

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 31. maja. **List 10.**

Zapopadek :

1. Pogreški pri krompirjevi setvi. — 2. Naša kmetijska šola. —
3. Kako se pokonča grahov kupec? — 4. Kako se snažijo beli
konji? — 5. Poduk o vinoreji. — 6. O boleznih vina.

Pogreški pri krompirjevi setvi.

Ni jo skoraj rastline, ki bi bila za hrano človeško tako
važna in tako razširjena po celem svetu, kakor je krompir (korun).
Akoravno je pa krompir toliko važnosti za človeški živež in za kup-
čijo, vender se gode pri njegovi setvi in sploh pri obdelovanju ve-
liki pogreški, ki so skoraj povsod oni isti, vendar pa za obilen
pridelek celo zaprečni. Navadni pogreški, ki se gode pri setvi krom-
pirja bi se dali v sledečim naštetih:

1. Krompir se pogostoma seje ali sadi v mokro, celo ilo-
vičasto zemljo, v kateri se le malo in drobnega krompirja pridela.
Naj bolj mu ugaja rahla in bogata ilovčasta zemlja, kakor tudi
trebež (laze).

2. Večkrat se krompirju nič ne gnoji. Vzrok temu je veliko-
krat misel, da se z tim odstrani krompirjeva bolezen, ali motijo se
oni, kajti oni dobijo le malo slabega krompirja, ki je pa poleg tega
tudi še bolan. Le frišni, nesogniti gnoj je krompirju v tim škodljiv,
da taki krompir lahko počne gniti, kar povzroči vrenje gnoja, ki
se godi poleg krompirja v zemlji. Zatoraj naj se rabi le dobro so-
gniti gnoj, ali pa pepel in koščena moka. Pri takem gnojenju bode
krompir ostal zdrav in dal tudi obilno žetev.

3. Sade se večkrat le slabi, na pol zdreli krompirji, ali pa mali narezki, večkrat pa še celo samo izvrtane očesa. Gotovo tako seme ne more dati dobrih pridelkov. Rabi naj se za seme le zdrav krompir, sredne velikosti, ki je tudi popolnoma zrel.

4. Pregosta setev krompirja pomanjša ne le pridelek nego tudi krompir ni tako okusen. Vsaka vrsta naj bode vsaj 2 čevlja druga od druge odstranjena in vsaki krompir v vrsti vsaj 1 čevelj drug od drugega. Pokrije naj se dva palca na debelo.

5. Prekasno okopavanje krompirja zmanjša pridelke. Krompir naj se okoplje precej ko je nekoliko čez palec visok, in kmalo potem naj se osipe, kajti drugači ga lahko plevel zamori in taki krompir se potem le težko okrepča.

6. Obrezovanje stebela, dokler ima še zeleno perje je krompirju celo škodljivo, kajti ravno skoz pirje dobi rastlina veliko hrane iz zraka, skoz perje ona diha, perje pa tudi zemljo senči, da ostane dalj časa vlažna in obdenžava neobhodno potrebno mokroto v zemlji. Mislilo se je popred da z obrezovanjem stebela se zapreči krompirjeva bolezen, ali hmalo so spoznali da to ni res, in da se krompirju z tim več škoduje nego koristi. Le gnila in posušena stebela naj se iz polja odstranijo, pomešajo z gnojem, da se potem zopet zemlji povrnejo.

7. Celo pogrešno je, da se krompir iz njive precej spravi v klet. Ravno izkopani krompir ima veliko mokrote v sebi, v kleti se taki krompir hitro segreje in počne gniti. Zatoraj naj se krompir popred ko se spravi v klet, nekoliko dni razprostene po kakim pozračnim prostoru da se nekoliko osuši, potem še le naj se dene v klet. Dobro je, ako se popred na zemljo za nekoliko palcev na debelo posuje stolčenega oglevja ali pa pepala, in na to plast nameče potem krompir. Ogljevje in pepel oduzametata zemlji, kakor tudi krompirju nepotrebno mokroto, krompir ostane zdrav in v spomladi tako shranjeni krompir ne počne v kleti kal poganjati, kar je celo važno za semenski krompir, da še le v zemlji kal požene.

Naša kmetijska šola.

Vedno smo želeli, da bi se počela v dežeinem zboru obravnavati glede preostroyenja naše dozdej sredne kmetijske šole v nižjo praktično kmetijsko šolo. Naše upanje in nada ni bila zastonj, kajti 3. t. m. prišel je dvorni svetovalec v c. k. ministerstvu kmetijstva

Dr. Lorenc, ter pečel omenjeno obravnavo z deželnim zborom in odborom. Prvi dan je gospod dvorni svetovalec ogledal tukajšno šolsko polje, popoldne istega dne imel je pa izpit v italjanskem in slovenskem oddelku, kjer so učitelji omenjenih oddelkov učence izprašavali. Za drugi dan izbral si je gospod dvorni svetovalec v vsakim oddelku dva dijaka, ter jih poklical k deželnemu glavarstvu in jih sam, brez učiteljev v pričo deželnega glavarja o različetih predmetih izpraševal. Akoravno so morali dijaki slovenskega oddelka v nemškem jeziku odgovarjati, med tim ko predavanje le v slovenskem jeziku čujejo, vender so učitelji slovenskega oddelka, tisti dan popoldne, ko so dvornega svetovalca spremljevali na oddaljeno šolsko posestvo Fumis, iz njegovih *lastnih* ust, ne pa po *privatnem* potu, čuli naj večo zadovoljnost o dijakih slovenskega oddelka pri omenjenim izpitu. Rekel je gospod dvorni svetovalec, da oni razumejo ne le znanstveno teorijo, nego da jo znajo tudi na prakso obrniti in porabiti.

4. t. m. imel je gospod dvorni svetovalec še dalje obravnavo z visokim deželnim odborom in zborom v katerih bomo pa obširniše poročali takrat, ko bo stvar popolnoma dognana ter priobčili tudi novi načrt po katerim se ima nižja kmetijska šola ustanoviti.

5. t. m. podal se je gospod dvorni svetovalec v Dornberg ter ogledoval vrt sadje- in vinorejskega društva. Bil je omenjeni gospod z društvom tako zadovoljen, da je rekel, da so Dornberčani prav čudež storili, ter v takim kratkem času kaj tako izglednega naredili. Gotovo bode vlada take izvrstne družbenike rada podupirala ter vse storila, da bo društvo vedno tako napredovalo kakor je počelo.

Brici! kje ste vi in vaše vinorejsko društvo? Posnemajte vrle Dornberčane in napredujte, kakor so oni počeli.

~~X~~ Kako se pokonča grahov kukeč? 1c

Uzame se nekoliko neogašenega apna, ravno toliko pepela in eno perišče kuhenske soli. Vse to se drobno stolče in z tim gréh potrese. Ne le da ta zmes grahovega kukca hitro pokonča, ampak je v enem tudi prav dober gnoj. 1a

Kako se snažijo beli konji?

Da se ona rumenkasta barva, ki se na belih konjih posebno na onih mestih nahaja, ki pridejo z gnojem v dotiko, odstrani, naj se ogle drobno raztolče in z vodo pomeša, da postane kakor godlja. Z to zmesjo se namažejo vmazana mesta, ter se pusti da se zmes posuši. Ko se je posušilo se odergne se slamo in potem dobro okeratači. Dlaka dobi zopet lepo belo barvo in rumeni madeži zginejo.

Poduk o vinoreji.

Občina Križka poslala je 15. t. m. prošnjo na ravnateljstvo tukajšnje kmetijske šole, da bi gosp. Povše prišel podučiti o žveplanju trt kakor tudi o vinskih boleznih. Zaradi bolezne Povšetave, padel se je 29. t. m. Kuralt v Križ, ter ukaželjnim Krizanom govoril v mandavanju trt, o bolezni trte in njenim žveplanju, kakor tudi v vinskih boleznih. Radostno moramo priznavati, da se toliko poslušalcev, kakor tudi take uvaželnosti nismo nadjali. Predavanje počelo se je v nedeljo ob 7. uri zjutraj ter trajalo do 10. ure. Od 10. do 12. ure prikazavale so se v mikroskopu različite glivice ki prouzročujejo vinske bolezni, potem se je skozi papir za čiščenje tudi jim dokazalo kolikor nesnage ima še skoraj vsako vino v sebi, nazaduje pa smo analizirali nekatere vina glede alkohola in vinske kisline.

Od 3. do pol 5. ure bilo je zopet predavanje, k kateremu se je toliko poslušalcev zbralo, da v šoli, kjer se je predavalo nije bilo prostora niti za stati niti za sedeti.

Po predavanju upisalo se je 21 naj boljših posestnikov kot ndje kmetijske družbe v Gorici.

Poslušalci bilo so celo vneti za poduk in vidilo se jim je da imajo res pravo voljo napredovati in zboljšati njih stanje. Iz dna srca zatoraj zakličemo vrlim Križanom: Slava Vam, prvi korak k napredku in zboljšanje vaših gospodarstev ste storili, korakajte vedno tako naprej, in zagotovljeni bodite, da v malih letih dobili boste obilni sad vašega truda in napredka. Drugim občinam pa zakličemo: Posnemajte vrle Križane, in hmalu bode lepa dežela goriška na oni stopni, kakor bi bilo že zdavnej potreba.

O boleznih vina.

Spisal dr. A. Monà.

(dalje).

Ocetne zajednice (gljivice) *Mycoderma aceti*.

Ocetne gljivice se mnogo manjši kakor so pa birzne gljivice, in so tudi bolj podolgate, valkaste podobo v sredini nekoliko zadržane. Gljivice so tako združene skupaj, kakor da bi bile nabrane na niti in jih je v početka navadno od 10—12 skupaj, kasneje se pa ločijo druga od druge in živijo bolj posamezno. Ko se gljivice celo pomnože, pokažejo se potem na vinu kot bela, prav tenka kožica. Razlikuje se ta koža, od prejšnje, ki se naredi pri vinskem kanu (birzi) v tem, da ni nikdar debela, ampak vedno celo tenko ostane, kajti, vsaka mrtva očetna gljivica, se hitro loči od drugih, ter pade na dno posode, brez da bi vino kalila.

Kakor birzne gljivice ravno tako tudi očetne gljivice poprimejo le alkohol v vinu in ga razkrojijo in sicer z pomočjo zraka, v vodo in očetno kislino (Essigsäure). Ta bolezen je naj navadnejša, ter se naj večkrat nahaja, pa tudi vino napadeno od te bolezni, je skoraj naj težje ozdraviti.

Posebno stare, slabe in prazna vina, ki imajo malo alkohola v sebi, so tej bolezni celo podvržena, in to posebno v veliki vročini.

Kakor pri poprejšnji gljivici, ravno tako bi bil tudi pri tej naj boljši pripomoček ta, da bi se vinu dodjalo taliko alkohola, da bi ga imelo 15%, potem bi bilo vino abvarvano te bolezni. Ako se pa nemore tega storiti naj se vpotrebijo vsi oni pripomočki kakor sim jih navel pri gljivici birze.

Tudi pri tej bolezni sim se pričel, da je naj boljše če se poveršaj nad vinom z vodenom ali še boljše z alkoholovo soparico obdelava, ali pa da se žvepla, ali pa posoda napolni se žveplanim vinom. Posebno sožvepljeno kislino apoa, ako se pri spomladanskem pretakanju dene v vino, in v veliko poletni vročini vino nekoliko na poveršaju zvepla, se je rabilo z naj boljšim vspehom.

Ta bolezen se hitro spozna na tem, ako se nekoliko onih gljivic, ki se nahajajo na površaju vina stavi pod drobnogled (mikroskop). Spozna se pa tudi lahko precej na očetni kislini, ki je izpuhljiva in se nad vinom nahaja, po njenim hudim duhu, ki udari v nos prec ko se voha odbije.

Prec ko se ta bolezen opazi, naj se poveršaj vino hitro žvepla, ali pa upotrebi kako drugo popred navedeno sredstvo. Če je pa bolezen že celo razširjane, naj se od vrha z pomočjo buče (zajemala) toliko vina potegne iz soda, dokler vino ni zopet boljšega in zdravejšega okusa, kajti na poveršaju vina se nahaja naj več glivic in pa tudi naj več očetne kisline. Drugo v posodi ostalo vino naj se potem pri pipi pretoči, in sicer v prav dobro žvepljani sod, ali pa naj se mu pridene nekoliko sožvepljeno kislega apna. Ako se pri pretakanju proti koncu opazi, da je vino nekoliko očetnega okusa, kajti ono ki je bilo bolj na površaju posode, ima še mnogo očetne kisline v sebi se to vino ne sme pomešati, se zdravim vinom. Večkrat naj se vino poskuša, in tudi nekoliko žvepla, kajti neposreči se vendno, da bi se prec prvikrat mogle vse glivice vmoriti.

Če se je pa vino že celo pokvarilo in da ga ni moč več ozdraviti, potem rabijo nekateri vinoteržci oglenčevo kisli kali, natron, apno i. t. d. oni je vežejo na druge tvarine, in jo vinu odzamejo. Vender je pa to sredstvo slabo, kajti nikdar se ne more rabiti z dobrim vspehom. Prvo se z omenjenim sredstvom očetne glivice ne umore v vinu, akoravno očetni okus zgine. V vinu pa namesto očetne kisline nastane očetnokisli kali, ki je celo neprejetnega in slanega okusa. Drugo vinu z porabo omenjenih sredstev zgubi tudi veliko vinske kisline, ki je pa v vinu neobhodno potrebna stvar. Iz tega vzroka jaz tudi bolj priporočam, ako se že rabi to sredstvo, da se namesto oglenčevo kislega kalija, rabi rajši neutralni vinokisli kali.

Zajednice (glivice) ki žive na dno posode.

Te glivice se sicer redkeji nahajajo ali so pa tudi mnogo bolj nevarne, kakor pa one, ki žive na površaju vina. One počnejo vedno le na dnu živeti in se množiti, ker se še le kasneji, ko se že v veliki množini v vinu nahajajo vzdignejo. Ko se pa to zgodi, je navadno vino že tako hudo bolno, da se le težko more še ozdraviti.

Te glivice za njih življenje nepotrebujejo neobhodno zraka, kakor pa glivice, ki se nahajajo nad poveršajem vina, ampak zadovoljne se le z kislicem, ki se zrakom skoz doge v sod pride. Alkohol one ne spremene nič, drugači se pa godi z vinsko kislino, vinskim kamenjam (birso), čreslovino, barvo, i. t. d. ki se nahaja v vinu.

Skušnje nas uče da ravno beljakovine, ki se nahajajo v vinu in drožah so vzrok in izverik vsih tih glivic. Pomanjkanje alkohala in pa velika vročina pa pospešijo njih množenje. Iz tega sledi, da naj boljši sredstva proti tem glivicam so sledeča:

1) Skrbeti se mora, da ima vino dovolj alkohola in pa čreslovine, kajti alkohol in čreslovinz vničita beljakovino da pade na dno.

2) Vino se mora kolikor mogoče čisto iz drož pretočiti, in to posebno z pretakanjem meseca decembra in marca. Posebno dobro je vse vino filtrirati, precej, ko se je vsled vrenja sladkor spremenil v alkohol in oglenčevo kislino.

3) Vino naj se posebno v vročim poletnim času pridene primerno množino sožvepljeno kislega apna, kakor tudi takrat, ko se vino kam pošilja. Sožvepljeno kislno apno je bela težka sol, ki pade na dno posode. Iz nje se na dno posode polagoma razvija žvepljena kislina, ki prece vsako glivico vmori ki bi se na dno posode počela razvijati in živeti. Drože naj bi se pri vsakim pretakanji mikroskopično preiskavale, da se pregleda, ako imajo kake škodljive glivice v sebi, da bi se potem, še z večjo pazljivostjo in marljivostjo za zdravje vina skrbelo.

Razdeljenje glivic (parasiti) ki žive na dno posode.

Te glivice se razlikujejo v tim, da vsaka kako drugo vinsko tvarino napade, in vsled tega vino pokvari. Zatoraj se razdele tudi po tvarinah, katere one posebno v vinu napadejo in jih delimo v

- 1) glivice, ki deljujejo na sladkor
- 2) " " " " vinsko kislino
- 3) " " " " vinsko čreslovino
- 4) " " " " vinski izleček
- 5) " " " " vinsko barvilo.

1. Glivice ki deljujejo na sladkor.

Teh glivic imamo dve, ki so celo različne v podobi, kakor tudi v tim, da vino vsaka drugači pokvari. Te glivice so:

- 1) glivica mlečne kisline (*Oidium lactis*)
- 2) glivica slizastega vrenja (*Schleimgährungsferment*).

1.) Glivice mlečne kisline.

Ta glivica se večkrat zamenja z glivico očetne kisline, kajti pri obeh glivicah dobi vino, ako je od njih napadeno kisli okus

Ali glivice so si celo različne v obliki, kakor tudi v tim da vsaka tih dveh glivic drugo tvarino v vinu napade in jo spremeni, in tudi vino se celo razlikuje v kemičnih lastnostih.

Glivica mlečne kisline je podobe podolgastih brezbarvenih niti, ki so popolnoma ravne in nič razvejene. Te niti sastoje iz več udov, različete dolgosti, ki so na konceh nekoliko okrogli. Ako se vino nekoliko pretrese se te glivice ne nehajajo več skupaj spojene v niti, ampak se pretergajo in se nahajajo v koseh različete dolgosti. Množe se te glivice s tim, da se od matrne stanice loči več hčernih stanic ter te zopet matere postanejo in tako gre množenje dalje.

Te glivice primejo le ona vina, ki imajo še mnogo sladora in beljakovine v sebi. Nahaja se zatoraj ta bolezen navadno le v mladih, še sladkih vinih in le malokatirkokrat v starih že dozorelih vinih) Posebno pikolit in druga na taki način napravljena vina, v katerih se je vrenje vničilo, ali pa zavoljo prenizke toplote samo zaostalo, so tej bolezni celo podvrženo.

Ta glivica naredi se najpopred na dno posode ali vinu, se vedno pomiče proti vrhu, kolikor bolj se bolezen razvija. Med tim pa vedno slador spreminja v mlečno kislino brez da bi se tudi kaki drugi plin, n. pr. ogljenčeva kislina razvijala. Vino na površaju dobi še le pokvarjeni okus, ko so glivice prišle do poveršaja vina, à takrat je pa vino tudi že popolnoma pokvarjeno.

Tako pokvarjeno vino dobi neugodno kisli in gnusljivi okus, ima tudi duh po masleni kislini, ki se tudi v njim razvija. Posebno se pa to spozna, ako se nekoliko kaplic vlije na dlan in nekoliko z drugo roko podrgne.

Navadno pa vino dobi tudi temno barvo, ono postane gosto in večkrat slinasto. Vino, ki je dobilo to bolezen, ni več popolnoma za ozdravit, ter tudi nikdar ne dobi prvotnega okusa in duha, kajti, ako tudi masleno in mlečno kislino neutralisiramo, vender pa masleno in mlečnokisle soli, ki vsled neutralisanja nastanejo, vedno še onaj duh in okus v sebi obdržavajo. Zatoraj je naj boljše, da se vino že popred zdravo ohrani, ali pa da se v prvi stopni bolezni, ona zapreči.

(Dalje sledi).