

Darila za biko. Osrednji odbor c. kr. Kmetijske družbe je sklenil, da bo dajal za subvencijske biko, ki se že dve leti uporabljajo za plemo, a so še vedno dobri plemenjaki, za vzdrževanje posebna darila v znesku po 300 K, pod pogojem, da jih lastniki še nadalje uporabljajo za plemenitev. V poštev pridejo biki, ki jih je družba kupila leta 1914 in jih oddala prošnikom. Darila se bodo priznala po poprejšnjem strokovnjakem ogledu bika in ko je bikorejce podpisal posebni reverz. Darila se izročijo živinorejcem po zadovoljivi plemenitvi bika po poteku roka za vzdrževanje, to je torej v letu 1917. Prijave in prošnje za priznanje daril za vzdrževanje se naj naslavljaajo na osrednji odbor c. kr. Kmetijske družbe do najpozneje 16. maja 1916 in predložijo potom okrajnega odbora ali pristojnega podružničnega načelnika. Dan in kraj ogledovanja bikov bo se pravočasno naznanil po poteku dobe za prijavitelje. H ogledovanju je treba s seboj prinesiti redne zapiske o skokih. Pri pomni se še, da se bodo priznale premije le onim posestnikom, kojih lastnina so biki ob času ogleda. Ako živinorejce bika odproda po dobljeni pravici na darilo, zapade premija.

Pomanjkanje žvepljenih palčic za žveplanje sodov. Vinogradniki se pritožujejo, da ni nikjer dobiti žvepljenih palčic za žveplanje sodov. Kdor si na kak drug način ne bo znal ohraniti sode čiste in zdrave, bo imel vsled tega veliko škodo in se je bati, da bo vino ali sadjeve v nežvepljenih sodih splesnilo. Napreden gospodar iz mariborske okolice nas prosi, da bi svetovali vinogradnikom sledeče sredstvo kot nadomestek za žveplene palčice: Vzami tanke kose trdega papirja in jih močno namoči v tekoči gumij. Te kose nato prav na debelo potrosi z žveplnim praškom, kateri se oprime namočenega papirja. Tako pripravljeni požveplani kosi papirja se nato obesijo na podstrešje, da se posušijo. Ko so dovolj suhi, se lahko rabijo za žveplanje sodov, kakor navadne žveplene palčice.

Krompirjev strup. Pri neolupljenem krompirju je treba sedaj v spomladu pred kuhanjem izrezati oči, ker je začel krompir poganjati in je v njem več salonina kakor jeseni. Posebno ne zdrav je krompir, ki je v zaduhli, mokri kleti. Voda, v kateri se je kuhala cel krompir, je škodljiva prašičem. H krompirjevi juhi je treba dosti peteršilja in majarona, nekatere svetujejo tudi, da se odlije voda, ko je krompir v prvič prevrel. Ljudstvo pravi, da je mrzel krompir tako strupen za bolehave ženske, da dobe lahko udnico ali pljučnico, če olupijo velike množine mrzlega krompirja. Marsikdo, ki je letos prisiljen uživati več krompirja kakor druga leta, čuti, da mu ni kaj prav. Človek se pač nabaše, da ni prazen. Črna kava s kumino brani, da se razpase bolezen po krompirju po životu ali kmalu pravijo, da bo težko dobiti prekmorske kave, ostala bo kumina. Treba jo bo pražiti in zmleti. Pomaga za bolečine v črevih in napenjanje.

Pritožbe najemnikov.

Najemnica s Pohorja nam piše:

Hud je položaj najemnikov. Vsak drugi, naj bo kmet, trgovec ali karzekoli si še pomaga, da še lažje vtrpi sedanji položaj, a mi ubogi najemniki se moramo ravnati tako kakor drugi hočejo. Naj omenim to-le: Kmet ima dosti njiv, govede, svinj itd.; mi ubogi ljudje pa si moramo zemljo najeti, pa je še skoro dobiti ni, ker premožnejši ljudje sedaj pravijo: Je bolje, da njiva v puši leži pa trava raste, ker je živina silno draga. Tako mi več prinese, kakor če zemljo v najem dam. Je mogoče res, pa to je le za premožne ljudi, ne pa za nas, ki nimamo svoje zemlje. Mi ne živimo od mesa, pač pa od vsakdanjih zgancev in krompirja. Zato pa mi ubogi ljudje prosimo, naj se zemlja, katera v puši leži, da v najem, da bi se pridelalo več živeža na deželi. Nastela bi lahko veleposestniki, ki imajo veliko njiv in silno rodovitne, pa ravno tako kupujejo živež kakor mi ubogi ljudje, ker ne skrbijo, da bi se vse obdelalo. To ni prav! Sedaj je potrebno si pridelati čim več živeža.

Nekateri pravijo: »Če si veliko pridelam, mi vzamejo.« Tudi to načelo ni pravo. Če bi vsak tako govoril, kam pa bi prišli! Vprašam tudi: Zakaj pa v trgovinah niso na vsem blagu označene najvišje cene? Jako dobro bi bilo, ko bi tudi po štacunah bolj ostro pazili na višje cene in sicer pri vsem blagu. Jaz sem sarna prepričana, da mnogi staro blago sedaj prodajo za novo. To ni

prav! Ravno tako je tudi pri drugih rečeh. Pač prehitro hitijo cene kvišku. Danes je blago še po tej ceni, jutri pa stane že veliko več. To je čudno, da se čez noč tako podraži. Želim, naj bo na vsako najmanjšo stvar določena najvišja cena. Drugače bo po vojski veliko bogatih pa še več revežev.

Žena s Pohorja pri Oplotnici.

Varčevanje z modro galico.

Poslušajte se galuna!

Najzanesljivejše sredstvo proti peronospori je škropljenje trt z modro galico. Zatiranje peronospore z modro galico že samonasebi znano podraži vinogradniški obrat, sedaj pa celo, ker je cena modri galice tako visoka in sicer 3 K 25 v do 5 K 1 kilogram. Galica pa letos ni samo izredno draga, ampak je tudi ni dobiti v tisti množini, kot bi jo rabili. Radi tega moramo z galico varčevati, kolikor se da, in rabiti nadomestna sredstva, da si na eni strani kaj prihranimo ter da bodo vinogradi ostali zdravi.

Za škropljenje trt se pri nas rabi ¼ do 2 % raztopina modre galice v vodi in s potrebno primesjo apna. Taka raztopina je premočna, kajti pravzaprav zadostuje na 100 l vode že 10 dek modre galice, a iz praktičnih razlogov jemljemo močnejšo raztopino, in sicer zato, ker moramo v naših razmerah vedno računati z obilim dežjem, ki škropljenje trte zopet prehitro izpere. Če bi imeli sredstvo, ki bi modro galico navzlic dežju dobro držalo na listju, bi izhajali s prav majhnimi množinami modre galice, a žal takega sredstva nimamo. So pa vendarle sredstva, ki zmes od modre galice, apna in vode nareda na trtnem listju navzlic dežju trajneje učinkujejo in eno takih-le sredstev je galun. Če primešamo n. pr. tej zmesi galuna, se škropivo trdnjeje drži listja in se izhaja z izdatno manjšo množino modre galice.

Kakor apno ne učinkuje proti peronospori, ampak ima le namen, škodljivo jedko žvepleno kislino v raztopini zamoriti, tako tudi galun prav nič ne učinkuje proti peronospori, temveč ima le namen, škropivo na trtnem listju navzlic dežju narediti tako, da se teže izpere, vsled česar se sme brez vsake bojazni vzeti znatno manj modre galice.

Izkušnja uči, da polovica običajne množine modre galice enako dobro učinkuje, če se druga polovica nadomesti z galunom. Ta izkušnja je v gnotnem oziru za vinogradnike sedaj velikanske važnosti, kajti kg modre galice stane letos od 3–5 K, a kg galuna stane le 60 vinarjev.

Če se poslužujemo pri škropljenju trt proti peronospori galuna, prihranimo torej skoraj polovico izdatkov za škropilno zmes.

O škropljenju s škropilno zmesjo od modre galice, galuna, apna in vode, ki se po izumitelju tudi imenuje Martinijeva zmes, piše prav umestno izborni veščak g. c. kr. vinarski nadzornik za Kranjsko Boh. Skalicky takole:

Po Martiniju se pripravi škropilna zmes tako, da se vzame na 100 l vode 40 dek galice, 40 dek galuna in 50 dek apna. Vendar se za naše razmere, elasti vsled čestega mokrega poletja, priporoča vzeti to zmes nekoliko močnejšo in sicer: za prvo škropljenje je vzeti na vsake 100 l vode ¼ kg galice, ¼ kg galuna in 1 kg apna; za drugo in nadaljnja škropljenja pa vzamemo na vsake 100 l vode ¼ kg galice, ¼ kg galuna in 1½ kg apna. Kdor hoče pa narediti zmes še močnejšo, ta naj vzame za drugo in poznejše škropljenje po 1 kg galice, 1 kg galuna in 2 kg apna na 100 l vode. Tako močna zmes pa zadostuje v vsakem slučaju in vsaka močnejša tekočina je po trdnosti.

Pravilno pripravljamo to škropilno zmes na sledeči način: Vodo razdelimo na dva dela in sicer od 100 l vzamemo kakih 20 l proč za raztopitev apna, v ostalih 80 l pa raztopimo galico in galun. Galica in galun se raztopita obenem skupaj in sicer na ta način, kakor smo doslej topili samo galico, t. j., da se obesite obe 5novi skupaj v eni vreči ali enem košku tik pod površino vode v čeber. Ko ste se obe snovi raztopili, razmešamo v drugi posodi v 20 l vode pripravljeno ugašeno apno v redek apnen belež (apneno mleko), ki ga nato skozi gosto sito ali redko platno precedimo v raztopino galice in galuna in tam dobiti pomešamo.

Kako in kdaj je treba trte škropiti, je vsakemu marljivemu vinogradniku itak dobro znano. Vsi zeleni deli trte morajo biti s škropilno tekočino dobro in

fino poskropljeni in se mora tekočina na trti, preden se pride prvi dež, dobro posušiti.

Če pa hočemo s škropljenjem doseči pravi učinek, moramo škropiti v pravem času. Če zmanjka, potem ne pomaga nobeno sredstvo in naj je še tako dobro.

To naj si zapomnijo zlasti vsi tisti nemarni in zabavljaji, ki svojo lastno brezbriznost radi pripisujejo na rovaš »slabe galice« itd.

Po toči zvoniti, pravijo, da ne pomaga, čeprav še tako lepo klenkamo. Tako je tudi pri peronospori. Prekasno rabljeno ne more nobeno sredstvo trto proti boleznijo ohraniti, pa naj vzamemo samo modro galico, ali naj primešamo galuna.

Kdor hoče torej sigurno delati, ta si mora zapomniti, da je treba škropiti pred cvetenjem vsaj dvakrat, po cvetju pa vsaj enkrat!

Dokler se pri nas ne poprimejo vinogradniki načela, da je treba pred cvetenjem dvakrat škropiti, ne morejo pričakovati pravega uspeha. Pri nas žalibog večina vinogradnikov s škropljenjem odlašala in se le potem, ko se prične trta že paliti, prične škropiti. A potem jim pa tudi štirikratno škropljenje ni preveč, uspeha pa le nič ni, ker je bilo poglavitno načelo, škropiti zgodaj, zamujeno.

Prvič moramo škropiti torej prav zgodaj; to je takrat, kakor hitro požene trta za ped dolgo peganjke in kakor hitro se zarod dobro vidi. To škropljenje je največje važnosti, zlasti za grozdje. Drugič je treba škropiti kakih 14 dni pozneje in sicer tik pred ali pa tudi med cvetenjem. Tretjič škropimo potem po preteku daljših treh tednov in sicer takrat, kadar so jagode debele kot proso ali grah.

Le če je vreme prav mokro, se priporoča škropiti potem še enkrat, v četrtri in sicer čez tri do štiri tedne. Edino na ta način je mogoče trto proti boleznijo popolnoma obvarovati.

Kdor pri sedanjih dragih modri galici škropi samo ž njo in je polovico ne nadomešča z galunom, ta je zapravljivec, ki ne zasluži imena razumnega gospodarja.

Galun ima v zalogi c. kr. Kmetijska družba za Kranjsko v Ljubljani in ga oddaja 100 kg po 60 K, posavljenega na kolodvor v Ljubljani. Če vladin oddaja v vsaki množini. Tudi Zveza gosepodarja za Stajersko v Eggenbergu pri Gradcu si je nabavila letos večjo množino galuna. Zaloge galuna pa tudi niso več posebno velike, zato se naj vinogradniki podvzajo in ga naj takoj naročijo.

Sejajte proso!

Kdo izmed starejših ljudi se še ne spominja na proseno kašo? Bila je to tečna domača jed, ki se je posebno priljubila otrokom. Znan je še kmečki pregovor: Kaša je otročja paša.

Za pripravljanje prosene kaše ali prosenega pšena so imeli svoj čas v vsaki kmečki hiši stopo. Stopa je priprosta lesena naprava, ki so jo izdelovali na kmetih. Imeli so ročne stopo in trako, ki so se gonile z nogo. Slednje so bile bolj priljubljene, kar se z njimi lažje dela in več opravi. V pustih zimskih dneh se je slišalo v nekaterih krajih skoraj v vsaki hiši pokanje stopo, kajti v stopah so izdelovali tudi ječmenovo in ajdinsko pšeno. Navadno so opravljali to delo starci, pa tudi mlajši ljudje in večji otroci so morali, čeravno neradi, opravljati to, ne ravno kratkočasno delo. A glavno je bilo, da se pridela tečnega pšena razne vrste za hišo, kajti takrat hišni gospodarji niso radi nosili denarja po nepotrebnem v prodajalne.

V novejšem času je seveda vse drugače. Stopo so postale zelo redke; manjka pa tudi kaše. Vzrok je iskati v tem, da se je ljudstvo navadilo na riž, ki se je dobil pred vojsko tudi pri najmanjšem kramarju na kmetih. Pridelovanje prosa je ponekod skoraj popolnoma prenehalo; pa če ga še kje sejejo, ga rabijo večinoma za kuretino. Še leta 1904 se je pridelalo v naši državi 771 metričnih centov prosa, a leta 1909 je še 406 centov. Sedaj je riž težko dobiti tudi za drag denar; v nekaterih krajih ga sploh ni. Zelo umestno bi torej bilo, da bi se kmetovalci zopet spomnili prosa in pridelovali ponovno tečno proseno kašo. Otroci bi se tega gotovo zelo veselili. Proso se seje začetkom mesca maja do sredi junija. Za 1 hektar zemlje rabimo za posevek 28–30 kil semena. Proso najbolje stori, če se seje na zemlji, kjer so bile poprej okopavice (koruza, krompir itd.), ali za deteljo, kajti sicer se plevel v njem preveč zaplodi.

Proso dobro uspeva le v toplem podnebnju (na pr. v vinskih »rajih«); zemlja mora biti dobro obdelana, bolj težka. Glavni pogoj za prosenjanje je, da se proso skrbno opleje. Proso dozori pri nas koncem avgusta in začetkom septembra. Na 1 hektar se prideluje do 24 metričnih centov zrnja in do 50 centov slame. Glede hranilne vrednosti je uvrstiti proseno ka-