

Društvo bode imelo za to 2 izgledna vinograda, eden na rudeči kraški zemlji v Tomajski občini, drugi na beli laporasti zemlji (weisser Mergel) v štanjelski občini, kjer se bodo napravljali poskusi:

- a) z zasajenjem primernejših trt,
- b) z obdelovanjem trt, in
- c) od kodar bodo dobivali društveniki brezplačno količe dobrih trtnih plemen.

3. Trgatev o pravem času. — Župani in možje iz starešinstva, ki so društveniki, bodo skrbeli, da se trgatev vrši o pravem času.

4. Umno kletarstvo.

- a) Ob času trgateve bode poseben umelec pazil, da se bo iz grozdja vino prav narajalo;
- b) pripravi se in posojevalo se bode orodje in druge priprave, katere zahteva umno kletarstvo in obdelovanje vinogradov;
- c) napravljali se bodo v skupnih kletih poskusi:
 - α) kako dati vinu nepremenljiv značaj,
 - β) kako mu pridobiti isti okus, ki povišuje njegovo ceno,
 - γ) kako bi se naše vino več let ohraniti dalo.

B. Pospeševanje prodaje vina.

Prodajo vina pospeševalo bode: njega večja zaloga. V ta namen boti skupni kleti v Štanjelu in Tomaji, kjer se bodo vina dotičnih krajev obravnavala.

C. Pomoč društvenikom.

Da društveniki ne bodo prisiljeni v vsakem času in za vsako ceno vina prodati, pomore se jim s tem:

1. da društvo kupi od njih grozdje po obstoječi ceni, katero določi odbor treh udov, voljen na eno leto od občnega zbora. Ako bi pa društvo vino draže prodalo, kakor je bila cena grozdja določena, dobé dotični društveniki vrhu tega primerno odškodnino, katero določi občni zbor.

2. Ko bo društvo imelo dovoljno svoto denarja, bo društvenikom denar posojevalo, katerega bo mogel dolžnik tudi z grozdem izplačati.

Vse take zadruge stopile bi v eno skupno „dolenjsko zavezo“, koja bi imela v Ljubljani in morda pozneje še v drugih krajih svoje kleti, iz katerih bi se vino po kolikor mogoče najnižji ceni prodajalo. Ker bi zaveza ne iskala dobička, izpodrinila bi s svojim poštenim in dobrim blagom ter vsled tega, ker bi lahko društvenike podpirala z denarjem in posojili tudi na ne še prodano vino, vinske trgovce in dolenjske namoštnike, to je, vinske oderuhe, ki so prava trtna uš za Dolenjca. Zaveza pridobila bi si kupce tudi s tem, da bi dajala varnim gostilničarjem vino za ceno obresti na upanje ter jih rešila monopola nekršenih in kršenih židovskih vinotržcev, ki silijo zadolženega gostilničarja najslabšo brozgo kupovati po visoki ceni. Zavezina klet bi pa lahko imela tudi svoj vinotoč, s pomočjo katerega bi zamogla delovati proti nezaslišano visoki ceni vina po gostilnicah, katera visoka cena tudi ne malo škoduje vinogradarjem ter ob enem povspešuje pitje piva ter nesrečnega žganja. Toraj Dolenjci na noge! Letina kaže dobro in na vas je ležeče, da od nje tudi v resnici kaj dobička dosežete.

Gustav Pirc.

Čistite seme!

Pritožbe o slabih dohodkih kmetijstva se čujejo vedno bolj pogosto, vzlic temu, da tožitelji sami morajo priznati, da so letine prav za prav ostale, kakor so bile nekdanj, ko je še kmetovalcu dobro šlo. Toraj, slabe letine niso vzrok propada kmetijstva, ampak spremenjene razmere: od leta do leta rastoči

stroški, a vedno eni in isti dohodki. Splošno se je jelo to tudi spoznavati, a žalibog ostane le pri spoznavanju; na katerokoli spremembo kmetovanja, pri katerem bi se dalo kaj več doseči, pa nihče niti ne misli ne. In koliko mora se pri našem kmetijstvu spremeniti, zboljšati! Ne davno sem pisal v članku „Setev sè strojem v vrste“, da se pri nas greši zoper skušana pravila umnega pridelovanja žita od prve brazde noter do poslednjega cepcevega poka. Tako je tudi res!

Večkrat sem v tem listu pisal o prevažni potrebi čistega semena. Najbolj zabiti kmet spozna škodo, ki mu jo dela plevel in vendar večina naših kmetovalcev, med njimi tudi bolj razumni, ne storé skoraj nič za čiščenje semena. Pa poglejmo tudi za to naš pridelek! Na domačih naših trgih dobimo rž, o kateri se niti ne vé, da je rž, ko bi dotični prodajalec nam tega sam ne zatrdil. To, kar on rž imenuje, je le zmes rži, ovsa, graha, grahore, goršice itd. in rženo zrno je pa bolj podobno kakemu travnemu semenu, kakor pa žitu. Potem se pa še prodajalec jezi, ker mu za njegovo rž nihče toliko ne dá kot za ptujo. Poglejte si kmetovalci enkrat kraško pšenico, kako debelo-zrnata je in brezplevelnega semena. Temu je ravno vzrok marljivost, s katero Krašovec svojo njivo pleve. Se ve da on na svoji majhni njivi to lahko stori, in jaz tudi ne bodem priporočal pletve žita, namen se pa ravno tako lahko doseže s skrbnim čiščenjem semena.

Prav očistiti se pa dá seme le z izbiranjem z roko ali pa z žitočistilnem strojem ali trierjem. Prvo je skoraj nemogoče, kajti predno bi se hektoliter pšenice prebralo, bi bil uže čas za setev pri kraji, tem manje je pa mogoče, kdor rabi veliko hektolitrov semena. Žitočistilni stroj pa ne loči samo plevelovega semena od žita, ampak razdeli tudi žito po velikosti zrna. Za seme je pa dobro le velikozrnato žito, tisto pa, ki ga veterica ven zažene ali katero skozi ploščevinasto mrežo pade, ostane v zemlji gluho ali pa naredi le borne rastline, ki zopet naredijo žito, ki je popolnem za nič. Stroj za žito čistiti kupite si kmetovalci! Kdor ga sam ne more kupiti, kupi naj ga v družbi z drugim. Dobro, čisto seme, daje dober pridelek in tega kmetovalci v zdajšnjih časih krvavo potrebujejo. Za izgled, kako seme nahaja se pri naših gospodarjih, naj mi bode dovoljeno povedati, da je prišel te dni kmetovalec iz ljubljanske okolice na stroj kmetijske družbe čistiti svojo rž. Očistil je 25 mernikov ter dobil 8 mernikov rži in 17, reci: sedemnajst mernikov plevelovega semena.

Setev se bliža in še je čas si osiguriti dober pridelek. C. kr. kmetijska družba ima na svojem posestvu v Ljubljani na Poljanski cesti, to je, v živino-zdravnišnici žitočistilen stroj, kojega prepusti kmetovalcem v porabo proti prav nizki odškodnini. Kdor se ga hoče poslužiti, pripelje naj svoje žito tje doli ter naj se pri vrtnarji oglasi.

Gospodarske izkušnje.

Mladi golobje se hitro vpitajo,

če se denejo takrat, ko prično perje dobivati, to je, ko so tri tedne stari, v košek, kateri se tako pokrije, da zrak zraven priti zamore, svetloba pa ne. Krmijo se golobje vsakih pet ur s kuhanim turšičnem zrnem in sicer tako, da se jim kljun odpre ter vdene 30 do 40 mlačno-toplih zrn. Čez 10 do 12 dni so golobje vpitani ter imajo jako okusno in nežno meso.