

# PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Dominko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.

Izdaja „Goriško kmetijsko društvo“.

---

Štev. 18.    V Gorici, dne 30. septembra 1912    Tečaj VIII.

---

**Obseg:** 1. Kako naj se shrani peškato sadje, da se dalj časa ohrani; 2. Zelo priporočljiva uporaba kutinega sadu; 3. Zavrelka (Nadaljevanje in konec); 4. Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nezgodah pri živini (Nadaljevanje); 5. Društvene vesti; 6. Zapisnik seje osrednjega odbora „Gor. kmet. društva“; 7. Vprašanja in odgovori; 8. Okrožnica goriškega deželnega odbora glede podelitve brezobrestnih posojil za obnovitev po trtni uši uničenih vinogradov.

---

## Kako naj se shrani peškato sadje, da se dalj časa ohrani.

Kako se ohrani zveže sadje dalj časa, to je za marsikakega sadjerejca velikega pomena. Sadjerejec, ki pridela mnogo zimskega sadja in ga po obiranju shrani za poznejo prodajo pravilno, pridobi s tem veliko, ker dobi za to sadje o Božiču gotovo mnogo več, kakor če bi ga bil takoj v jeseni prodal. Seveda gre med hranenjem če se še tako pazi, nekaj sadja v zgubo. Nekaj sadja namreč med hranenjem segnije, zgubi pa tudi na prvotni teži, ker izpuhti iz njega voda itd. Da se pa prepreči vsaka taka zguba, ukreniti je treba vse potrebno, še preden se sadje shrani. Glede tega priporočja O. Walther v »Landw. Wochenchrift« f. d. Provinz Sachsen naslednje:

Pazi naj se, da se shranijo le takšne vrste peškatega sadja, ki se ohranijo dalj časa in tako sadje, ki je bilo pravilno obrano. Bodisi, da se hoče shraniti sadje že v enem ali drugem prostoru, gledati se mora vselej na to, da odgovarja prostor vsem onim zahtevam, ki so za daljno ohranjenje sadja neobhodno potrebne.

Tako vpliva na primer toplina zelo na bolj počasno ali pa na hitrejše pozorevanje sadja. Če je prostor ali sadna shramba pretopla, pozoreva sadje prenaplo in obenem uvene, nasprotno

pa če je shramba premrzla, pozoreva sadje nenormalno. Tudi menjajoča se toplina vpliva neugodno na daljšo ohranitev sadja, nasprotno pa je enakomerna toplina in sicer pozimi 2 do 5 stopinj C. in če se ista spomladi samo za par stopinj zviša, za hranenje in normalno pozorevanje sadja najugodnejša. Ako se temperatura v sadni shrambi pozimi preveč zniža vsled hudega mraza, naj se pokrije sadje z volnenimi odejami, kajti, odeja kot slab prevodnik toplote zabrani, da ne prihaja mrzlota do sadja. Ako bi vpadla toplina kdaj do ničle, potem nj se pusti sadje popolnoma na miru dotlej, dokler mraz poneha. Šele ko je mraz ponehal, naj se prenese sadje v kak drug prostor. Kajti, ako se preklada zmrznjeno sadje, dobi bleke ali otiske in začne potem na teh mestih gniti.

V posebni zvezi s temperaturo je tudi svetloba. Svetloba provzroča namreč razvoj toplote, vsled tega pozori sadje, ki se hrani na svetlem, mnogo hitreje, kakor če se hrani v bolj temnem prostoru. Iz tu navedenega vzroka je treba toraj poskrbeti, da se bo hranilo sadje v bolj mračnem prostoru. Da ne bo sadje preveč na svetlem, naj se pregrnejo okna z zagrinjali, zavije naj se sadje v papir ali pa naj se pogrne spravljeno sadje s polami papirja.

Da ne bo prihajal zunanji zrak v sadno shrambo, posebno pa da ne bo sadje na prepihu, na to naj se strogo pazi; sicer nočem reči s tem, da ne sme prihajati v shrambo sveži zrak, ampak bi celo toplo priporočal, naj se shramba ob času, ko je zunaj primerna temperatura, na vsak način prezrači, kajti to sadju nikakor ne škoduje, ampak ravno nasprotno celo pripomore, da se sadje dalj časa ohrani.

Sadju v shrambah škoduje sprijen zrak zelo, kajti sadje vleče prav rado nase ptuj duh, kateri mu okus pokvari; zato naj se strogo pazi na to, da se ne shrani v sadnih shrambah močno dišečih tvarin kakor n. pr. sira, čebule, zelene itd.

Paziti je treba nadalje, da bo v shrambi zrak tudi primerno vlažen. Prevlažen zrak vpliva slabo na sadje, kajti v takem zraku se razvija plesen, obenem sadje tudi rado gnije. Če je shramba presuha tudi ni dobro, ker izhlapi iz sadja preveč vode, vsled česar potem uvne. Sicer se temu lahko odpomore in sicer s tem, da se tla od časa do časa poškopijo nekoliko z vodo, ali pa se dene v shrambo plitve posode z vodo. Če postane:

zrak v shrambi prevlažen, kar se lahko pripeti o dolgotrajnem deževju, je treba poskrbeti, da se tak zrak in shrambe odpravi. To se doseže, ako se shramba o takem vremenu večkrat dobro prezračí. Ako bi prezračevanje samo ne zadoščalo, ali sploh dolgotrajno slabo vreme ne dopušča, da bi se shramba dodobra prezračila, potem naj se dene v shrambo posoda z živim apnom ali pa s klorkalcijem. Ti tvarini imata namreč to lastnost, da vsrkavata vlago iz ozračja. Najbolje, je, če se dene ti tvarini na kako pošev visečo desko; dolnji konec deske naj se osloni na kako skledo, da se bo scejala v njo vsled vlage v tekočino spremenjena tvarina. Če je postal klorkalcij preveč moker, se ga lahko posuši in potem znova uporabi.

Kakor razvidimo iz doslej povedanega, so toplina, svetloba, zrak in vlaga za hranenje sadja velikega pomena. Iz tega vzroka je neobhodno potrebno, da se vse to že pri izbiranji prostora uvažuje. Prav pogostoma se shrani sadje v kleti, na podstrešju, ali pa še celo v sobah. Najbolj primeren prostor pa je pri navadnih razmerah za hranenje sadja zračna, ne pregloboko pod zemljo se nahajajajoča klet. Kdor take kleti nima, naj shrani sadje v kako sobo nahajajočo se na severni strani poslopja.

V takih krajih, kjer se bavijo s sadjerejo v večem obsegu in nameravajo shraniti večjo množino sadja, napravijo nalašč za to posebne shrambe. Te shrambe imajo dvojnate stene, napravljene iz slabih prevodnikov toplote, kakor n. pr. iz slame, pepela. Med dvojnato steno se nahaja prazen prostor. Tako izdelane stene preprečijo, da ne prihaja mraz, pa drugi strani pa, da ne prihaja gorkota v sadno shrambo. Streha je izdelana na enak način kakor stene. Vhod shrambe se nahaja na severni nebni strani, razen tega so tudi vrata dvojnata, da se toplina shrambi po leti preveč ne zviša.

Mnogo dobrega imajo tudi podzemske shrambe. V takih shrambah je temperatura vedno enakomerna, zrak je vedno primerno vlažen, sadje se ohrani v njih prav dobro in izključeno je tudi, da bi uvenelo. Takšne shrambe tudi ne stanejo mnogo. Po potrebi se izkopljejo manjše ali pa večje shrambe oziroma jame; stene in streha se napravijo iz trajnih desk. Navrhu strešnih desk se pribije še žlebasta kositerna pločevina in pokrije streha nato z zemljo, ki se je izmetala pri kopanju shrambe. V sredi shrambe se napravi še posebna odprtina, ali

nekak oddušek, ki služi za prezračevanje. Da postane streha bolj trdna, utrde se stebri, na katere se denejo potem police ali stelaže, iz tal v streho. Najbolje je, da se napravi tudi v tem slučaju vhod na severni strani shrambe, po sredi shrambe pa naj se pusti toliko praznega prostora, da se lahko hodi. Na desni in levi strani hodnika naj se pa postavijo stelaže.

(Sledi še).

## **Zelo priporočljiva uporaba kutinega sadu.**

Kutina je sadno plemo, katero se da na lahek način pomnožiti in katero bogato obrodi, ako raste v primerni legi in zemlji. Pomnožuje se kutina na ta način, da se njene mladike oziroma primerno dolgi koščeki mladik, slično prirejeni kakor trtne kolči, potaknejo v zemljo. Take šibice se prav rade vkoreninijo. Ker se da do pomnoževati s potaknjenci, zato bi bilo toraj cepenje kutin brezpomembno. Kutine poznamo v naših krajih le dve vrsti in sicer našo navadno in pa takozvano japonsko kutino. Naša domača kutina se zove botaniški »*Cydonia vulgaris*«, japonska pa »*Cydonia japonica*«. V današnjem članku hočem govoriti le o prvi, kajti druga nima za naše kraje pomena kot sadjerodna, ampak le kot lepotična rastlina. Japonska kutina je namreč ona po naših lepotičnih vrstih — parkih rastoči grm, kateri izmed vseh pri nas na prostem rastočih grmov spomladi najprej cvete. Njen cvet je krasne, zagorelo rudeče in pozneje rožnato rudeče barve. Pri navadni kutini ne dobimo bogsigavedi koliko vrst, ampak dobi se le jabolčno in hruškino kutino. Sad prve je podoben jabolku, oni druge pa je podolgast in podoben hruški. Po cenikih trgovski vrtnarjev se navaja več kutinih vrst, kakor n. pr. španska, bereczka, de Vranja, reas mammoth itd. Ako pa si tu navedene vrste naročimo, se lahko takoj uverimo, da niso prav nič boljše od naše domače kutine. Uporaba sadu naše domače kutine, je razen v gospojskih, v vseh drugih kuhinjah tako majhna, da skoraj lahko rečemo ničeva. Gospojske kuharice ukuhavajo namreč kutine za zimsko uporabo in sicer dobe iz njih prav okusno, fino dišečo ali kakor pravimo aromatično konservo, kutinin kompot imenovano. One napravljajo iz kutin žolici podobno tvar, kateri pravijo kutinin sir. Ta sir nima razen imena najmanjše sličnosti v okusu kake-

ga navadnega sira, kajti kutinin sir je sladak in se da zaužiti le tako kakor vsako drugo ukuhano sdje. Zelo se priporoča uporaba kutin za izdelovanje tako zvanega kutinega likerja, ki se napravi tako-le:

»Prav ali popolnoma zrele in že v shrambi pozorele ali pomeđene kutine, se kar naravnost na krhlniku ali ribežnu, kakršen se uporablja za krhljanje kruha, sira itd., skrhljajo. Nato se sok iztisne iz nakrhljanega materijala in sicer s tem, da se ga dene v kako redko platneno ruto in dobro iztisne. Na vsak liter tako zadobljenega soka se doda finega in sicer, če je le mogoče, obenem starega slivovica in poldrugi kilogram sladkorja. Doda naj se soku tudi in sicer na vsak liter kakih 15 do 20 na debelo razrezanih grenkih mandljev, par koščekov nestolčene sladke škorje ali cimeta in 6 celih cvečičev (Gewürznelken). Vse to naj se zlije v kak flaškon ali pa v emajliran ali glaziran lonec in pokrije, ter pusti 14 dni pri miru. Premeša naj se le sem ter tja kakšen krat. Po 14 dneh naj se tekočina — liker prefiltrira, spravi v botiljke, jih dobro zamaši ter shrani v hladni kleti. Čim stareji je ta liker, tolikor finejši je in postreže se lahko z njim pri prilikah, ob kakršnih se je postreglo v prejšnjih časih z običajnim, v naših krajih pridelanim likerjem t. j. pikolitom. Kutinin liker napravljajo posebno na Niže Avstrijskem in pred leti je prisodila komisija velike sadne razstave na Dunaju kmetijski šoli na Grmu sreberno kolajno za razstavljeni kutinin liker, katera je napravila moja soproga, rojena Nižeavstrijanka. Kdor ima kutine, naj si napravi tak liker in uveren sem, da mu ne bo nikdar žal za trud in trošek.

R. Dolenc.

## Zavręlka.

Prvo bo, da skrbimo s pravilnim ravnanjem (glej spis v 16. številu „Kmetovalca“ iz l. 1911. „Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi“) in snago v trgatvi za to, da ne pride preveč škodljivih glivic v vino. To je posebno važno tedaj, če grozdje gnije ali če se vrši trgatve v mokrem vremenu.

Drugo je, da gledamo na to, da mošt pravilno kipi, da torej ves ali vsaj večji del sladkorja pokipi že jeseni.

Tretje, pa je, da vino pravočasno s pretakanjem ločimo od drož, ki so zanj najbolj nevarne. Če

vina ne pretočimo, nam lahko v kljub sicer pravilnemu ravnanju v prihodnjem poletju zavre.

Zato je neobhodno potrebno, da vino prvič pretočimo že tekom zime, ko se je večina drož polegla na dno sode, ki jih stem iz vina odstranimo. Kdor vina ne pretaka, ta se ne more imenovati pametnega gospodarja!

Sedaj, ko vemo, kako zavrelka nastane, lahko uganemo tako se ji izognemo.

Navadno pretakamo vino prvič meseca decembra. Takrat seveda še ni popolnoma čisto, toda po pretakanju se gotovo kmalu ščisti, vsaj povečini. Pri tem so zopet del kipelnih in drugih, škodljivih glivic kakor tudi razno blato izloči iz vina in pade na dno. Takemu blatju pravimo kalež.

Če pustimo vino na kaležu, lahko nastane tekom poletja tudi nevarnost, da nam vino zavre.

Zato ne zadostuje enkratno pretakanje, ampak vino je treba pretočiti, preden nastane gorke vreme, še drugič.

Najbolj pripraven je za to mesec februar, najpozneje pa se mora to zvršiti meseca marca.

Če tudi to pretakanje pravočasno zvršimo, dalje če gledamo na to, da je sod, ki se v njem hrani vino, vedno poln, torej da vino pravilno zalivamo (glej tozadevni spis v 21. števil. „Kmetovalca“ iz l. 1911. „Ravnanje z vinom po kipenju.“) potem je izključeno, da bi nam vino zavrelo.

Če bi pa v kljub temu zavrelo, potem je gotovo vzrok le slaba posoda, zato moramo tudi s to (glej spis „Kako se pravilno ravna z vinsko posodo“ v 23. št. „Kmetovalca“ iz l. 1911.) pravilno ravnati in moramo pretočiti vino vselej v zdravo, snažno posodo.

Zelo pospešujejo razvoj zavrelke slabe, gorke kleti. Zlasti slabe so naše dolenske zidanice, kjer se navadno na pravilno napravo kleti nič ne gleda.

Naj bi se torej vsaj nove kleti napravljale po naukih umnega kletarstva, torej tako, da so poleti hladne, to je popolnoma ali vsaj večji del pod zemljo in z vhodom, zavarovanim s predstavo proti zunanji gorkoti.

Vprašanje je sedaj, kaj naj storimo, še nam hoče vino zavreti.

Ali imamo sredstva in ktera, ki zavrelko ozdravijo?

Zavrelke ni mogoče ozdraviti, kajti zavrelo vino je popolnoma pokvarjeno in zdravju škodljivo.

Dá se pa zavrelka ustaviti, če jo pravočasno opazimo in če gremo takoj na delo.

Pri nas je navadno edini pripomoček, ki ga kmetje rabijo, da sode polivajo z mrzlo vodo, oziroma da jih ovijajo in hladijo z mokrimi vrečami itd.

To sicer ni napačno, ker hlad ovira razvoj glivic, toda tako ravnanje zavretje vina kvečjemu samo zadržuje, ustaviti ga pa ne more.

Najbolj zanesljivo sredstvo, ki se z njim zavretju, cikanje in druge bolezni vina zanesljivo in za vedno ustavijo, je pasteuriziranje.

Pasteuriziranje ima svoje ime od slovečega francoskega učenjaka Pasteura (beri Pastéra) ki je prvi popisal razne vinske glivice. On je dokazal, da glivice, ki žive v vinu, pri toplini 60 do 70° C. poginejo, ker se v njih strdi beljakovina. Saj sami vemo, da se pri tej toplini strdi tudi jajčni beljak.

Pasteur je torej priporočal, da naj segrejemo bolno vino na 60 do 70° C in stem uničimo v njem kali bolezni.

Tega seveda ni mogoče storiti v odprtem kotlu, ker bi pri tem iz vina izhlapel alkohol, ki že pri 78° C vre. Vino bi pa dobilo tudi neprijeten okus po kuhanem vinu. Zato je k pasteuriziranju treba posebnih priprav. O njih spregovorim prihodnjič.

Drugo sredstvo, ki ga ima vsak vinogradnik na razpolago — dasi ni tako sigurno — je žveplo.

Če zažgemo nekaj žvepla v sodu, potem se razvije v njem močno dišeč plin, to je žveplov dvokis ali žveplova sokislina, ki je hud strup za vsakovrstne glivice.

Če torej pretočimo v hudo zažveplan sod (na 1 hl moramo vzeti vsaj 1 azbestni trak žvepla) vino, ki hoče zavreti, potem zavretje ustavimo, ker žveplov dvokis večji del škodljivih glivic uniči.

Najbolje je, da v sodu zažgemo najprej le tretjino za njegovo vsebimo potrebnega žvepla, potem ga napolnimo do tretjine z vinom ter sod valjamo (kotamo) tako, da ves žveplov dim posrka. Nato zopet zažveplamo in napolnimo do druge tretjine in končno žveplamo tretjič in sod napolnimo ter zabijemo. Tako močno zveplanje mora razvoj zavrelke ustaviti.

Del glivic ta hudi duh uniči, del pa samo omami, zato ne smemo misliti, da smo, če smo vino dobro zažveplali, že vse storili.

Sedaj gre še za to, da po žveplu zastrupljene, oziroma omamljene glivice iz vina odstranimo.

To se zgodi, če vino precedimo, oziroma čistimo s kakim močnim čistilom, na pr. z želatino, sirnino, špansko zemljo itd.

Namesto žvepla lahko vzamemo svež natrijev bisufit, ki podobno učinkuje kakor žveplo (glej spis „Žveplo v kletarstvu“ v 23. števil. „Kmetovalca“ iz l. 1908).

Po vinskem zakonu smemo vzeti 5 g tega sredstva na 1 hl vina.

To velja seveda le za vino, ki ga mislimo prodajati, drugače se ga lahko vzame več, za domačo rabo torej lahko tudi 10 g na 1 hl.

Ta množina bo gotovo zadostovala, da zavretje ustavi. Natrije, bisulfit se odtehta, raztopi v kozarcu vode, potem se raztopina vlije v sod, tam se dobro pomeša in se sod zamaši.

Jako dobro učinkuje proti glivicam tudi tanin ali čreslovina. Ta se lahko vinu primeša (v finem špiritu ali žganju raztopljen) do 10 do 15 g na vsak hektoliter obenenem z bisulfitom.

Če torej opazimo, da nam misli vino zavreti, potem pretočimo vino v močno zažveplan sod (1 azbesten trak na 1 hl), ali pa vanj pomešamo 5 do 10 g svežega natrijevega bisulfita.

Takoj potem (v obeh slučajih) primešamo 10 do 15 g v žganju ali v finem špiritu raztopljenega tanina (čreslovine).

V treh do štirih dneh vino precedimo ali pa čistimo z želatino (12 g na 100 l vina).

Če je vino hudo rjavo, ga lahko čistimo s sirnino (glej spis „Čiščenje in precejanje vina v 21. števil. „Kmetovalca“ iz l. 1909).

Štirinajst dni po čiščenju pretočimo vino v nekoliko zažveplan sod. Da je vino boljšega okusa in bolj stanovitno, mu kaže dodati kisline (100 g vinske kisline na 1 hl) ali ga pa pomešati z bolj kislim vinom.

Če je pa vino šibko (slabotno), se mu lahko primeša 1 l finega špirta (zir. 1 $\frac{1}{4}$  l dobrega vinskega žganja) na vsak hek-



toliter, oziroma se pomeša z bolj močnim (na pr. vipavskim, istrskim ali dalmatinskim vinom).

Če je pa vino že toliko pokvarjeno, da se ne da več popraviti, potem se lahko — če se še ni alkohol razkrojil — pokuha v žganje.

Sode od zavrelke je treba znotraj dobro postrgati in potem z močnim 5 0/0 nim sodovim ali natronovim lugom večkrat izpariti (zakuhati), sicer bi nam v njih lahko tudi drugo vino zavrelo. Vsi v tem spisu omenjeni prejšnji spisi se dobivajo pri c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani v ponatisu po 10 h.

C. kr. vinarski nadzornik B. Skalicky.

## Prva pomoč pri nevarnih boleznih in nezgodah pri življi.

(Nadaljevanje.)

H kostem spadajo tudi zobje, tičeči v obeh čeljustnicah (gornji in spodnji\*\*); zobje sestojijo iz zobovine (Zahnbein), ki je trša od koščenine, sklenine (Schmelz) in cementa. Vsak posamezni zob se deli v tri dele: 1. korenino (Zahnwurzel), zobni vrat (Zahnhals) in zobni venec (Zahkrone). Glede na obliko, mesto in namen zob govorimo o sekalcih (Schneidezähne), krajnikih, podočnikih, samcih ali jeklih, predmeljakih in meljakih (Backenzähne), z ozirom na čas ko se prikažejo in njih trpežnost: o mlečnjakih in stalnih zobeh (Milch-Dauerzähne). Doraščene živali imajo zobe razdeljene na sledeči način:

Govedo	zgornja čeljust	6	0	0	0	0	6
	spodnja čeljust	6	0	4	4	0	6
Konj	zgornja čeljust	6	1	3	3	1	6
	spodnja čeljust	6	1	3	3	1	6
Svinja	zgornja čeljust	7	1	3	3	1	6
	spodnja čeljust	7	1	3	3	1	7

sekalci = spredniki

predmeljaki = podočniki

meljaki = kočniki

\*\* Naravoslovska veda zob ne računi k okostnici, ker zobje nastanejo na popolnoma drug način, kakor kosti pod kožo.

Mlečnjake imenujemo zobe, ki so ali že začasa rojstva vidni ali se takoj potem prikažejo, pozneje pa naredo mesto trajnim zobom. To se godi tako redovito pri gotovi starosti živinčeta, da imamo v tej prikazni najzanesljivejše merilo za njegovo starost; zlasti pa pride v poštev **izmena zob** in sicer **prednikov**. Nekateri pari zob imajo še posebno poznamenovanje: srednja dva sprednika sekalca se imenujeta pri živini tudi klešče, drugi par notranja srednika, tretji par zunanja srednika, četrti par sta zadnja sekalca. Vseh sprednikov ima govedo 8 (samo v spodnji čeljusti); pri konju in svinji jih imamo v zgornji in spodnji čeljusti po 6.

Izmena zob se vrši pri govedu na sledeči način: mlečniki se prikažejo tekom prvega mesca, klešče se izmenijo tekom 8. do 20. meseca, 2 notranja srednika v starosti 2 do  $2\frac{1}{2}$  leta, zunanja srednika v starosti 3 do  $3\frac{1}{2}$  leta, 2 zadnja sekalca v starosti  $3\frac{1}{2}$  do 4 let.

Konji prineso klešče (mlečnjake) že na svet; notranja srednika se prikažeta po 4 do 5 tednih, zadnja sekalca tekom  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{3}{4}$  leta. Klešče se izmenijo v starosti  $2\frac{1}{2}$  do 3 leta, notranji sredniki v  $3\frac{1}{2}$  do 4 leta, zadnja sekalca  $4\frac{1}{2}$  do 5 letu; obenem (v  $4\frac{1}{2}$  do 5 letu) se prikažeta 2 trajna samca ali jekla (Hackenzähne) z ostrim zobom in ostro ostjo.

S petimi leti dobi konj vse trajne zobe; mlečnjaki kakor tudi trajni (stalni) zobje imajo na vrhu podolgasto jamico (rupo), ki se imenuje glen (Bohne, Märke, Kunde); ta se pa s časom s prežvekovanjem obdrgne, splitvi in naposled zgine in sicer pri kleščih spodnje čeljusti tekom šestih prin otranih srednjikih tekom sedmih, pri zadnjih sekalcih tekom osmih let. V gornji čeljusti traja to tri leta dalje; glen zgine torej v 9., 10., oziroma 11. letu na nasprotnih gornjih zobeh.

Konjski zob ima obliko zagozde (klina); poprečen prerez ali preseki zoba se menjava z drganjem; do 8. leta je presek poprečno podolgast, 8.—12. okrogel, od 12. do 18. leta je voglat, od 18. do 24. leta ima obris hruške, od 24. leta naprej podolgast v smeri od glave proti repu. V osmem letu nastane na gornjih zadnjih sekalcih (krajnikih), izdolbina, vgrizek (Einbiss), ki pa po treh letih zopet izgine. (Sledi še.)

## Društvene vesti.

»Goriško kmetijsko društvo« v Gorici. — Korenjski trg (Attemsova palača) ima v zalogi naslednje kmetijske potrebščine:

Amonjev sulfat z  $20\frac{1}{2}\%$  dušca, posušen in semlet kv po 36 K 50 v, kg pa po 37 vin.

Superfosfat s 14% v vodi raztopne fosforove kisline kvintal po 7 K;

Kalijevo sol 42 odstotno kvintal po 14 K;

Tomaževo žlindro znamka »Zvezda« in sicer zajamčeno 16% po 6 K, 17% kv po 6 K 38 in 18% kv po 6 K 76 v.

Sezamove semlete tropine, zajamčene s 50% beljakovin in tolšče, v vrečah po 75 kg, po  $18\frac{1}{2}$  v kg z vrečo vred. Množine pod 75 kg po 19 v kg;

Seme prav zgodnjega in zgodnjega graha kg po 2 K 10 v in 1 K 50 v.

Razen prej navedenega blaga ima vedno v zalogi pristne debele in drobne otrobe, sol za živino, Pirchove trtne škropilnice, žveplalnice za trte in sode, različna jeklena orala, slamo-reznice i. t. d.

Društveniki, bivajoči na Krasu, si omislijo lahko Tomaževo žlindro, kalijevo sol, semlete tropine, klajno apno, fichtenin i. dr. po tu navedenih cenah pri »Centralni podružnici Gor. kmet. društva za Kras« v Sežani.

## ZAPISNIK

seje osrednjega odbora »Goriškega kmetijskega društva« vršeče se dne 19. septembra 1912. ob 10. uri predpoldne:

S p o r e d :

1. Čitanje in odobritev zapisnika zadnje seje.
2. Poročilo tajnika.
3. Predlogi raznih odsekov.
4. Volitev članov v posamezne odseke.
5. Sprejem priglašenih za pristop k društvu.
6. Morebitni predlogi.

Navzoči: Predsednik Anton Jakončič, tajnik Viljem Dominiko, odborniki: Ambrož Gabrijel, Alojzij dr. Franko, Peter Leban, Franc Martelanc in Saunig Ivan.

Predsednik konstatira sklepčnost, pozdravi navzoče in sporoči, da sta opravičila svojo odsotnost odbornika Ignac Kovač, Šega Anton in Anton Možina. Nato sporoči, da bo zastopal c. kr. vlado pri seji, kakor je sporočilo dne 16. septembra t. l. društvu visoko c. kr. namestništvo v Trstu, član tukajšnega c. kr. okr. glavarstva. Ker pa je bil c. kr. okr. glavar vsled važnih poslov zadržan, je zastopal vis. vlado pri seji Ernest Klavžar, c. kr. potovalni učitelj za kmetijstvo.

Predsednik sporoči, da je pred kratkem preminol društveni dolgoletni tajnik in odbornik g. Franc Kocjančič. Omenjal je velike zasluge, ki si jih je pokojnik pridobil za naše društvo itd., sporočil je nadalje, da je bilo društvo zastopano pri njegovem pogrebu po svojih zastopnikih in sicer po Al. dr. Franko in V. Dominko ter konečno povabil navzoče naj se v znak izražanja sožalja dvignejo s sedežev, kar se je tudi zgodilo. Na to preide na dnevni red.

K prvi točki se oglasi odbornik Franc Martelanc in predlaga naj se čitanje zapisnika zadnje seje opusti, ker je bil ta zapisnik že doslovno objavljen v društvenem glasilu »Prim. Gospodarju« in naj se naravnost odobri.

Ta predlog je bil soglasno sprejet.

Pri drugi točki dnevnega reda prečita tajnik poročilo, ki se glasi tako-le:

Od zadnje seje osrednjega odbora vršeče se 27. junija t. l. imamo sporočiti o uradnem poslovanju, o spremembah pri uradniškem osebju in o predlogih, ki so jih izročili predsedstvu naši društveni odseki, naslednje:

Koncem avgusta t. l. je zapustil službo pri našem društvu knjigovodja Vinko Samokec, nakar je imenovalo predsedstvo njegovim namestnikom Josipa Mužina, c. kr. orožniškega stražmojstra v p.

Od zadnje seje do danes je prejelo društvo in rešilo po predsedstvu kakih 600 več ali manj važnih spisov in dopisov.

V prvi vrsti je treba omeniti, da so se odposlali v seji osrednjega odbora dne 27. junija t. l. sprejeti predlogi in interpelacije, ter na občnem zboru dne 25. julija t. l. sprejete resolucije na pristojna mesta in sicer:

Interpelacija pok. odbornika Fr. Kocjančiča tičoča se zahteve, naj bi smatrala visoka vlada naše društvo kot zastopnika kmetijskih interesov v slovenskem delu poknežene grofovine Goriško-Gradišanske.

Kar se tiče predloga odbornika Alojzija Brajnika, da naj bi se namreč ustanovila v Štandrežu pri Gorici naša podružnica, treba pripomniti, da se ta podružnica do danes še ni ustanovila, ker se še ni zglasil pripravljalni odbor.

Drugi predlog istega odbornika t. j., da naj bi oddala c. kr. vojaška uprava v zakup hlevski gnoj iz erarskih hlevov naših

podružnici, ki se jo namerava ustanoviti v Štandrežu, se je že rešila na letošnjem občnem zboru.

Vprašanje tega odbornika, ki ga je stavil na letošnjem občnem zboru glede brane, se je rešilo s tem, da se je vzelo izposojeno brano domu.

Kar se tiče resolucije odbornika Ig. Kovača, sprejete na občnem zboru, glasom katere se je zahtevalo, naj se prizna naše društvo zastopnikom kmetijskih koristi v slovenskem delu tukajšne dežele, naj povemo le to, da se je ista dobro utemeljena odposlala na pristojno mesto.

Resolucija odbornika Josipa Mervica, ki je bila sprejeta na občnem zboru, tičoča se zaprositve državne in deželne podpore v svrhu podelitve nagrad onim kmetovalcem, ki bi napravili vzorne sadovnjake, se še ni predložila, ker se je čakalo s predložitvijo na sadjarski odsek, da določi visokost zneska, ki naj bi se zaprosil v to svrhu.

Tudi druga resolucija tega odbornika se še ni odposlala na pristojno mesto, namreč ona s katero se je zahtevalo, naj bi se poskrbelo za izdajo poljudno spisane knjige o sadjereji v slovenskem jeziku in sicer zato, ker se mora napraviti najpoprej trikratni prepis originala; za to pa se potrebuje precej časa.

Predlog odbornika Alojzija Brajnika, da naj bi namreč društvo poskrbelo za to, da bi se znižala pristojbina za kmetijske pridelke, ki se prinašajo na goriški trg, se je rešila s tem, da je vzelo stvar v roke županstvo v Štandrežu. Ono namerava namreč stopiti v dogovor z različnimi županstvi in predložiti potem sklep goriškemu magistratu.

Glede predloga, ki je bil sprejet na letošnjem občnem zboru, da bi se namreč za oni čas, ko se razpošilja goriški krompir, odpravila carina, ki se jo plača za uvoz krompirja v Nemčijo, se tudi še ni nič vkrenilo. Predlagatelj je namreč obljubil, da izroči društvu dobro utemeljen pismeni predlog, česar pa do danes ni storil.

Deželni odbor goriški je, po predložitvi bilance in letnega poročila za leto 1911., nakazal in izplačal društvu še drugi obrok podpore ali podporo namenjeno za kritje upravnih stroškov v letu 1912 v znesku 4000 K.

Da bi društvo vsaj deloma pokrilo stroške, ki mu jih je povzročila otvoritev centralno-podružnične zaloge v Sežani, se je obrnilo predsedstvo do visoke vlade in prosilo, naj bi mu odstopila skupiček prodane kleti nekdanjega vin. in sadj. društva v Štanielu na Krasu v znesku 1130 K 80 v.

Prošnja občine Medana, da naj bi naše društvo storilo primerne korake, da bi se namreč ovrigel svoječasní sklep proti dosedanjemu običajnemu žveplanju prunel, se ni odposlala na

pristojno mesto in sicer zato, ker je napravil že deželni odbor potrebne korake.

Naši društveni odseki so izročili predsestvu razne predloge in sicer:

Živinorejski odsek je predlagal naslednje:

1. Naj bi društvo na pristojnem mestu odločno zahtevalo, da naj se razdeli redna letna in izvanredna državna podpora, namenjena za povzdigo živinoreje v bodoče po številu glav goveje živie nahajajočih se v vsakem posameznem govedorejskem ozemlju.

2. Naj se predlaga na pristojnem mestu, da naj se nerezana — neskopljena teleta — izvzemši v planinskem ozemlju — v bodoče več ne primerajo, ker če se bodo teleta še nadalje tako premirala, kakor je bil doslej običaj, bo to našim živinorejcem le v škodo. Premira naj se v bodoče v osrednjem govedorejskem ozemlju in na Krasu samo ona teleta, ki izvirajo od čistokrvnih starišev.

3. Naj se nadaljuje z razdelitvijo primernih nagrad skrbnim bikorejcem.

4. Naj se nadaljuje z razdelitvijo nagrad za vzorne hleve in gnojnike.

5. Naj se dela na to, da obdrže živinorejci v naših hribih najlepša teleta moškega spola — belanske in pincgavske pasme — oziroma tolminskega rodu za izpodrejo plemenskih bikov, sicer ne bomo imeli zlepa na Tolminskem zadostno število licenciranih bikov.

6. Naj se prisili vsako občino, da si priskrbi do konec tekočega leta licenciranega bika.

7. Naj se ustanove po takih krajih, ki so za zvinjerejo ugodni, dopustilne postaje s plemenskimi mrjasci, a plemenske svinje naj se ne oddajajo več v rejo.

8. Naj se ustanovi za slovenski del Goriško-Gradiščanske zadruga za razpečavanje klavnih prešičev.

9. Naj se obrne društveno predsedstvo do štajerskega deželnega odbora in poporosi, da bi mu odstopil nekaj načrtov vzglednih kmečkih svinjakov in naj bi služili potem ti načrti našim živinorejcem kot vzorci za zidanje hlevov, ki zaslužijo, da se podelje zanje primerne nagrade.

10. Naj se ustanove v osrednjem govedorejskem ozemlju in na Krasu centralne nabiralnice in razpečevalnice za mleko na debelo.

11. Naj se ne premira goveja živina na Goriško-Gradiščanskem vsako leto, kakor je bil doslej običaj, ampak le vsako drugo leto.

12. Naj se predlaga goriškemu deželnemu odboru, da naj se obvestijo županstva, kadar se bo hotelo priskrbeti našim kmetovalcem junice za plemo, najmanj en mesec poprej, preden

se poda komisija radi nakupa v druge kraje. Kajti, če se razglasi priskrbovanje plemenske živine za kmetovalce samo par dni pred odhodom nakupovalne komisije, kakor se je zgodilo letos, na ta način, da se je razposlala okrožnica od 24. avgusta t. l. na županstva šele tri dni pred odhodom komisije, potem niso kmetovalci v stanu priskrbeti si potrebnih novcev za nakup.

13. Naj se opozorita županstvu Volče in Soča ponovno na to, da imata še dvigniti pri društvu za vzdrževanje bikov vsaka po sto kron, ter da zapade ta podpora s 15. oktobrom t. l. in se razdeli potem med one občine, ki so dobile doslej samo po 50 kron podpore v to svrhu.

14. Naj se odgovori c. kr. kmetijski družbi na Dunaju, sklicevaje se na svoječasno povabilo, da naj bi delalo namreč tudi naše društvo propagando za udeležbo naše goveje živine na razstavi, ki se priredi leta 1913. v jeseni na Dunaju, da imamo premalo takšne živine, ki bi bila za to razstavo primerna.

15. Da naj se zahteva od Ivana Colja, posest. na Brjah pri Rihenberku 25 kron kot odškodnino za svinjo, ki jo je imel od društva v reji ter jo je pred časom zaklal.

Pri 14. točki predlaga odbornik Fr. Martelanc, da naj bi se vdeležila tudi naša goveja živina razstave na Dunaju in sicer vsaj ona belanske pasme. Da se pa omogoči vdeležba našim živinorejcem, naj se obrne naše društvo do goriškega deželnega odbora ter zaprosi, da bi plačal vsakemu živinorejcu, ki bi spravil svojo živino na dunajsko razstavo stroške.

Obenem je predlagal, naj bi se o času razstav za govejo živino, ki se bodo vršile meseca aprila 1913 na Tolminskem, izbere živina, ki bi bila za razstavo na Dunaju primerna.

Ko stavi predsednik te predloge na glasovanje, sprejeti so bili soglasno vsi z dodatkom g. Martelanca vred.

(Sledi še).

## Vprašanja in odgovori.

V p r a š a n j e: Teoretično poučen v cepljenju trt v speče-oko, lotim se dela in sicer od 26. julija do 4. avgusta. Cepil sem vsak dan. Podlaga, ki sem jo cepil je bila rupestris montikola. Nož, ki sem ga rabil pri cepljenju, je bil ravno za to pripraven. Očesa, katera sem jemal z zakotnih poganjkov, sem deval na divjak in sicer na ono mesto, kjer je stalo prej divjakovo oko. Za povezovanje sem uborabljal elastično vezilo. Po dokončanem delu sem vse trte dobro pregledal in opazil, da so bila vsa

očesa z lubadom vred še popolnoma sveža. Ne dolgo za tem se je pa stvar obrnila drugače. Prej sveža očesa so se začela sedaj polagoma sušiti in sicer od spodaj navzgor. Danes je še samo ena četrtnina očes sveža. Prosim, da mi pojasnite, kje bi tičal vzrok. (F. R. v K.)

O d g o v o r: Žalibog je Vaš popis izvršitve cepljenja premalo natančen, vsled česar nismo v stanu vedeti, kaj naj bi bilo vzrok, da so se očesa posušila. Ker ni letni čas za to, da bi priobčili v »Prim. Gosp.« kar dolg članek o tem cepljenju, zato smo odposlali po pošti na Vaš naslov obširneje navodilo o cepljenju trt v piščalo. Če to navodilo pazljivo prečitate, najdete lahko sami vzrok ponesrečenemu cepljenju.

Št. 13012/12.

Gorica, dné 23. sept. 1912.

## OKROŽNICA

### vsem vinorejskim občinam dežele.

Za prihodnje leto 1913 je na razpolago znesek 125.000 kron za podelitev brezobrestnih posojil v obnovitev po trtni uši uničenih vinogradov.

To svoto tvorita prispevek c. kr. vlade v znesku 75.000 K in prispevek iz deželnega zaloga v znesku 50.000 K.

Opažamo, da normalno prispevata vlada in dežela v enakih delih za prej navedeni namen, a letos se je posrečilo deželi z vztrajnimi prošnjami izposlovati od c. kr. vlade, da je dovolila iz državnih sredstev višji prispevek.

Od zneska 125.000 K se bodo torej dovoljevala brezobrestna posojila trtorejcem, ki vložijo svoje pravilno opremljene prošnje pri dotičnem c. kr. okrajnem glavarstvu najkasneje do 15. novembra l. 1912.

Gledé opremljanja prošenj se sklicuje deželni odbor na okrožnico z dné 1. septembra 1906. št. 3721/06.

Vabijo se torej občine, da dajajo prizadetim prosilcem potrebna navodila, da jim tako olajšajo vlaganje pravilno opremljenih prošenj v dosego posojil brez posebnih težkoč.

Deželni odbor.

Deželni glavar:

**PAJER.**