

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. 19. V Gorici, dne 15. oktobra 1910. Pečaj VI.

Obseg: 1. Kako se ima napravljati vino o letošnji trgatvi (Zvršetek; 2. Na kaj mora gledati kmetovalec, ki hoče kupiti konja?; 3. Naj se čebele umore ali samo omamijo?; 4. Akcija za izvoz vin v prekmorske dežele (Nadaljevanje); 5. Gospodarske drobtinice; 6. Poročila; 7. Na novo proglašeni udje »Gor. kmet. društva«

Kako se ima napravljati vino o letošnji trgatvi.

(Nadaljevanje in zvršetek.)

Tozadevne prošnje naj se glase približno tako-le:

1. Prošnja za dovoljenje, da se bo smelo dodati moštu sladkor.

C. kr. okrajnemu glavarstvu

v

Podpisani _____, posestnik v _____
h, štev. . . . , nameravam osladiti svoj letošnji vinski pridelek in sicer približno hl z odst. sladkorja ter prosim na podlagi § 5. vin. zak. tozadevnega dovoljenja.

Vzrok: Nepopolna dozoritev, gniloba, toča, malo sladkorja ali preobilna kislina itd.

Rešitev, prosim, da se mi dostavi naravnost po pošti.

V _____ dne _____ 19 . .

_____ posestnik v _____ h. št. . . .

2. Sporočilo okrajnemu glavarstvu, če je bil kdo primoran grozdje nemudoma potrgati in dodati moštu sladkor, ne da bi imel v rokah dovoljenje za dodajanje sladkorja.

C. kr. okrajnemu glavarstvu

v

Podpisani _____, posestnik v _____
h. št. . . sporoča, da je bil prisiljen potrgati dne _____
grozdje v vinogradu, zvanem _____, nahajajočem se v
občini _____, ker je dne _____ v tem
kraju padla toča in grozdje tako razbila, da je bil prisiljen grozdje takoj po-
trgati, in s tem obvarovati se večje škode.

Ker grozdje ni bilo še zrelo, zato je bil primoran dodati moštu slad-
korja.

V _____, dne _____ 19 . . .

posestnik v _____ h. št. . .

Potrjuje se, da je zgoraj nave-
deno resnično.

Županstvo v _____

Župan :

V takem slučaju se mora to takoj sporočiti in županstvo
ima na sporočilu navesti, kedaj se mu je sporočilo predložilo.

3. Sporočilo, koliko hektolitrov mošta se je s
sladkorjem zboljšalo in koliko sladkorja se je za
to porabilo. (Sporočiti se mora najkasneje do 15. decembra.)

C. kr. okrajnemu glavarstvu

v

Podpisani _____, posestnik v _____
hišna št. . . , sporočam, da sem na podlagi dovolilnega dekreta od dne
_____ št. . . zboljšal s sladkorjem . . . hektolitrov
mošta in porabil v to svrho . . . kilogramov navadnega sladkorja.

V _____, dne _____ 19 . . .

posestnik v _____ h. št. . .

4. Sporočilo, da se je opustilo nameravano
zboljšanje mošta s sladkorjem.

Podpisani _____, posestnik v _____
h. št. . . , sporočam, da sem opustil nameravano zboljšanje mošta s slad-
korjem.

V _____, dne _____ 19 . . .

posestnik v _____ h. št. . .

Pripomnimo naj, da so tozadevne prošnje in poročila koleka proste. Kdor se pregreši zoper § 5. vinskega zakona t. j. kdor prodaja s sladkorjem zboljššan mošt ali vino, ki ga je zboljšal brez oblastvenega dovoljenja, izvzemši slučajev navedenih v § 4. vin. zak., se kaznuje lahko z denarno globo do 1000 K in z a p o r o m.

2. Iz grozdja, ki izvira od močno po peronospori napađenih trt, iz plesnivega, gnilega, po kiseljaku ali po toči poškodovanega grozdja se dobi slabo vino. Tako vino ima slab okus, preveč kisline, malo alkohola, ni stanovitno, je podvrženo raznim boleznim, posebno pa rujavenju. Vse prejnavedeno pa se lahko prepreči, ako se bolno grozdje skrbno loči od zdravega. Če je večina grozda bolna, naj se vrže tak grozd naravnost med slabo grozdje, če se na grozdu pa le posamezne jagode bolne, naj se iste otrebijo in vržejo med slabo grozdje, zdrav del grozda naj se pa vrže med zdravo grozdje. Priporoča se, da naj se grozdje orobka, kajti če se hlastine, ki so še sočne in zelene, loči od jagod, se prepreči, da ne pride v mošt čreslovina in drugi soki, ki delajo vino zoperno. Prav dobro je, če se napravi iz črnega bolnega grozdja namesto črnega, belo ali pa rdeče vino. Ako se takšno grozdje takoj zmasti in stisne, odstrani se iz mošta vse one škodljive tvari in stvarce, ki so se nahajale na bolnem grozdju in vsled katerih bi se vino lahko pokvarilo. Ko se je mošt napravil, naj se dožene, koliko sladkorja ima in doda naj se mu sladkorja po prej opisanem načinu; dodati se mora sladkor na vsak način bolnemu grozdju. Samo ob sebi se razume, da je treba zaprositi za to dovoljenje pri pristojni oblastniji. Da vino, napravljeno iz bolnega grozdja, ne porujavi, naj se tak mošt požvepla. Žvepleni dim pokonča namreč vse one snovi, ki provzročajo rujavenje vina, kar se je dogajalo pogostoma lansko leto. V to svrho naj se sod, prej nego se z moštom napolni, z žveplom zakadi.

Za žveplanje mošta naj se rabijo navadne žveplene trščice in ne one, katere vsebujejo poleg žvepla dišeče trave in semena. Dandanašnji se prodajajo žveplene trščice, ki imajo vlogo iz azbesta. Te trščice rade gore in z njih žveplo med gorenjem ne odkaplja. Ta trščica naj se obesi na tenko žico, dolgo približno pol metra in na spodnjem koncu zavito v

kljukico. Trščica naj se položi na kljukici tako, da bo spodaj podprta in ne obešena in ko se prižiga, naj se prižge na gornjem koncu, kajti če se prižge na spodnjem koncu se užge cela trščica naenkrat in vsled tega nastane v sodu premočan plamen. Ako žica v tem slučaju ni dovolj dolga, prežge plamen lahko doge krog vehe. Žica s prižganim trakcem naj se vtakne skozi veho v sod tako, da pride do polovice sode. Ko se je to zgodilo, drži naj se žica z roko ob strani luknje in sod nato z veho zabije. Dva taka trakca zadoščata za sod 7 hl.

Take žveplene trščice stanejo razmeroma malo, kajti kilogram teh stane navadno 1 K 60 v in v enem kilogramu jih je 260. Dobe se v nekaterih mirodilnicah pa tudi pri „Goriškem kmetijskem društvu“ v Gorici.

Za vsak hektoliter mošta zadošča 5 cm dolg navadni žvepleni trakec in 10 cm dolg azbestov žvepleni trakec.

Namesto žvepla se lahko rabi za mošte ali vina, ki kažejo nagnenje k rujavenju, natronov bisulfit. Glasom vinsk. zak. sme se pa dodati na vsak hektoliter največ 5 gr te snovi. Bisulfit se vrže v sod, v katerega se ima naliti mošt in šele potem se sod z moštom napolni. Če se ima dodati bisulfit moštu iz bolnega črnega grozdja, naj se sproti, ko se mošt izpod stiskalnice naliva v sod, dodaja po malem bisulfit, ker se na ta način bisulfit bolj enakomerno porazdeli v moštu. Mošt, ki se je požveplal ali tak, kateremu se je dodal bisulfit, nekoliko dni ne bo vrel, to pa nič ne de, kajti s tem se mošt učisti. Opozoriti moramo o tej priliki, da je mnogo lanskih črnih vin porujavelo; ta vina se dajo težje popraviti nego pa bela porujavela vina. Ako se pa mošt črnega grozdja pri prešanju požvepla, obvaruje se vino pred rujavenjem.

Požveplan mošt miruje 2 do 3 dni. Ko miruje, uničuje žvepleni dim razne škodljive tvari v njem, posebno pa takozvano oksidazo, vsled katere vino porujavi.

Prav dobro je dodati požveplanemu moštu, prej ko začne vreti, na vsak hektoliter po par litrov mošta, ki burno vre. Da se bo imelo tak mošt pri rokah, naj se dva ali tri dni pred trgatvijo napravi nekoliko mošta iz zdravega in zrelega grozdja. Če se doda moštu tak mošt, ki burno vre, se pospeši s tem vrenje in takšen mošt se tudi prej učisti. Če popolnoma zrelega grozdja ni, naj se vzame manj zrelo, samo da je zdravo,

in doda naj se temu moštu sladkorja, kajti tudi z dodajanjem takega mošta se prejnavedeno doseže.

3. Da se letošnja vina ohranijo, bodisi ona brez ali pa z dodatkom sladkorja, bo treba ravnati z njimi prav skrbno. Poskrbeti bo treba, da se bodo pravilno in pravočasno pretakala. V prvič se bodo morala pretočiti kmalu, ko konča vrenje in se vino nekoliko učisti. Letos povro mošti v par dneh in nadejati se je, da se vina, posebno pa črna, učistijo že v novembru. Če se v vinu, ko se pokuša, ne čuti več sladkobe, ampak že greni, potem se je nadejati, da se v kratkem učisti, in ko se je učistilo, naj se takoj pretoči ali presname z drož. Kajti če se pusti letošnje vino dolgo časa na drožeh, se drože razkroje in z njimi vred pokvari se tudi vino. Pravočasno pretakanje je toraj pri letošnjih vinih neobhodno potrebno, ako se hoče, da ostanejo vina zdrava.

Če je vino zgubilo vso sladkobo in se je učistilo, se pretoči lahko že novembra v nekoliko požveplan sod. Na ta način pretočeno vino ostane zdravo celo v gorki kleti. V drugič naj se pretoči vino v zažveplan sod koncem marca ali prve dni aprila, ako nastopi gorko vreme, a pretočiti se mora potem v tretjič na enak način meseca avgusta. Če se pretoči črno vino v nekoliko požveplan sod, zgubi sicer za malo časa nekoliko barve, zadobi pa v kratkem času zopet prvotno barvo.

Letošnja vina bo treba toraj splošno žveplati, če se hoče, da ostanejo zdrava. Žalibog pa se pri nas žveplo dandanes še premalo rabi, bodisi za hranenje sodov ali pa vina, posebno pa za bela vina, ki so podvržena raznim boleznim. K temu se še povrnemo o drugi priliki, za sedaj naj le pripomnimo, da se v obče sodi napredek v kletarstvu le po množini žvepljenih trakcev, ki so se porabili. Žvepljenih trakcev pa se ima porabiti tolikanj več, kolikor slabejša je vinska letina.

4. Letošnja trgatev bo revna iz različnih vzrokov, posebno pa zaradi peronospore, ki je močno napadla trte že o cvetju. Še preden je ubogi vinogradnik peronosporo na grozdju opazil, mu je v kratkem času uničila, če ne vsega, pa vsaj del trtnega cvetja, katero se je komaj razcvело, in z Bogom trgatev! Ni dovolj, da se trte po listju škrope, ker se morajo poškopiti ako se hoče listje ohraniti, ampak še nujnejše potrebno je, da se bolezen na grozdju, ko že grozdje cvete, ne leči, ampak

prepreči, kar se pa doseže le s tem, če se začne trte škropiti že o cvetju. Primerov in zgledov imamo letos dodolj: kdor je odlašal s škropljenjem in čakal, da nastopi ugodnejše vreme, kdor je obiral češnje, ki so bile letos drage, namesto da je trte poškropil, ter zakasnel vsled tega s škropljenjem le en sam dan, si je uničil s tem vso trgatav, drugi pa, ki je le en dan poprej poškropil, obvaroval je vse grozdje. Ne le peronospora, ampak tudi grozdna plesen je trte hudo napadala. Žveplalo se je sicer pridno, ali takoj po žveplanju je dež žveplo spral na tla. Kar se žvepla tiče, toplo priporočamo, naj se rabi za žveplanje grozdja, bodisi da je že razcvelo ali pa ne, ventilirano žveplo. To žveplo se je sicer nekoliko dražje od navadnega, zato pa je mnogo boljše, ker se na grozdju dobro sprime in varuje potem grozdje več časa pred plesnobo. Letošnja bridka skušnja bo v pouk marsikateremu, ki je bil letos hudo prizadet po boleznih v vinogradu. Niti misliti ne na visoke vinske cene, kajti dasiravno bodo cene, ker je vina malo, visoke, vzlic temu se ne dobi za to malo množino, ki se je pridelala, toliko, da bi se pokrili troški. Med tem, ko se v dobrih letinah lahko gospodarjeva družina in delavci pili vino, ker je bilo po ceni, bodo primorani piti letos vinček, žonto, škavec, petijot itd. da si ugase žejo pri delu.

Ta pijača služi v to, da se umno izkoristijo produkti, ki ostanejo, ko se je napravilo iz grozdja vino, je pa tudi zdrava, je nekak ekonomičen nadomestek in zdrav za one kmetovalce, ki si ne morejo privoščiti naravnega vina.

§ 8. vinskega zakona prepoveduje izdelovanje teh pijač za prodaj, § 9. pa dovoljuje, napraviti to pijačo za lastno uporabo, za svojo družino, za lastne služabnike in stalne ali najete delavce. Vsak vinogradnik sme napraviti te pijače, kolikor je potrebuje, in tako kakor se zdi njemu najbolj primerna.

Dolžan je pa v takem slučaju označiti vso posodo, v kateri se hrani taka pijača, na vidnem mestu z znamenjem x in napisati na posodo na pr. drugo vino, petijot, žonta, škavec itd., toraj napisati mora na posodo ono ime, ki se običajno rabi v dotičnem kraju za tako pijačo.

Vrhu tega mora sporočiti najkasneje do 31. januarja bodočega leta oblastniji ali občinskemu zastopstvu, koliko pijače je napravil, koliko glav je v hiši, ki jo bodo pile, obenem pa

navesti število delavcev, ki jih bo rabil med letom. Samo obsebi pa se razumeva, da ne sme napraviti take pijače več, nego jo v resnici potrebuje v zgoraj navedeno svrho

Sporoči se na ta-le način :

Županstvu

v

Podpisani _____, posestnik v _____
h. št. . . . sporoča, da je napravil hektolitrov petijota (ali pijače,
imenovane po domače.)

To pijačo bodo pili hišni in sicer . . . oseb, pripadajočih družini . .
služabnikov in delavcev, ki jih moram najeti med letom, skupno to-
raj oseb.

V _____, dne _____ 19 . .

posestnik v _____ h. št. . . .

I. B o l l e.



Na kaj mora gledati kmetovalec, ki hoče kupiti konja ?

Ako hoče kupiti kmetovalec konja, se ne sme strašiti truda, ampak ogledati in preiskati mora konja skrbno in natančno, kajti neverjetno je skoraj, kako lahko opeharijo brezvestni in prekanjeni konjski trgovci kupca.

Ko prideš k prodajalcu, podaj se najpoprej v hlev. Kadar ustopiš, hitro poglej, ali se konj zgane in ozre, kajti zdrav konj pošpiči ušesa, ko čuje najmanjši ropot, se ozre itd., nasprotno pa se bolehav, zmučen, neobčutljiv konj s povešeno glavo, zaprlimi očmi za vse nič ne zmeni in stoji leno pri jaslih. Konja nato glasno pokliči, stopi k njemu, potrka ga po hrbtu in vratu z roko ter poglej, če ima gladko in svetlo dlako, za tem zdrkni

z roko, ne da bi konj kaj opazil, k ušesam. Konj, ki ima tiščavko, se namreč niti ne zgane, če mu celo prst v uho vtakneš, nasprotno pa zdrav konj niti ne pusti, da bi se njegovih ušesnih dlak dotaknil. Za tem pritisni konju z dlanjo na sapnik tako močno, da bo konj kašljal; če je kašelj suh, šibek in traja le malo časa, je to slabo znamenje, kajti bati se je, da je konj nadušljiv. Zdrav konj kašlja zaporedoma močno in njegov kašelj je moker. Nato potipaj bezgavke krog sapnika. Ako ima konj na eni strani trdo zateklo bezgavko in ga ne zabolí, če mu jo tudi dobro stisneš, se je bati, da ima konj smoliko. V takega slučaja konja ne le pusti in ne kupuj ga, ampak ga niti ne preiskuj dalje, kajti nevarnost je, da zaneseš to bolezen drugam z obleko. Ako niso bezgavke zatekle, poglej v žleb, da se prepričaš, ali je pustil konj kaj krme v žlebu ali ne; zdrav konj poje namreč krmo čisto.

Nadalje privzdigni konju zaporedoma vse štiri noge. Da mu nogo lahko vzdigneš, tišči ga z eno roko od sebe, z drugo pa potegni od zgoraj po nogi navzdol do binclja in mu nato nogo privzdigni. Najpoprej preglej natančno, ali je rog suh, snažen in neoškrbljen. Če je kopito slabo, pokvarjeno, ne kupuj konja, kajti če ima konj le eno slabo kopito, ni navadno za nobeno rabo. Poglej natančno, ali ni morda kopito razpokano ali celo razklano in ali niso na njem kakšne s smolo ali z voskom zadelane razpokline; če je kopito obročkasto, je znamenje, da je imel konj že večkrat vnetje kopita. Obenem potolci s pestjo po stopalu, da se prepričaš, če se pusti konj rad podkovati ali ne, kajti s konjem, ki se ne pusti rad podkovati, je velik križ.

Ko si konja tako preiskal, daj si ga peljati iz hleva. Na prag prišedšemu konju preišči oči natančno. Zdrave oči so bistre, čiste in brez vsakega madeža. Rdeče obrobljene oči ali pa z rumenim krmižljem zamazane so znak ošibkelosti in katarjev, plešaste lise pod očmi pa so znak nekdanjega očesnega vnetja in ni izključeno, da ima konj celo že mesečno slepoto. Lise na očesih, takozvani rog na očesu, so pogostoma krive, da je konj plašljiv, ker ne vidi dobro in se vsled tega rad hudo straši. Kadar peljejo konja iz hleva, poglej dobro, ali morda konj nog previsoko ne vzdiguje ali se celo na pragu ali ob drugih predmetih ne spodtakne, kajti marsikak konj, ki ima

navidezno bistre in čiste oči, je lahko popolnoma slep, ako mu vidni živec otrpne (siva slepota).

Na prostem zaukaži postaviti konja na plano in poglej najpoprej, ali so njegove nosnice čiste in ali konj pravilno diha. Nato odpri konju gobec. Ako ima konj prek nosa plešasto liso, je mogoče, da je konj razbrzdan in ga je treba držati močno na uzdi.

Na zobeh spoznaš konjsko starost. Konj, ki se ne pusti prijeti zlepa za glavo in se mu zamore le z veliko silo preiskati zobovje, je sumljiv, kajti lahko je mogoče, da mu je kdo užgal novo zobovo jedrce ali kaj drugega enakega. Oglej si konja od vseh strani natančno, da se prepričaš o rojstnih telesnih napakah; posebno pa pazi, da nima konj pogreškov v okostju, da nima na pr. krak, divje ali morske kosti itd. Nato ukaži tekati s konjem v dir in opazuj, ali ne pregiblje nogo v plečah scela, ali morda ne vleče nogo za seboj. Ako konj šepa, prepričaj se natančno, zakaj šepa, kajti pogostoma se konj nalašč zakuje, da se dolgotrajno šepanje, kakor na pr. šepanje v plečih prikrije. Sploh naj nikdo šepastega konja ne kupuje, pa bodi še tako po ceni.

Če nisi našel pri natančni preiskavi na prostem na njem pogreškov, zaukaži ga preskusiti pri delu; če je konj za ježo, pusti ga osedlati, če je za vprego, daj ga napreči, če je plemenski žebec, daj ga preskusiti pri kobili. Ko se konj oblači, pazi, če se konj temu ne upira in se pusti rad upreči, ali mirno potegne in enakomerno vleče ali pa stopa, ko breme nosi. Konj, ki ne potegne takoj ali pa na mestu brca in krog sebe bije ali se celo najmanjše stvarce boji, ni veliko vreden. Ko konj vleče, opazuj, ali se morda prehitro ne spoti, kajti iz tega se da pogostoma sklepati, ali je konj nadušljev ali ne. Konj, ki hrope, se takoj ovadi s hreščanjem. Uprežen zdrav konj se po končani vožnji takoj pomiri in oddahne. Spoten konj se kmalu posuši in se kmalu na to ozira krog sebe. Bolehen, ošibel konj potrebuje več časa, da se odpočije in okrepi. Kdor se bo ravnal pri kupovanju konj tu danih navodil, kupi gotovo dobrega konja.

„Prakt. kmet.“



Naj se čebele umore, ali samo omamijo?

V „Steirischer Bienenvater“ priporoča nek jako praktičen čebelar, imenoma Lackner, da naj se, ko se pobira med in satovje iz slamnatega panja, oziroma, kakor pravimo, „panj podira“, čebel ne pomori z žveplanjem, ampak le omami. Ta čebelar priporoča, naj se rabi za omamljenje čebel solitar in trdi, da je to sredstvo ne le ceno in priprosto, ampak tudi zanesljivo.

Da se čebele omamijo, naj se raztopi navadna žlica solitra v četrtinki litra vode. V to raztopino naj se denejo platnene in volnene cunje, da se namočijo, nato vzamejo iz nje, posuše, denejo v meh za kajenje čebel in prižgejo, ter vtakne pihalno cev v panjevo žrelo. Prejnavedena množina zadošča za močno čebelno družino. Ko so se čebele dobro pokadile, naj se žrelo zatakne in pusti 1—2 minuti pri miru. Prej nego se čebele pokadi, naj se panj krog in krog pregleda in zamaže vse razpoke z ilovico, da ne bo panj puščal. Nato naj se panj z mesta dvigne in položi na kos platna ali papirja, krog in krog dobro potolče z dlanjo, da padejo čebele iz panja. Ko so se sesule vse čebele iz panja, naj se panj privzdigne, poišče takoj kraljico in jo umori, čebele pa, ki v 10—15 minutah zopet ožive, doda panjem, ki imajo premalo čebel. Čebele drugega panja sprejmejo take čebele prav rade in sicer še rajše, če so iste site medu. Če se hoče to poslednje doseči, naj se čebele, ki se hočejo omamiti, prej nego se jih s cunjami pokadi, razdraži. V to svrhu naj se panjevo žrelo pred kajenjem zamaši in nekoliko po stranicah panja z roko tolče.

Ta čebelar zatrjuje, da je letos dvema kmetoma tri slamnate polne panje na ta način omamil in dodal čebele potem svojim panjem. Pravi nadalje, da je je imel pri tem sam veliko korist in da sta mu bila tudi kmeta prav hvaležna, ker jima je prihranil mnogo dela in truda. Posluževal se je tega sreestva tudi, ko je prekladal čebele iz slamnatih panjev v one s premakljivimi satniki in pravi, da je zgubil pri tem prav malo čebel.



Akcija za izvoz primorskih vin v prekmorske dežele.

(Nadaljevanje.)

1. Ustanoviti je treba zadrugo za izvoz vina, ki naj bi stopila v zvezo s kakšnim denarnim zavodom in bi bila pod nadzorstvom odseka za pripravljanje vina. Ta odsek bi moral biti pod nadzorstvom urada, kateri bi to vino nadziral in izdajal spričevala o tem, da je vino naravno.

2. Napraviti bi se morala v Trstu centralna zaloga, v katero naj bi se vino sprejemalo in racijonelno pripravljalo za razpošiljanje. Ta zaloga bi morala stati pod nadzorstvom zadruga, a obenem tudi pod nadzorstvom odbora, ki bi vino pripravljaj.

3. Ustanoviti bi se moral garancijski fond, ki bi pripomogel v to, da bi se dobilo posojilo od denarnih zavodov, ter da bi gledal vsaj na početku razpošiljanja vin na to, da se vino, ki se med potjo pokvari in ni sposobno za prodaj, izključi iz trgovine kot pridelek naših krajev.

4. Poskrbeti se bo moralo, da se doseže pod naslovom „Doba poskusa“ prav nizek prevoznik tarif; zagotoviti se bo moralo nadalje, da se po preteku poskusne dobe tarif ne zviša nad ono mero, ki je določena za izvozna konkurenčna tržišča.

5. Napraviti se bodo morale shrambe za vino v glavnih centrih za uvoz vina v Južni Ameriki in sicer najpoprej eno v Buenos Aires, potem drugo v Braziliji in morda eno v Rio de Janeiro, toraj na rtu Arena in polagoma na drugih tržiščih.

S prejnavedenimi olajšavami in podporami in z vpoštevanjem razmer naše produkcije v primeri z onimi konkurenčnih dežel, kakor Italije, Francije in Španije, se smemo nadejati, da dosežemo z izvozom naših vin, — seveda, če se interesentje z

resno vnemo poprimejo dela in bodo vztrajali, — enak uspeh na svetovnem trgu, kakršnega so dosegli prejnavedeni konkurenčni narodi.

Kar se tiče ustanovitve nagrad in podelitve denarnih podpor posameznim osebam ali tvrdkam, ne da bi bilo natančno povedano zakaj, ampak le pod naslovom za povzdigo prometa, pa je Trgovski muzej že a priori zoper to, ker je to v protislovju z zdravo gospodarsko politiko in ker se s tem ustvari le posameznikom neka privelegirana pozicija napram drugim. Zato pozivlja vlado in merodajne osebe, da v povzdigo celega podjetja pomagajo in podpirajo rajše malo skupino, katéra je ustanovljena na taki podlagi, ki odgovarja praktičnim zahtevam, h kateri imajo pristop in se lahko okoristijo z njo vsi oni, ki izvršujejo predpise.

Ko se je poročilo prečitalo, se je sklenilo razpravljati o vsaki točki posebej.

Pri 1. točki se sklène, da ima obstojati medpokrajinski odsek, dokler ne dovrši vseh poslov, tičočih se organizacije, toraj dotlej, dokler se ne ustanovi zadruga za izvoz vina in prične z delovanjem, obenem pa naj nadaljuje Trgovski muzej z onim, kar je zapričel.

N. S. g. namestnik izrazi željo, da bi ga od časa do časa obveščali o razvoju odsekovega delovanja in obljubi, da bo po svojih močeh incijativo podpiral.

Pri 2. točki prizna odsek enoglasno potrebo ustanovitve osrednje zaloge v Trstu in sicer ne le vsled tega, ker bi delovanje iste služilo v prid spečavanju vina prek morja, ampak ker bi dohajalo v prid tudi kupčiji z vinom v državi sami, na kar da g. Davanzo naslednje pojasnilo:

Ko je bila vinska klavzula, je bil Trst veliko vinsko tržišče, ker je bilo v luki vedno vse polno bark (jadrenic) vina in ker so imele mnoge tvrdke v prosti luki velike zaloge vedno polne vina, ki je bilo na prodaj. Domači kupci so, ker so si vino lahko izbrali in ker ga je bilo mnogo na razpolago, prišli v Trst in so se sami pogodili zanj.

Ko se je klavzula odpravila, je vinska trgovina vedno bolj in bolj pešala, nasprotno pa se je začela razvijati ta trgovina na Reki, kajti ogrska država je sezidala velika skladišča, primerna za vino, in spravili so obenem zasebniki mnogo

vina v ladije ob Reki. Bilo je takrat tako, da se dobe na Reki še dandanes večje tvrdke, ki uvažajo dalmatinsko in istrsko vino in ki imajo transito kupčijo in uvažajo vino v Avstrijo, nasprotno pa so v Trstu večji trgovci z vinom skoraj izginili.

Po našem mnenju je temu vzrok pomanjkanje primernih skladišč za hranenje vina in ker je treba pri hranenju vina vsestranske pažnje, zato so se začeli domači odjemalci tržaškega vinskega tržišča izogibati in kupujejo vino rajše naravnost iz Dalmacije ali Istre, s čimer pa škodujejo tržaški trgovini in producentom.

Ker ti ne morejo ali ne razumejo vin rezati in napravljati s tem vin, kakršna žele imeti odjemalci, morajo zgubiti odjemalce ali pa oddajati vino pod ceno, dočim bi z napravo posebnega hangarja (vinske kleti) bilo ustrezno prodajalcu in odjemalcu, kajti če bi dobil poslednji v Trstu primerno blago, bi vinska trgovina v Trstu zopet oživela.

Tudi kar se konsuma vina v Trstu samem tiče, bi hangar — klet lahko mnogo koristila. Dandanes se pije v Trstu v javnih lokalih z malo izjemo kaj slabo pijačo, a po letu večinoma kisnjeno vino.

Če pobliže zasledujemo, ni li morda tega krivo to, ker imajo dovoljenje za vinotoč večinoma pivovarji in zalagatelji piva, ki hotoma in vedoma prodajajo slabo vino, ker je to v korist piva, in ako se pomisli, da večina malih krčmarjev ne pozna pravilnega ravnanja z vinom, pridemo do sklepa, da tiči glavni vzrok kisnjenemu vinu v slabih prostorih, v katerih se hrani vino v Trstu. Vrh tega je krivo temu tudi to, da dobi krčmar vino v slabi posodi, da ga hrani v neprimernih prostorih ter ravna z vinom med točenjem z graje vredno zanikarnostjo.

Večini teh nedostatkov bi se prišlo v okom, ko bi se napravil v Trstu hangar — centralna klet, iz katere bi dobival krčmar lahko manjšo množino vedno enakega, zdravega in svežega vina. To bi bilo v prid ne le prodajalcu, ampak tudi pivcu in s pomočjo tega bi se pitje vina zvišalo.

Če je že iz teh razlogov potrebno napraviti v Trstu hangar-klet, imajo pa vinogradniki še tehtnejše razloge, da zahtevajo hangar-klet za svoja vina.

Ko pride sedaj naše istrsko vino po morju v Trst (in sicer dospe po tej poti na leto približno 100.000 hl), mora ostati največkrat na pomolu na prostem, kajti redke je slučaj, da se odpelje naravnost tje, kamor je namenjeno. Očividno je, da trpi vino na solncu o vročini, o burji in o mrazu, in nevarno je, da se vsled slabega ravnanja, pokvari. Vrhu tega pa je treba plačati še čuvaja, kar mnogo stane.

Vrhu vsega tega trpi škode tudi posoda, ki se mora vsled pomanjkanja za hranenje primernih prostorov naložiti na voz, zopet zložiti z istega potem zopet naložiti na železniški voz. To pa ne stane le mnogo, ampak zgubi se s tem mnogo časa in sodi vsled tega trpe.

Precej je takih domačih kupcev, ki ne marajo poslati posode v Istro in sicer prav radi tega, ker trpi posoda preveč pri nakrcavanju in izkrcavanju.

Pri nas se računni, da imamo pri vsakem prevažanju sodov v Trst in nazaj 60 h škode pri vsakem hektolitru, kajti takrat, ko se prazni sodi vračajo, ravnajo tržaški vozniki tako, da že ni več lepo.

Za poškodbo soda, za vino, ki se usuši, stroške za vkrčavanje in izkrcavanje t. j. s pomola na železniško postajo in za vožnjo praznih sodov s postaje na parnik, računamo pri nas stroška 1 K 20 v. (Sledi še.)



GOSPODARŠKE DROBTINICE.

Kako se napravlja kisto zelje in kislá rëpa. Odberejo se bolj trde kapusove glave in puste ležati 8 dni, da postanejo bolj mehke. Nato se glave na drobno zribajo, zelje posoli (za vsakih 15 glav se vzame $\frac{1}{4}$ kg soli) in pusti par ur pri miru. Na dno posode, v katero se ima spraviti zriban kapus, naj se dene nekoliko kapusovega listja, zriban kapus nato plastasto vlaga in obenem s kimljem potrosi ter sproti dobro stlači. Ko se je spravil ves kapus v kad, naj se dene na vrh čista rjuha, vrh te primerno velik lesen pokrov in obteži končno s kamni. Posoda ali kad, v kateri se nahaja zriban kapus, naj se pusti nekaj dni v kuhinji (t. j. dokler ne začne dišati

kapus po kislem in ne nastavi mehurcev) nato pa naj se prenese posoda v klet. Po 3 tednih se kapus skisa, na kar naj se voda z vrha s kako zajemačo pobere in vse dodobra posuši s cunjami. Ko se je vodo pobralo, pobere se iz kadi kamne in pokrov, oboje se dobro omije in dene nato pokrov na mesto in zopet obteži s kamni ter nalije na zelje sveže vode. Kislo zelje mora biti pod vodo. Na enak način se napravlja kislá repa.

Kdaj je treba podložiti kokljo? Marsikaka gospodinja podloži kokljo celo še pozno poleti, ker se nadeja, da piščeta do jeseni še dorastejo. To je sicer mogoče, pa le tedaj, če je jesen prav topla in suha in če je na razpolago gorak kurnik ali kak drug prostor. Če pa nastopi oktobra ali novembra mokro vreme, pozno izvaljena piščeta večinoma poginejo in marsikateri ugiba, zakaj so poginila. In vendar je to popolnoma naravno. Vsaka kura se namreč v prvem letu starosti dvakrat oskube. V prvih tednih po izvalenju zgubi namreč mah in zraste ji perje, kar navadno nima zlih posledic. V drugič premenja perje za 3 ali 4 mesece kasneje, oskubejo se toraj pozno poleti izvaljena piščeta o najbolj neugodnem letnem času, vsled česar jih potem mnogo pogine. Vsaka gospodinja naj poskrbi toraj, da se izvale piščeta kolikor mogoče zgodaj. Najboljši čas za valenje je doba od početka marca pa do polovice maja. Piščeta, ki se izvale kasneje, naj se rede le za meso in čimprej zakoljejo.

Kako se priuči krava na to, da pusti tele sesati. Mnogo je takih krav, ki ne puste, da bi jih tele sesalo in ga zato brčnejo z nogo v stran kakor hitro tele prime za sese. Taka krava da hlevskim poslom mnogo opravila in truda, kajti morajo jo držati s silo, če hočejo, da bo tele sesalo. Včasih zgube pa tudi posli potrpljenje in če krava ne miruje, namlatijo jo na prav surov način. Da se krava teletu privadi, priporoča neki nemški živinorejec naslednje: Vzame naj se kos vrvi, napravi na enem koncu zanjka ter dene kravi krog smrčka na gobec. Nato naj se prime za drug konec vrvi in vleče tako močno, da upogne krava glavo na stran a tako, da krava pri tem preveč ne trpi in zveže naj se potem ta konec vrvi krog repovega korena. Sedaj naj se pripelje tele h kravi od one strani, kamor ima krava glavo obrnjeno, da ga krava vidi, ko sesa. Če s kravo tako ravnaš, krava tele polagoma spoznava, z

druge strani pa se ne gane, ker če se zgane, jo zaboli ali na repu ali pa na gobcu. Po treh ali štirih dneh bo krava mirno stala in pustila tele sesati.

Žrebe žre gnoj. Da marsikatero žrebe gnoj žre, je krivo nedredno prebavljanje, katero pa nastane vsled nepravilnega krmenja. Čestokrat je krivo temu to, da se daje žrebetom preveč gomoljnic in repe, namreč surovega krompirja, a premalo druge surove klaje. V tem slučaju priporoča „Landw. Dorfzeitung“, da naj se začne pokladati žrebetu manj krompirja in naj se še ta zdrobljen krompir od enega do drugega krmenja z vodo izlužuje ter da žrebetu več sena, ali če tega ni dovolj, več slaminata rezanice ali pa pšenčnih otrobov.



P O R O Č I L A.

Navodilo za umetno gnojenje. „Goriško kmetijsko društvo“ ima na razpolago par sto gorinavedenih brošuric, ki jih je izdala tiskarna J. Blasnikovih naslednikov v Ljubljani, in jih odstopi brezplačno članom, ki se za nje zglase. V brošurici se razpravlja o splošnem gnojenju, o kalijevnatih, fosfornatih in dušičnatih gnojilih, o hransenju in rabi umetnih gnojil, o gnojenju posameznih kultur itd. Kdor želi brošurico imeti, naj se zgłosi pri društvu.

Na novo priglašeni udje „Goriškemu kmet. društvu“.

- | | |
|--|---|
| 1. Makuc Franc — Solkan 99 | 4. Marvin Eranc — Vogersko 90 |
| 2. Mavrič Anton — Goljevica 56 — Kanal | 5. Gabrijelčič Ant. — Ložice 133 — Plave |
| 3. Beščič Karel — Gor. Vrtojba | 6. Mermolja Josip ml. — Selo 12 — Černiče |

