

GOSPODARSKI LIST

za poljedelstvo, gospodarstvo, svilorejo, trtorejo i. t. d.

Izhaja dvakrat

na mesec,

1875

Velja za celo leta f. 2.

za $\frac{1}{2}$ leta f. 1.

Društveniki dobivajo ga
brezplačno.

Izdavatelj c. kr. kmetijsko društvo Goriško.

Tečaj VI. v Gorici dne 30. aprila.

List 8.

Zapopadek :

1. Ali res nimamo v Avstriji dobrih govejih plemen. — 2. Krmen-ske rastline (dalje) Špergelj (*Spargola arvensis*). — Mešanica žitnih i sočivnatih rastlin. — 4. Mohar (*Panicum germanicum*). — 5. Ze-lena tursica. — 6. O bolezni vina. — 7. Koliko velja eno drevo v Parizu?

Ali res nimamo v Avstriji dobrih govejih plemen?

Kakor za vse drugo, prav tako velja pri nas tudi gledè živinoreje načelo, da doma nimamo nič dobrega in da zamoremo našo govedorejo izboljšati le, če od drugod n. pr. iz Angleškega ku-pimo silno drage „Shorthornske živali, ali iz Švajčerskega težko Bernsko govedo, itd. Pred nekoliko leti bila je v naših deželah neka moda, da je vsak bolj premožen grajščak napolnil svoj hlev z govedo Bernsko; kedor ni imel švajcarskih krav, ni veljal kot naprednjak v živinoreji. Drugi so zopet le Holandsko živino naku-pili i. t. Kmalu se je pokazalo, da ni vse zlato, kar se sveti. To-žiti so za eli, da Bernska goveda silno veliko pa tudi izvrstne krme zahteva in da v primeri sè stroški za krmo in strežbo in z njihovo velikostjo ali težo nič kaj posebno bogato ne molze. O holandski govedi so zvedeli, da je zelo boleznim (vrančnemu prisadu podvrže-na.) Sedaj je pa postala moda hleve napolniti z Algajsko (Algau) govedo in za strašno visoko ceno jih Algajci prodajajo.

Pa čujte živinorejci, kaj sem slišal od gosp. prof. Dr. Kal-teneggerja s katerim sem se snedel na Dunaju v shodu, ki se je po-svetoval zarad pozvedeb o vrednosti naših Avstrijskih plemen? Ta

gospod preiskuje goveja plemena po Tirolskem in Voralberškem in pozna vse razmere prav popolnoma. Povedal nam je, da Algajci hodijo na Voralberško in Tirolsko kupovat sivo ondotno govedo, ktera je sorodna in enaka Algajski živini; zbirajo navadno eno letno živinico, za katero le malo plačajo in jo potem doma dve leti redè ter kot originalne Algajsko pleme za silno visoke cene in komu mar — čuj! Avstrijcem prodajajo. To je istina in uže večkrat dokazana resnica. Ali ni to žalostno, da se tako nespametno denar iz naše domovine trosi!

Pač se morejo nam posmehovati ptujci, ki nam naše domače blago za silno drago ceno prodajajo. Pa od kod bi tudi zamogli imeti Algajci toliko živine, ktere so uže na tisoče izprodali?

Vse hvale vredna je tedaj blaga misel visokega c. kr. kmetijskega ministerstva, ktero hoče po vseh deželah preiskovati goveja plemena, da konečno pozvemo o vrednosti domače živine, pa tudi o njeni pomanjkljivosti, ter da se bodo tè tudi popraviti mogle.

Prav pri onem shodu sem slišal naj odličniše strokovnake o živinoreji hvaliti nektera naša plemena in dr. Wilkens, profesor na visoki kmetijski šoli na Dunaju je rekel, da Dukska goveda (na Tirolskem) je tako izvrstno sposobna za vpitanje, da moremo Avstriji s to govedo če ne prekositi vsaj pa dohiteti angleško Shorthornsko pleme, se ve da z umno izrejo in bogatim krmenjem. Tudi Angleži pokladajo Šorthornski govedi naj fineše in bogatejše krmo, zato pa jim se je posrečilo izrediti tako pleme in če bomo mi z Duksko govedo tako ravnali, bomo prav to dosegli in ne bo nam treba za visoke cene nakupovati Shorthornskih živali, ktere se po tisoč in tudi več tisoč gold. prodajajo.

Pa tudi Lavanthal (Lobodsko) in Mariadvorska goveda ima veliko sposobnost za vpitanje; zopet za mleko imamo Belansko, Kulandsko (na Moravskem), Muricodolsko, Innsko (na Tirolskem) Pinegavsko i. t., za vprego imamo Ogersko govedo, ktero nobene drugo pleme na svetu ne prekosi.

Če bomo ta plemena umno odgojevali namreč po zdravih načelih prave umne živinoreje, ne pa kakor do sedaj, da se nič ne pazi na parenje in zbirko plemenih živali, še manj pa skrbno izrejuje, bomo imeli doma bogati zaklad, ki bo zdatno pripomogel k povzdigi narodnega blagostanja naše obširne prav za živinorejo odlično sposobne Avstrijske domovine. Tedaj doma v Avstriji imamo uže dovolj tvarine in ne hodimo v ptuje kraje kupovati živine.

Krmenske rastline.

(dalje)

Špergelj (*Spergola arvensis*.)

Ta rastlina je posebne vrednosti za krmo in ima to posebno prednost da tudi v peščenih zemljah dobro rase in se še pred nego v dveh mesecih od setvenega časa tako hitro razvija, da ga lahko že kosimo. Špergelj daje posebno redilno krmo, ki je za molzne krave jako dobra. Tudi zemljo prav malo kvari. Na težkih ilovčnatih zemljah ne stori dobro, zahteva sploh nekoliko vlažnosti. Seje se lahko od mesca aprila do avgusta. Vzame se na oral 40 *fl.* semena. Lahko se tudi seje po sterniši z najboljšim vspehom, po zimskem žitu pa vendar zahteva dobro in rahlo zemljo. Izvrstno mu hasne gnojnica. Ko začenja cvesti naj se pokosi. Špergeljček, ki je majhen ostal, se lahko potegne s koreninami vred iz zemlje in se posuši ali se pa rabi za zeleno krmo. V njegovi dobroti kot krma za mlečne krave, je več nego za tretjino boljši od detelje. Ako hočemo dobiti seme, kositi ga moramo, ko že toliko dozori, da je zrnje rujavkasto. Na oralu se more 10—14 vag. semena dobiti. Pa tudi tak posušen špergelj od katerega se je seme vdobilo je v dobroti tolike vrednosti kot navadno seno. Tudi zrnje je velike redilne vrednosti. Pridela se navadno 80—90 centov zeleno pokošenega na oralu, Konji ne jedo radi špergeljna, tim bolj pa ga goveda ljubi.

Mešanica žitnih i sočivnatih rastlin.

Navadno je pomešanega nekolike ovsu, nekoliko leče grahoršice in včasih nekoliko jarega ječmena. Tam kder je zemlja dobra sme se tudi nekoliko turšice primešati. Taka mešanica je kaj dobro porabljiva, posebno kder tudi poleti živino v hlevu krmijo. Seje se v zgodni spomladi, tako da se po košnji v istem še kako drugo rastlino poseje ali se pa v strniše še le potem vseje tedaj, da smo dobili že tisto leto pšenično žetev in namesto ajde jo posejemo na pšenišče. Za to setev se obdeluje zemlja tako, kakor se pripravlja za druge plitve rastline. Dobro je pri setvi pognojiti z gipsom. Za seme treba tri vage take pomešanice na oral. Pokosi se taka mešanica v najlepšem cvetju. Pa tudi posuši se lahko za seme in ima prav dobro redilno vrednosti, kakor drugo seno. Tudi ajda s prosom se lahko pomeša in se poseje, kot zelena krma. Posebno je

dobro takì mešanici nekoliko špergeljna primešati. Ravno tako se tudi rž prav gosto seje, da se spomladi potem kosi kot zelena krma. Pokositi se ima taka rž potem hitro, ko začenja klasiti.

Mohar. (*Panicum germanicum*).

Ta rastlina se nahaja mnogokrat v divjem stanu na peščenih zemljah. Mohar se najbolj seje na Ogrskem, je vreden vse pozornosti in tudi na prav peščenih zemljah rase, in lahko prenaša hudo sušo in vročino, vendar zgodnjih pomladanskih mrazov ne more prenašati. Seje se tedaj proti koncu aprila; $\frac{3}{8}$ vag. zadostuje za en oral, seme se z brano nekoliko zavleče. Navadno se ne rabi za zeleno krmo, ampak se posuši in čas košnje se pozna, ko se je popolnoma izklasil. Dobiva se ga 50—60 Centov na oralu, kot seno je pa izvrsten in rediven, posebno za konje je kaj izvrstna hrana.

Zelena turšica.

Ne samo ondi, kder more turšica dozoreti, ampak tudi v legah in pokrajinah, v katerih ne more več popolnoma dozoreti, sme se z vso pravico priporočati, da se tudi zelena za krmo rabi. Dobro je, da se za to svrho rabi kaka večja sorta turšice n. pr. turšica „konjski zob ameriksanski“ *Pferdezahnmais*, ki navadno 10' visoko zraste. Tudi domače sorte so porabljive. Za tako setev je potrebna nekoliko gorka suha, ne mokra zemlja. Poseje se navadno ta rastlina na zemljišče, ki je bilo pred dobro obdelano. Seje se navadno konec aprila in sicer precej gosto na široko ali pa sè sevno mašino. Lahko se poseje tudi po strniši. Rabi se 2—3 vag. turšice na oral. Tudi je dobro pred koruzo nekoliko leče posejati in sicer peti del setve. V kratkem času, v nekoliko tednih turšica že krepko zraste. Gotovo se mora pokositi, ko je močno sočnata. Lahko se 400—500 (centov) turšice nakosi na oralu. Težko je tako zeleno turšico posušiti in priporočali bi jo vedno rabiti za zeleno krmo. Iz take zelene pokošene turšice napravljajo nekateri *kisto krmo*. Pred vsem treba paziti, da se določi tak prostor, ki nij močviren in da v njega voda ne more dospeti. Stranice jame naj bodo nekoliko napoševno vrezane tako, da je dno jame veliko ožje nego vrh. Tudi vogli naj so okrogli in ne šilasti, ker v take okrogle kote se turšica bolje in pravilneje vlaga. Lahko se zelena turšica koj po košnji v jamo

spravi, boljše je pa, da popred na polji nekoliko zvene, potem se v jamo prav redno in prav trdo stlači in pohodi. Napolni se jama popolnoma, tako da celo nekoliko turšice nad površje jame sega. Potem se da 2—2½ čev. ilovičnate zemlje kot pokrov, katera se prav dobro in skrbno stlači. Tako postane turšica kisla in je prav dobra in zdrava krma.

(O tem smo natančneje uže v našem listu govorili. Uredništvo)

O boleznih vina.

Spisal dr. A. Monà.

(dalje).

Vina, katera se preveč žvepljajo, in v katerih se odveč žvepljeno kislega kalija nahaja, dobe neprijeten, grenkosolnati okus, rudeča vina pa po hudem žvepljanji zgube barvo, ki se težko kedaj zopet popolnoma povrne.

Žvepljanje naj se tedaj doveršuje z naj večo pozornostjo in le v mali množini in le takrat ko je to neobhodno potrebno, n. pr. če se v vinu pokaže kakova bolezen, ali če so druge okolščine take, da bi vino lahko zbolelo, pri pošiljanji vina, ali pa če se v poletnem toplem času vino pretaka.

Namesto navadnega žveplanja (poraba navadnih požvepljanih trakov), s katerim se hoče prouzročiti razvitek žveplene sokislne, bi priporočal neutralno žvepleno sokislo apno.

To je namreč bela, težko raztopljiva sol, ki se z vinsko kislino spremeni v neraztopljivo vinsko kislno apno, iz katerega se vedno počasi razvija žveplena sokislina ki zabranjuje in tudi ustavi razvijanje glivec.

Uzroki, zakaj da je žvepleno sokislo apno za žvepljanje boljše, nego navadno žveplo so sledeči:

1). Se nam ni treba bati, da bi v vino dobili arsenikovo kislino, kajti, žveplo naj si bode še tako čisto, ima vedno nekoliko arsenika v sebi.

2). Nam je mogoče žvepljati, kolikor nam je drago, več ali menj po potrebi in razmerah.

3). Vina ne treba pretakati, ker se ta sol samo pri vehi v vino vrže.

4). Ono ne upliva tako hitro na vino, bolj počasi, jednako merno in bolj trajno. Barvo rudečega vina ne spreminja toliko. Traj-

na in le v mali množini nahajajoča žveplena sokislina mnogo bolje upljiva na vničenje glivec, nego navadno zažiganje žvepla, pri katerem se hitro razvija velika množina žveplene sokislina, pa tudi kmalu mine.

V posebnih slučajih treba vendar brez odlašanja veliko žveplene sokislina razviti, če se ravna n. pr. nemudoma ustaviti vrenje vina. Zato pretočijo navadni kletarji vino v drug sod, katerega prav dobro zažveplajo. Pri pretakanju pa pride vino v bogato dotiko s zrakom in s tem še le pripomorejo, da se premembe v vinu še hitreje vršiti morejo, in da se uže razpadajoče tvarine nasitijo kislega, kar more okus in bojo vina zelo pokvariti. V tem slučaju bi morali pred pretakanjem močno žveplati in moje skušnje mi spričujejo, da se more s čistim alkoholom, ki je nasiten s žvepleno sokislino, in ki se vinu prilije in primeša, namen prav popolnoma doseči, ker v alkoholu pomešana žveplena sokislina more do vseh glivic ter jih takoj vniči. Če preudarimo, da more alkohol dokaj žvepleno sokislega gaza v se poserčati uže pri naj nižji stopinji toplote, moremo biti prepričani, da ne treba veliko takega nasitenega alkohola priliti vinu. Z enim litrom alkohola nasitenega s žvepleno sokislino moremo ustaviti vrenje ali razvijanje kake bolezni v vinu, katerega je 40 hektolitrov.

Žvepleno sokislega apna treba vzeti prav malo (20 gramov) in le v posebnih važnih slučajih, ko se ravna za hitro vničenje bolezni, 65—70 gramov na en hektoliter vina.

Svetoval bi, da se rabi majhna množina pa večkrat in kaj dobro je rabiti po 4—5 gramov žvepleno sokislega apna na en hektoliter vina skoz celo vroče poletje; vse izvršene poskušnje v naši kleti kažejo izvrsten vspeh takega ravnanja.

Da to nekoliko pojasnim, hočem navesti dotične poskušnje, ktere so se vršile v kleti kmetijske šole. Dostavili smo vinu meseca julija dokaj sladkorja in nekoliko ribezovega mošta, kar je v vinu prouzročilo v tako gorkem času burno vrenje. Čez nekoliko časa, ko se je uže polovica sladkorja razkrojila, smo vrgli v vino nekoliko žveplenega sokislega apna, ktero je vrenje takoj ustavilo.

Vino smo potem presneli v tri posode; vino v prvi posodi smo ukužili z gljivicami oceta, onemu v drugi posodi smo dostavili hudo gljivico, ktera prouzročuje zavrenje vina, in v tretjo posodo smo vrgli nekoliko gljivic mlečne kisline; to vse se je vršilo 15.

julija. Dne 15. avgusta je dobilo vsako vino novo žvepljanje in sicer 10 gramov žvepleno sokislega apna: Vsem tem, da je narasla toplina tudi v tej kleti do 19°, ostalo je vino popolnoma zdravo, čisto in okusno, ko se je prav enako vino v posebnih vendar dobro zamašenih steklenicah hranjeno popolnoma pokvarilo, ker ni dobivalo žveplenega sokislega apna.

Nikedar pa ne smemo žveplanega vina popred točiti in piti, dokler se ni spremenila žveplena sokislina v žvepleno kislino, ker žveplena sokislina stori, da boli človeka, ki tako vino pije, glava, da se mu v glavi vrti in še celo možgani morejo hudo poškodovani biti.

V nekterih vinskih krajih rabijo kot sredstvo ustaviti vrenje ali kako boleznin vina še sledeče tvarine:

1) ženofovo moko,

2) hrenov sok,

3) salicilno kislino; poslednja je iznajdba še le naj novejih let in obeča veliko vrednost in prihodnost za kletarstvo. Napravljajo jo iz karbolne kisline, je brezbarvena kristalinična tvarina in ktera nikakor ne škoduje zdravji človeka še celo priporočujejo jo nekteri novi zdravniki kot zanesljivo zdravilo pri ranah in tudi nekterih notranjih boleznih. S to kislino napravljamo tudi v naši šolski kleti različne poskušnje in bomo v kratkem sporočili o izidu teh poskušenj.

Predno končam govoriti o sredstvih, s katerimi moremo ustavljati in tudi vničiti razvijanje gljivic, hočem še govoriti o mehaničnih sredstvih, s katerimi se vino čisti, in s katerimi se iz vina izpahnejo one tvarine, ktere so gljivicam hrana in prav zarad tega tako silno nevarne vinu.

Navadno se vino čisti:

1. s pretakanjem,

2. s čiščenjem,

3. s precejanjem (filtriranjem).

O pretakanji.

Po končanem burnem vrenji vsedajo se težke tvarine, ktere so med vrenjem kalile mošt, polagoma na dno soda ter napravljajo drože, vino pa se vedno bolje čisti. S prvim pretakanjem se vino teh tvarin oprosti, čeravno ima še dokaj majhnih teles v sebi, ktera delajo vino motno in so ostanki grozdnih kožic, beljakovina, vinokisle soli, in mešički drožnih gljivic. Tudi te tvarine se pola-

goma vsedejo na dno, kar se toliko hitreje vrši, kolikor hladneji čas je, kolikor več ima vino alkohola in tanina, ki sterjuje beljakovino.

Navadno se prvič pretaka vino pred božičem, kar je tudi prav, čeravno ni vsikdar vseh vreden, ker nekateri se ozirajo pri tem le na luno i. t. Na toplo- in tlakomer (Termo- in Barometer) treba gledati in ne na pratiko, ali je polna luna ali ne. To hočemo koj razjasniti.

Na dnu soda so se zbrale jako fine lahke tvarinice, ki se pri naj manjši priliki hitro zopet vzdigniti morejo; posebno velja to za izredno fine drožne in gljivične trose.

Treba tedaj paziti, da je vino popolnoma mirno in čisto, da so te nemirne tvarinice na dnu pri miru. Kolikor gostejši je zrak in kolikor težji (to pa nam kaže tlakomer), toliko bolj tiši na površje vina in toliko hitreje se vsedajo tvarinice na dno soda; pri padajočem tlaku zraka pa se morejo toliko hitreje vzdigniti.

Prav tako ostaja pri nizki toplini in visokem zračnem tlaku veliko večja množina ogljenčeve kisline v vinu, ko pa raste toplina, zračni tlak pa pada, more en del ogljenčeve kisline odhajati, s tem pa tudi prouzročiti, da vino motno postane. Pri nizki toplini tedaj v mirnem in suhem naj se vino pretaka.

Čiščenje.

Da se za čiščenje vina navadno rabi jajčni beljak ali pa ribji mehur, je vsem kletarjem že znano. Uže stari Rimljani so čistili vino z beljakom golobjega jajca. To staro sredstvo je prav dobro, ker sterjen beljak zgrabi vse tvarine, ki so v vinu, ki so v njem, ter jih seboj na dno potegne.

(Dalje prih.)

Koliko velja eno drevo v Parizu?

Po računih Parizkih kmetijskih listov velja vsako drevo ki je v Parizu na sprehajališčih vsajeno do 12 let, z oskrbovanjem vred nič manj kot 200 frankov t. j. 80 gold. Pariz pa ima vseh na sprehajališčih posajenih dreves skupaj 102,154 dreves tedaj 20,430.800 frankov vrednosti.

Zal: c. kr. kmetijsko društvo; Odgovorni urednik prof. F. POVŠE.

Tiskar Seitz v Gorici.