

kuhanjem dá se vrednost sená še precej izboljšati. Ako je bilo senó uže v skednji soljeno, ni treba živini pozneje pri krmenji soli dajati.

Cikasto vino.

Ni je vinske bolezni, ki bi se bolj pogosto nahajala in koja bi na vino tako škodljivo vplivala kakor razkroj alkohola (špirita) s pomočjo glivic v očetno ali jesiho kislino. Cikasto vino ali očetno-kislo vino, sploh skisano vino imenovano, ne spozna se toliko po duhu proste očetne kisline, kakor po duhu jako razpuhtljivega očetnega étera. Koj iz začetka cika, zboli najprvo zgornja plast vina, ki je v najožejši dotiki s zrakom, zato se kisli duh precej in najlože začuti pri odmašnji sodove véhe. Če je enkrat vino le nekoliko cikasto postalo, razširi se bolezen pri viši toploti hitro po celem sodu; vino postane motno in zapazi se na površji tanka, svetla smetana. Čeravno se le malo alkohola v očetno kislino razkroji, navadno 1—2%, postane vino vendar nepitno. Ako se enkrat v vinu cik zapazi, treba ga je nemudno pretočiti v drug, dobro zažvepljan sod, če se vino sploh še hoče rešiti. Druga taka sredstva so tudi: prenesenje obolelega vina na kraj s tako nizko toploto, da je razvijanje očetne kisline zaprečeno in ohramba vina pred dotiko s zrakom.

Da se cik vina spozna, ni treba nobene kemijske preiskave, ker uže okus, še bolj pa duh uže cik izdá.

Kar se tiče toplote, pri koji se prične razvijati očetna kislina, ni mogoče kaj določnega povedati. Pod 10° C. moralo bi biti v vinu uže veliko gljivičnega trosá, da bi se začelo vino kisati. Ako imamo z vinom kaj opravka in toplota zraka je pa 25 do 30° C., potem moramo biti pa dokaj previdni ter pozorni na snago, da nas neiznenadi cik.

Skisa se pa vino ne le edino potem, ko je uže enkrat dokipelo, ampak tudi med alkoholovim kipenjem in toploto, ki se pri tem kipenji razvija, še pospeši razvoj oceta.

Posebno pa pospešuje skisanje vina „kan“. Kanasto vino se zelo lahko okisa, ker kan toliko razredči alkohol v vinu, da se glivice lahko brez ovire pomnožé. Vino, ki ima v sebi 12% alkohola, zoperstoji lože okuženji po glivicah, kakor pa nizka vina. Skisanju vina vzrok je dostikrat poraba kislega soda ali srkala. Zelo luknjičava telesa, kakor vehe iz smrekovega lesa itd., ki so v dotiki z vinom in zrakom, so dostikrat vzroki skisanja. Škodljive so v tej zadevi vehe, ki so s cunjó ovite.

Da se naredi skisano vino zopet pitno, priporoča se marsikaj, tako na pr. v moko zmleti mramor, žgana magnezija, čista pepelika in soda. Izmed teh sredstev je najboljša čista moka zmletega kararskega mramorja. Ta moka raztopi se v vinu le počasi. Na vsak hektoliter skisanega vina dá se eno majhno žlico te marmorejene moke, potem se vino večkrat premeša ali pa sod tje in sem valja in ko je nam okus pokazal, da je vino zopet dobro za piti, se pa pretoči v drug snážen in dober sod.

Slednjič je pa najboljša poraba močno skisanega vina ta, da se ono porabi za napravo jesiha.

Boj proti krvni uši.

Krvno uš (Schizoneura lanigera), ki se ravno tako hitro plodi, kakor trtna uš in koja v nekaterih krajih postane za sadjerejca prava šiba božja, skušalo se jo je uže na vse mogoče načine uničevati.

Le oni vé razsoditi grozoviti položaj, v katerega privede krvna uš človeka, ki je sam posestnik drevesnic, ki so okužene od tega mrčesa. Ta mrčes plodi se tako hitro in pretí uničiti vso drevesnico, da človek obupno mora gledati, kako zginjuje delo, ki ga je stalo toliko časa, truda in skrbi. V takem položaji bil sem tudi jaz, tako piše L. Thuer v hamburški list „Hansa“, ko mi je pretíla pred osmimi leti krvna uš vso drevesnico uničiti. Po mučnih skrbéh, premišljevanji in poskusih najdel sem slednjič, ko je krvna uš zasedla uže celo drevesnico, radikalno sredstvo, koje me je v kratkem času rešilo hude nadloge. 10 gr. oksalne kisline raztopljene v 120 gr. vode in potem nekoliko dodanega zelenega mila (žajfe) je to sredstvo. Ta tekočina, namazana z majhnim trdim čopičem na okuženo mesto na drevesu, brezpogojno mrčes umori. Milo služi le v to, da les ali lubad na namazanem mestu tekočino lože sprejme v-se. Oksalna kislina je strupena, rastlinam pa nič ne škoduje; tudi na rokah se mi ni nikdar nič hudega storilo, dobra obleka se pa pokvari, ker tekočina vedno škropí iz čopiča med tem, ko se maže; tekočina je razjedljiva, zato naj se k tem delu vzame predpasnik ali pa slaba obleka, katere ni škoda.

Oksalna kislina dobi se v lekarnah ter je zelo poceni. Razstopljena v vodi pokvari se v nekoliko dneh, zato jo je treba za rabo vedno sproti razstopljevati.

Vsak se lahko prepriča, da gré mazanje s čopičem hitro izpod rok, posebno ker se mrčes hitro zapazi vsled bele volne, katero naprede.

Prvo mazanje je mučno in počasno; čez teden dni se zopet vnóvič maže in tako naprej; uši bode vedno manj in nazadnje zadostuje preiskovanje drevesnice le vsak drugi ali tretji teden. Pozornost priporočam tudi v naslednjih letih, akoravno jaz v svoji drevesnici uže leta nič nimam krvne uši.

„Allgemeine Wein-Zeitung“.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 22. Koliko je treba semena japonske ajde na eno oralo? (J. Ž. v C.)

Odgovor. Na oralo zadostuje tri mernike semena japonske ajde, katerega z brano podvlečite pa ne globokeje kot pet centimetrov.

Vprašanje 23. Kedaj je najboljši čas sejanja japonske ajde? (J. Ž. v C.)

Odgovor. O setvi japonske ajde velja ono kot o setvi naše domače ajde, pri vsem tem je pa japonska ajda manj občutljiva proti mrazu kot domača.

Vprašanje 24. Kako naj bi se njiva obdelala, ki bo konec julija izpraznena, na kateri pa nočem ozimno sejati, pa vendar se do jeseni kaj živinske klaje pri-dela? (J. Ž. v C.)

Odgovor. Najbolje storite, ako njivo, precej ko je izpraznjena, obsejete s turšico, ki je potem zelena za košnjo in krmo. — Zelena turšica je ena najboljših krmskih rastlin. Na Ogerskem se prične s krmenjem zelene turšice uže meseca junija ter se krmi notri do meseca oktobra, dokler ni jesenske slame. Turšica za zeleno krmo dá se prav dobro sejati na strnišče ali na zgodnji krompir itd., a to naj se še v drugi polovici julija zgodi. Zelena turšico živina zelo rada jé, in je posebno tečna, ako se krmi dodá nekoliko otrobov ali kaj družega tacega. — Za seme vzemite zrna kake zgodnje sorte, na pr. činkvantin, katerega potrebujete za hektar 3 hektolitri. Seme se 4 do 5 centimetrov globoko z brano podvleče in če imate valjar, bode te dobro storili, ako njivo po setvi povaljate. Kositi se