

IZTRAŽIVANJE SJEMENA

Aleksa Russi
(1886)

1. ISTINITOST SJEMENA.

Iztražujući sjeme pitaj se najprije, da li je dotično sjeme one iste vrsti, za koju si ga kupio ili dobio za iztraživanje, buduć da imade mnogo kulturnoga bilja sa sličnim sjemenjem, kojega prvi mah nećeš prepoznati, ako temeljito nepoznaješ sjemenja.

Tko bi razlučio razne vrsti *Brassica*, u obće mnoge Krstašice po sjemenu? isto je tako dosta težko razpoznati sjemenje od raznih djetelina i trava. Suvrsti sjemenja nije moguće razpoznati, a naravno niti domovinu joj, prem je običaj u trgovini, da se njeko sjemenje prodaje vazda kano francezko (repa, ljekarica, češljuga); talijansko (konoplja).

2. ČISTOĆA SJEMENA.

Šteta što ju gospodar imade, kupujući ili posjedujući nečisto sjeme, sastoji se u manjoj cieni i vrednosti takovoga sjemenja za uporabu, bilo ono za obrt, hranu ili za sjetu. Još više si gospodar škodi, sijući takovo sjeme, jer si zakorovi polje možda za mnoga godina i jer korov zauzimlje mjesto na njivi, koje bi mogla i koristna bilina zauzimati, suzujući si tako kakvoćom i kolikoćom buduću žetu ili jamatvu. Smet nalazeći se u sjemenju jest ustrojne ili ne ustrojne naravi.

K smetu ne ustrojne naravi brojimo: prašinu, piesak, grudice zemlje ili morta, koje lako dodje među sjemenje na nečistomu ili nevaljalomu gumnu, tavanu i pri nedostatnomu vijanju izmalaćenoga sjemenja. U novije vrieme čini se, da se je u H a m b u r g u (po Nobbe-u) tvorio piesak u raznoj veličini zrnaca, za krivotvorene razne djeteline, najme vrstanjem kroz sitna sita i bojadisanjem. Takovo krivotvorene može se dokazati prostim okom, bolje iztražujući sjeme na specifičnu težinu u solnih raztopinah ($CaCl_2$) od 1,4 specifične težine.

K ustrojnomu smetu brojimo odpadke od uzplodja n. pr. od lana, maka, pljevu kod žitarica i štitarka, nezrielo i zakržlavilo lagano sjemenje, spadajuće kod dobrog vjetrenja u šuljak. Najčešći i najobičniji smet jest korovno sjemenje razne veličine. Naravno, da ono sjemenje, koje se pojedince spravlja i krupno sjemenje neće imati mnogo korovnoga sjemenja, kao kada se žanju n. pr. žitarice, vežući i mlateći sve požete ili pokošene, na polju zajednički se nalazeće biline. U sitnomu sjemenju imade uvjek više korova, jer je u obće korovno sjemenje većino sitno, a pri čišćenju sitnoga gospodarskoga sjemenja nemože da propade u šuljak kroz sitna rešeta, dočim kod čišćenja krupnoga zrnja lako izpada.

Od korovnoga sjemenja je najvažnije; od Trava: Ljuljica, (*Lolium temulentum*, *Lolium linicolum*), Stoklasa, (*Bromus secalinus*), Ovsika, (*Avena fatuna*), Mohar divji, (*Setaria glauca* i *viridis*);

od D v o r n j a č a: *Polygonum convolvulus*, *P. aviculare*, *P. persicaria* i *lapathifolium*:

od L o b o d n j a č a: *Chenopodium album*;

od B o k v i c a: *Trputac uzkolisti*, (*Plantago lanceolata*);

od U r o t n i c a: *Melampyrum barbatum* i *arvense*, *Rhinanthus major*;

Od P o r e č i n a: *Biserka*, (*Lithospermum arvense*);

od S l a k o v a : *Slak poljski*, (*Convolvulus arvensis*), *predence*, (*Cuscuta epithimum* i *epilinum*);

od U s t n j a č a: *Srba žutopjegava* i *pjegasta*, (*Galeopsis tetrahit* i *ladanum*);

od S u v j e t k a : *Modrac*, (*Centaurea cyanus*), *tritrica*, (*Anthemis arvensis*), *bielica*, (*Chrysanthenum segetum*) i *češljuga*, (*Cirsium arvense*);

od Štitarka: *Stidke*, (*Caucalis daucoides* i *muricata*);

od Broćeva: *Broćika trorožka* i *turica*, (*Galium tricorne* i *aparine*), prvenac *ljubičasti*, (*Asperula arvensis*);

od Silenea: *Sapunika crljena*, (*Saponaria vaccaria*) i *kukolj* (*Agrosthemum githago*);

od Krstačica: *Lanak*, (*Camelina sativa*) *gorušica*, (*Sinapis arvensis* i *alba*), *divja repica*, (*Raphanus raphanistrum*);

od Leptirnjača: *Grahorica*, (*Vicia cracca*, *segetalis*, *hirsuta*) i t.d.

Žitarice imaju osim korovnoga sjemenja, jako često raznih gribova, tako raž i ječam često glavnici), (*Claviceps purpurea*), dosta krupnoga zrna, što je veoma neugodno, jer ona daje brašnu nagorak okus i otrovna je za čovjeka i životinju; budeće živine od nje izjalove.

Nadalje imade tvrda sniet na pšenici i raži: prašna sniet na pšenici, ječmu i zobi; projina i kukuruzna sniet na prosu i kukuruzu; s toga je pšenično zrno često na vršku crno. Ako je malo prašne snieti, tada uzmi 1/2 kg. sjemena u malo vode, razmješaj dobro, odlij vodu i ostavi ju koje vrieme mirno stajati, tada će se viditi, ako je bilo na sjemenu snieti, na dnu posude ma najmanji talog, a sitnozorom u njemu snieti.

Napokon ima u sjemenju izmetina od miševa i ličinka da i samih zareznika, u žitarica ima crnoga žička (*Sitophylus granarius*) sa dvije generacije, bielog žitnoga moljca (*Tinea granella* i *cerealella*) sa jednom generacijom.

U sjemenju raznih sočivnjača imade razne vrsti *Bruchus-a*.

3. TEŽINA SJEMENA.

a) a b s o l u t n a t e ž i n a

Absolutnu težinu ćeš najjednostavnije iznaći, izmjeriv 1000 sjemenja i proračunav odtale težinu jednoga zrna, ali iz toga se nemože razabrati koliko važi najteže, koliko najlaglje zrno. Bolje je da pomoći raznih sitah radieliš sjemenje u 3-4 kakvoće, polag njihove veličine, u najsitnije, najkrupnije i dvije vrsti srednje krupnoga zrnja, vagnuv sada od svake ove kakvoće po 1000 zrnja, doći ćeš do spoznanja u kojem razmjeru stoji težina prama veličini zrna, jedne iste vrsti sjemenja.

Veličina i absolutna težina zrna mjenja se kod iste vrsti sjemenja prema njezinoj suvrti, vrsti zemlje, podnebja, vremenu u raznih godišta, polag plodnosti pojedine biline, premda se nemože absolutno reći, da bi rodnija bilina dala lošiju kakvoću i obratno, kad god manje rodi, da bi morala biti kakvoća bolja. Na jednoj istoj bilini razlikuje se sjeme razne veličine i težine. Izkustvo uči, da je klas i sjeme na glavnoj stabljici uvjek bolje kakvoće i veće, nego na onih stabljika, postalih kovačenjem adventivnim koriensom iz najdolnjega koljenca i to tim je lošije sjemenje, čim se je pojedina bilina više i u nejednakom vrieme razkovačila. Razabere li se zrnje jednoga ječmenoga i pšeničnoga klasa u 3 kakvoće: najdolje, najgornje i ono u sredini svako za sebe, viditi ćeš izmjeriv ga, ogromnu razliku:

	pšenice	ječma
Od najdolnjega zrnja vagnulo je kod klase	0.513 grm.	0.429 grm.
" srednjega "	0.282 "	0.828 "
" najgornjega "	0.191 "	0.512 "

Slično je na kukuruznom klipu sravniti kakvoću zrna s vrha, sredine i ozdola pri peteljki i kod sunčokreta ne samo na glavica glavne i pobočne grane, nego na svakoj glavici za se prispolabljajuć sjemenje na njenom obodu i središtu. Nadalje se vidi razlika u veličini i težini sjemena, kod bilina cvatućih u razno vrieme, da one rode raznom kakvoćom sjemena, dapače u jednom plodu n.pr. tobolcu, gdje imade više zrnca zatvoreno, da je ono različito razvijeno.

Znademo iz dosadanjega, da sve sjemenje imade razmjerno uvjek dosta pričuvne tvari za prvi razvitak mlade biljke. Manja ili veća množina pričuvnih tvari, a ne toliko zametka, jest povodom različite veličine sjemena.

Prokljija li veće sjeme sa više pričuvne tvari, mora biti razvitak koriensa mlađane stabljike i prvih primordialnih listića naprednije, nego kod kržljavoga sjemenja, dakle i površina onih organa, koji proizvadaju ustrojnu tvar, s toga i proizvodnja sama. Posijav "Corenwinder" sjemenje od kravskog repe (blitva, Beta vulgaris), koja je već prve godine provlatata i urodila sjemenom, dočim je blitva pravilno dvogodišnja, dobio je blitvu sa 4.4%, sa dobrim sjemenom posijana repa imala je 8.7% sladora. Ovakovoj velikoj razlike bilo je povodom, što je sjeme od jednogodišnje repe imalo skoro rudimetarni endosperm.

J. Lehmann je u istom razmaku, na jednakoj površini zemlje, dobio od raznog velikoga i težkoga graška sliedeću žetvu u zrnu:

od 100 sjemena maloga zrna.....	236 grm.
od 100 sjemena srednjega zrna	313 "
od 100 sjemena krupnoga zrna	378 "

Težinom jednakom množinom zrna od 188 grm. dala je od:	
sitnoga zrna	1590 gm. zrna pri žetvi
srednjega zrna.....	2224 " " " "
krupnoga zrna.....	2307 " " " "

I praktičari su pokušali u velikom sijati od jedne iste vrsti, različito veliko sjemenje, pod jednakimi uvjeti, osvjeđočiv se, da absolutno teže i krupnije zrnje uvjek daje veću žetvu, nego absolutno laglje i sitnije zrnje.

b) P o s e b n a t e ž i n a.

Pod posebnom ili specifičnom težinom sjemena, ploda, gomolja i t.d. razumije se razmjer težine sjemena i t. d. prama težini jednakoga objama vode. Ona se mjenja polag sastava i sadržaja sjemena, da li je jezgra riedka ili jedra, polag množine pepela, ulja, škroba, bielanjka i t. d. Specifična težina:

škroba.....	1.53
sladara.....	1.60
staničevine.....	1.53
mastnoga ulja.....	0.91-0.96
aeteričnoga ulja.....	0.76-1.09
legumina.....	1.285-1.36
liepčiva.....	1.297
pepelnih sastojina.....	2.5
vode.....	1.0
zraka.....	0.001293

Iz pregleda specifične težine ovih tjelesa, vidi se da se specifična težina sjemenja mora mjenjati prema sadržaju zraka, pepela, ulja, škroba i sladara. Jesu li međustanični prostori i starije stanice djelomice mjesto zraka izpunjene vodom, a da staničevlje ne nabrekne, biti će specifična težina veća, nabrekne li staničevlje, pada specifična težina sjemena. Sočivnjače i žitarice imaju najveću specifičnu težinu, do 1.4, uljevno sjemenje najmanju, nješto veću nego voda sama.

Ljuskavo sjemenje i plodine imaju kadkada manju specifičnu težinu od vode, jer u lupini i ljuski ima mnogo zraka.

Specifična težina sjemenja se označuje pomoću pikno-metra ili raztopinami od razne specifične težine.

Pomoću piknometra:

100 zrna važi	3.05 grm.
Piknometer sa destiliranom vodom	<u>69.10</u>
	72.15 grm
Piknometer sa 100 zrna raži u vodi.....	<u>69.835</u>
	2.312 grm.

Objamom raži iztjerani objam vode 3.05 : = 1.3178 spec. težine.

Uzgoj bilja

Vodom nije tako sigurno označivanje specifične težine, kano petrolejem, jer ako sjeme upije nješto vode i nabrekne izgubi od svoje normalne specif. težine, upije li pako sjeme vode, a nenabrekne, to za toliko, koliko je upijeno vode, kude

manji objam sjemena iz posude iztjeran, s toga je specifična težina sjemena prividno veća.

Kod petroleja se to nemože dogoditi. Specifičnu težinu petroleja nadješ Westphalovom vagon ili iz one razlike koju dobiješ, ako piknometer vagneš jedanput napunjen poetolejem, drugi puta destiliranom vodom. Specifičnom težinom petroleja podieli od sjemena iztjerani objam petroleja, t.j. razliku, a ovim izpravkom razdieli tek, kano i kod označivanja sa destiliranom vodom, absolutnu težinu sjemena, da dobiješ njegovu specifičnu težinu.

Za označivanje specifične težine sjemena, rabe raztopine od vapnenog klorida (Ca Cl_2), razne ali ustanovljene specifične težine od 1.4 do 1.0. Za sjemenje laglje od vode rabi alkohol raznih ustanovljenih postotaka, polag toga i specifične težine.

Imaš li posla n.pr. sa lećom, kao težim sjemenom, počni iztraživanjem kod specifične teže raztopine. Sve sjemenje koje padne na dno n.pr. u raztopini od specif, teže 1.4 jest još teže, ono što pliva na tekućini jest laglje, što pliva u tekućini jest jednake specifične težine sa onom raztopine. Plivajuće zrnje izvadi, odlijav tekućinu, obrisi ga bugaćicom i metni u laglu tekućinu n.pr. kod leće:

sp. tež. raztopine Ca Cl_2	post. množina sjemena	=	sp. tež. sa raztopinom	"	"	"
1.39	+	35%	=	48.65	"	"
1.37	+	19%	=	26.03	"	"
1.35	+	18%	=	26.03	"	"
1.33	+	13%	=	17.29	"	"
1.31	+	8%	=	11.79	"	"
1.29	+	4%	=	5.16	"	"
1.21	+	2%	=	2.42	"	"
		100%		135.64	tež. sa raztopinom	

$$135.64 : 100 = 1.3564 \text{ specifične težine.}$$

Ovakovo označivanje specifične težine jest najtočnije, a daje ujedno ne samo promjernu specifičnu težinu od 100 zrna nego i od svakoga zrna napose.

c) Ob j a m n a t e ž i n a.

Razlika pokazujuća se kod objamne težine jedne iste vrsti sjemenja, jest veoma velika, a polag nje možeš oceniti kakvoću sjemenja. Skrajne težine jesu:

kod pšenice u razmjeru	100:150
" zobi	" 100:140
" ječma	" 100:135
" raži	" 100:130

Množina vode u sjemenu diže specifičnu težinu njegovu, ako sjeme nije nabreklo; staničevina ga čini lagljim, dočim sa škrobom raste i objamna težina u jednakom razmjeru, čim više škroba, tim veća objamna težina sjemena.

Množina dušičnih ustrojnih tvari tvarih čini se da ne upliva na objamnu težinu; jer kod ječma od objamne težine 68.1 i od 43.2 kg. na 1 Hl., bila bi množina

dušičnih sastojina jednaka, dočim kod zobi čini se, da sa objamnom težinom raste; kod pšenice i raži pada objamna težina sa množinom dušika.

Među sjemenjem male objamne težine vazda će naći više sjemenja slabe klijavosti i jalovoga sjemenja.

Prodaja sjemenja na Hl. ili drugi koji objam nemože se preporučiti jer sadržaje li sjemenje vode, raste razmjerne njegova težina, dapače može se pri mjerenu samom varati na svaki Hl, za 2-3 kg, ako je radnik pri struganju i tresanju nevješt ili nepošten. Trgovac se može međutim pogoditi, da 1 Hl. mora najmanje ovoliko n.pr. 73-88 vagnuti. Prodaja po absolutnoj težini nam ne pokazuje kakvoće. usuprot objamna težina pri stanovitoj mejri odvisi izključivo od kakvoće žitka. Kušaš li u laboratoriju kakvoću sjemenja objamnom težinom, to uzmi n.pr. bočicu od 100 C.C. napuni ju žitkom i vagni, to je ova 1/1000 od 1.Hl. t.j. koliko grama važi ovo žito u bočici od 100 C.C. toliko kg. važi 1 Hl. žita odbiv težinu posude same. Slično B u c h n e r o v a volumetrična vaga. - Nu jer u bočici neima onoga tlaka, uslied množine zrnja, a žito se ne sliže tako dobro, s toga se uzima kod pšenice, raži i ječma izpravak od 5%, kod zobi od 10% gr. odnosno kg.

Sravnji specifičnu i objamnu težinu kod raznoga gospodarskoga sjemenja:

Ime sjemenja i plodova	Broj sjemenja u kgm izražen u 000	Posebna težina	Težina po objemu 1 Hl. u kgm.
Kukuruz	2.5-12	126	80-87
Sierak.....	43-47	1.22-1.32	-
Muhar	400	1.210	68-72
Bar	480-500	1.184	70-76
Proja	180-220	1.179	72-75
Lisičji repak livadni	1023	0.751	15-16
Mačji repak livadni	1680-2444	1.022	57-61
Medica dlakava	1818-5376	0.301	10-12
Pahovka francezka	340-860	0.600	15-17
Zob	18-68	1.05-1.26	40-54
Oštrica klupčasta	1071-3115	0.760	18-20
Vlasnjača livadna	4761-10101	0.897	12-14
Vlasnjača prosta	5882-12500	0.828	14-16
Vlasulja ovčja	1315-5263	0.794	18-20
Vlasulja širolista	415-990	1.016	25-27
Vlasulja nacrvena	1010-3333	1.018	30-32
Pšenica	15-65	1.329-1.403	73-80
Raž	20-80	1.3-1.38	68-74
Ječam u košuljica	20-80	1.3-1.38	58-70
Ljulj uztrajni	401-1269	1.035	,32-34
Ljulj talijanski	528-978	0.919	25-28
Konoplja	50-100	0.945	54-59
Blitva	23-70	0.698	22-28

Pretisci povodom 100. obljetnice hrvatskog sjemenarstva(Izbor napisa o sjemenarstvu objavljenih od 1774. do 1909) Sjemenarstvo 10(93)6, str.463-521

Ime sjemenja i plodova	Broj sjemenja u kgm izražen u 000	Posebna težina	Težina po objemu 1 Hl. u kgm.
Helda	37-50	1.104	60-65
Češljuga	250-330	0.974	38-42
Vodopija	644-1081	1.099	36-40
Čičoka	24-37	1.04-1.1	44-48
Broć	50-60	1.072	42-47
Duhan	12000-25000	1.046	39-44
Kumin	485	1.14-1.12	46-50
Komorač	150-510	1.08=1.16	42-45
Aniš sladki	282-440	1.050	34-38
Mrkva	600-1800	1.14-1.20	16-20
Mak pitomi	1647-3144	1.142	58-64
Repica	130-250	1.134	64-70
Ogrštica	500-600	1.143	63-68
Repa biela	600-800	1.117	63-68
Gorušica biela	200-284	1.236	66-69
Lanak	12.00-1500	1.149	68-71
Sać	160-180	0.289	10-14
Bundeva	3-9	0.794	30-32
Koljenika	590-1600	1.104	58-62
Sljez crni	90-110	0.747	16-19
Ricinus	2.6-4.5	0.902	50-54
Lan	200-350	1.163	64-70
Oskorušica	70-128	0.939	30-44
Djetelina crvena	410-860.5	1.26-1.337	75-70
Djetelina bastardna	1300-2205	1.289	76-32
Djetelina biela	1200-2100	1.287	78-82
Ljekarica	400-900.3	1.26-1.337	70-77
Ljekarica mala, žuta	500-814.2	0.957	40-45
Grahorica sa mohunam	40-50	1.06-1.14	27-32
Sočivica	44-60	1.363	68-73
Grašak	1.7-21	1.324-1.355	70-74
Grah obični	2-10	1.298-1.36	70-80
Grah višecvjetni	1.2-1.8	1.056	64-68
Soja	6-11	1.240	65-70
Sastrica	3-7	1.328	70-78
Zavrć	3-14	1.312	70-79
Bob veliki	0.5-1.2	1.298	50-60
Bob sitnozrni	3-4		76-80
Bob obični krupni	15.8	1.26-1.38	80-84

d) Razmjeritežine kod pojedinih dijelova
sjemena i ploda.

U svrhu posve točnoga poznavanja sjemena, kao i pojedinih suvrtih, nismo zadovoljni sa poznavanjem absolutne težine, nego se mora izražiti težina pojedinih djelova sjemena: kod žitarica razmjer težine zametka prama čitavomu zrnu, kod sjemenja bez endosperma, težinu stručića prama supkam.

U sjemenu pšenice iznaša težina zametka 2-3%

"	"	raži	"	"	"	2.5-4%
"	"	ječma	"	"	"	2.0-3.5%
"	"	zobi	"	"	"	3-4%
"	"	sierka	"	"	"	5-6%
"	"	kukuruza	"	"	"	10-14%

Da iznadješ takav razmjer nakvasi 100-200 zrna, dote, dok se supke dadu razstaviti od stručića, ili endosperm od zametka, zatim jih osuši kod 100oC., vagni i sravni obe težine.

Kod ljkavog zrna t.j. ploda je veoma važno poznavati razmjer košuljice prama sjemenu, tako kod ječma, zobi, pira, (*Triticum spelta*) prosa, sierka, riže, jer vrednost plodina stoji u obratnom razmjeru sa težinom košuljica.

Uzmi 100 zrna zobi, sierka, pira oljušti jih, što je dosta velikim trudom skopčano, napokon vagni oba diela. Njeko sjemenje n.pr. ječam nemože se oljuštiti, a da se nebi oštetilo sjeme, metne li se pako kroz 24 sata u vodu, dok nabrekne, izpere vodu sjemenje. Najbolje je injicirati jih u zračnoj sisaljki vodom, po čemu se ječam dade lako i podpuno oguliti. Još bolje se dade ječam oguliti, ako ga poškropiš sa 5-10% od njegove težine englezkom sumpornom kiselinom i promiešaš dobro u zatvorenoj bočici, gdje ga pusti do 24 sata. Za to vrieme razjeda sumporna kiselina košuljice, pak se dadu lako trljanjem među bugaćicom odlupiti, zatim vodom oprati.

Kada se sjeme osuši, vagni ga bez ljske, dočim si prije već vagnulo ovo 100 zrna ječma sa ljkavom. Razlika jest težina košuljica.

Slično bi valjalo izražiti razmjer tapine i supka prama zametku kod sočivnjača: graha, graška, leća, dočim deblja tapina upliva uzalud na veću težinu, dajući sočivu lošiji okus. Kod zobi je razmjer težine košuljica prama sjemenu veoma nejednak 17-50% s toga bi zrob trebalo uvjek tako izražiti. Kod ječma se mjenja od 7-15%; ozimi ječam ima deblju košuljicu, nego jari, u umjerenijem i hladnjem podnebju tanju. nego u južnijem kraju.

Kod vrsti pira. (*Triticum spelta*, mono i *dicoccum*) se mjenja težina košuljica od 22.5 do 27.8%, kod prosa popriječno 16.8% kod riže 21.26.

4. SNAGA KLIJANJA.

Dobiješ li sjeme u ruke, treba da znadeš kakova mu je snaga klijanja. Za razpoznanje snage klijanja može služiti već izgled sjemena, n.pr. popucano sjeme

neće biti tako klijavo, kano čitavo. Od 100 čitavoga sjemena konoplje proklijije 80%; od 100 napuknutih samo 54%; od 100 nepuknutoga sjemena heljde proklijije za 4.4 dana 5%, od 100 čitavoga sjemena za 4.2 dana 82%.

Dunjica i crvena djetelina, moraju imati svjetlo-smedje sjemenje; od dunjice proklijije 89%; za 3.2 dana.

Smedje sjemenje od dunjice proklijije 69% za 4.7 dana.

Tamno-smedje od dunjice proklijije za 35% za 5.1 dana.

38 godina staro sjeme crvene djeteline bijaše po boji razdieljeno u tamnoljubičasto sjeme sa svjetložutim ili svjetlosivim vrhom do 37 zrna, dočim sve ostalo bijaše tamnocrvenkasto, smedje, ili tamnožuto. Od 37 pravilno bojadisanoga zrna proklijije 35, a od svega ostaloga nijedno zrno. Slična promjena boje opaža se i kod ostalog sjemenja, ele je slabo izraženo pod kojimi se uvjeti i obilježiji mienja boja i kakovim uspjehom klijije sjemenje polago boje.

Kod žitarica se ne mienja niti uzplodje, niti endosperm, nego boja zametka; pravilno je ona zelenkasto-žuta, dočim kasnije potamni. Ovo promjenjivanje boje postaje uslijed raztvorbe pričuvne tvari zmetka od strane zračnih upliva, mienjajući se polag vrsti sjemena i dobe u tamnije plavkastu, smedju, žutkasto- smedju, crvenokastu i crvenskasto-plavu boju.

Najsigurnije će se osvjetdočiti o snagi klijanja sjemena pokusi, samo ako je prekratko vrieme, da nebi mogli obaviti pokusnoga klijanja, morati će se poslužiti izgledom, režući uzduž sjeme kroz zametak i razmatrajući ga pod jakom lupom. Ovakovo prosudjivanje se mienja za 5-10% više ili manje od uspjeha pravoga pokusa klijanja. Pokus klijanja izvadja se uvjek pregleda i nadzora radi u dvosstrukom pokusu, sa 50-200 zrna sjemena; je li razlika veća od 10% nevalja pokus. Za pokuse rabe sliedeći načini:

1. Sjemenje se metne među vlažne krpice od flanela ili medju vatu, pokrivajući ga sa navošćenim platnom da vлага naglo ne hlapi iz namočenoga flanela.
2. Isto tako medju vlažnom bugaćicom (slično Liebenbergovo klijalo).
3. Sjemenje se metne posve plitko u piesak, pokrivajući ga plitko staklenim zvonom.
4. U plitkih staklenih tanjurićih sa malo i plitko stojećom vodom.
5. Nobbe-ovo i Steinerovo klijalo.
6. U navlaženoj piljevini.

Medju vlažnim flanelom i bugaćicom jest pokus klijanja posve savršen, podpun i brz, kiselika je dosta, ugljična kiselina se nemože nakupiti, jer pokus traje dok probije prvi listić; u vlažnomu piesku dobro klijija, ali jer se nevidi odmah čim proklijije, traje pokus nješto duže, nego kod ostalih načina. - U plitkomu sloju vode je pokus najgorji, jer voda izpire sjeme, u u vodi se tvore bakterije, dok ne začme voda i sjeme trunuti. Nobbe-ov apparat je iz slabo pečene gline, četvorne osnove. 5 cm. visok i 20 cm. dug, u sredini je u obliku kruga plitko izdubljen, 2 cm. duboko i 10 cm. promjera, a okolo ove izdubine jest drugi okrug duboko i 10 cm. promjera, a okolo ove izdubine jest drugi okrug 3-5 cm. širok i 3 cm. dubok, razstavljen od prve izdubine samo sa 0-5 cm. jakim zidićem. Na sva 4 ugla su rupice, kamo dolaze

mali cilindri sa kalijevom lužinom, da upija svu ugljičnu kiselinu postajuću pri kljanju. Poklopac nepokriva sasma aparat, nego propušća zraka, u sredini je utvrđen toplomjer.

Prije nego li metneš sjeme u aparat, ulij vode u okružnu jažicu, koju glina dielom upija i tako navlaže izdubinu u kojoj stoji sjemenje pripravljeno za kljanje.

Nobbe preporuča da se sjemenje kroz 24 sata prije nakvasi, inače sporo klijia. Topla voda absolutno škodi klici, dočim hladna voda neškodi, ali zategne kljanje.

Izvadjaš li više pokusa sa raznim sjemenjem istovremeno, tada moraš imati isto toliko Nobbe-ovih aparatova, stoga se povećaje trošak i zauzimlje suviše prostora.

S vremenom začmu se razvijati razne pliesni, s toga ga kadkada izkuhaj u vodi.

Pri pokusu kljanja pazi na toplinu. Dakako da bi bilo nabolje, kada bi svako sjeme mogli pustiti klijati kod njegovoga optima, ali kod dosada navedenih načina to nije moguće, jer se ovdje rabi toplina zraka ili sobe, 18-28° C., zato u ljetu brže klijie, u zimi nejednako i polaganije.

S toga su Haberlandt, Haberlandt-Bolle i Stanier sastavili aparat kod kojih se može regulirati toplina po volji. Zadnji se lože toplom vodom, a prva dva toplim zrakom, oba sastoje iz kubičnoga ili paralelepipedičnoga sandučka od bakra ili tutije sa dvostrukimi zidovi, medju kojima se nalazi voda ili zrak. Na svakoj točki aparata, neka bude jadnaka toplina, uz to dobro provjetrivanje, da bude dosta kiselika i da se odstrani postajuća ugljična kiselina.- Za praktičnoga gospodara je takov aparat već odveć skup, jer on nejma toliko često izvadjati pokuse kljanja.

Ima li se u zimi samo po koji pokus izvesti, može se to lako učiniti medju vlažnim flanelom, kojega metni u navošćeno platno, turi ga u džep od hlaća ili prsni džep zakopčanoga kaputa, nuz tjelo. Vlaga neprobića da bi ti mogla škoditi, a kljanje biva tjesnom toplinom veoma pospješeno; već za 2-3 dana je gotov pokus, što bi inače u zimi trajalo 8-10 dana.

Izvadjući pokus kljanja, zabilježi si početak vremena, dan i sat, zatim prigledaj svaki dan vadeći i bilježeći broj prokljaloga sjemena, koje je pustilo korionić od prilike na 2 mm. dugačko. Poslije si postotke kljavosti sjemenja, svotu topline nuždne za kljanje i popriječni broj dana, ili ako si na dan više puta motrio i broj satih nuždnih za većinu sjemena, dok ne prokliju. Iz broja postotaka prokljaloga sjemena vidi se uspješna snaga kljanja.

Svježe sjeme klijia obično u 100 %, za kratko vrieme, dočim starije i kupovno sjeme obično slabije klijia.

Nobbe je pronašao sljedeće postotke kljavosti za:

	Najmanja	najveća	popriječno
Livadne trave	6.4	49.8	27.4
Žitarice	45	95	91.5
Dvornjače	24	83	58
Sucvjetke	35	86	59

Pretisci povodom 100. obljetnice hrvatskog sjemenarstva(Izbor napisu o sjemenarstvu objavljenih od 1774. do 1909) Sjemenarstvo 10(93)6, str.463-521

	Najmanja	najveća	poprično
Sočivnica	37	99	83
Djeteline	23	82	64.5
Tikvine	39	91	74
Klinčići	65	99	65
Krstašice	52.5	98	87
Štitarke	12.2	55	34
Ružatice	3.0	75	34

Sjemenje od djeteline, žitarica i krstašica ostavi u klijalu 10 dana, ono od blitve, livadnih trava, tikvina, štitarka 14 dana pri toplini od 18-20° C., ako još i sada koje sjeme neproklija, to je sigurno već (osim ako nije nabreklo) počelo trunuti, jer nije klijavo. Sjemenju, koje odveć sporo klijia, jest oslabila snaga uslied predugoga ili zločestoga opravljanja.

Radi lagljega pregleda pogledji si kod važnijih bilina za koliko dana počme i za koliko dana je većina sjemena proklijala.

Blitvino sjeme je zatvoreno u plodu t.zv. mješinici, 1 do 6-stero na broju, od ovih nikne poprečno samo dvoje, ostalo sjemenje jest jalovo.

Početak klijanja Većina sjemena proklijala za:

	dana	dana
Livadne trave	2-5	5-1
Žitarice	2-3	5-4
Lobodnjače	2-4	5-4
Dvornjače	2-3	4-5
Sucvjetke	2-3	3-4
Štitarke	4-6	8-12
Makovače	2-3	8-12
Krstašice	1-2	2-3
Tikvine	3-4	5-6
Lanovice	2-3	5-6
Ružatice	2-3	5-6
Leptirnjače	2-3	3-4
Djeteline	2-4	5-7

5. PROSUDJIVANJE SJEMENA POLAG SUBJEKTIVNIH IZNAKOVA

Osim dosada navedenih znanstvenih načina iztraživanja imade i t.zv. praktičnih, odvisećih o subjektivnih znacijih, kao što su to: boja, sjaj, miris i punoća zrna.

Punoća zrna se pozna po jedrošti sjemena; od osobite važnosti je to kod

Pretisci povodom 100. obljetnice hrvatskog sjemenarstva(Izbor napisu o sjemenarstvu objavljenih od 1774. do 1909) Sjemenarstvo 10(93)6, str.463-521

leptirnjača i žitarica, dočim kod sjemenja i plodova sa tvrdom tapinom ili uzplodjem čini se sjeme uvjek jedro, makar izgubilo klijavost.

Boja može služiti pri prosudjivanju zrielosti i starosti sjemena. Kod sjemena crvene djeteline zahtjeva se ljubičasta boja, ipak mora vrh biti svjetlo-žut ili svjetlo-siv; sjeme švedske i biele djeteline neka bude zeleno ili žuto; grašak svjetle, a ne smedje boje; (osim njeke suvrsti), pivarski ječam svjetlo-žute, a ne jasno sumporno-žute boje.

Sjaj sjemenja imade vrednost, osobito kod sjemenja djeteline, premda se može lako umjetno uljem postići.

Sa njekoliko dekagrama ulja možeš 1 metričku centu sjemena od djeteline učiniti sjajnim, za žitarice i repicu treba 0.05-0.2 litra na 1 hektolitar. Umjetno dobiveni sjaj sa uljem poznati ćeš ako poliješ ovakovo sjemenje u tjesnoj bočici s vrijućom vodom, jer se na površini odmah pokažu uljene kapljice. Poliješ li ovo sjemenje sa toplim absolutnim alkoholom ili sa etirom i pomiešaš filt r a t sa vodom, postane tekućina mlično mutna. Poliješ li takovo sjemenje sa razredjenom tekućinom od natronove lužine (naravno posve malo) stvori se sapunica ili se samo pomuti voda.

Ugodni m i r i s može poticati od eteričnih ulja nalazećih se u sjemenju; neugodni miris imade pliesnivo, vlažno spremljeno i upaljeno sjemenje, uslied pomanjakanja zraka ili od snieti. Operi snietljivo sjemenje čistom vodom, pustiv ga na miru, opaziti ćeš odlijav vodu iz posude njeki talog, a u njemu pomoći sitnozora spora od snieti. Gribovi od pliesni prodiru svojim mycelijem u sjemenje, s toga je pljesnivo sjemenje zločestoga okusa. Staro uljevno sjemenje postane uslied okisivanja u njemu sadržanoga mastnoga ulja užeženoga okusa, s toga neka ti bude ovakav okus vazda znakom izgubljene ili oslabile klijavosti.

Razumije se da se ovi navedeni subjektivni znakovi nemogu sigurnošću sasmati sebe rabiti kod prosudjivanja sjemenja nego samo uz ostale načine.

SPREMANJE SJEMENJA. *)

Čitavo gospodarstvo je u svih svojih toli raznolikih granah izvanredno napreduvalo i punim pravom nazivlju današnje gospodarstvo "modernim" - ali način spremanja sjemenja ostao je od najdavnijih vremena malo ne isti.

Po "Hesiodu" spremahu Grci svoje žito u buradih i zemljenom posudju u sienjach; po Xenophonu spremali su u Atici seljaci svoje sjemenje u najsušnijih dielovih kuće, a u svih sušnih predjelih gdje vlaga neprodire daleko u dubljinu, gdje se bez natapanja nemože nikakovom sigurnosti odgajati gospodarsko bilje, dakle u zemljah na sredozemnom moru, u južnoj Europi, sjevernoj Africi, maloj i srednjoj Aziji spremaju i dan danas sjemenje u rupa izkopanih na brežuljcima u zemlji. Rimljani spravljaju žito isto tako, širec u oslojenih pokrajina ovaj način.

Španjolci zovu takove rupe za žito "silo" i mora da znači isto sa Varro-novim

*) Osobitim obzirom na uzdržanje njegove klijavosti

"serous".

Osim silona imali su Rimljani za javne žitnjake ogromne nadzemne sgrade pod imenom horrea.

Svi načini spravljanja sjemenja očituju se u jednoj od slijedećih smierova ili da atmosphaerični zrak nikako, barem čim manje dopire do žita ili skroz obratno, da žito bude neprestano i čim više izvrženo promaji zraka. Prvi smier očituju podzemni žitnjaci "siloni" drugi nadzemni žitnjaci, kao hambari, čardaci, tavani, magazini t t.d.

U sušnom podnebju srednje Azije, na pustara i t.d., gdje se zemlja od kiše nikada duboko ne prokvasti, gdje je sjemenje u vrieme žetve posve suho, uz to manjak i nužda gradivih tvarih, drveta i kamenja, ondje može biti spremanje "žitka u podzemnih žitnjacih "silonih" posve umjestno, svakako od požara najsigurnije. Ali mi žanjemo suzeleno zrnje, uvjek sirovo, kiše prodiraju u veliku dubljinu zemlje ili zemlja sama puna vode u dubokih slojevih privlači kapilarnom snagom vlagu u gornje slojeve, s toga je jasno, da bi se ovako spravljeno sjemenje u kratko vrieme pokvarilo. U Slavoniji, zatim južnoj Ugarskoj, gdje je izraženo kontinentalno podnebje, može se mjestimice spremati sjemenje u silonih, i bili su oni njekada dosta razšireni.

Danas slijedeć trag modernoga gospodarstva, nestalo je ovakovih jama. Uredjenje im je veoma jednostavno.

Na uzvišenom mjestu, gdje kišnica lako odlazi, izkopa se jama u obliku obratnoga lievka 3-5 m. duboka, gore sužena sa 1.4 m. dugačkim, a 0.5 m. širokim otvorom, dole na osnovi je 3-4 m. širokoga promjera, obsiuć prostor za 150-500 Hl. Prije nego li ćemo sasuti unutar žitak, izpali jamu sa slamom, što traje 12-15 satih, zatim izčisti od pepela i napokon stiene obloži sa suhom slamom ili trskom. Napuniv silon žitkom, izpuni doljni dio slamom, gornji nabijenom suhom zemljom, napokon naspi nad jamom 1 m. visoko zemlje i tratine, da kišnica nemože prodrijeti do žitka. Bolje izradjeni siloni su obloženi dobrimi gladkimi pećnjaci i ako je njih više tada su skopčani jedan s drugim pod zemljom prolazi i vrati, a nad njimi je sagradjena suša.

U našemu podnebju mora se posve pravilno žitak u takovih silonih pokvariti, došav preveć sirov makar u suhe lame. Ako i jest jama postranice suha, ipak je zemlja manje više vlažna, s toga je zrak u jami vazda zasićen vlagom, tako da se žitak kod promjenljive topline mora pokvariti.

Uslied toga je pšenica spravljena u ovakovih jama skoro uvjek pliesniva ili barem tuhnjiva zaudarajući po zemlji. Uslied kemičkih pretvorba oslabi klijavost gubeći za četvrtinu cenu prama žitku spravljenom u nadzemnih zgrada. Iz ovih razloga su u racionalno uredjenom gospodarstvu prestali rabiti silone i sada se pri spravljanju nastoji žitak čim više izvrći zraku.

Tako se razširiše nadzemne žitnice, svakomu u svojih raznih konstrukcija dovoljno poznate, ali takodjer ne bez mana.

Prostor nadzemnih žitnjaka se dade odveć slabo izcrpiti, od prilike jedva deseti dio, nošenje i snimanje gore i dole, na i sa žitnjaka je nezgodno i skupocieno,

čišćenje otegoćeno i trošak za progrtanje žitka dosta velik. Buduć da su nadalje nadzemni žitnjaci otvoreni, mogu se razni škodljivi zareznici po volji leći i zapredati, a promjena zraka i vlage slabi snagu klijavosti. Napokon može i najčvršće zidani nadzemni žitnjak lako stradati od požara. Da se ove razne mane barem djelomice odstrane, pokušao je od 1800-1840 godine, Sincライer uvesti svoje žitne tornje. To su ogromne paralelopipedične zgrade, gore presvodjene i pokrite, unutri providjene sa njekoliko zračnih žliebova, dole sa velikim lievkom. Sinclairovi tornji su različito modificirani i u ono vreme po sjevernoj. Ugarskoj dosta razsireni, oni su bili često u struke razdieljeni, a u srednjoj struci bijaše priredjen vlak za dizanje i spuštanje vreća. Ipak se nisu mogli posve razširiti, niti uzdržati, jer su suviše skupi, a sigurnost i očuvanje sjemenja nije mnogo podpunija.

- Opis Sinklair-ovog žitnjaka:

Kolotur kojim se dižu vreće sa žitkom kroz vrata nalazeća se u gornjem katu; odavle se siplje žitak kroz otvore u odjele. Kroz čitavu sgradu prolaze uzduž i popreko u obliku krova drveni žliebovi, kroz koje struji zrak u žitku, dolazeći kroz otvore nalazeće se u zidu opletene sitnom mrežom od žice.

Razi zemlje ulazi se u žitnjak na vrata, gdje se nalaze lievci i iz kojih se sabire žitak u veliki lievak, koji se dade zasunom zatvoriti.

Odpustiš li na lievak koji Hl. žita, tada se u žitnjaku toliko giblje žitak, da je isti uspjeh, kao da ga pregrčeš; - Pavy-eve spreme sastoje se iz velikih okomito stojećih valjaka, u malomu iz željeznoga lima, u velikomu sazidane iz cigle, dadu se po volji otvaranjem poklopaca zračiti, gore ima konički poklopac u sredi sa cievima, kroz koji se puni žitak, na dolnjemu dnu nalaze se točne mjere, gdje se na lievak izpuštaju opredieljene množine.

I ovaj konservateur je odviše skup, za 10 Hl. stoji on do 120 for., probitak jest kano i kod prijašnjega, da kada izpustiš ma najmanju množinu, odmah se spušta; dakle giblje, čitava množina žitka.

Princip je ostao isti kod ovih novih kao i starih vrstih spreme, svuda se je uvidjela pogrieška, kada bi spremiljenomu žitku oduzeli zrak, s toga se je mienjao samo oblik, tvar i udešenje pojedinih spreme, dočim je ipak većina prije nabrojenih mana ostala. Nitko se nije domislio, da bi trebalo gospodarsko sjemenje osušiti pri 50-60° C., a zatim ga spraviti u hermetično zatvorene suhe prostore, gdje bi ostalo mnogo godina uzčuvano. Pojedini narodi i krajevi suše i danas u različitomu stupnju primitivnosti sjemenje prije spravljanja. U Švedskoj, Norvežkoj i na obala iztočnoga mora suše sve ljetine umjetnim načinom u slami poglavito suše lan na polju, za tim ga sprave do proljeća, izmlate i spreme sjeme u burad, gdje ga ostave 3 godine. U Galiciji, Bukovini, Hrvatskoj i osobito Slavoniji suše ili na kućnom tavanu ili u posebnih sgradica sirovi kukuruz dimom, s toga dulje uzdrži klijavost, akoprem gubi u trgovini cienu.

U istrijanskom primorju, prostru razne vrsti žitka poslje vrševine ili mlatenja u 1-2 decimetra duboke, kamenom patosane jame, gdje ga žestoko sunce dobro osuši.

Priznati je, da nije lako u velikoj množini sušiti sjemenje, prem bi morali samo

za 4-6% umanjiti vlagu, dočim se kod pravljenja slada mora 50-60% vode iztjerati iz ječma. Davey, Pasemann Comp. u Colchestru su pokušali sušiti sjemenje u veliko toplim zrakom, pomoću lokomobile, koja se i onako rabi u gospodarstvu, ali je dosada ovaj način jedva poznat. Nadalje nije dosta da se osuši sjemenje nego bi morali sazidati hermetično zatvorene prostore u paralelopipedičnom obliku, iznutra cementirane ili asfaltirane, što bi svakako skupa sa sušenjem veoma skupo bilo.

Ozgora bi namjestili u svaku pojedinu takovu veliku posudu valjkaste posude, sa hermetično zatvorenim poklopcem, za sipanje sjemenja, odozdo bi se moglo prohoditi, raditi i direkte u vreće izpušтati sjemenje. Jedan takav žitnjak mogao bi uzidan biti do drugoga sa 4 m. dolnje širine (površine) i 5 m. visine, te bi takav sadržavao do 200 Hl.

Sa sličnimi žitnjaci postigli bi: 1. Dugo i savršeno sačuvanje klijavosti sjemenja; 2 sjemenje bi bilo podpuno zaštićeno od raznih zareznika; 3. proti vatri; 4. posao je sa žitkom spravljenim na dugo vremena vrlo malen, s toga jeftin.

Mi pozajemo nadalje i druga sredstva za sačuvati sjemenje, ako i ne za hranu, barem za usjev.

Ugašeno živo vapno upija kemički i fizičkalno, a strnom izhlapljuje prema svojoj težini do 80% vode, s toga "Müller" preporuča u godinah, kada je žitak jako sirov, da se pomješa 15- 20% na krupno sdrobljenoga žovoga vapna sa žitaricama u slojevih 10 do 15 cm. tankih. Ovaj žitak i živo vapno se mora češće pregrtati, doklegod se vapno polako gasi oduzimajući sjemenu vlagu. Sjemenje se brzo osuši, niti se jako može ugrijati, samo skrbi, da prostor u kojemu ovaj posao izvadjaš bude dosta prozračan, inače bi se toplina toliko mogla dići, da sjeme usled visoke topoline izgubi klijavost, dapače, da pougljeni.

Male množine sjemenja spremi N obbe u ugljevni prašak ili medju stučeni treset, premda je ovaj već suviše higroskopičan. Hartig tvrdi, da jelovo sjeme najbolje svoju klijavost zadrži medju suhim četinjačama crnogorice.

(Iz knjige : Opći uzgoj bilja, Zagreb, 1886: 45-65 Prva hrvatska "učevna knjiga" za Više gospodarsko učilište u kojem se na znanstvenim osnovama opisuje opširnije i sjemenarstvo).