

Практична упутства

Дезинфекција сјемена жита од главнице и гари (снијети)

Код наших пољопривредника већ је углавном постао обичај да се сјеме жита прије сјетве очисти од корова и страних примјеса помоћу тријера. Међутим, дезинфекција сјемена још увијек није постала свакогодишња пракса, иако је она веома корисна и доста лако изводљива. Бољом организацијом сјеменске службе у нашој Републици и ово ће питање бити донекле ријешено, јер ће трговачка предузећа стављати у промет само оно сјеме које је и чисто и незаражено од разних болести.

Дезинфекција сјемена жита врши се против снијети и главнице, који код нас сваке године причињавају велике штете. Оне претварају унутрашњост нападнутих зрна или читаве класове у црну прашну масу. Смањење приноса усљед напада ових болести износи у нашим приликама око 10—20%, а некад и више. Међутим, још увијек је мало наших пољопривредника који познају узрок ових болести, односно средства и начин како се оне спречавају.

Главнице и гари на житима изазивају нарочите гљивице, чије споре (клице) могу заразити пшеницу, јечам, овас итд., у разну доба њиховог развића. Ове споре нијесу ништа друго него онај црни прах, који налазимо на нападнутим класовима и зрнима. Ако се зараза изврши за вријеме цвјетања, обољело зрно се не разликује од здравих, али кад га идуће године посијемо, оно даје биљку чији ће класови бити сњетљиви. Против гљивица које на овај начин врше заразу, сјеме се дезинфекује тзв. термичком методом, тј. примјеном високе температуре. Међутим, оваква дезинфекција изискује извјесне уређаје и поступак који још увијек нијесу приступачни широком броју наших пољопривредника, те о њој нећемо овдје ни говорити.

Много лакша и сваком нашем пољопривреднику је приступачна борба против оних гари, код којих се зараза остварује приликом ницања жита. Црни прах, односно споре ових гљивица, доспију обично приликом вршидбе на здрава зрна. Кад се овако сјеме, на чијој се површини налазе споре болести, ујесен или у прољеће посије, оно ће нормално нићи. Међутим, у исто вријеме кад сјеме у земљи проклија, клијају и споре и одмах

заразе младе биљчице. Сад се гљивица развија унутар биљке, а да се то споља не примјећује, јер болест не причињава никакве штете све док жито не прокласа. Тада гљивица прелази и у клас и уништава га или читавог са пљевама или само унутрашњост зрна, што зависи од врсте гљивице.

Против гари које се на овај начин развијају постоје ефикасне мјере борбе. Видјели смо да заразу изазивају споре које се налазе на површини сјемена. Зато се морамо старати да здраво сјеме не дође у додир са овим спорима. То је најчешће немогуће постићи, те се зато прибјегава употреби извјесних средстава, која дјелују као отрови на клице болести, а не шточе самом сјемени, ако се употребе у прописној количини. Раскуживање сјемена овим средствима може се вршити на два начина: моченjem и запрашивањем.

Од средстава за моченење може се користити 2% бордовска чорба (која се употребљава и за прскање винограда), или обични раствор плавог камена. У бордовској чорби се сјеме потопи за 20 минута, а затим проциједи и осуши. Потапање пшенице у раствор плавог камена такође је један од начина за успјешно сузбијање гари. Новијим испитивањима утврђено је да је довољно направити 0,5% раствор, тј. узети 0,5 кг. плавог камена на 100 литара воде и у овом раствору потопити сјеме у трајању од 60 минута. Да плави камен не би штетно дјеловао на клијавост жита, добро је да се жито послуже вађења поспе негашеним кречом у праху или да се неколико минута потопи у благо кречно млијеко.

За дезинфекцију сјемена користе се још и формалин и нека средства на бази живе, али се, због једноставности поступка, данас све више употребљавају средства за запрашивање сјемена. И ова прашива су на бази бакра и живе. Сјеме се запрашује у нарочито направљеним бурадима, удешеним да се могу окретати око осовине. Унутра се сипа сјеме и одређена количина прашива, те се полако окреће 3—5 минута. Треба настојати да свако зрно буде запрашено по читавој површини, зато се не смије окретати пребрзо. Како су прашива која се употребљавају за дезинфекцију сјемена отровна и за људе, то треба пазити да радник који врши запрашивање заштити очи, нос и уста.

Ова средства, ако се употребе у непрописној количини, могу штетно дјеловати и на клијавост сјемена, зато се код њихове примјене треба држати одређених норми.

Код нас се од бакарних препарата налази у употреби углавном бакарни карбонат, а од препарата на бази живе „Церетан“, „Агросан“ итд.

Бакарни карбонат је доста добро средство за запрашивање сјемена пшенице. Употребљава се у количини од 200—300 гр. на 100 кг. сјемена. Препарати на бази живе употребљавају се у

количини од 200 гр. на 100 кг. пшенице, 250—300 гр. на 100 кг. јечма и 300—350 гр. на 100 кг. овса.

Правилном употребом свих ових средстава можемо спријечити појаву неких од гари и главницу, а тиме повећати приносе жита на нашим њивама. Земљорадничке задруге требало би да овом питању посвете нарочиту пажњу. Дезинфекција сјемена треба да постане општа пракса, јер оваквим јевтиним и једноставним поступком можемо спријечити да нам не пропадне, а то је често случај, око петина читавог приноса.

М. М.

Њега младих вина

Послије завршетка врења млада вина треба његовати и оспособити за потрошњу. У том циљу потребно је предузети читав низ мјера које ће омогућити да вицо по свом квалитету буде заиста тако да ће га потрошач радо трошити.

Једна од главних мјера њега вина јесте доливање буради. Суд са вином не смије дуже времена да стоји испражњен. Пражњење буради настаје услед трошења вина, као и због испаравања кроз поре и на саставцима дуга, а нарочито око врања и чепа. Код младих вина губитак је већи него код старих. Губитак вина у дрвеним судовима у свим приликама није исти. Губитак је већи уколико је топлије вријеме, ако се буре налази на промајном мјесту, као и у мањим судовима.

У отпражњеном дијелу бурета који је испуњен ваздухом на површини се развијају микроорганизми који изазивају болести зване „вински цвијет“ и „оцтикавост“. Ове болести, ако их заустимо, могу да измијене вино тако да оно више није за потрошњу. Да би се ово спријечило најсигурнији лијек је да се на вријеме и редовно доливају отпражњени вински судови. Вино које се долива мора бити потпуно здраво, а ако није истог, оно мора бити сличног састава као што је оно у бурету. У току прве године доливање буради врши се сваких 10 до 15 дана. Доливање се врши док вино доспије до самог отвора за врањ.

Ако је суд са вином отпражњен, а нема вина да се долије, најбоље је да се у том случају вино преточи у мању бурад или балоне (димижане), а ако ни то не може да се учини, онда отпражњени дио суда треба сумпорисати.

Као друга главна мјера њега вина јесте претакање. Ово је честа радња код винарења, а састоји се у томе што се вино из једног суда преточи у други.

По завршеном тихом врењу младих вина вински квасци, разне друге гљивице, микроорганизми и остала нечистоћа падају

на дно суда, стварајући талог који се зове стеља. Према томе, главни циљ овог претакања је да се с времена на вријеме бистро вино оточи са своје стеље. Уколико би вино остало дуже времена да лежи на стељи, пријети му опасност да се узмути и поквари. Прво претакање врши се последије потпуно завршеног врења. Ово претакање треба вршити по ведром и тихом времену, уз што јаче провјетравање вина. Друго претакање се врши 6 до 8 недјеља последије првога. Друго и остала претакања треба вршити уз што мањи додир вина са ваздухом. Вина, болесна и подложна прелому, треба претакати без додира с ваздухом. Да ли је вино подложно прелому, увјерићемо се ако од дотичног вина налијемо у једну чашу и оставимо да стоји на ваздуху. Ако вино почне да тамни од површине ка дну, значи не смије се претакати на ваздуху. Али ако се вино и у чаши у току два дана није узмутило, онда се може претакати на ваздуху. Претакањем се помаже старење вина.

Трећа радња његе вина је сумпорисање. Вино се често од- носно редовно сумпорише, ако не нарочито, а оно бар при редовним претакањима, јер се вино из пуног бурета претаче у празно које се претходно сумпорише. Вино које треба вјештачки бистрити или филтрирати такође се сумпорише.

Приликом сумпорисања вина не смије се претјеривати, јер је дјејство сумпор-диоксида у вину много јаче него у шири. Зато је увијек за препоруку сумпорисање шире да се доцније не би морало вино сумпорисати више него што је потребно.

Вино се сумпорише најчешће додавањем калијум-метаби- сулфита. Калијум-метаби сулфит је кристална бијела со која се растапањем у вину претвара у сумпор-диоксид. Вино се овом сољу сумпорише у случају ако је обољело па га треба лијечити или је на путу обољења па треба спријечити болест. Количина утрошка зависи од потребе и степена обољења: за слабо сумпо- рисање 3—5 гр., за средње 5—7, за јаче 7—10 и за врло јако 10—15 гр. калијум-метаби сулфита на 100 литара вина. Одмје- рена количина калијум-метаби сулфита завеже се у чистој крпи и на канапу спусти у вино гдје се претвори у сумпор-диоксид.

Према томе, вино се не оставља да се само од себе изгра- ђује, већ се поменути радњама боље и брже изгради, сачува од болести и, као добро, што прије пусти у промет.

Д. Бољевић

Берба маслина

Маслине се сакупљају на разне начине, али се највише примјењује купљење отпалих плодова, трешење грана руком, трешење грана помоћу штапова и берба плодова руком.

Најидеалнији начин је берба маслина руком, јер се добијају чисти плодови, што је од нарочитог значаја за добијање квалитетног уља. Једина мана овог начина бербе је у томе што захтијева много времена и што се тешко може примијенити код високих стабала. Код примјене овога начина употребљавају се нарочите корпе које се причврсте за појас тако да не сметају при раду.

Берба маслина ручним трешењем састоји се у трешењу појединих грана. Трешењем опадају потпуно зреле, а исто тако и нездраве маслине. Овим поступком берба се мора поновити у више наврата. Уколико се не може доћи до врхова и тањих грана, тада се може примијенити трешење тих грана тањим прутевима обложеним меком крпом, ради очувања гранчица од повреда.

На нашем приморју најчешће се примјењује купљење отпалих плодова са земље, при чему најчешће опадају покварени плодови па је нужно оне који су остали на гранама брати на други начин тј. руком или трешењем грана нарочитим штаповима. Сакупљање плодова са земље се препоручује у почетку сезоне ради бржег уклањања плодова заражених маслиновом мушицом, као и оних које је вјетар отресао. Лоша страна оваквог начина бербе је у томе што лежањем плодова на земљи долази до ферментације, при чему се повећава садржај масних киселина. С тога је нужно отпале маслине што чешће сакупљати и одмах односити на прераду. Осим овога, с обзиром да се радови у маслињаку обављају претежно ујесен, маслине се упрљају земљом коју је потребно отстранити.

Берба маслина млаћењем грана и гранчица није за препоруку, мада се овај начин још увијек много примјењује. У вријеме бербе, радници снабђевени штаповима пењу се на стабла и млате гране ради отресања плодова. При овоме отпадне и велика количина једногодишњих гранчица које треба да пророде у наредној години. Осим овога, млаћењем се повређују гране те лако долази до заразе раком (*Bacterium Savastanoi*). Уколико се овај начин бербе мора примијенити, треба употребљавати танке, еластичне шибе и њима ударати одоздо навише.

Нарочиту пажњу треба обратити чувању плодова до прераде. Њих је најбоље држати у посудама са водом. На овај начин спречава се ферментација у уљу, а истовремено маслине се оперу. На приморју могу се маслине чувати у морској води, јер тако чувани плодови дају уље најбољег квалитета.

Инж. В. Дреџун