

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 1911. Pečaj VIII.

Obseg: 1. Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi (Nadaljevanje in konec);
2. V premislek vinogradnikom; 3. Umna reja kuncev ali domačih zajcev (Nadaljevanje); 4. Poročila; 5. Zapisnik občnega zbora »Goriškega kmetijskega društva«. (Nadaljevanje in konec); 6. Vabilo k občnemu zboru »Goriškega vinarskega društva«.

Ponatisi iz »Primorskega Gospodarja« so dovoljeni le tedaj, ako se navede vir!

Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi.

(Nadaljevanje in konec).

Zlasti so taka vina podvržena cikanju, ki se je razvilo vsled odprtega kipenja v kadi. Tam se namreč na površju trop (tropine) močno segreje in se v njem močno zaplodi očetna bakterija, ki je, kakor je znano, edina povzročevalka cikanja.

Saj je itak, na pr. na Vipavskem, dobro znano, da po starem načinu (dolgem kipenju na tropinah) pripravljeno vino redkokdaj prebije poletje. Če že ne zavre, pa scika. Tako se spridi rado tudi belokranjsko vino, če je predolgo na tropu kipele, zlasti v slabi, gorki kleti (zidanici), ker gorkota pospešuje razvoj obeh bolezni.

Zato je gotovo že zadnji čas, da naši gospodarji vendar že enkrat opuste kipenje belega vina na tropu in se odločijo pripravljati belo vino po takozvanem „n o v e m“ (to je za nas novem) n a č i u u.

Ta način obstoji v tem, da mošta prav nič ne pustimo v kadi kipeti, ampak, da nabrano belo gr zdje zmastimo, takoj iztisnemo (izprešamo) in mošt denemo v snažen sod, kjer potem kipi sam zase, brez tropa.

Soda ne smemo do vrha naliti, ampak le približno do petih šestink. Nato zapremo sod s posebno kipele u v e h o, ki omogočuje, da ogljikova kislina iz mošta lahko uhaja, da pa ne more iz zraka nič škodljivega vanj priti, in pustimo mošt v miru kipeti.

Tropine, ki so pri tem postopanju seveda bolj mastne, kakor če kipe v kadi, se še enkrat predrobijo in iztisnejo, t. zv. prešnik se pa lahko vlije k ostalemu moštu. Po drugem prešanju se tropine rabijo bodisi za napravo petijota, ali pa se natlačijo v brente ali kadi in se tam dobro zaprejo (z ilovico zamažejo). Kadar pokipijo, se lahko še enkrat izprešajo, oziroma se lahko, ne da bi se v njih nahajajoča se mokrota (vino) iztisnila, rabijo za kuhanje žganja (tropinovca).

Na ta ravno popisani način bi se moralo pripravljati v s e b e l o v i n o, zlasti pa vino iz boljših vrst, ali pa iz barvanih vrst grozdja.

Da ostane vino lepo zelenkasto (zlasti pri barvanem grozdju, kakor so rulandec, traminec, kraljevina itd.), se priporoča, da se mošt devlje v nekoliko zažveplane sode, to se pravi, da se v sodu, kamor je namenjen mošt, neposredno poprej sežge približno ena azbestna trščica (trak) žvepla na 2 hl vsebine.

Tako zažveplan mošt začne vsled učinka žveplove sosisline sicer nekoliko pozneje kipeti, pokipi pa ravno tako dobro, kakor nežveplan mošt, vino se rado čisti in dobi lepo zelenkasto-rumeno barvo. To pa vsled tega, ker so ravno nižje vrste kipelnih glivic in razne škodljive glivice, ki povzročajo vlečljivost, cik itd. vina, proti žveplanju bolj občutljive kakor krepke, žlahtne kipelne glivice. Vsled tega z žveplanjem mošta dosežemo, da mošt bolj čisto kipi kakor nežveplan, da se vino iz žveplanega mošta rajše čisti in da ima bolj čist okus.

Vsled teh prednosti je žveplanje mošta pred kipenjem na pr. na Nemškem, kjer je priznano kletarstvo na najvišji stopinji in kjer pridelujejo najfinejša in najdražja vina, skoraj povsodi v navadi.

Pri nas bi se ne smelo opustiti vsaj takrat, kadar imamo deževno jesen in kadar pride obilno škodljivih glivic z grozdem v mošt. In mokrih jeseni imamo — vsaj na Dolenjskem — trikrat več kakor suhih.

Kdor hoče pridelati nekoliko bolj trdo ali, kakor pravijo veččaki, bolj krhko vino, ker ima zanje odjemalce, ta naj vseeno ne pusti vina v kadi na tropu kipeti, ampak naj dene nekaj, in sicer približno eno dvajsetino do eno desetino vsega mošta v sodu, svežega, rebljanega (odpecljanega) tropa dobre vrste grozdja skoz vratca v sod, vratca zapre, trop skoz veho z mo-

štom zalije in pusti vse skupaj kipeti pod kipelno veho, ki se seveda ne sme s tropom zamašiti. Stem bo dosegel, da bo vino sicer bolj krhko, in vendar ne bo imelo onih napak, kakor če kipi v odprti kadi na tropu.

Ta način kipeња priporočam zlasti pri nizkih dolenjskih moštih iz slabših domačih sort grozdja, ki imajo navadno malo sladkorja in malo ekstrakta (izvlečka) in dajejo, po „novem“ načinu pripravljena, bolj plehko vino.

Kdor se pa ne more stare navade naenkrat otresti in hoče vendar pustiti tudi bel mošt v kadi na tropu kipeti, ta naj vsaj grozdje poprej reblja (odpeclja) in ga nikakor ne pusti dlje kakor 24—48 ur v kadi na tropu kipeti.

Pri tem naj pazi zlasti na to, da trop ne stoji dolgo na vrhu in da se ne segreje.

Pridelovanje črnine se vrši na ta le način. Pri črnini zahtevamo: ne preveč kisline, lepo granatno rdečo barvo in ne pretrd okus. Tako črnino pridelamo na naslednji način. Zrelo grozdje dobrih črnih vrst grozdja se najprej zmelje in odpeclja, to se pravi, zmleto grozdje se drgne čes snažne žične mreže tako, da se iz njega odstranijo peclji. Dandanes se seveda dobivajo tudi že taki mlini, ki grozdje meljejo in obenem pecljajo.

Drozga, ki tako nastane, se najrajše dene v zaprto, francosko kipelno kad z dvema dnoma. Taka kad ima na sredi preluknjano dno, ki drži trop vedno pod površjem mošta in ga stem brani pred segretjem in pred scikanjem.

Kdor nima take kadi, ta naj si vsaj v navadno odprto kad približno v eni tretjini od zgoraj napravi preluknjano jelovo dno, ki ga z zagozdami tako pritrdi, da dno drži trop pod površino mošta. Na spodnje dno kadi se vržejo najprej rebljane tropine, potem se ustavi v njo preluknjano dno in nato se vanjo nalije toliko mošta, da stoji dno vsaj 20 cm pod njegovo površino,

Kad se ne sme do vrha naliti, ker se mošt pri kipeњу napne.

Končno se s snažnimi deskami ali pa s kako rjuho pokrije, da vanjo ne pada nesnaga in da ostane pri kipeњу razvijajoča se ogljikova kislina na površju in stem brani mošt proti škodljivemu učinkovanju zraka. Kdor ne postopa tako, ampak pusti mošt po navadi v odprti kadi na tropu kipeti, ta

mora vsaki dve uri trop, ki se pri kipeњу vsled razvijoče se ogljikove kisline vzdigne na površje, zopet potlačiti nazaj v mošt, da se trop zopet ohladi in da se v njem na zraku ne zaredi cik.

V kadi pustimo črnino kipeti 4—6 dni, kar je odvisno od tega, kako močno barvano jo hočemo imeti.

Potem napol pokipeli mošt odtočimo v snažen sod, trop iztisnemo in vse skupaj pustimo v sodu, da dokipi pod kipelno veho.

Cviček imenujemo da Kranjskem svetlordeče, kislato vino, ki je pri nas, zlasti v Ljubljani, na Gorenjskem itd. sicer zelo priljubljeno, ki pa zunaj dežele nima prav nobene trgovske vrednosti.

Podlaga temu vinu je domača vrsta kavščina ali žametasta črnina. To vrsto vina pridelujeje zlasti v krškem in kostanjeviškem sodnem okraju, manj v novomeškem, kjer prevladuje že belo vino.

Cviček pripravljajo iz mešanega grozdja, to se pravi iz črnega in belega grozdja. Vsakega se vzame približno polovica. Grozdje se zmasti in se pusti približno dva do tri dni v kadi kipeti, nato se iztisne in mošt kipi v sodu naprej.

Kdor hoče pridelati dober cviček, ta naj grozdje odpeclja (rebija) in ga pusti samo dva dni v kadi kipeti; pri tem pa naj se ravna po navodilih, danih pri napravi črnine.

Kipenje. Pravilno kipeње zelo ugodno vpliva na dobroto, stanovitnost in čistost vina. Paziti moramo torej na to, da nam mošt pravilno pokipi.

Kipenje provzročajo kipelne glivice, ki zahtevajo gotove pogoje da se najbolje razvijajo. Poglavitni pogoj je pravilna in stalna toplina, ki naj znaša 15 do 18° C (12 do 15° R.) Kadar je o trgatvi mrzlo vreme, kar se zlasti na Dolenjskem prav lahko zgodi, je treba s trgatvijo počakati, da se zrak in grozdje nekoliko segreje. Trga se torej šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je treba mošt v kleti segreti, da se spravi na pravilno kipelno toplino (vsaj 12° R — 15° C).

V to svrhu se segreje, bodisi v kotlu ali v loncu, nekaj mošta in se gorak izlije v ostali mošt v sod ali v kad. Tam se vse premeša in se s toplomerom, ki bi si ga moral za nekaj desetih vsak vinogradnik nabaviti, preskusi, ali ima mošt pra-

vilno kipelno toplino. Če ne, se to segrevanje še enkrat ali večkrat ponovi.

Dalje je skrbeti za to, da je tudi klet zadosti gorka. Če ni, se v njej po potrebi tudi zakuri.

Zelo važno pa je, da se klet, kjer mošt kipi, ozir. kipeči mošt naglo ne ohladi, kar je ob mrzlih jesenskih nočeh v naših slabih dolenjskih zidanicah ali pa pri hudi burji na vipavskem prav lahko mogoče.

Če je zunaj mrzlo, je torej treba v kleti okna zapreti in klet zračiti šele tedaj, kadar je zunanja toplina enaka notranji.

Če se mošt med kipenjem naglo ohladi, kar se posebno lahko zgodi, če kipi v majhni posodi, se kipenje ustavi. Mlado vino ostane deloma še sladko in je — zlasti če je bolj šibko — podvrženo raznim boleznim, posebno pa vlečljivosti.

Tudi prevelika gorkota ni dosti prida. Pri visoki toplini se vrši vrenje jako burno, ogljikova kislina odhaja v velikih mehurčkih iz kipečega mošta in jemlje s seboj deloma tvoreči se alkohol, zlasti pa uhaja z njo fini duh vina. Če se toplina zviša nad 25°—30° C, se kipenje kmalu ustavi in nastane nevarnost, da začne vino cikati, zlasti če ima zrak do njega pristop, kar je posebno v odprti kadi lahko mogoče.

Uvaževati moramo tudi, da se mošt med kipenjem samod-sebe, vsled kipenja, močno segreje, in sicer tem bolj, čim več skupaj ga kipi. V velikih sodih (30 do 40 hl jn več) se lahko sregreje za 5—10° C. V takih sodih torej začetna kipelna toplina ne sme znašati dosti nad 15° C (12° R), sicer bi se kipenje vsled prevelike gorkote lahko ustavilo.

Pri pravilni toplini traja prvo, burno kipenje mošta 6—10 dni in potem mošt še mirno dokipeva kakih 8—14 dni.

Ko je burno kipenje ponehalo, je najbolje, da kipelno veho snamemo in sode z drugim, enako ali še bolj pokipelino moštom do vrha zalijemo in jih potem zopet s k i p e l n o v e h o zamašimo. Stem preprečimo razkrajanje beljakovin, ki je z njimi v obliki pen burno kipeč mošt doge v sodu omočil.

Nato pustimo vino pri miru, dokler se, vsaj deloma, ne učisti, in ga — navadno decembra meseca — prvič pretočimo (presnamemo), da ga ločimo od lahko gnijočih in smrdečih drož. — O tem pa prihodnjič.

Končno, dasi ne nazadnje, naj vinogradnike opozorim še na neki nedostatek, ki je v navadi zlasti na Kranjskem in še posebno na Dolenjskem, to je prezgodnja trgat ev. Naš dolenjski vinogradnik, zlasti manjši posestnik, ne more dočakati, da bi mu grozdje popolnoma dozorelo, in boljši, inteligentnejši posestniki so mu primorani slediti, čeprav ne radi, ker se boje škode na grozdju.

Gotovo je tukaj umestno vprašanje, kdaj je grozdje popolnoma zrelo. Grozdje je takrat popolnoma zrelo, ko ne more nič več sladkorja pridobiti (pomnožiti). Sladkor (cuker) se toliko časa tvori v listju, ki stoji okoli grozdja in blizu nad grozdom, dokler je list zelen.

Zato je tudi zelo nespametno, da mnogi vinogradniki listje okoli grozdja pred zoritvijo potrgajo, češ da grozdje bolj dozori, ker pride bolj na sonce. Resnica pa je, da grozdje brez listja, in če ima še toliko solnca, ne more zoreti. To vidimo posebno v letih, ko nam peronospora listje osmоди, da prezgodaj odpade. V takih letih (na pr. 1910.) ostane grozdje vkljub solncu kislo.

Iz listja prihaja sladkor toliko časa v grozd, dokler grozdni pecelj ne oleseni. Popolnoma je torej grozd zrel tedaj, kadar se trtno listje prične barvati in kadar grozdni peclji olesene. Med glavno zorično dobo, posebno proti njenemu koncu, pridobi grozdje ob lepih solnčnih dnevih, kakor je po izkušnjah dokazano, da dan do $\frac{1}{4}\%$ sladkorja.

Ker je pa sladkor tista snov, ki najbolj vpliva na dobroto mošta in iz njega nastalega vina, in ker je sladkor tudi najdražja snov v moštu, si lahko vsak sam izračuni, za koliko se oškoduje, če grozdje prezgodaj potrga.

Če računamo, da se pridelá na 1 ha, torej na ne popolnoma dveh oralih vinograda, v dobrih letih kakih 80 hl mošta in da v enem dnevu ta mošt lahko pridobi $\frac{1}{4}\%$ sladkorja, znese to na dan na 1 ha $80 \times \frac{1}{4} = 20$ kg sladkorja, ki ima vrednost á (90 h kg) 18 kron.

Iz tega sledi, da oni, ki kljub lepemu vremenu grozdje prezgodaj trga, sam sebe pri dveh oralih vinograda oškoduje za 18 K na dan.

Pa ne samo to. Obenem, ko grozdje sladkor pridobiva, pridobiva drugih snovi, ki mu dajejo fin, poln okus, in izgublja kislino.

Vino iz nezrelega grozdja je lahko, šibko, vodeno in kislo, brez finega okusa. Tako vino je manj stanovitno in bolj raznim boleznim podvrženo kakor vino iz zrelega, sladkega grozdja.

To naj uvažujejo tisti nepotrpežljivci, ki ne morejo dočakati, da bi jim grozdje popolnoma dozorelo! Zgodi se dostikrat, da Dolenjci trgajo že koncem, da, celo sredi meseca septembra! V tem času še Vipavci ne trgajo, kjer zori grozdje vsaj 14 dni do tri tedne prej kakor na Dolenjskem! Merodajni činitelji, zlasti občinski zastopi, naj vplivajo na to, da se grozdje ne trga prezgodaj in da se stem ne kvari dobro ime domačega vinskega kraja.

Sicer pa imajo občinski zastopi po sicer zastarelem vinogradniškem zakonu iz leta 1860. pravico, da določajo dobo trgatve sami, in nekatera županstva na Kranjskem (v metliškem sodnem okraju) to v resnici izvršujejo.

Kjer ni zadosti ljudske pameti, tam jo je treba s silo podpréti!

Resnica je sicer, da nam, zlasti na Dolenjskem, rado nagaja deževno vreme in grozdje rado gnije.

Vendar pa ne bo noben pameten gospodar zaradi par gnilih grozdov potrgal vsega svojega pridelka v nezrelem stanu. Če grozdje gnije, ga je treba najprej pobirati enkrat do dvakrat in spraviti po tukaj danem navodilu, kar je pa še zdravega, naj zori naprej! Tako ravna pameten gospodar.

Želim, da bi te vrstice pripomogle, da tudi v tem oziru naš vinogradnik napreduje.

Po „Kmetovalcu“. Spisal Bohuslav Skalicky,
c. kr. vinarski nadzornik za Kranjsko,
v Rudolfovem.



V premislek vinogradnikom.

Letošnja huda vročina in dolgotrajna suša sta naše kmetovalce, posebno pa primorske, hudo oškodovala. Ne le travniki in poljski pridelki so uničeni, ampak trpeli so tudi vinogradi, kakor že zdavnaj ne tako. Vrhu tega poklestila je po nekaterih

krajih še toča precej. Kdor je gnojil, bodisi s hlevskim ali pa z umetnimi gnojili, ni imel nič lepših trt, kakor oni, ki ni sploh nič gnojil. Nekateri kmetovalci trdijo celo, da so s hlevskim gnojem pognojene trte še bolj trpele vsled suše, kakor pa nepognojene in sicer zaradi tega, ker se je gnoj v zemlji posušil in povzročil, da je postala zemlja še bolj vroča in suha. Tudi umetna gnojila so se našla tu in tam v zemlji neraztopljena, vsled česar niso tudi mnogo izdala. Kdor je gnojil zarano v spomladi z umetnimi gnojili, je lahko opazil kasneje spomladi, dokler je bila zemlja še dovolj vlažna, da so rastle pognojene trte veliko bujnejše in hitreje, kakor nepognojene. V Istri je zapazil pisec teh vrstic pri nekem vinogradniku, kateri je lani vsajene trte letos spomladi cepil in pognojil obenem s kalijevo soljo, superfosfatom in čilskim solitrom, da so napravile njegove trte vzlic suši prst debele poganjke, dočim so bile mladike nepogojenih trt komaj tako debele kakor navadni svinčnik. Ta izvrsten učinek umetnih gnojil se bo poznal gotovo še v prihodnjem letu.

Ker se letos na parcelah pogojenih z umetnimi gnojili umetna gnojila vsled dolgotrajne suše niso docela uporabila, zato bo nadaljno gnojenje v prihodnjem letu popolnoma nepotrebno, kajti ostalo je zadosti hranilnih snovi še od letošnjega gnojenja v zemlji. Priporoča se pa vzlic temu, naj se pognoje z umetnimi gnojili lani pognojene trte spomladi s čilskim solitrom in sicer zadošča na vsak oral po 75—100 kg solitra. Čilski solitar je namreč gnojilo, katero pospešuje rast in nekako oživi ali prebudi od prejšnjega leto v zemlji se nahajajoče hranilne snovi. Čilski solitar ima v prvi vrsti to dobro lastnost, da vsaka rastlina po njem bujno raste, kar je velike važnosti tudi pri trti. Kajti, če napravi trta krepke mladike, dá gotovo tudi obilo grozdja, seveda če ne pridejo vmes kake druge nezgode, ki grozdje uničijo. Čilski solitar naj se raztrosi v dveh obrokih, kar je najboljše in sicer naj se raztrosi prva polovica kakor hitro sneg izgine, druga polovica pa preden se trte okopljejo.

Kdor ni gnojil svojih vinogradov še nikdar z umetnimi gnojili, a želi napraviti poskus, ta naj vzame na oral naslednje množine sledečih gnojil:

- 150—170 kg 40 odstotne kalijeve soli,
- 300—350 „ Tomasove žlindre ali pa superfosfata in
- 150—170 „ čilskega solitra.

Kalijeva sol in Tomasova žlindra se lahko skupaj zmešana podkopata že v jeseni; če se pa ni takrat pognojilo z njima, tedaj naj se izvrši to zarano spomladi. Čilski solitar naj se pa uporabi tako, kakor je bilo že prej povedano. M.



Umna reja kunccev domačih zajcev.

(Nadaljevanje.)

Samica naj se pusti oplemeniti v sredi ali h koncu sušca, kajti za rejo angleškega kunca so najpripravniji meseci od velikega travna do začetka kimovca. Ko je samica skotila sredi malega travna mladiče, naj se ti pregledajo in skrbno zavarujejo pred hladom. Ker so zlasti noči takrat hladne, naj se tudi čelna stran s šipami zapre; ker pa morajo imeti živalice v kletki dovolj svežega zraka, poskrbi naj se, da bo pri kletki vsaj kakšna mala odprtina. Toplota v hlevu ne sme pasti nikdar pod 15° C. Angleški kunec lahko prenese mraz, ravnotako kakor drugi kunci, vendar to močno škoduje njegovim uhljam. Vroče solnce dela na teh kuncih prave čudeže.

Z oplemenitvijo se pa ne sme, oziroma ne more vsikdar čakati do meseca sušca. Čestokrat je samica že v svečanu voljna sprejeti oplemenitev, kajti narava si ne pusti velevati od človeka. V takem slučaju se jo mora dati takoj samcu v oplemenitev, sicer nastanejo lahko različne slabe posledice. Nekatere samice se ne puste pozneje več oplemiti, druge postanejo slabe matere i. t. d. Ravno tako napačno je tudi samico siliti v oplemenitev, kajti ta prav pogosto nevarno vgrizne samca.

Nikakor pa se ne sme pustiti samice cele noči pri samcu. Zadostuje le par minut. Opazilo se je, da je samica, katero je samec le enkrat oplemenil, skotila 15 mladičev, druga pa, katero je tri in še večkrat, komaj enega. Vsled tega se lahko in celo mora oplemenitev nadzorovati.

Kdor hoče umno postopati s svojimi kunci, imeti mora dojnico, ali pa nekaj mladičev, v slučaju prevelikega števila, pobiti. Dojnico se pusti oplemeniti 1—2 dni prej nego plemenko i. t. d., kakor je razloženo na drugem mestu. Samice naj se

nikdar ne uporablja v oplemenitev pred osmim, samca pa pred desetim mesecem.

Če je šlo po skotitvi vse po sreči, zapuščajo mladiči s tretjim tednom gnezdo. Takrat mora rejec še posebno paziti to pasmo. Stara slama se mora odstraniti iz hleva in nova nastlati. Tačas se zvrše tudi druga postranska čiščenja. Gnezdo naj še ostane v hlevu. Dobra nastilj in vedno enaka temperatura sta ključ do dobrega uspeha.

Ker so noči še vedno mrzle, zato mora biti čelna stran hleva zaprta. Le odprtina za menjavo zraka ne sme biti zapazena, biti pa mora tako visoka, da mrzla sapa ne zadene naravnost zajčkov.

V tretjem tednu se prične merjenje uhljev in to se ponavlja nadalje vsak teden. Mera naj se vsakrat zapiše. To je le malo delo, ki pa nam je v veliko veselje, če opazimo, da so uhlji čez mero zrastle. Meri se pa tako-le: Oba uhlja se napneta na mero in nato se pogleda daljava konca levega od konca desnega uhlja. To je dolgost uhljev pri ovnatih kuncih; pri drugih merimo od korenine do konca uhlja.

Črez dva meseca se odstrani samico iz hleva; mladiči ostanejo v istem hlevu, ker bi sicer nastala prememba toplote, kar vselej slabo vpliva na razvijajoča se uhlja. Dorasle angleške ovnate kunce delimo v dva razreda: I. razred dolgost črez 58 cm, II. razred dolgosti 45—58 cm.

Mnogih slabih uspehov vzrok je tudi slabo krmenje, bodisi od strani matere same ali tudi pozneje od strani rejca.

Ko starka počiva 8—10 dni, pustimo jo zopet po plemenu. Takrat se uredi vse, kakor prvikrat, le s tem razločkom, da ostanejo mladiči pri materi dokler je mogoče, ker na tretjo oplemenitev niti misliti ni. Takrat bi se namreč skotili mladiči šele vinotoka in bi se uhlja nič ne razvijala. Tudi ne glede na uhlja ne prinese jesen ali zima nič dobrega. Le rastoča toplota spomladi ali poleti koristi kuncem. — Nekateri rejci že uporabljajo tudi zakurjene hleve.

Četudi starca nimata dolgih uhljev, lahko jih dobe mladiči vsled prave toplote v njihovem tretjem mesecu. Dobro nam služi tudi to, da lahko s petim mesecem precenimo precej gotovo svoje živalice. — Včasih pa nanese slučaj, da imajo mladiči neenako dolga uhlja. Razlika znaša 6—8 cm.

Vsak seveda ne bode našel v tej pasmi sreče, ker je jako negotova. Nihče toraj naj ne začne reje v velikem, ampak naj se najprej pouči in poskusi, da mu ne bode treba potem veliko žrtvovati zaradi svoje nevednosti. — H koncu naj izrazim še eno željo: ne poskušajte svojim kuncem pridobiti dolgih uhljev z natezanjem, kajti to ne koristi mnogo ali pa celo nič in je le prazno trpinčenje živali.

Angora-kunec.

Različno mnenje vlada med rejci te pasme o njenem postanku. Mnogo jih trdi, da je to pleme doma v mestu Angora v mali Aziji, drugi zopet, da se imenuje tako vsled svoje volnene dlake (Angora-koza, Angora-ovca in Angora mačka).

To pleme se razločuje od drugih plemen po svoji kodrasti dlaki, ki doseže često 25 cm, in je zelo dragocena.

Barva teh kuncev je navadno bela, a nahajajo se tudi črna, rumena in siva. Beli imajo rdeče oči. Bela volna je najdragocenejša. Teža doraslega kunca je 4 kg. Ušesa so pokonci stoječa in merijo 13 cm; njih okras je čop dlake ob vrhu. Lepo vzrejen Angora-kunec je podoben velikemu kozmiču.

Ker leži vrednost tega kunca v fini dlaki, je njegova reja silno težavna, akoravno kunci sami niso ne boječi in ne izbirčni. Hlev mora biti popolnoma sušen, da si kunci ne onesnažijo dlake, kar škoduje njeni kakovosti. Onesnaženih dlak se ne sme izpuliti, temveč odrezati. Za nastilj naj se uporablja kratka ovsena slama; mladiči se morajo zgodaj ločiti, da se ne oblatijo med seboj.

Pred osmim mesecem niso Angora-kunci za rejo. Plemenjaka ne smeta v tem času spreminjati dlake. Lepšo in finjšo dlako ko' ima samica, tem boljšo smemo upati pri mladičih. Samice so navadno dobre matere. Glavna skrb po odstav, je, dlako mladičem kolikor mogoče lepo in snažno ohraniti. Mnogi rejci češejo svoje kunce in sicer imajo nalašč za to pripravljene češlje, s katerimi se lahko dlaka docela očedi. Kadar kunci dlako spreminjajo, naj se jih pogosteje češe, da se stara dlaka odstrani in nova hitreje raste. Pri mladih kuncih se pa s česanjem dolga dlaka izpuli, vsled česar je pogosto češanje pri teh naravnost škodljivo. V tem slučaju je bolje uporabljati pravno krtačico.

(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 Cerknem dne 2. oktobra, 2) v Tolminu dne 3. oktobra, 3) v Kobaridu dne 5. oktobra, 4) v Bovcu dne 6. oktobra, 5) v Kanalu dne 16. oktobra, 6) na Cesti pri sv. Križu dne 17. oktobra in 7) v Gorici dne 19. oktobra.



Zapisnik

občnega zbora, Goriškega kmetijskega društva v Gorici, vršečega se dne 24. avgusta 1911 ob 10. uri dopoldne v hotelu pri „Zlatem Jelenu“ v Gorici.

(Nadaljevanje in konec).

Drugod so se že ustanovile gospodinjske šole in izdajajo se posebni gospodarski časopisi itd., a pri nas vsega tega še dandanes nimamo, dasiravno je potreba velika. Z ozirom na to poslednje, predlagam naj sprejme današnji občni zbor sledečo

Resolucijo:

Naprosi naj se visoka vlada in deželni zbor, da ustanovita za planinsko in osrednje ozemlje na Goriško-Gradiščanskem gospodinjsko šolo s sedežem v Gorici.

Nato prečita g. Fr Furlani naslednje:

Letos je prizadejala suša v slov. delu Goriško-Gradiščanske skoraj povsod občutno škodo po njivah in travnikih, posebno pa so trpeli slednji vsled suše tako, da ni upanja na otavo. Ker je suša vso pičo zamorila, bodo posledice take, da se pridelava bodoče leto, ako se travniki in pašniki ne pognoje, prav malo sena. Ako kmetič otave ne pridelava, ga že to prisili, da del goveje živine proda; še hujše pa bo zanj, če mu pozimi in posebno pa še spomladi klaje primanjka, kar se gotovo zgodi, če ne bo pomagal kmetovalec travni ruši pravočasno z umetnimi gnojili. Da se živinoreja, ki je za slov. del Goriško-Gradiščanske glavni vir dohodkov, čim mogoče vzdrži na sedanjem stališču, je neobhodno potrebno, da se priskoči pravočasno na pomoč našim kmetovalcem. Z ozirom nato predlagam, da se sprejme na današnjem občnem zboru naslednjo

Resolucijo:

Pozivlja se „Goriško kmetijsko društvo“, naj se obrne do visoke vlade in sicer čimprej ter prosi, naj priskoči ista tukajšnjim kmetovalcem stem na pomoč, da dá društvu primerno denarno podporo, s

katero naj bi oddajalo svojim društvenikom umetna gnojila za gnojenje travnikov in pašnikov in razna močna krmila, kakor razne pogače in otrobe po znižanih cenah,

G. Ivan Saunig predlaga, naj se spopolni druga tu navadena resolucija tako le: Z ozirom na to, da ne bo primanjkovalo vsled letošnje suše le krme za živino, ampak tudi živeža za ljudi, naj se obrne naše društvo do merodajnih faktorjev, da mu dajo denarna sredstva na razpolago in da bo oddajalo tudi živila društvenikom po znižani ceni.

Končno prečita g. Fr. Furlani še naslednje:

Slov. prebivalci na Goriško-Gradiščanskem se bavijo razen z živinorejo, trtorejo i. t. d. v večjem obsegu tudi s sadjerejo. Povsod drugod, kjer se je uvidelo, da donša sadjereja lepih novcev, so se zavzeli razni krogi za to, da so določili za vsako sadno pokrajino nek gotov sadni sortiment, le v tukajšnih krajih, kjer bi se prav za prav moralo kaj enakega ukreniti, tega ni, ampak vsak sadjerec sadi in cepi take sadne vrste, kakor se njemu zljubi. Če pogledamo na naš sadni trg, dobimo skoraj vsak dan po več sto sort posameznega sadja. Te vrste so ali mešane med seboj, ali pa je vsake posamezne vrste le par kilogramov. V takem slučaju si kupec ne more pomagati, kajti če je sadje mešano, ga mora sam nadalje prodati po nizkih cenah, zato ga tudi ne more drago plačati; če je pa premalo sadja ene vrste na razpolago, si pa tudi ni mnogo na boljšem, ker mora v spraviti to malenkost dragim potom v druge kraje.

Neobhodno potrebno je toraj ne le za producenta, ampak tudi za trgovca s sadjem, da se določi tudi za slov. del Goriško-Gradiščanske sadni sortiment. Z ozirom na to, da ima skrbeti naše društvo tudi za to panogo kmetijstva in je v prvi vrsti nujno potrebno, da se sadne vrste, ki naj se pridelujejo v večjem, natančno določijo, predlagam naj sprejme današnji občni zbor naslednjo

Resolucijo:

Naproša se, „Goriško kmet. društvo“ naj se obrne do merodajnih faktorjev in zahteva:

1. *Da naj poskrbi visoka vlada in dežela zato, da se ustanovi za slov. del Goriško-Gradiščanske stalni sadni sortiment in sicer za vsako posamezno sadno pokrajino.*

2. *Naj se priredi v serho ustanovitve tega sortimenta v Gorici permanentna sadna razstava in.*

3. *Naj se podeli nagrade takim sadjerejcem, ki bi bili v stanu pokazati, da imajo večjo množino kakšne dobre sadne vrste na razpolago.*

Vse prejnavadene resolucije so bile soglasno sprejete z dostavkom vred.

Ker se ne oglasi nikdo več k besedi, se predsednik zborovalcem iskreno zahvali za vdeležbo in zborovanje nato ob 12¹/₂ uri zaključil.



Prejemki

Proračun

	K	v
1. Gotovina 1. januarja 1910	30	64
2. Letnine a) tekoče K 4200.—		
b) zastale „ 6176.—	10.376	—
3. Naročnine a) tekoči K 2100.—		
b) zastale „ 1771.50	3871	50
4. Inserati a) tekoči K 800.—		
b) zastali „ 586.—	1386	—
5. Državna podpora za „Primor. Gospodar“	1200	—
6. Primankljaj	13.325	86
	30.190	—

za leto 1911

Izdatki

	K	v
1. Nagrade: a) tajniku	1600	—
b) razne za revizije itd.	250	—
2. Plače: a) blagajniku K 1200.—		
b) knjigovodji " 1200.—		
c) pomoč. uradnici " 600.—		
d) delavcev " 750.—		
e) za remunerac. urad in plače uradnikom pri podružnicah " 2500.—	6250	—
3. Pisarniški troški:		
a) pisarn. potrebšč. K 500.—		
b) poštnine " 350.—		
c) kerjava in svečava " 120.—		
d) knjige in inventar " 300.—		
e) časopisi " 200.—	1470	—
4. Najemščine:		
a) za pisarno K 600.—		
b) za skladišče v Go- rici in pri podr. " 1900.—	2500	—
5. Društveno glasilo:		
a) plača urednika K 1200.—		
b) razpošiljanje " 700.—		
c) tisk " 3000.—		
d) poštnina " 1050.—		
e) proviz. za inserate " 170.—		
f) sotrudnikom glasila " 1000.—	7120	—
6. Potovalni troški in kmet. predavanja	4000	—
7. Obresti izposojil	3000	—
8. Neprevideni troški	2000	—
9. Za prireditev raznih poskusov	2000	—
	<u>30.190</u>	—

Vabilo

k

rednemu občnemu zboru

„Goriškega vinarskega društva“

registrovane zadruga z omenjenim jamstvom v Gorici,

ki se bo vršil

v smislu §§ 9, 13, 17, 18, 19, 20. in 32. društvenih pravil
v nedeljo 15. oktobra t. l. ob 10. uri predp. v
prostorih hotela pri „Zlatem Jelenu“ v Gorici.



===== VSPORED: =====

1. Čitanje in odobritev zapisnika ob čnega zbora od 30. jun. 1910
2. Poročilo nadzorstva občnemu zboru o delovanju za V. upravno dobo;
3. Čitanje in razprava o revizijskem poročilu od 24. aprila 1911;
4. Potrjenje bilance za leto 1910;
5. Volitev članov načelstva (§ 9);
6. Volitev članov nadzorstva (§ 13);
7. Sprememba pravil (§ 32);
8. Predlog glede oddaje mošta oziroma vina društvu (§ 26);
9. Slučajnosti.

GORICA, dne 28. septembra 1911.

K mnogobrojni udeležbi vabi vse svoje društvenike

Načelstvo

„Goriškega vinarskega društva“,

reg. zadruga z omejenim jamstvom v GORICI.

V. Dominko.

Predsednik:

A. Jakončič.

Član načelstva:

OPOMBA: Z ozirom na to, da ni bil občni zbor, ki se je imel vršiti 28. septembra t. l., sklepčen, sklicuje se drug občni zbor, ki se bo vršil v nedeljo 15. oktobra in sicer na podlagi § 32., odstavka 3. društvenih pravil, glasečega se: »Ako bi ne bil občni zbor sklepčen, sklicati je v 14 dneh drug občni zbor z istim dnevnim redom in ta občni zbor je sklepčen pri vsakem številu glasov.«