

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. 17. V Gorici, dne 15. septembra 1912. Tečaj VIII.

Obseg: 1. Kako se napravi prav dober vinski kis iz grozdnih tropin; 2. Zavrelka; 3. Prva pomoč pri nenadnih boleznih in nezgodah pri živini (Dalje); 4. Poročila; 5. Književnost; 6. Razglas o delanju nagrad za konjerejo v pokn. grofiji Goriško-Gradiščanski in v mejni grofiji Istrski leta 1912 za kobile in žrebice; 7. Na novo priglášeni udje za pristop k »Gor. kmet. društvu“.

Kako se napravi prav dober vinski kis iz grozdnih tropin.

Bliža se trgateg ali oni čas, ko bo imel vsak vinogradnik večjo ali pa manjšo množino grozdnih tropin na razpolago. Grozdne tropine se uporabljajo pri nas na Goriškem, kakor je sploh več ali manj vsakemu znano, večinoma za napravo petjota ali domače pijače, deloma se pa uporabijo za dobavo žganja tropinovca a vlaga se v nje tudi navadna repa v svrhu dobave tako zvane tropinske kisle repe. Manj znano ali še celo popolnoma neznano vtegne pa biti marsikje pri nas to, da se uporabijo grozdne tropine lahko za napravo prav dobrega vinskega kisa ali jesika. To mi paje povod, da seznanim danes naše vinogradnike tudi s tem načinom uporabe grozdnih tropin. Namen današnjemu članku pa je dvojni in sicer v prvi vrstita, da bi pripomogel vsakemu vinogradniku, da bo imel, bodisi da tudi vse vino proda, vzlic temu pri hiši zadostno množino prav dobrega in zdravju neškodljivega kisa, da si toraj ne bo kvaril ljubega zdravja s škodljivim, iz očetne esence napravljenim kisom-fabrikatom, ki se šestokrat dobi v trgovinah. Z druge strani pa hočem povedati, kako se dado podelati nekateri surovi kmetijski izdelki s pomočjo tako zvanega kmetijsko-tehniškega ravnanja v več vredne izdelke. K tem izdelkom spadajo v prvi vrsti tako zvane kisle konserve, za katere pa je potreben na vsak način prav dober, fin kis.

Da se dobi iz grozdnih tropin prav dober vinski kis, v to svrhu je treba in sicer: 1. prav dobro ali popolnoma pokipelih grozdnih tropin, 2. posebne posode (kadi) za hitro izdelovanje kisa in 8. pravega kisnega materijala (Essiggut), ki se ga hoče spremeniti v kis. O trgatvi je pri vsakem vinogradniku večinoma dovolj grozdnih tropin na razpolago. Za napravo oceta ali kisa pa so sposobne le takšne tropine, ki so skupno z moštom popolnoma pokipele. Ako se napravi črno vino iz neorebljenega grozdja, se zadobi po tej poti pač z napravo kisa najprimerneje tropine. Ako se pa napravi iz črnega grozdja vino na ta način, da se grozdje oreblja, to je, da se hlastine predno se grozdje zmasti, ločijo od jagod, potem se mora pustiti jagode tako dolgo z moštom skupaj, dokler mošt s tropinami vred popolnoma pokipi, seveda le takšno količino, kakršno se bo potrebovalo za napravo kisa. Isto kar velja za črno orebljano grozdje, to velja pri napravi kisa tudi za orebljano belo grozdje.

Na ta način zadobljene tropine se morajo, ko so se sprešale, čez zimo pravilno shraniti, kajti z napravo kisa je počakati tako dolgo, dokler nastopi visoka zračna toplina. Takšne topline pa o trgatvi ni.

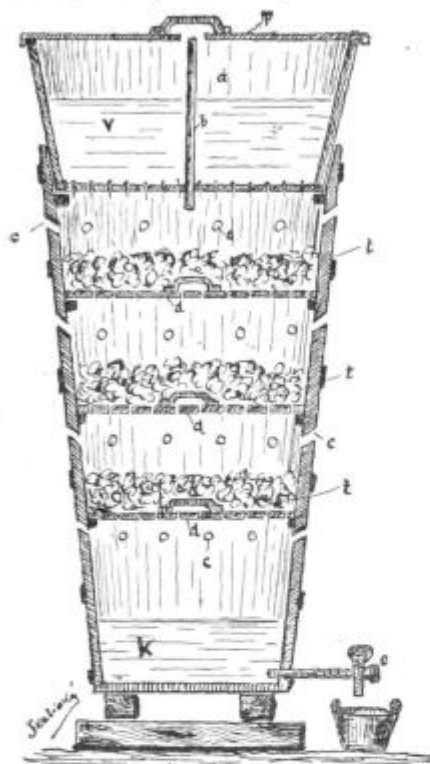
Najbolje pa se dado ohraniti tropine na ta-le način: Tropine naj se, ko so se vzele iz stiskalnice dobro prerušijo ali zrahljajo, vsipajo naj se v kakšno kad ali pa oručo in prav dobro sproti shodijo ali na kak drug način dobro stlačijo. Ko so se tropine pripravile v posodo, naj se pokrijejo povrhu s trtnim listjem, vrhu njega naj se dene dlan na debelem ilovici in z njo površina neprodušno zamaže. Ko je to dovršeno, naj se nasuje vrh ilovice še za dlan na debelem drobnega peska.

Posoda, v katero se nameravajo spraviti grozdne tropine, naj se dene seveda, ko je še prazna v hladen in vlažen prostor in sicer je najbolje, če se je dene v kak kot podzemске vinske kleti. V takšni kleti se posoda namreč ne razsuši, a obenem tudi ilovična plast ne razpoka, kar je zelo važno, če se hoče tropine ohraniti zdrave.

Če se hoče dobiti iz tropin na hiter način kis, uporabiti se mora za to posebno kad, t. j. takšno, kakršno nam predstavlja pod. 1. Na ti podobi vidimo kad v preseku.

To kad je izumil pisec tega članka že pred 30 leti in povsod kjer se je uporabljala v to svrhu, se je obnesla prav dobro.

C. k. vinarski nadzornik za Kranjsko, g. B. Skalicky, pravi v „Kmetovalcu“, uradnem glasilu c. k. kmetijske družbe kranjske, to-le: „Še hitreje se kis dela s pomočjo R. Dolenčeve kadi za hitro kisanje“. Ta kad je precej globoka in ima razen običajnega dna v notranjem še 3 do 4 druga dna (d, d, d), katera so položena vodoravno v kad v razdalji 40—50 cm. Seveda čim globokeje je kad, telikor več ima takih dnev. Vmesna dna so vsa luknjasta in sicer so luknje tako velike, da gre skozi nje lahko gosje pero. Dna niso vdelenana, ampak tako vložena v kad, da se lahko vzamejo iz kadi in zopet denejo na mesto. Stranice kadi so v sredini med razdaljo enega in drugega prevrtanega



Podoba 1.

dna, prevrtane in sicer tako, da je vsaka zvitana luknja navzdol obrnjena (c, c, c), kajti neobhodno potrebno je, da prihaja od vseh strani zrak v kad k tekočini, ki se ima spremeniti v kis. Bizu spodnjega, seveda celega dna se nahaja luknja, v katero se utrdi pipa. Na vrhu kadi se nahaja nastavek, ali kakor bi se lahko reklo, velik škač (a), katerega dno je tudi na gostem navrtano in sicer prav tako, kakor premakljiva dna v kadi. Da pa kisni materjal ali tekočina, ki se nalije v nastavek, prehitro ne pade v kad, temuč da počasi kaplja, zato naj se pretakne skozi luknje nastavka koščke motvoza ali špage, katerim naj se napravi na gornjem koncu vozec. Koščeki motvoza ali špage naj bodo tako dolgi, da mole iz dna navspodaj še po 4—5 cm. V sredini nastavka naj se zvrta večja luknja

in utrdi v njo na tesnem daljša lesena cev (b). Ta cev služi namreč za to, da vhaja iz kadi gorki, pokvarjeni zrak, t. j. oni, kateremu so kisove bakterije že odtegnile kislec ali kisik. Da tekočina, ki se ima skisati, preveč ne zveši, pokrije se nastavek, ko se je tekočina nalila vanj, s pokrovom (f). Ta pokrov ima v sredini luknjo, katera se strinja z luknjo, v katero je vtaknjena zračna cev.

Preden se prične z izdelovanjem kisa, naj se sname nastavek s kadi in natrosi na vsako prevrtano dno (d, d, d) za ped na debelem z moštom vred pokipelih gvozdnih tropin (t, t, t), namreč tako, da bodo segale do ob strani kadi do zvrtnih zračnih lukenj (c, c, c). Tropine, ki se imajo vložiti v kad, pa morajo že kisniti, t. j. morajo biti dobro namočene ali polite s prav dobrim vinskim kisom. Ko je to dovršeno, naj se dene nastavek vrh kadi in nalije vanj mlačno kisno tvarino ali ono, ki se jo hoče podelati v kis. V nastavek nalita kisna tvarina kaplja po koščekih motvoza ali vrvice počasi na skisane tropine, nahajajoče se na prvem prevrtanem dnu. Ker prihaja do tropin skozi stranske luknje kadi dovolj zraku, začnejo se razvijati in množiti kisove bakterije in vse tropine se kmalu prevlečejo s tanko kisovo kožico ali maternico.

Del alkohola, nahajajoč se v kisnem blagu, se spremeni vsled tega že na prvem prevrtanem dnu v kisno kislino. Kar se na tem dnu ne spremeni, spremeni se na drugem, oziroma na tretjem dnu in konečno prikaplja napol skisana kisova tekočina v dolnji del ali na spodnje dno kadi (k), kateri del mora držati več ali pa vsaj toliko, kolikor drži nastavek (a). Ko se je scedila tekočina na dno kadi, naj se to napol skisano tekočino po pipi (e) iz kadi potoči v kak brentač ali škač in zlije zopet v nastavek. Če se to dva- do trikrat ponovi in je toplina dovolj visoka, potem se spremeni ves v tekočini se nahajajoči alkohol v kisovo kislino in iz nje postane prav dober kis,

Da se pa tekočina spremeni v očet, je treba poskrbeti za to, da bo toplina v prostoru, kjer se ima napravljati kis, primerna. Iz tega vzroka se napravlja kis navadno poleti v podstrešju ali v kakem drugem gorkem prostoru, ali celo v nalašč za to prirejenem prostoru, kateri se lahko s kurjenjem 'segreje na 20° R ali 25° C.

Za napravo kisa najboljša tekočina je vino, posebno pa takšno, ki je že nekoliko ciknilo. Da bi se uporabilo pri današnjih visokih vinskih cenah zdravo vino za izdelovanje kisa, se seveda ne izplača. Veliko bolj pa se izplača uporabiti za izdelovanje kisa, pristen in zdrav petjot. Čim boljši je petjot, tolikor boljši bo seveda tudi iz njega napravljeni kis.

Najceneja kisovalna tvarina pa je na vsak način zmes, obstoječa iz 8 do 10 odstotkov najfinejšega alkohola (špirita) in 100 litrov čiste vode. Ta mešanica se pa ne sme ualiti mrzla v nastavek, ampak se mora pustiti, da se nekoliko segreje. Najboljši je pač, da se tekočina za napravo oceta napravi zjutraj in naliže šele zvečer v nastavek kisnega aparata ali kadi.

Ako se hoče pripravljati kis le za domačo uporabo, potem je najbolje, da se več gospodarjev sporazume in da si dajo napraviti za vsih skupaj kisno kad, katero rabi nekaj časa eden potem pa drugi za napravo kisa.

R. Dolenc.

Zavrelka.

Morda nikjer drugje izraz „zavrelka“ ni bolj znan, kakor pri nas na Kranjskem in v sosednjih vinorodnih deželah.

V nekaterih letih zavre pri nas na Kranjskem še na tisoče hektolitrov vina. Na tisoče kron gre v izgubo, in vendar se gospodarji prav nič ne menijo za to; vsak le z neko neumljivo ravnodušnostjo pravi: „Škoda ga je“ — pa je zopet dobro in vse gre zopet po starem naprej.

In vendar je zavrelka nekaj, česar umen kletar ne pozna. Kdor pravilno ravna z vinom, temu vino ne more zavreti.

To tudi vedo, ali vsaj čutijo, naši gospodarji. Saj je vsakega sram povedati in vsakdo taji, če mu je vino zavrelo.

Gospodarji vzdramite se torej, pustite starokopitnost, napredujte z duhom časa, poprimite se novih naukov umnega kletarstva in za vedno boste rešeni zavrelke in škode.

Dasi mi zavrelke ni treba na dolgo in široko opisovati, kajti skoraj vsak vinogradnik jo dobro pozna, moram vendar omeniti, da ni vse zavrelka, kar naši ljudje zavrelko (birso, kubin itd.) imenujejo.

Mnogi zamenjavajo zavrelko z rjavenjem vina, dasi je to vse kaj drugega.

Med rjavenjem in zavretjem vina je ta razloček, da se pri zavretju razvijajo v vinu plini, vino torej šumi, česar pri na-

vadnem rjavenju ni ; vino le zjavi in se zgosti, ne da bi šumelo.

Kaj je rjavenje vina, sem že natančno opisal v 10. št. „Kmetovalca“ iz l. 1905.

Zato bodi tukaj povedano, kaj je in kako nastane zavrelka. Navadno zavre vino, ki leži na drožah ali pa na kaležu, torej vino, ki ni bilo nič ali le nezadostno pretakano.

Posebno rado se to zgodi pri vinu, ki je bolj šibko (lahko), in najraje v poletnem (gorkem) času.

Da bomo to bolj razumeli, moramo predvsem vedeti, kaj so drože in kaj je kalež.

Znano nam je, da začne vinski mošt kmalu potem, ko smo ga spravili v sod ali kad, kipeti ali vreti.

Kipenje povzročajo kipelne glivice, majhne enostanične rastlinice, ki razkrajajo moštov sladkor v alkohol (vinski cvet) in ogljikovo kislino.

Te kipelne glivice pridejo v mošt z grozdem vred, ker se jeseni razvijajo na grozdju v vinogradu.

Poleg kipelnih, torej nam koristnih glivic, pride tudi mnogo škodljivih glivic z grozdem v mošt in sicer tem več, čim slabše je bilo grozdje.

Take škodljive glivice povzročajo v vinu, ki je nastalo iz pokipelega mošta, razne bolezni, in med te štejemo tudi zavrelko.

Zelo škodljive glivice se nahajajo na bolnem, od os in muh objedenem, razpokanem, posebno pa na gnilem grozdju.

Zato vidimo, da zavre najrajše vino, ki je bilo pridelano iz gnilega ali bolnega grozdja.

S pravilnim postopanjem (glej spis „Kako se iz gnilega grozdja napravi dobro in stanovitno vino“ v 17. številki „Kmetovalca“ iz l. 1906) se lahko tudi iz takega grozdja pridelata uporabno in stanovitno vino, če pa ne delamo pravilno, je tako vino veliko bolj zavretju podvrženo kakor vino iz zdravega grozdja, ki ima le malo škodljivih glivic v sebi.

Dokler mošt kipi, se škodljive glivice ne morejo izdatno razvijati, ker tega kipelne glivice, ki jih je, veliko več, ne pripuste.

Kadar so kipelne glivice razkrojile ves sladkor ali vsaj večji del sladkorja, to se pravi, kadar je mošt popolnoma ali vsaj izvečine pokipel, nehajo glivice delovati.

K temu pripomore tudi hladno jesensko in zimsko vreme in alkohol, ki se je v vinu razvil, ker oboje ne prija glivicam.

Kipelne glivice padejo na dno sode, pri tem potegnejo s seboj tudi večji del škodljivih glivic in razno blato ter kristalčke vinskega kamna.

Vsej tej usedlini pravimo drože.

Kar se tiče vinskega kamna, ki ima v vinu precejšno ulogo, je omeniti naslednje :

Vinski kamen, ki je kislá spojina vinske kisline in kalija (kislí vinskókislí kalij) se nahaja v moštu v veliki meri. Vinski kamen se v vodi rad topi, ne pa v alkoholu. Ker pri kipeňju kipelne glivice razvijajo iz sladkorja vedno več alkohola, postaja vinski kamen neraztopen, se izloča v kristalčkah ter tvori na dogah soda lepo leskečo plast. Del kristalčkov plava v vinu in pade med drože.

Drože obstoje torej iz raznega blata, vinskega kamna, še živečih in odmrlih kipelnih glivic ter raznih škodljivih glivic itd.

Kipelne glivice so ponajveč sestavljene iz beljakovin. Vsak dobro ve, da beljak (na pr. iz jajec) na zraku in na gorkem prav hitro segnije in se usmradi. Tudi drugo blato v drožah je zelo gnilobi podvrženo. Razne glivice, ki tako gnilobo povzročajo, so navzoče.

Iz tega vsega razvidimo, koliko nevarnosti za vino tiči ravno v drožah. V njih ali v kaležu se vedno prične razvijati tudi zavrelka.

Dokler je v kleti hladno, torej po zimi, se škodljive glivice v drožah ne morejo razvijati. Zelo ovira njih razvoj tudi alkohol. Čim močnejše je torej vino, tem dlje bo oviralo razkrajjanje drož.

Spomladi, ko začne v kleti gorko postajati in ko se tudi vino segreje, oživijo tudi glivice.

Vino se skali in začne navadno nekoliko kipeti, ker skušajo kipelne glivice zadnji ostanek sladkorja razkrojiti. Pri tem se razvija ogljikova kislina, ki drože vzdigne.

Škodljive glivice tudi ne mirujejo. Pasejo se na že odmrlih kipelnih glivicah, razkrajajo beljakovine, vinski kamen in, kadar se drože vzdignejo, napadejo tudi ostale snovi v vinu, kakor vinsko kislino, čreslovino, da celo alkohol. Tako vino močno šumi in v najkrajšem času se izpremeni žlahtna vinska kapljica v bolj gnojniči kakor vinu podobno smrdečo tekočino — zavrelko (kubin ali birso).

(Sledi še.)

Prva pomoč pri nenadnih boleznih in ne-zgodah pri živini.

(Dalje.)

Podlaga živalskemu telesu je okostnica (skeleton), sestojęča iz mnogih posameznih kosti in koščic; okostnica tvori podporo celemu telesu in se da po veči ali manjši trdnosti okostnice pred vsem sklepati na odpornost napram vsakojakim zunanjim vplivom in tudi na splošno sposobnost živalskega telesa, zlasti pri vprežni živini, kjer pride trdno okostje posebno v poštev.

Glavo tvori cela vrsta kosti, razen spodnje čeljusti, med seboj trdno zaraščanih, med drugimi v prvi vrsti 1. teme (Scheitelbein), 2. zatilnik, zaglavje (Hinterhaupt), 3. čelnica (Stirnbein), 4. zgornja čeljustnica, 5. nosnica (Nasenbein), 6. medčeljustnica (Zwischenkiefer) in 7. spodnja čeljustnica. Pri govedu sta velike važnosti storžasta kostna izrastka, na katera sta nataknjena rogova (rožnici). Spodnja čeljustnica, v kateri tiče zobovi, pri vsaki vrsti živine seveda drugači, tvori z zgornjo čeljustnico ozobje (žvala) in je z njo zvezana (obešena) s čeljustnima sklepoma k glavi.

Najvažnejše okostični del je hrbtenica, segajoča čez telo od glave do konca repa; sestavljena je iz posameznih kosti (vretenc), ki segajo druga v drugo in ki so več ali manj okroglasta; nekatera imajo razne izrastke na desno in levo (zlasti ledvična vretenca) in navzgor, zlasti prsna vretenca (viher, Widerrist) in so tako tesno zvezana med seboj, da tvorijo s svojimi luknjami cev, segajočo od glave v rep; to cev izpolnjuje hrbtni mozeg.

Hrbtenica se deli na 5 delov: 1. del, ki tvori vrat, 2. nad prsmi (viher), 3. del nad trebuhom (hrbet v najožjem pomenu), 4. križev del in 5. kosti v repu. In sicer ima:

konj	govedo	svinja	
7	7	7	vratnih vretenc
18	13	14	hrbtnih "
6	6	7	ledvičnihh "
5	4-5	4-5	križnih "
18-22	18-23	18-23	repnih "

Od ertsnih vretenc izhajajo rebra, ki so na drugem koncu spojena spet z grodnico (Brustbein), ter tvorijo nekako votlino, ogrodje ali oprsje (Brusthöhle), kjer imajo varno zavetje najpomembnejši deli živalskega telesa: srce in pljuča. Rebra, ki so spojena z grodnico so takozvana prava rebra, ona pa, ki so samo med seboj zvezana in ne segajo do grodnice, se imenujejo neprava rebra; število reber je pri rzzličnih živalih različno; dočim ima konj navadno 8 pravih in 10 nepravih reber, jih ima govedo 8 oziroma 5, svinja 7 oziroma 7. Vretenca v križu so popolnoma zaraščena in tvorijo križnico (Kreuzbein) ter s kolčnico (Darmbein), dimeljnico (Schambein) in sednico, koščeno kotlino, kolk (Becken).

Hrbtenico nosijo okončine (krajni udje-noge) in sicer tako, da je sprednji par zvezan z oprsem po mišicah; zadnji par nog je pa staknjen po koščeni kotlini (kolkom) s hrbtenico.

Najvažnejše kosti, tvoreče sprednji par okončin, začeni od zgoraj so: lopatica, nadlahtnica (nadkomolec), podlaket (podlahtnica), iz 8 koščic sestojęča zapest (Vorderfusswurzel^o), golenica (Schienbein s piščalko (Griffelbein), bincelj (Fesselbein) z obema enačnicama (Gleichbeine), venec ali svitek (Kronbein), kopitna kost (Hufbein) s strelo (Strahlbein).

Pri parkljarjih nadaljujeta nogo pri spodnjem delu goleni po dva prsta sestojęča iz treh členov in sicer prvi člen, ki odgovarja konjskemu binceljnu, drugi, ki odgovarja vencu ali svitku pri konju in tretji člen ali parkelj, ki tiči v roženi lupini in kar ljudstvo vse skupaj navadno imenuje parkelj. Omeniti je treba še takozvane sezamove kosti, od katerih najdemo dve na zadnjem zgornjem koncu prvega člena in ki imata svoje mesto zadej nad parklji.

Zadnja noga sestoji iz stegenice (Oberschenkelbein), pogačice (Kniescheibe), krače (Unterschenkel), skočnice (Sprungbein (sestojęče pri konju iz 7, pri govedu iz 5 koščic) golenice in dalje iz tistih kosti, kakor pri sprednjih nogah.

Sklepi.

Vse kosti razun onih v glavi (ne oziraje se na zvezo spodnje čeljusti tvorijo med seboj sklepe (zgibe); stikajoči se konci kosti so prevlečeni s hrustančevino; vse skupaj pa obdaja sklepna gožva (Gelenkskapsel). Hrustančevina je takorekoč nekaka prasnov za kosti, ki zmanjšuje po svoji gladkosti premočno drgnjenje koncev drug ob drugega. Da se drgnjenje in obraba kosti zmanjša še bolj, izločuje sklepna gožva neko tekočino (sklepno maz), ki ohrani stikajoče se konce kosti vedno vlažne in prožne. Da so sklepi zanesljivejši, da se ne zvinejo, ne razmaknejo ali ne izpahnejo, za to služijo močne kite (Sehnen) pritrjene ob kosteh in napete čez sklepe.

Najvažnejši sklepi na nogah so: 1. koleno (Buggenlenk) med lopatico in nadkomolcem, laket (Ellbogengelenk) med nadkomolcem in podlektmi, dolnje koleno, pravilno zapest, sestojęče iz zgoraj omenjenih osmih koščic, sklep nad binceljnim (Fesselgelenk), kolkov sklep (Hüftgelenk), ki spaja stegenico

s kolkom, koleno (Kniegelenk) med stegnom in kračo, sklep pri skočnici (Sprunggelenk), kojega tvorijo koščice v zapestju zadnje noge. (Sledi še).

P O R O Č I L A.

Razstave za govejo živino. Goriški deželni odbor priredi v tekočem letu naslednje razstave za govejo živino in sicer: 1. v Gorici dne 17. oktobra, 2. v Kanalu dne 18. oktobra in 3. na Cesti pri Sv. Križu dne 19. oktobra,

Razdelitev sadnega drevja članom „Kmetijske družbe tržaške“. Da se kolikor možno razširi umno sadjarstvo po tržaški okolici, katera ima ugodno lego za to panogo kmetijstva in dobrega odjemalca v svoji bližini t. j. mesto Trst, se kmetijska družba že nekaj let bavi z razdelitvijo sadnih dreves plemenitih vrst. Tudi v tem letu nakupi družba sadno drevje, posebno pa pritlikavo ali nizko rastoče, namreč takšno, ki pri tržaških vremenskih razmerah najbolje vspeva in sicer črešnje, hruške, jabolane, marelice, breskve, slive, češplje in orehe, ter jih razdeli med svoje člane. Vsak ud dobi brezplačno po 3 drevesca; nad to število in sicer do 15 drevesc zamorejo dobiti udje po nižani ceni, nad 15 drevesc pa po polni kupni ceni. Da se bo vedelo vsaj približno za število zahtevanih drevesc, priglase naj se udje naravnost pri družbi, pri odboru gospodarskih svetov ali pa pri zaupnikih družbe in ta poslednja naj doloži priglasi in pole najdalje do 30. septembra t. l. družbeni pisarni v ulici Galati 14. II.

Semenj za plemensko živino v Sodražici na Dolenjskem. Letos dne 26. septembra se vrši v Sodražici, železniška postaja Ortnek, semenj za plemensko živino, ki ga priredi Zveza živinorejskih zadrug za sivo planinsko govedo na Dolenjskem. Prižene se na semenj samo izborna plemenska živina (približno 500 glav) muricodolske-murodolske in montafonske pasme ter mešano pleme teh pasem. Na semenj priženejo živinorejci mlade bike, bike za spuščanje, telice, breje telice in krave. Te pasme so posebno utrjene, zelo mlečne in pripravne za vprego.

Zveza bo skrbela za ugodne cene pri nakupu ter bo drage volje posredovala pri nakupu.

S kupčijo se sme pričeti šele ob 11. uri dopoldne. Železniške zveze so zelo ugodne. Vlaki vozijo iz Ljubljane, južni kolodvor ob 7.32 zjutraj, prihod na postajo Ortnek (proga Ljubljana-Grosuplje-Kočevje) ob 9.45 uri dopoldne. S postaje Ortnek do Sodražice $\frac{3}{4}$ urna vožnja. Za vozove, spremljevalce pri nakupljeni živini, nakladanje, mrvo, znižane prevozne stroške itd. bo poskrbela na zahtevo živinorejska zadruga v Sodražici.

Na Kranjskem ni sedaj nikakih kužnih bolezní.

Kako kaže trgateg v avstrijskih kronovinah in deželah?

Poročilo c. kr. poljedelskega ministerstva od konec avgusta t. l. poroča to-le: Stanje vinogradov se je v severnih vinorodnih krajih vsled trajnega mokrega vremena, peronospore in grozdne plesni vnovič zelo poslabšalo. Prav šibko trgateg bo imelo Niže Avstrijsko in Kranjsko. Moravsko deloma tudi Češko bosta imeli slabo vinsko letino. Obilno trgateg bosta imeli Tirolska in Dalmacija, deloma tudi Goriško-Gradiščansko.

Vinska letina na Vipavskem. Kakor kaže doslej bo na Vipavskem mnogo vina. Prodalo se je že mnogo mošta vnaprej po 34 — 40 K hl. Nad polovico grozdja oziroma mošta je že prodanega v Dornbergu, Prvačini, na Gradišču in deloma tudi na Vogerskem.

KNJIŽEVNOST.

Pridelovanje in razpečavanje namiznega grozdja ter vgoja trt na špalirju. Tak je naslov 12. zvezku „Kmetijske knjižnice“, ki jo izdaja c. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani. Knjižico je z znano natančnostjo in zelo pregledno spisal g. Bohuslav Skalicky, c. kr. vinarski nadzornik [za Kranjsko, ter jo je opremil z 41 podobami, tako da knjižica ne opisuje le vzgoje trt ter pridelovanja in razpečavanja grozdja, ampak kaže vse to tudi nazorno. Čudno je, da se v naših vinorodnih krajih, ki se že izdavná pečajo z vinstvom, še zmeraj tako pomanjkljivo ravna s trtnimi špalirji, za pridelovanje namiznega grozdja se pa vinogradniki tako malo zanimajo, da ga v veliki meri k nam uvažajo iz drugih dežel, celo v vinorodne kraje same. Kako se vse to umno uravna, je gospod Skalicky natančno opisal v svoji knjižici. Opisal je posamezne trtne vrste, pripravne za pridelovanje namiznega grozdja in za vzgojo na špalirju; potem ameriške podlage, ki so pripravne za te vrste; kako se pripravi svet za saditev; kako se trte sade, goje oskrbujejo in gnoje;

kako se varujejo škodljivcev in bolezni; kako se grozdje trga, razpošilja in spravlja; in končno kako se grozdje tudi rabi za zdravilo. Če je knjižica koristna že vinogradnikom, koliko bolj potrebna in koristna je onim ljubiteljem grozdja, ki si iz vese-
lja goje po nekaj trt na prikladnih, solnčnih krajih. Marsikdo si zasadi ali bi si rad zasadil nekaj trt, pa ne ve, kako naj z
njimi ravna. Iz te zadrege ga reši knjižica Skalickega, ki mu
za vsa opravila nudi potrebnih navodil. — Navzlic temu, da
knjižica obsega 64 strani in ima 41 podob, stane vendarle samo
50 v, toraj toliko, da jo pač vsak vinogradnik ali ljubitelj vin-
ske trte lahko kupi. Denar je treba naprej poslati, ker se knji-
žica na upanje ne daje, po povzetju pa preveč stane. Naroča se
pri c. kr. kmetijski družbi kranjski v Ljubljani.

Gospodarska smotra. — Dne 1. t. m. je izšla 1. številka
III. letnika tega kmet. časopisa z naslednjo vsebino: Ra-
zprave i članci. Gospodarski program kr. zem. vlade. Prof.
Gustav Bohutinsky: Jedan slučaj spontanog križanja
ječma četverorca sa dvorecem *Hordeum tetrastichus* Kcke
Hordeum testichum L. - Juraj pl. Kovačič: Osnova za
osiguranje stoke u kraljevinama Hrvatskoj i Slavoniji. - Listak.
Njegovan: † Prof. dr. phil. Schulze. - Stjepan Jurič:
Malo odgovora g. VI. Steineru povodom njegovog osvrta nas
moj „Konkretan predlog za povedbu osiguranja stoke kod na“.
- P. Wittmann: Prost od poreza denaturovani šećer za je-
sensko nužno hranenje pčelaca. - A. G. R: Cesija hipotekarnih
zajmova kao osnovka našeg hipotekarnog kredita. - Književ-
nost: Dr. L. P.: Narodno gospodarstvena i finacijska smo-
tra. - Dr. Lj. P. Rohaska: Frits Fleischmann: Promjene, koje
se zbivaju sa travom, kada se stvara sjeno. - Iz stručnih časo-
pisa.

Št. II — 856 — 1912

RAZGLAS.

o delenju nagrad za konjerejo v pokneženi grofiji Goriški in Gradi-
ščanski in v mejni grofiji Istrski leta 1912 za kobile in žrebice.

V pokneženi Grofiji Goriški in Gradiščanski in v mejni
grofiji istrski delile se bodo za leto 1912 državne nagrade v
kronah in srebrnih medaljah kakor tudi v priznalnih diplomih:
a) za kobile matere s sesajočimi ali odstavljenimi žrebeti, b) za
mlade, oplemenjene kobile in b) za žrebice na teh-le konkurznih
postajah :

Dne 23. septembra 1922 l. ob 9. uri predpoludne v Gradiški, za konje kobilarnega plemena, — dne 24. septembra 1912 l. ob 9. uri predpoludne v Tolminu, za konje hladnokrvnega plemena — dne 25. septembra 1912 l. ob 9. uri predpoludne v Pazinu za konje kobilarnega plemena.

Za delene nagrad veljajo nastopna določila, katera je ukrenilo c. kr. ministerstvo za poljedelstvo po v tem pogledu obstoječih navodilih in po razmerah te dežele:

Določilo za nagrajenje.

1. Kot nagrade delijo se: bankovci, srebrne medalje in priznalni diplomi; ti slednji se podelé praviloma samo onemu konjskemu lastniku, ki se je odrekel državni nagradi priznani za njegovega konja.

2. Državne nagrade deli na vsaki konkurzni postaji posebna v to svrhu sestavljena komisija obstoječa in članov glasovalcev in sicer iz dveh odposlancev konjerejskega odbora za Primorsko in iz zastopnika c. kr. državne žrebčarne v Gradcu.

3. Konj, ki ie dobil na jedni nagradni postaji državno nagrado, je v istem letu izključen od nadaljnega tekmovanja za državno nagrado na drugi postaji.

4. Ob nagrajenji na konkurenčni postaji se v jedni in isti kategoriji za nagrado sposobnih konj ne sme podeliti državna nagrada v denarjih za več nego za jednega konja jednega in istega lastnika. Ako pa predstavi več nego dva konja v jedni in isti kategoriji, smatrati je to za skupno predstavo in podeliti je samo jedno državno denarno ali častno nagrado.

5. Pleme vsakega za državno nagrado tekmujočega konja in sicer državnega ali licencovanega privatnega žrebca ali žrebca konjskega lastnika, mora biti dokazano in sicer v prvih dveh slučajih s položenjem zakonitega spričevala.

6. Na postaji Tolmin so sposobne za tekmovanje samo kobile matere z žrebeti oplemenene kobile in žrebice hladnokrvnega, na drugih postajah samo one kobilarnega plemena.

7. Ob jednaki kakovosti tekmujočih konj imajo prednost oni, kateri so vpisani v uradno kobilarno knjigo.

Konji v posesti kupcev, ki niso ob jednem redniki ali izgojevalci, kakor tudi inostranski konji sploh, ne smejo tekmovali za državne nagrade.

8. Sposobne za tekmovanje so:

a) Kobile matere z žrebeti

in sicer:

kobilarnega plemena v starosti od 5. leta dalje brez omejitve starosti dokler so zdrave, močne in dobro rejene, imajo sposobnost dobre kobile za pleme in imajo svoja sesa-

joča ali odstavljena žrebeta iz rodù državnega ali licencovanega privatnega žrebca ali žrebca dotičnega lastnika kobile ;

hladnokrvnega plemena v starosti od 4. leta naprej z omenjenimi pogoji.

V prejšnjih letih jeden ali večkrat z državno nagrado obdarjena kobile mati ni izključena od 5. leta naprej od nadaljnjega tekmovanja za državno nagrado.

b) Oplemenjene kobile.

in sicer :

kobilarnega plemena v starosti od 4 do 5 let, ako so bile dokazano oplemenjene v nagradnem letu.

hladnokrvnega plemena v starosti 3 in 4 let, ako so bile dokazano oplemenjene v nagradnem letu.

Oplemenjene teh kobil moralo se je dokazano vršiti po državnem ali licencovanem privatnem žrebcu ali po žrebcu dotičnega lastnika kobile.

Oplemenene kobile, ki so bile obdarjene kot 4 oziroma 3 letne kobile, morejo se v nastopnem letu kot 5 oziroma 4 letne kobile zopet obdariti.

c) Žrebice

in sicer :

kobilarnega plemena 1, 2 in 3 letne ;

hladnokrvnega plemena 1 do 2 letne, ako jih je lastnik dobro vzredil ako je upati, da se nadaljno razvijejo in dobro izgojijo in da obečajo postati v prihodnje dobre kobile matere.

Med več tekmujočimi in drugače v jednaki meri nagrade vrednimi žrebicami jemati je v ozir v prvi vrsti one, kojih lastniki zamorejo dokazati s pismenim potrdilom občinskega predstojnika in dveli prič ali kako drugače na verjeten način, da so v posesti prostorov, koji so potrebni za racijonelno vzrejo svojih žrebic gledè njihovega gibanja in bivanja na prostem po zimi in po letu.

Žrebice, ki so bile obdarjene, kot 1 oziroma 2 letne, morejo se tudi v nastopnem letu zopet obdariti kot 2 letne oziroma 3 letne.

9. Vsak lastnik z državno nagrado obdarjenega konja mora se obvezati s podpisom reverza, da odbrži obdarjenega konja jedno leto po obdareni in da ga, ako dotlej še živi, zopet dovede na delenje državnih nagrad, koje se bo vršilo v prihodnjem letu v istem ali v najbližjem kraju, kakor tudi da povrne brez ugovora prejeto nagrado ces. kr. državni žrebčarni v Gradcu, ako ne bi spolnil jedne v tem reverzu storjenih obljub.

Nagradjen konj sme se prodati samo v mejah dežele in samo z dovolilom c. kr. državnega zaloga žrebcev v Gradcu dogovorno s komisijo za konjerejo.

Na novo priglašeni udje „Gor. kmet. društva“.

- | | |
|---|--|
| 1. Lah Josip — Potok 79 — Dornberg ; | 9. Kjuder Franc — Kazlje 47 — Sežana ; |
| 1. Gulič Franc — Sežana 44 ; | 10. Travižan Josip — Šempeter 211 ; |
| 3. Pirjevec Josip, stareji — Orlek 36 — Sežana ; | 11. Pavletič Josip — Gabrije 8 — Rubije ; |
| 4. Marušič Josip — Gorica, ulica „Štanderška“ 6 ; | 12. Čermelj Andrej, trgovec — Gorica ; |
| 5. Brišček Lovrenc — Briščeki — Prosek ; | 13. Černic Josip, Šempeter 7 pri Gorici ; |
| 6. Žigon Anton, krojač — Volčji-grad — Komen ; | 14. Hlače Franc — Štomaž 7 Sežana ; |
| 7. Markič Anton — Kal 78 — Avče ; | 15. Majcen Anton — Majcni — Štorje — Sežana. |
| 8. Lutman Josip — Štandrež 4, pri Gorici ; | |

