aromatičnega vinskega duha, nikakega drugega le količkaj ptujega duha, kajti v tem obziru so severni vinopivci veliko natančnejši, mnogo škropuloznejši kakor smo mi. Že celo pa ne sme imeti vino po duhu kakšno vinsko napako in naj se imenuje ta že kakorkoli. Da še celo vina s sicer prav finim in pristnim moškatovim duhom niso bogve kako cenjena, ker se o takih rado dvomi, da so pristna.

Kar se tiče rdečih vin, je bilo že povedano, da jih v severnih krajih naravnost ne marajo. Glede črnih vin pa povem, da veljajo za nje, izvzemši barve, vse tiste lastnosti, kakor za bela vina: osobito ne smejo biti tudi črna vina zagatna — trda, marveč morajo biti kolikor mogoče mila. To se pa doseže s tem, da se pusti kipeti mošt črnega grozdja k večem 3 dni ali 72 ur na o r e b l j a n i h tropinah. Sicer so pa naše severne nevinorodne dežele s črnimi vini že tako dobro preskrbljene, namreč z dalmatinskimi. Nekdaj so bila dalmatinska črna vina v obče

<sup>\*)</sup> O sortah grozdja, katera naj bi se sadila pri nas ravno v svrhu izdelovanja vina za eksport v severne kraje, sledil bo o svojem času v tem listu še poseben članek. — Pisatelj.

strašansko zagatna, dandanes se pa izdelujejo za zunanji konsum mila rčna vina. Najvažnejše dalmatinske tvrdke, katere izvažajo črnino na Češko, Moravsko, v Bukovino i. t. d., sta dve vinarski zadrugi in sicer ena v Baru in ena v Visu, ter brača Didolič na otoku Brač.

Tako je baš v zadostni meri povedano, kakšna morajo biti vipaska in goriška vina, ako se jih hoče izvažati v severne kraje, toraj kje, odkodar prihaja k nam pivo, ter tam z njimi reusirati, t. j. jih dobičkonosno prodati. V zadnji številki »P. G.« je bilo rečeno obenem, da mora biti vino pravih lastnosti tudi v zadostni množini ter po kolikor možno nizki ceni na razpolago, ako se hoče, da se kakor konsumno blago na novo udomači. A poglejmo, kako stojimo glede tega pri nas. Navedeni slučaj Pipanov nam to jasno pove. Kakor njemu tako primanjkuje gotovo tudi vsem drugim tvrdkam, katera izvažajo naša vina v severne dežele, zadostna množina za zunanjo trgovino sposobnega vina. Takih tvrdk pa pri nas gotovo ni malo, kajti samih vinarskih zadrug štejemo na Goriškem — brez onih v Furlaniji in brez one v vipavskem trgu — Vipavi — nič manj kakor 14. Vrhu tega je pa samo v Gorici približno 20 vinskih trgovcev, kateri tržijo seveda ne le z domačimi, ampak tudi z istrskimi, dalmatinskimi in celo s hrvaškimi vini; s poslednjimi seveda le zgolj za domači konsum. Toraj imamo še vedno premalo takega blaga, ki bi bilo sposobno za zunanje trge! — Temu nedostatku bi se pa prišlo v okom odločno le na ta način, **ako se bo pričelo in sicer ne šele misliti na pridelovanje velike množine vina pravih lastnosti, ampak tedaj ko se bo začelo to resnično izvajati.** Kako naj se to izvede, pove nam lahko vinarska zadruga kmetijskega društva v vipavskem trgu. Tam so prišli že pred več leti do trdnega prepričanja, da se ni zanašati glede izdelovanja enakega pravega vina nikakor na posamezne pridelovalce. Vsled tega ne sprejema ta velikanska in v z o r n o u r e j e n a z a d r u Ź n a k l e t v Vipavi od svojih zadružnikov vina, ampak grozdje, kar je edino pravo, kajti kakor je bilo v tem članku povedano, je vino kmetijsko tehnični izdelek. Vsak tehnični izdelek zamore biti pa le tedaj v velikih množinah pravih — v g a j a j o č i h lastnosti, ako se ga faktično po tvorniško izdeluje. Glejte, saj so izdelovali kmetovalci severnih dežel nekdanj pivo sami. Naši Gorenjci ter slovenski Korošci so ga imenovali

»V o l« izgovarjali pa »v o v«. Ali kašno je bilo to pivo? Pisatelj tega članka ga je svoječasnno sam pokušal in reči mora, da je bilo to pivo v primeri z današnjim tvorniškim pivom pravi škandal. Marsikateri poreče, izdelovanje vina po tvorniškem načinu to je neka novost, katera se ne da izvesti; ali to ni resnično. Poglejmo n. pr. le na Francosko. Tam prideluje grozdje že od nekdanj le kmet (kolon), vino iz njega pa napravlja lastnik vinograda, ali pa celo šele vinski trgovec. In pri nas naj bi Francoze v tem ne posnemali? Posamezni udje naših obilih vinarških zadrug naj bi si napravljali vino le za svojo rabo in za lokalni konsum, za izvažanje v severne kraje naj bi pa vino izdelovale zadruge iz grozdja združnikov. Tako deluje že vinarška zadruga kmetijskega društva v Vipavi, kateri gre v tem oziru vsa čast, in v tem naj bi jo posnemale vse druge naše zadruge.

R. Dolenc.



## **Kako naj se ravna z doječimi kobilami.**

Na vsak način je najboljšje in jako priporočljivo, da se puste doječe kobile ves čas, dokler se žrebe ne odstavi, na paši. Naravno življenje je za takšne kobile najbolj prikladno, kajti to pripomore, da imajo vedno zadostno množino mleka. Ni pač nič boljšega za proizvodnjo zadostne količine mleka kakor ravno dobra paša. Čimveč mleka pa ima kobila, tem hitrejše se žrebe razvija.

Toda le redkokdaj je konjerejec v stanu ravnati s kobilo na ta način. Le prekmalu nastopi namreč oni čas, ko morajo doječe kobile zopet na delo, žrebeta pa ostajati sama v hlevu ali kvečem spremljati vprežene matere.

Sicer se uporabijo kobile lahko že nekaj tednov po ožrebitvi za delo. V nekaterih krajih imajo to navado, da začnejo rabiti kobile za delo dva do tri tedne po ožrebitvi. Če se že hočejo uporabiti doječe kobile za delo, posebno pa razmeroma zgodaj po ožrebitvi, gleda naj se, da se ne uporabljajo za pretežka, ampak za bolj lahka dela. Težkih del ne smejo opravljati doječe kobile na noben način, ker vpliva prenaporno delo slabo in sicer ne le na kobile, ampak tudi na njihova žrebeta. Dvema gospo-

darjema služiti je težko ali skoraj nemogoče. Ako mora namreč kobilica težko delati in poleg tega še dojeti, potem mora priti ob vse svoje moči in ošibeti. Vsled težkega dela pa mora priti kobilica tudi ob mleko, kar pa vpliva potem jako slabo na razvoj žrebeta. Če se uporablja taka kobilica le za zmerno delo, se ni bati, da bi vplivalo to slabo na izločevanje mleka. Težko, naporno delo pa zniža mlečnost hitro, posebno pri onih kobilah, ki bi se uporabljale takoj v prvih dveh mesecih po ožrebitvi, kajti ravno takrat imajo kobile največ mleka in že vsaka malenkost zamore vplivati neugodno na izločevanje istega.

Če se že hočejo uporabiti doječe kobile za delo, ne sme se pozabiti pri tem nikdar na dobrobit žrebeta. Razun prenapornega dela vplivajo slabo na mlečnost kobil lahko tudi razne druge okolnosti, tako n. pr. predolga ločitev kobil od žrebet. Vsled tega je treba, da poskrbi vsak konjerejec za to, da ne bo ostajala kobilica brez žrebeta predolgo pri delu. Ako se vrne namreč kobilica šele po dolgem času k žrebetu, postane žrebe preveč lačno in ko se kobilica vrne, ter ima obenem mnogo mleka, je lahko mogoče, da se žrebe presesa. Ako se pa žrebe presesa, se s tem moti prebavljanje. Ker so pa žrebetova prebavila zelo občutljiva, vsled tega jih spravi lahko vsak majhen nered iz reda. Če je žrebe predolgo brez matere, se mu preveč toži po njej in to škoduje njegovemu razvoju. Dokler ne postanejo žrebeta lačna, se počutijo prav dobro in se niti ne spomnijo na mater; seveda pa le če niso premlada. Kakor hitro pa postanejo žrebeta lačna, začno hrepeneti po materah. Čem mlajše je žrebe, tem bolj pogostoma treba, da sesa, zato bi ne smele biti matere mladih žrebet več kakor tri ure zaporedoma odsotne. Ko postanejo žrebeta starejša, potem izostanejo matere lahko tudi pet do šest ur. Nadalje pa je treba paziti, da se ne puščajo žrebeta h takim kobilam, ki se vrnejo z dela segrete in potne, kajti takšno mleko žrebetam lahko škoduje ter dobe po njem drisko. Če se vrne toraj z dela segreta kobilica, naj se ne pušča žrebet k nji tako dolgo, dokler se ne ohladi. Sicer če ne se uporabljajo kobile za preveč naporna dela, se ni bati, da bi se preveč segrele, izvzemši o prav toplih dneh. Nekateri nasvetujejo, naj se kobilico, ko se vrne z dela, najprej nekoliko pomolze in pusti šele potem žrebe k nji. S tem mislijo namreč prepričati, da bi se žrebe, ker je kobilino vime mleka polno, ne presesalo. Takšno ravnanje pa je staro-

kopitno in skozinskozi napačno. Pameten konjerejec ne bo kaj takega nikdar storil, kajti s tem ne pridobi ničesar, ampak žrebetu le škoduje, ker se mu odtegne dragoceno mleko.

Ko se odvede kobila iz hleva na delo, naj se žrebe skrbno zapre v varen prostor, iz katerega ni v stanu udreti. Kajti, ko ostane žrebe samo, začne tekati po hlevu in skuša uiti, in večkrat se pripeti, da se pri tem poškoduje, ako se ni uže prej tako uredilo, da je vsaka poškodba izključena. Najboljše je, če se zapreta dve žrebeti v en hlev, ko sta kobili odsotni, ker ostaneta bolj mirni, kakor pa če je vsako zase. V družbi so žrebeta namreč mnogo bolj mirna in zadovoljna. Po »Ekonomu«.



## O rastlinski hrani.

Z vsako žetvijo vzamemo zemlji mnogo moči ali prav rečeno mnogo hranilnih snovi. Učenjaki so uže izračunali, koliko hranilnih snovi posrkajo razne rastline iz zemlje. Da bi vse tukaj navajali zašli bi predaleč, zato hočemo povedati le toliko, da se odtegne površini 1 hektara zemlje s senom, ki se ga je nakosilo, 96 kg kalija, 46 kg fosforove kisline in 92 kg dušika. Ako bi se hotelo povrniti zemlji vse te hranilne snovi, bi se moralo speljati na tak kos travnika približno 15 tisoč kg domačega gnoja (umetnih gnojil pa samo 1200 kg). Seveda je popolnoma izključeno, da bi kdo razpolagal čez takšno množino gnoja, da bi pognojil vsak ha površine na zgoraj navedeni način. Temu nedostatku se pa lahko odpomore z umetnimi gnojili in sičér s tem, da vrnemo zemlji kalij s kalijevo soljo in kajnitom, fosforovo kislino s Tomasovo žlindro in superfosfatom in dušik s čilskim solitrom.

Kali je neobhodno potrebna hranilna snov; razen tega pa ima tudi še druge prednosti t. j., da napravi setve proti suši in mrazu stanovitnejše; provzroči, da je meso krompirja, pese, repe in drugih sličnih pridelkov bolj trdno in da ne gnije tako hitro. Nadalje je kali tudi dobro sredstvo zoper mrčes v zemlji.

Za gnojenje v spomladi pride kot kalijevo gnojilo v poštev le 40% kalijeva sol; za vsak hektar =  $1\frac{3}{4}$  orala zadošča te soli 200—250 kg. Ta gnojila se uporabijo seveda lahko tudi v jeseni. Po njivah je najboljše raztrositi kalijevo sol pred setvijo, toda

uporabi se jo lahko tudi tako, da se jo raztrosi kar povrh setve; posebno se priporoča to slednje takrat, kadar se hoče pokončati z njo razne škodljivce.

Tomasova žindra (za travnike 600—700 kg) in superfosfat (500—600 kg) sta pri nas že zelo vdomačena, vsled tega so naši kmetovalci že prepričani, da se izplača, če gnoje z enim ali drugim teh dveh gnojil. Opozoriti pa je treba marsikoga, da ravna napačno, ako uporabi za gnojenje samo Tomasovo žindro ali pa sam superfosfat, kajti gnojiti se mora obenem tudi s kalijevnatimi in dušičnatimi gnojili, če se hoče doseči dober uspeh.

Tretja neobhodno potrebna hranilna snov je dušik, katerega vsebuje čilski soliter in žveplenokisli amonijak, slednji tudi amonijev sulfat imenovan. Cena amonijevemu sulfatu je v zadnjem času precej poskočila, zato se bo toraj bolj izplačalo gnojiti s čilskim solitrom, katerega rabimo za 1 ha travnika le 100 kg. Sicer pravijo nekateri strokovnjaki, da travnikov in deteljišč ni treba gnojiti z dušičnatimi gnojili, ker srkajo trave in detelje dušik iz ozračja; toda neverjetno je, da bi ga posrkale 92 kg t. j. kolikor ga porabijo na hektaru. Ako pognojimo rastlinam, rastočim na površini 1 ha s 100 kg čilskega solitra, dovedemo rastlinam 15 kg dušika, kateri jih znatno okrepi. Zapomni naj si pa vsak, kdor uporablja za gnojenje čilski soliter, da se mora raztrositi prej navedena količina v dveh obrokih in sicer polovica meseca marca, ostalo pa en mesec kasneje in vselej le takrat po vrhu rastlin, ko niso rosne.

M.



## **Paša in svinje.**

O tem piše pl. Naredi v »Gospodarskem Glasniku« to-le:

»Paša je ona oblika reje svinj, za katero so po naravi določene, dočim izhaja krmljenje v hlevu iz kulture in je torej umeten način krmljenja. Paša pa ima za svinje toliko prednosti, da bi se morala uporabiti povsod tam, kjer so dane za to ugodne prilike.

Glavna prednost pri tem načinu hranjenja svinj je pač ta, da je paša mnogo cenejša kot krmljenje v hlevu.



Svinje pojedó vsako zelišče, ki po pašnikih raste bujno in visoko in ki ga govedo ne mara, ter ne zametajo rastlin na senčni, močvirni zemlji. Po njivah ne požro samo sadeža, kar ga je še kje ostalo, ampak tudi celo množino plevela, črvov in drugih škodljivcev. Paše danes ne nahajamo samo v malo kultiviranih krajih (n. pr. v Nemčiji), kjer so zelo uspešne, ker se da z umno pašo spraviti iz vsakega hektarja več kot s pridelovanjem žita.

O paši svinj piše živinozdravski nadzornik B. Schumy v svoji zanimivi in res branja vredni knjižici o uspešni svinjereji (*»Ertragreiche Schweinezucht«*) sledeče: »Paša svinj pri nas pač že ni nič več novega, saj igra po krajih, kjer so slučajno še na razpolago paše, veliko vlogo. Toda način paše ne odgovarja več današnjim zahtevam. Njena vrednost ne leži toliko v hrani, ki jo živalim daje, kakor v možnosti, da naredimo z njo svinje zdrave in odporne in jih take tudi ohranimo. Če se hočemo držati zahteve, da naj živalsko možnost za zgodnjo zrelost in lepo rast ohranimo, ter dalje razvijemo, potem moramo reči, da sama travina paša tem zahtevam ne odgovarja več, ker ima trava premalo snovi beljakovin, ki delajo meso. Paša tudi ne daje dovolj hrane. Pri samem krmljenju s pašo bi morali dodajati še drugo pičo, ki pa bi nam ta način hranjenja lahko naredila predrag.

Umna, ker cena in primerna prehrana svinji, se doseže edino lena rdeči detelji. Mlada rdeča detelja ima približno 1% več beljakovin kot mlada trava in daje s svojo naglo, košato rastjo popolnoma zadostno hrano za svinje, tako da ne potrebujemo nobenega drugega dodatka. Manj ugodne so v tej stvari druge vrste detelje, kakor bela detelja, esparzeta i. t. d. Z rdečo deteljo bi k večem še lucerna lahko tekmovala. Za te vrste detelje pa je, kakor kaže izkušnja, treba svinje pripeti, dočim se nam na rdeči detelji — če jo pravilno spašujemo, ni treba bati, da bi svinje bile izbirčne.

Rdečo deteljo začnemo spaševati, ko je visoka približno ped, torej že proti koncu aprila, kvečem v začetku maja; spašujemo jo lahko tje do jeseni. Na pašo spuščamo vse nad pet mesecev stare svinje, potem plemenjače (razen mrjascev in onih prasic, ki imajo mladiče). Celo pitanske svinje lahko v začetku, ko jih še pripravljamo na pitanje, spuščamo na tako pašo.

Prešiči, ki so še premladi, namreč pod pet mesecev stari, se s primernim krmljenjem in s pašo na odločenih pašah pripravljajo na to, da se bodo pozneje samo pasli. Prebavila se morajo privaditi obilni krmi tako, da se s tem ne ovira zgodnja rast. V tej starosti ne moremo in ne smemo varčevati z močnimi krmili, kajti zgodnja zrelost, ki jo ustvarimo v mladosti, se nam pozneje pri reji bogato plača.

Zemlje potrebujemo za tako pašo na rdeči detelji razmeroma malo. Splošno se sodi, da zadostujeta dva orala rdečega deteljišča popolnoma, da se v poletju s samo pašo prehrani petnajst mladih in petnajst starih svinj.

Znani nemški svinjerejec Hoesch je izračunil v poročilu, ki ga je podal na kmetijskem kongresu na Dunaju, da je treba za 200 svinj in prasic, ki jih hočemo celo poletje prehraniti s samo pašo, 7,5 ha deteljišča. Če hočemo imeti pri paši zaželjeni uspeh, je neizogibno potrebno, da uredimo pašo strogo naslednji način: Svinje se poženejo na pašo večkrat na dan, toda vsakrat le za eno uro oziroma tako dolgo, da so site. Tako pridejo vedno lačne na pašo in, ker jim je čas odmerjen, se morajo pridno pasti. Tako nimajo časa, da bi rile po zemlji in se igrale ali s praznim hojenjem deteljo pokončavale. V času vročine jih, dokler je vroče, seveda pustimo v hlevu, toda prvič jih poženemo na pašo že ob 4. uri zjutraj in pasemo jih še zvečer ob 9. ali 10. uri. Ob deževju je dobro, če s pašo za par dni ponehamo in krmimo svinje v hlevu; ravno tako moramo ob času mrazov ali slane čakati, da se vreme zboljša.

Površina, ki jo mislimo spaševati, ne sme biti na noben način prepičlo odmerjena, da bo na njej tudi v suhih letih dovolj prirastlo. Naj si je potem zemljišče enotno ali pa parcelirano, na vsak način je dobro, če si ga za pašo razdelimo v tri ali štiri dele. Plot ni brezpogojno potreben, če pa ga ne moremo pogrešati, nam popolnoma zadošča navadna pregraja iz bodičaste žice, ki jo po potrebi prenesemo. V spomladi zeženemo svinje na prvi oddelek in tam naj otroci ali pastirji pazijo, da svinje že skraja deteljo dobro popasejo.

Detelja se najlepše razvija, če se enakomerno prikrajša in pusti dalje časa na miru. Dočim se svinje pasejo na prvem oddeku, lahko na drugem kosimo zeleno deteljo za svinje, ki so v

hlevu ali tudi za govedo. S prvega oddelka pridejo svinje na drugi, kjer ravno tako pazimo, da ga počasi in temeljito spašujejo. Predno pride vrsta na tretji oddelek, lahko na njem enkrat že pokosimo deteljo za seno, ali pa jo dvakrat pokosimo za zeleno krmo.

Avgusta je deteljišče spašeno in sedaj gremo na kako strnišče ali pa na prvi oddelek nazaj in potem v doslej opisani vrsti.

Na dobrem deteljišču in ob pravilno urejeni paši je nepotrebno dajati svinjam kakor drugo krmo, ker jim daje detelja vse, kar potrebujejo za normalni, krepak razvoj. Če jim krmimo kaj drugega, provzročimo le to, da si svinje na paši ne iščejo več tako vestno hrane. Če pa svinje niso ravno sposobne za pašo, ali če je paša preslaba, je potrebno jim dajati vsaki dan nekoliko zrnja (koruze, ječmena) ali otrobov.

Posebno skrbno pa moramo paziti na to, da dobivajo svinje redno dovolj pitne vode, ki se jim naj da vsakokrat preden gredo na pašo.

V avgustu preidemo z deteljišča na strnišča, ki jih spašujemo. Tukaj prihajajo v prvi vrsti v poštev strnišča po ovsu, ječmenu, pšenici in stročnicah, dočim žitna niso ravno dobra. Tukaj nam seveda ni treba delati oddelkov, ampak lahko pustimo prašiče, da se prosto gibljejo po zemljišču. Tudi sedaj, ko svinje pasemo po strniščih, nam ni treba dajati posebne krme, ker jo zaostali klasi popolnoma nadomestijo. Šele proti koncu te paše začnemo dodajati drugo krmo, da nadomestimo s tem vedno večjo slabost paše in navadimo svinje na krmljenje v hlevu.

Ta doslej opisani način paše zahteva za naše razmere posebno pozornost. Primeren je ne le za velika gospodarstva, ampak tudi za srednja in majhna, če je pri njih le mogoče pridelovanje detelje. Glavna prednost pri tem načinu paše tiči v tem, da je zelo po ceni in da se deteljišča na ta način najbolj rentirajo. Če računamo, da je vsakdanja paša vsake svinje vredna le 15 v in če pasemo 120 dni, ima oral deteljišča krmo, ki je na leto vredna 225 K. Ta izkupiček je skoro že čisti dobiček, ker je delo pri tem zelo majhno. S tem načinom paše bi pri nas lahko svinjerejo zelo povzdignili, ne da bi imeli v poletju preveč dela. Tudi ne smemo prezreti, da imamo v tem načinu paše sredstvo,

ki krepí pri svinjah zgodnjo zrelost in rast z zdravjem in odpornostjo vred in ki nam omogoča, da dosežemo pri svinjih te lastnosti v najvišji možni meri.



## P O R O Ć I L O.

o delovanju c. kr. kmetijsko-kem. poskuševališča v Gorici  
v dobi od 1907 do 1910.

(Nadaljevanje.)

### c) P o s e b n i n a u k i o m l e k u.

Nekateri kemiki, ki se bavijo s preiskavo živil, sodijo, da je mleko, v katerem je najti sledove soliterne kisline, prav gotovo stanjšano s tako vodo, ki je imela kaj soliterne kisline v sebi.

Ker si mnenja znanstvenikov v tej zadevi oporekajo, lotili smo se stvar preiskovati in upamo, da dospemo v prihodnjem letu do končnih zaključkov.

Že po dosedanjih preiskavah pa je dognano, da ni v vseh slučajih prav, da se po nastopu šibke difenilamin-reakcije sklepa, da se je mleku dodalo vode.

\*

\* \* \*

V zadnjih letih se je marsikaj objavilo o prašanju, kako je spoznati mleko, ki prihaja od bolnih krav; toda nasvetovane metode niso bile nič kaj zanesljive. Zato smo nadaljevali preiskave o neki metodi, ki jo je iznašel nadzornik M. R i p p e r, po kateri bi se skoro z matematično gotovostjo sodilo, ali prihaja katero mleko od bolne krave ali ne, česar do sedaj nismo mogli spoznati, če nismo opazovali sumljive živali do časa, ko smo jo zaklali. Zavod objavi tudi to delo, kakor hitro bode končano.

\*

\* \* \*

Da se obvarujejo zgrizenja uzorci mleka, ki jih zadružne mlekarne pošljajo v preiskavo radi vsebine tolščice, dodajajo jim drugod z uspehom 0.3 cm<sup>3</sup> amonijakalne raztopine pepelikovega bikromata, koncentrovanega po N a u m a n n-ovem navodilu.

Z ozirom na veliko toploto, ki jo imamo poleti na Goriškem, pokazalo se je v mnogih slučajih, da ta dodatek ni bil zadosten. Zato smo delali poskušnje o tem z najrazličnišimi sredstvi v raznih koncentracijah s posebnim ozirom na vpliv, ki ga utegnejo imeti na natančnost acidimetrične metode za določevanje tolšče. Po teh poskušnjah smo spoznali, da z isto gori navedeno bikromatično raztopino, toda v večji množini in sicer po  $0,5 \text{ cm}^3$  na  $30 \text{ cm}^3$  mleka, dosežemo najboljši in najgotovnejši uspeh. Tako smo potem ravnali v praksi s povoljnim izidom.

V zadnjih letih so prišle na svetlo razne nove metode za določevanje tolšče v mleku. One so merile najprej na to, da bi se koncentrovana žveplena kislina, ki se rabi po dobro znani Gerberjevi metodi, nadomestila z drugimi, sirnino raztapljajočimi snovmi. Toda pri vsem tem, da je uporaba koncentrovane žveplene kisline zlasti za nespretne roke združena z mnogimi neprilичnostmi in da je celo več ali manj nevarna, se vendar ni mogla vdomačiti nobena druga metoda.

Edina tako imenovana »Neusal-metoda«, ki je prišla iz Gerber-jevega kemičnega laboratorija v Curihu, kaže tolike prednosti, da utegne uspešno nadomestiti staro metodo. Po tej metodi odpade uporaba koncentrovane žveplene kisline, ki se nadomesti z raztopino neke posebne soli, »Neusal«, ki obsega tudi primerno množino amilovega alkohola, tako da zadošča samo enkratno merjenje tekočine, dočim je treba po starem Gerberjevem načinu dvakrat meriti in sicer za žvepleno kislino in za amilov alkohol posebej. Z ozirom na te prednosti spoznal je zavod za umestno, narediti natančne primerjevalne poskušnje, da se prepriča, ali je nova metoda tudi tako zanesljiva, kakor ona z žvepleno kislino, ki je obče priznana za natančno. S svežim mlekom narejene poskušnje so po obeh metodah soglašale v svojih rezultatih; v takih uzorcih mleka pa, ki so že en mesec stali in so se ohranili z amonijalno raztopino pepelikovega bikromata takšni, kakoršne pošiljajo v preiskavo mlekarnice, kadar gre za določitev tolščne količine, so se dosegli navskrižni rezultati; po novi metodi »Neusal« so bili za  $0,1$ — $0,2\%$  nižji, kakor oni, ki so se dosegli po izvirni metodi. Zato je novo metodo priporočati samo tistim mlekarnicam, ki izdelujejo sveže mleko.

#### d.) Poizvedbe o sirarstvu v planinski pokrajini naše dežele.

Goriški deželni odbor je odredil nadzornika našega zavoda M. Ripper-ja in deželnega živinorejskega nadzornika M. Klavžar-ja, da na licu mesta pregledata in pretresetata, kako se dandanes oskrbuje sirarstvo na Bovškem, — kakšne so planine in kaj naj bi se ukrenilo, da se zboljšajo planine in da se povzdigne naše planšarstvo.

Tekom poletja 1910. sta se omenjena dva veččaka podala v Bovec, to je v središče naše planinske ovčjereje, od koder sta obhodila 25 ovčjih planin bovškega in kobariškega okraja. Pri tej priliki sta nabrala naslednje gradivo za nadaljne študije:

1. Prve poizvedbe za ustanovitev planinskega katastra.
2. Nabrani uzorci površne zemlje in one iz spodnjih tal naših planinskih pašnikov, da se kemično preiščejo.
3. Glavne koristne in škodljive rastline na pašnikih, da se botanično določijo.
4. Opazke o pasmah ovac in kozá, pasečih se na planinah o načinu, kako se izkoriščajo in o njihovih boleznih.
5. Preiskava mleka hitro po molži.
6. Poskušnje o učinku sirišča, ki se tam navadno uporablja.
7. Opombe o načinih, po katerih se izdelujejo razne vrste sira.
8. Zbirka sirnih pridelkov, da se kemično preišče.
9. Fotografije stanov, staj, sirarske oprave, ovac, koz in pašnikov.
10. Poizvedbe o pravnih, društvenih in gospodarskih razmerah na planinah.

#### 5. Razna dela.

Že v poročilu zavoda za dveletje 1905—1906 smo objavili izid prvih preiskav o umetnih gnojitvah; v pretekli dobi smo nadaljevali to delo in sicer je bila namera naših preiskav, doznati pomanjkanja pepelika v zemlji naših travnikov. V ta namen smo kemično preiskali mnogo uzorcev travniške zemlje, pa tudi sena in otave, pridelanih na umetno pognojenih zemljiščnih kosih. Takih uzorcev smo analizirali 85.

V to pozvano poskuševališče je izjavilo svoje mnenje v večjem delu poglavij nameravanega *C o d e x a l i m e n t a r i u s*

austriacus« (avstrijski zakonik o živilih), kojega I. zvezek je ravnokar prišel na svetlo.

Pri tej priliki smo botanično - mikroskopično in kemično preiskali mnogo vzorcev izvirnih dišavin (drog), kakoršne prihajajo iz dežel, kjer so doma in to v namen, da v interesu naše importne kupčije skozi Trst izvemo, kako je soditi o pristnosti takega blaga.

Ko smo po botaničnih znakih in s pomočjo mikroskopa doznali njihovo popolno pristnost, vpoštevali smo najvišje vsebino pepela (rudninskih snovi), kot ono med kemičnimi dokazili, od koje najbolj zavisi priznanje pristnosti. In po tem potu smo mogli ugotoviti, da so ravno najboljše nekaterih dišavin razodevale tako vsebino pepela, ki je v gotovih slučajih znatno presegala meje, določene po načrtu zakonika o živilih. Seveda smo o tem obvestili komisijo, katerej je naložena sestava omenjenega zakonika.

Tako smo preiskavali tudi raznovrstne čaje, ki se v velikih množinah iz raznih strani uvažajo skozi Trst v naše kraje; s posebno pozornostjo smo se bavili s preiskavo dotičnega zavojnega blaga. Čaj je namreč v izvirnih zabojih ovit v liste, ki so skoro izključno svinčeni. Dasi pa so ti listi cele mesece v neposredni dotiki s čajem, ne obtiči na čaju prav nič svinca. O tem smo se popolnoma prepričali po svojih poskušnjah. — Te preiskave je vodil asistent dr. F r a n W o h a k.

\* \*

\*

Tudi v pretekli štiriletni dobi je v to naprošeno poskuševališče oddajalo svoje mnenje o zadevah občnega kmetijstva in sorodnih obrtov; zlasti naj omenimo, da se je izrazilo o naslednjih predmetih:

1. Obdelovanje najvažnejših koristnih rastlin na Goriškem.
2. Obdelovanje in umetna gnojitev krmskih rastlin.
3. Kemična sestava sena iz raznih krajev; lastnosti raznih vrst sena in njihova vrednost.
4. Izruvanje mahu iz travnikov.
5. Ali in v katerih hrastovih gozdih na Primorskem je dobiti gomoljike.
6. O vrstah L o r a n t h u s-a in V i s c u m rastočih na Primorskem.

7. Kje in kako rase rij (sumah) *Rhus cotinus in coraria*.

8. Ali je iz gospodarskega stališča priporočati, da se v velikih gozdnih obsegih uporabljajo nasvetovani pripomočki proti *Oidium-u* na hrastih?

9. Koliko klora imajo v sebi zemlje ob morju in kak vpliv ima ta na raščo trav?

10. O koristi dobro vrejene kontrole gnojil in kako jemati uzorce za kemično analizo.

(Sledi še.)



Štev. II. 8/1. 12.

# Razglas.

**zastran nakupovanja deželnih žrebcev zasebne prireje.**

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

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

TRST, dné 21. januarja 1912.

C. kr. namestništvo.