

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 15. maja. **List 9.**

Zapopadek :

1. O bolezni vina. — 2. Glavna pravila živinoreje. — 3. Lupina.
— 4. Saradella (Tičji krempljček). — 5. Vinorejska razstava v
Dornbergu.

O boleznih vina.

Spisal dr. A. Monà.

(dalje).

Ko pride vinu dostavljeno čistilo v dotiko z alkoholom in s taninom, napravi se fina mreža, ktera zgrabi vse motne dele, kakor smo uže povedali. Da bo tedaj čistenje vspešno, mora imeti vino dovolj alkohola pa tudi tanina, prvega ima vedno nekoliko, tanina pa morda celo malo. Zato se vino ne očisti, ampak še bolj motno postane, bodisi da smo mu dodali stepenega jajčnega beljaka, bodisi ribjega mehurja.

Čeravno alkohol vpliva, da se beljak sterdi, vendar se ga ne zgubi čisto nič, nasprotno pa se tanin kemično spoji z beljakom in z njim pade na dno. Pri črnem vinu se ob enem nekoliko barvila pogubi, zato svetujejo nekteri kletarji, da treba pri čištenji črnega vina dostaviti vinu popred (8 dni) nekoliko tanina. Za čistenje črnega vina je jajčni beljak prav dober, ker ne kvari toliko vinske barve: za belo vino pa naj se rabi ribji mehur.

Tudi jajčja lupina se rabi za čistenje vina. Vender moram pa opaziti, da jajčja lupina obstoji večidel iz ogleńčevo kislega apna, ki vinsko kislino neutralisira, t. j. da jo vinu oduzame, in si-

cer 75 gramov oglencevo kislega apna ravno en tisuči del vinske kisline vinu oduzame,

Da se pa vender vino očisti, brez da bi zgubilo kaj kisline, rabi se porcelanasta zemlja, ali porcelanovica, ki je popred dobro v prah stolčena.

Tudi vizji mehur (ribji klej) nam služi za čiščenje vina. Vspeh je celo različen od temperature vode, kateri se je ribji klej raztopil in pridjal vinu. Ako potrebujemo za raztopljenje ribjega kleja, mrzlo ali pa le malo toplo vodo, in vlijemo tako raztopljino v vino, se vino lagljeje očisti, še celo tako, ki ima malo tanina v sebi. V tem slučaju je pa troska (tropine) ki se nahaja na dno posode celo rahla, ter se pri naj manji spremembe temperature vzdigne, in vino postane z novega kalno.

Ako pa raztopimo ribje klej v vodi, ki ima vsaj 45° temperature in tako raztopljino vlijemo v vino, se vino res nekoliko bolj počasi čisti, posebno ono, ki ima malo tanina; ali troska je bolj gosta in zrnata, ona ostane na dno bolj trda in vino se lahko pretoči, brez da bi se drože z novega vzdignele in vino kalile. V tem slučaju se mora vsaj še enkrat toliko ribjega kleja vzeti, kakor v prvem, ako hočemo da bo vino postalo popolnoma čisto.

Precejanje (filtriranje)

Ako premislimo, koliko se v vinu nahaja tvarin, ki vedno v njim plavajo, ter prouzročujejo bolezen vinsko, gotovo se bomo lahko prepričali da z precajenjem vina, se mnogo takih tvarin odstrani, tedaj se pospeši vinsko zdravje, ter postane bolj stanovitno. Do novejšega časa bili so stroji za filtriranje ali precejanje celo nepraktični, nepopolnoma ter niso služile zahtevam. Bili so tudi dragi in zatoraj se lahko opravičuje, zakaj da so se v psaksa tako malo razširili. Zdaj pa, ko imamo holandski stroj za precejanje vina moram ga vsakemu vinorejcu kakor vinotržcu priporočati, kajti, stroj je tako izvrsten, da se z njegovo porabo, popolnoma čisto vino dobi. Jaz sim filtriral vino precej iz prvih drož, ter je bilo potem tako čisto, kakor da bi bilo distilerovano. Meseca decembra, ko sim vino pretakal, bilo je na dno posodo celo malo tropin.

Navel sim že enkrat, da so nekateri narvoslovci tega mnjenja, da imajo drožaste glivice to lastnost, da se potem, ko je vrenje v vinu že dovršeno, spremene v druge glivice, ki so vinu celo škodljive. Rekel sim tudi, da se jaz z tim mnenjem ne strinjem, dokler

nam se bolje ne dokaže, kakor je dozdaj dokazano. Ali to je gotovo, da drožne stanice, v katerih se nahaja mnogo dušičevih spojin, kakor tudi njih muševina, celo pospešujejo kalenje in razširjanje novih glivic, ki postanejo vinu škodljive. Z precejanjem se pa vse te drožne stanice odstranijo, kakor tudi vse druge škodljive glivice, in gotovo je, naj si bode mnenje to ali uno, da precejanje vina je pravi pripomoček zoper vsako vinsko bolezen.

Popis vinskih zajednic (parasiti).

Da se bomo laglje se zajednicami, ki se nahajajo v vinu spoznali, jih bom razdelili v dva dela, namreč po njih legi v vinu, in sicer v 1. Zajednice ki se nahajajo in žive na poveršajm vina, in te so:

a. Zajednica (glivica) birze, (kana.) (*Mycoderma vini*)

b. Zajednica (glivica) oceta (*Mycoderma aceti*)

2. v Zajednice, ki se nahajajo na dno posode, in sim spadajo vse druge, razun že omenjenih.

1. *Zajednica (glivica birze) (Mycoderma vini).*

Ta stenica je majhna, prostemu očesu nevidljiva, ampak le pod mikroskopom ali drobuvidom, in podobe podolgaste okrogle. Ona postane vedno na poveršaju vina, ker za njeni življenje neobhodno potrebuje zraka. Ona naredi čez vino belo kožo, imenovano klobuk, ki je včasih po 1 palec debela.

Dokler se omenjena glivica v majhni množini na vinu nahaja, ni toliko škodljiva, kajti vsled nje vino ne zgubi ne duha ne okusa. Ko se pa glivica počne množiti, se pa hitro vino spremeni; ono postane plevko (prazno), brez okusa in je vsaki bolezi celo podverženo. Vzrok temu je to, da so, v preobilni množini se nahajajoče birzne glivice, al'ohol, ki je bil v vinu, razkrojile v vodo in ogleučevo kislino. Vsled tega vino zgubi moč, ter postane prazno in bolehuo.

Naj boljši pripomoček zoper to bolezen je, ako ima vino dovolj alkohola v sebi, ker, ako ima vino 15% alkohola, te glivice nemorejo v njem živeti in se množiti. Ker se pa toliko alkohola nahaja le v prav močnih vinah, moramo za navadne vina, kaki drugi pripomoček imeti.

Znano nam je, da te glivice žive le na poveršaju vina, ker brez zraka nimajo življenja. Glavna stvar je tedaj, da se v posodi

nad vinom ne nahaja zrak, da se dobro zapolni in zamaši. Ker pa zrak lahko tudi čez dogo posode nad vino pride, naj se okoli vehe, doge nemažejo z oljnato barvo, ter se tako zamažejo luknice (pore) dog, in zraku se zapreči uhod.

Vinske posode naj se zatoraj dobro zapolnjujejo, in dobro je, da se pri tej priliki na poveršaju nekoliko žvepljajo. Iz tega je tudi razvidno, zakaj je boljši da steklenice v katerih se nahaja vino, leže, kakor pa da bi stale. Ako steklenice leže, je zamašek moker, ter boljši zaprečuje uhod zraka, kakor pa stoječe steklenice, pri katerih ostane zamašek suh, in rahel, skoz katerega uhaja zrak na poveršaj vina.

Naj novejše skušnje so nam tudi dokazale, da je vodena soparca, še bolje pa alkoholova, ki se z pomočjo posebnega stroja, spusti na poveršaj vina, celo dober pripomoček zoper to bolezen. Soparca namreč vse glivice umori, ki se nahajajo na površaju vina. Ta bolezen se ne ponovi toliko časa, doklor zopet frišni zrak, v katerem se nahaja obilno kalov omenjenih glivic, zopet ne pride v dotiko z vinom.

(Dalje sledi.)



Glavna pravila živinoreje.

Živinoreja daje človeku mnogo koristi, ako jo dobro oskrbuje, in za njo skrbi, kakor zahteva njena narava. Dolžnost je tedaj vsakega kmetovalca, da kolikor mogoče živino dobro odgojuje in krmi, kajti ona se mu skaže hvaležna, ter mu povrne ves njegov trud in obilno pomnoži njene dohodke. Pri dobrem krmanju postane živina močna in krepka za delo, debela in velike vrednosti za kupčijo, obilna in bogata v mleku, volni i. t. d.

Večkrat se pritožujejo živinorejci, da imajo v hlevu vedno nesrečo, da živina slabi, da jim daje slabe dohodke, in da je slaba za vprego. Povsod iščejo uzrok, ali samo tam ne, kjer je, kajti oni sami so krivi da v njih hlevih živina slabo napreduje, ker jo slabo krmijo in oskrbujejo.

Navedi hočem nekoliko glavnih pravil, na katere se more posebno paziti pri oskrbovanji živine.

Živino krmi dobro, kolikor mogoče. Slabo rejena živina daje malo mesa, volno, mleka, i. t. d. peša v njenim životnim razvitku, in daje slab gnoj. Gnoj pa je podlaga vsega kmetijstva, kajti slab gnoj, daje tudi slabe pridelke in majhne dohodke. Zeleno krmenje

v letu, dobro seno in okopavina v zimi, daje pri mlečni živini naj gotovejši in naj večji dohodke.

Vsaki dan krmi in napajaj živino točno v onem istem času. Nič ni bolj tudi za živino vspešno, kakor pravi red v krmenju in napajanju. Če se živina v neredu krmi in napaja, prehitro zgubi tek in pravo voljo za jesti. Dolgo časa lačna živina se lahko preobje in postane bolehná. Zatoraj treba živino večkrat, pa po malem krmiti, da ni nikdar lačna, pa tudi da se nikdar ne preobje. Posoda za napajanje naj bode znažna in čista, ravno tako žlebi in jasje.

Hlev mora biti snažen. Postilja naj se živini dovelj, da ne bode ležala v nesnagi. V letnim času naj se gnoj večkrat iz pelje iz hleva, da zrak ostane vedni čist in zdrav; kajti nič ni bolj nevarnega za živino, kakor nečisti zrak, smrdljivi in nesnažni hlev. Zatoraj naj se hlevi tudi večkrat izračijo/

V hlevu naj bode primerna temperatura. Za govejo živino je naj bolj primerna 12°R, za konje, ovce, prešiče in koze pa 10° R. Prevelika toplata vzame živini tek, ona počne pešati in slabeti.

V premerzlih hlevih živina zopet mnogo več je, da dobi potrebno telesno gorkoto, ali pa rabijo zato tudi svojo mast.

Živina naj bode snažna in čista. Že narava živinska sama zahteva snago. To nam naj bolj dokazujejo divje žvagine, ki so sami sebi prepuščeno. One so mnogo bolj snažne, kakor pa živina, ki je v oskrbovanje izročena človeku, ki ima um in pamet. Snaga pri živini je polovico krme, pravi pregovor. Nesnažno živino mučijo in trpiučejo mrčesi, koža se slabo razvija in luknice v koži so zamazane, da ne more škodljivi pot iz njih. Zatoraj naj se živina snaži kolikor mogoče, ako je potna ali pa mokra, obriše naj se sè slamo. Le na taki način bomo imeli lepo in zdravo živino.

Ravnaj dobro in nežne se živino. Mnogo boljši in rajši se redi živina pri dobrem in prijaznem ravnanju, kakor pa, da se sirovo, z bičom v roki nad nje kriči. Posebno konji se naj večkrat pokvarijo vsled surovega obnašanja hlapcev proti njim, in težko zgubi konj potem njegovo slabo lastnost, ter z tim zgubi tudi njegovo vrednost.

Za bolno živino se mora dobro skrbeti. Naj več nesreč pri živinoreji se zgodi vsled tega, da se živini več dela naloži, kakor ga izvršiti more. Vsled tega počne bolehati, in gospodar se le v zadnem trenutku toliko zdrami, da pošlje po kakovega pokvarjenega zdravnika. Pazit se mora vedno na pogled in obnašanje živine, ker

iz tega se razvidi, kako je njeno zdravje, in dà naj se ji pomoč ko
ko se opazi da je bolna.

Kurall

Krmenske rastline.

Lupina.

V prejšnjih časih so lupino navadno sejali, kakor rastlino, s katero so hoteli zemljo z njenim podoravanjem guojiti. V novejših časih so jo začeli rabiti za zeleno krmo in z najboljšim vspehom. Lupine je več sort:

I. Rumeno cvetoča lupina (*Lupinus luteus*). Ta rastlina se pozna na tem, da je spodnji del stebila močno razraščan, cvetje je rumeno, zrnje bolj okroglasto, cela rastlina t. j. zrnje in slama je zelena in posušena za živino jako porabljiva. Res je v dobroti nekoliko slabejša „modra lupina“ (*Lupinus angustifolius*), toda ona je še dovolj porabljiva za krmo in rase na prav revnih zemljah. Na prav peščenih zemljah že od nekdaj sejejo *belo lupino* (*Lupinus albus*) in navadno jo podoravajo. Za krmo nij dobra, ker njeno zelišče kakor tudi zrnje ima nek neprijeten, kakor tudi nezdrav duh. Sploh pa moramo reči, da so lupine zarad njih posebne lastnosti v kmetijstvu jako vredne, ker ta rastlina lahko živi na revni peščeni zemlji. Ona ima lastnost iz zraka gajilične tvarine povzivati. Ona celo razkrojenje mineralskih zvez v zemlji jako pospešuje in v praksi velja da na njivi, kjer se je lupina podorala, prav dobro vsako žito stori. Na apnenih zemljah slabo ali nič ne rase, nasprotno pa rase v peščeni zemlji, ki ima mnogo zeleznega okisa (Fe_2O_3). Tudi ji mraz prav malo škoduje. Pripravljanje zemlje za njeno setev je prav navadno. Čas setve je aprila in maja in rabi se na oral 2 vagana semena. Navadno se lupina pokosi in se iz nje napravlja suho seno. Čas košnje pa se spozna, ko je rastlina že odcvetela in nekoliko strokov jela napravljati. Njeno seme je najporabljiviše za ovce, manj za govedo. Če se pa hoče zrnje dobiti, mora se pustiti, da popolnoma dozori, in to se spozna, ko začenjajo stroki pokati. Na oralu se lahko 15—20—25 vag. semena pridela. Dobrota tega zrnja je kemično enaka konjskemu bobu. Analiza je dokazala, da je v zrnji lupine več redilnih tvarin, nego v bobu. Ker pa ima nek poseben duh, nerada se ga poprime goveja živina, rajše ga jedo ovce. Če pa hočemo lupino za podoravanje imeti, potem jo pa še le mesca junija posejemo in mesca septembra se že tako krepko

razvija, da jo lahko podorjemo. Skušnja kaže, da če se je z lupino zemlja pognojila, na njej hasne žito, celo krompir, tako kakor da bi se srednje močno gnojilo, da, celo skušnja spričuje, da se tudi s tem, če strniše lupine podorjemo nekoliko prihodnji rži pomaga.

Saradella (Tičji krempeljček).

Ta rastlina se priporoča za revne peščene zemlje (*Ornithopus sativus*). Ona ne zahteva močne zemlje in seje se zgodaj spomladi, tako da se lahko 2krat kosi. Rabi se 25—30 funtov semena na oral in seme se z brano zavleče. Njena krmarska lastnost je enaka drugim rastlinam te baže. Navadno se računi na en oral 40—45 cent. suhega sena. Težko pa je od nje seme dobiti, ker ona jako ne enako časno cvete in stroki, ko so zreli, se hitro osipajo in zrnje iztresa.

Vinorejska razstava v Dornbergu.

Z veliko radostjo pozdravljamo delovanje neutrudljivega vinorejskega društva v Dornbergu, ktero je napravilo v malo mesecih velikansk napredek. Kedor je videl vrt zasajen s trtami različnih žlahuih plemen, s kolči za odgojo bilf, sè sadnim drevjem, vse v naj lepšem redu in okusa, mora hotè ali nehotè priznavati, da je to društvo zgledno in prav zato vredno, da se od vlade obilno podpira. Ko bi bilo dovolj takih uspešnih družeb, radostni bi bili in zaupljivo gledali v boljšo prihodnost vinoreje. Pa tudi v kletarstvu so vrli držbeniki uže dovolj storili, kar smo se prepričali pri razstavi vin dne 1. maja t. l.

Povabljeni učitelji naše deželne kmetijske šole so radostni prišli v Dornberg ter so vestno in natančno preiskovali blizo 50 razstavljenih vin.

Presojevalo se je vino po okusu in drugih znamenjih, pa tudi preiskovalo se je koliko ima alkohola in koliko kisline kakor pristavljene številke jasno kažejo. Iz teh preiskovanih števil moremo radostno izreči, da imajo Dornberžani kaj dobro kaplico, in da je njih lep kraj prav bogato obdarjen za uspešno vinorejo. Malvazija gosp. Sinigoja kaže izvrstno blago, ktero se more z naj finejimi ptujimi vini meriti. Držite se jo, Dornberžani, saj je tudi dovolj rodovitna, le režite jo na dolge mladike.

Le na to hočemo vrle vinorejce opominjati, da naj oberajo

jagode od grenkih hlazin, in da mošt na zmečkanih jagodah pustè vreti 2—3 dni. S hlazinmi vred vrelí mošt postane pretrd, kar belo vino ne sme imeti. Prepričani, da bodo marljivi društveniki Dornberskega društva vrlo napredovali, jim kličemo slava! in jim želimo srečno prihodnjost, ktero bomo vsikdar radostno pospeševati poskušali.

Sledeče številke nam kažejo dobroto nekterih vina, ki so bile razstavljene. Številka pri alkoholu, nam naznanja odstotke; pri kislini tisučinke dočim nam druge številke naznanijo dobroto drugih lastnost vina, tako da štev. 10 pomeni naj bolje, štev. 0 je naj slabije lastnost vina.

Štev. vina	Ime trte	barva vina	alko- hol o/o	kislina	sladkor	Čistost	okus	duh	moč barve
12	Mejina	belo	10	7·7	0	10	8	5	2
23	mejina	"	11·6	6·5	0	10	9	6	8
13	zeleu	"	10·1	7·2	0	7	8	7	6
38	"	"	11·4	5·7	0	9	9	8	5
14	Malvasija	"	12·2	5·8	1	10	9	9	6
17	"	"	13·4	6·5	0	10	9	10	6
32	Gljera okrogla	"	11·1	6	0	6	6	2	6
1a	Mešano	"	13	6·5	0	9	6	4	1
2	"	"	12	6·6	0	9	8	6	5
4	"	"	11	6·8	0	10	9	7	1
5	"	"	12	6·6	0	10	8	6	2
21	"	"	10·5	6·1	0	7	5	3	8
26	"	"	11	10·8	0	9	8	6	4
37	"	"	12·1	7·9	5	8	9	7	4
44	"	"	10·5	6·8	0	9	8	6	1
24	"	černo	10	9	0	10	8	6	7
11	Berzamiu	"	12	10·2	0	9	6	7	7
30	Mešanica	belo	10·5	6·2	0	7	6	4	6
46	"	"	9·3	5·7	0	8	8	5	7

Opazka. Zarad bolezni urednika se je list zakasnel.

Kuralt.

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

Tiskar Seitz v Gorici.