

# 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. 3. V Gorici, dne 15. februarja 1911. Tečaj VII.

**Obseg:** 1. Uporaba žvepla v kletarstvu; 2. Fosfat »Bernard«; 3. Držimo v hlevu red!; 4. Dendrin ali v vodi raztopen karbolinij; 5. Seja med-deželnega odbora za pospesevanje izvažanja primorskih vin v Trstu dne 23. decembra 1910 (Nadaljevanje); 6. Gospodarske drobtinice; 7. Poročila; 8. Razglas; 9. Na novo priglašeni udje »Gor. kmet. društva«.

## Uporaba žvepla v kletarstvu.

Spisal

**I. Bolle,**

ravnatelj kmetijsko-kemičnega poskuševališča v Gorici.

Že stari Rimljani so uporabljali žveplo v kleti; dandanes pa je uporabljajo po vseh deželah, ki slujejo po svojih dobrih vinih.

Prižgano žveplo gori z višnjevimi plamenom, spoji se z zračnim kisikom in tako se razvije žveplena sokislina. To je ostro dišeč plin, ki draži grlo in povzroči kašelj. Ta plin umori vse one nevidne organizme, ki so krivi vinskih bolezni in plesnitve vinske posode, je torej močno ohranilno sredstvo.

Tu pri nas in v obče po vsem avstrijskem jugu se sicer trtoreja precej čvrsto razvija; toda trtorejci zanemarjajo prav pogostoma vinski pridelek zlasti v tem, da ne uporabljajo žvepla tako, kakor bi morali. Zato se nam zdi umestno, popisati v naslednjih vrstah, kako je na različne načine uporabljati žveplo v kleti, da se doseže pravi uspeh.

### 1. Kako hraniti vinsko posodo.

Če še tako čisto izperemo plavnike, bednje, čebre, sode, buče, bučke, kade in slično posodo, ko smo izpraznili iz nje vino ali mošt, razvije se na njenih notranjih stenah še vendar

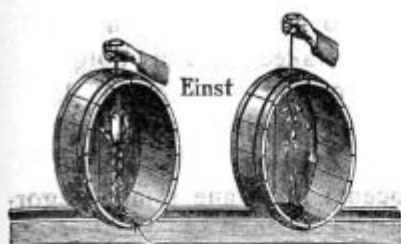
lahko plesnoba. Le ta se prikaže že v prav kratkem času, včasih tudi že po 24 urah in prodiraje čedalje globokeje v les, ga okuži s tistim značilnim in zelo nevšečnim smradom, ki se ga potem prav rado navzame tudi vino samo. Plesnoba se še raje in močnejše širi, kadar je v sodu debela plast vinskega kamna ali grampe, ki zadržuje med svojimi kristali drožjaste snovi; kajti teh ni lahko izprati in prav iz njih se rada izcimi plesnoba. Tenko plast grampe je lahko prezreti; a nikdar ne smemo zanemariti debele, stare plasti. To moramo po vsakem načinu odstraniti s tem, da izpahujemo najprej eno dno in potem prav skrbno postržemo notranje stene, ali pa da drgnemo po notranjosti sode tako dolgo z verigami, dokler ne prihaja iz sode, ki ga ob enem izplahnemo, prav čista voda. Grampo moramo vsakakor ostrgati, tudi če je v tankih plasteh; ker je mogoče, da se je vino, ki je bilo poprej v sodu, navzelo ene ali druge bolezni; kajti kali bolezni so morda običali med kristali vinskega kamna in utegnejo okužiti vino, ki bi se natočilo v take sode.

Marsikdo pretoči svoje vino iz sode v sod in se ne zmeni za to, ali je sod čist ali umazan, niti drožij ne vzame iz njega; redko kedaj ga oplakne in če ga, stori to le površno. Tako zanemarjeni čebri in sodi začnejo znotraj kmalu plesniti in če je na dnu kaj drožij, poloti se jih gniloba in iz nje izhlapeva smrdljiv, zoperni duh, ki prodira v les. O naslednji trgatvi misli kmet, da bo zadosti, če tako posodo nekoliko izpere in da jo potem že sme zopet napolniti z vinom. Toda, kakor hitro se vino natoči v takšno posodo, nasreba tako iz pokvarjenega lesu duh po plesnobi in če so v sodu ostala gnila drožja, navzame se vino tudi duha po gnilobi. To pa vsakdo lahko razume, da takšnega vina ni lahko dobro prodati.

Da zabranimo splesnitev vinske posode, nimamo boljšega pripomočka, nego je žveplanje; z njim zamorimo vsakovrstne kali bolezni. Predno se lotimo tega dela, treba, da izplaknemo prav dobro posodo, dokler se ne izliva iz nje čista voda; potem pustimo sod, obrnjen z veho k tlom, da odkapa vsa voda iz njega. Priporočamo prav toplo, naj se posoda, iz koje se je pretočilo vino, z vso skrbnostjo opere; kajti v slabo izpranem sodu se dobro vino lahko hitro pokvari.

Ko smo izprali sod in se je voda izcedila iz njega, postavimo ga zopet tako, kakor stoji navadno, to je z veho na-

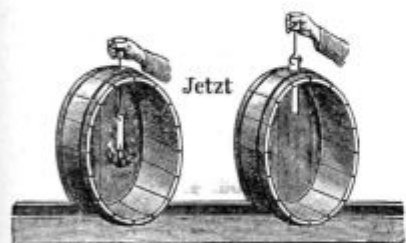
vzgor, zamašimo s čepom odprtino v dnu, vtaknemo skozi veho prižgani žvepleni trakec in ga pustimo v sodu, dokler ne zgori; potem dvignemo dotično obešalo iz soda in zabijemo veho.



Pod. 1. Kapljajoči žvepleni trakci.

Žvepleni vodik, to je plin, ki ostudno smrdi po gnilih jajcih; ko se vino navzame tega duha, postane nekoliko časa nevžitno.

Kak nepreviden špekulant je žveplene trakce natrosil z dišečimi travami in je te ponujal na prodaj, češ, da taki trakci s svojo prijetno dišavo zabranijo, da bi vino dobilo duh po žveplu. To je čisto napačno, marveč se s takimi z dišavami



Pod. 2. Azbestovi trakci, ki ne kapljajo.

napojenimi trakci vino lahko kar naravnost pokvari, ker se navzame tujega duha, ki ga povzroči sežiganje omenjenih trav. V novem času izdelujejo posebne tovarne žveplene užigalnice iz azbesta, to so tenki azbestni trakci, na katerih je raztegnjeno žveplo. Dolgi so 22 cm, široki 2 cm in so na enem koncu prevrtani tako, da se lahko obešajo na obešalo. Slednje je približno 40 cm dolga železna žica, ki je na obeh koncih zavita v obliki S.; en konec nosi trakec, drugi sloni na dogi ob vehi in to je pokrito priprosto s tem, da se postavi na njo zamašek; če žica ni predebela, bo voha že zadosti zaprta, da ne bodo mogli žvepleni pari izhlapevati. Sicer pa zadostuje, če položimo na veho na robe obrnjen zamašek. Prav praktični so po sredi prevrtani zamaški, skozi katere se lahko na tesnem pretakne žico obešala. Tako obešalo se lahko po potrebi ali po globokosti soda dviga ali ponikava. Če so taki zamaški primerno

Navadni žvepleni trakci papirnati ali platneni, kakoršni so se nekdanj rabili in se tu pa tam še prodajajo, imajo to slabo lastnost, da ne zgoré popolnoma, ampak da se odkapajo na dno soda, kjer se ne redkokrat nabere debela plast žvepla. Ko pride to žveplo v dotiko z novim kipečim vinom, razvije se

Novim kipečim vinom, razvije se

dolgi in zelo konični, uporabljati jih je za sode različne velikosti, oziroma za sode s širšo ali ožjo veho. Trakec je prižgati na gornjem koncu in tedaj zgori popolnoma, ne da bi se kaj žvepla scedilo na dna soda. Če prižgemo trakec na spodnjem koncu, naredi velik plamen, zgori hitro in se tudi nič ne scedi. Če pa ni žica, na kateri je obešen trakec, dovolj dolga, se lahko zgodi, da plamen nekoliko osmudi nadstoječo dogo. Zato je boljše, da prižgemo trakec na gornjem koncu, namreč tam, kjer je nataknen na obešalo. Žveplo zgori popolnoma, naj prižgemo užigalnice kakor hočemo in ostane samo neizgorljivi azbestov trakec obešen na žici in nezlomljen. Sicer pa če pade tudi ta trakec v sod ali v vino, ne škoduje to prav nič, ker je azbest neraztopen.



Pod. 3.

Sesalka za izpiranje sodov od A. Christanell iz Bolcana.



Pod. 4.

Sesalka iz izpiranje sodov od Theodor Seitz na Dunaju.

Stare užigalnice so bile tako okorno namazane z žveplom, da je vsak trakec tehtal približno 25 gr; dočim tehtajo azbestovi trakci samo 3 gr in jih gre 300 do 350 na en kilogram.

Kjer se je rabila ena po starem načinu narejena užigalnica, rabiti je praviloma dve azbestovi \*) in vendar se z njimi privarči precej dosti in se imajo še razven tega gori omenjene koristi.

Če se hranijo sodi ali zaprti bednji, ali čebri z dvojnimi dnom v bolj vlažnih kletih, kjer se doge ne posuše prav naglo,

\*) V Gorici prodajajo v raznih mirodilnicah in pri „Gor. kmet. društvu“ azbestove užigalnice.

ponoviti je žveplanje takih posod vsaka dva meseca; v suhih kletah se mora to delo opravljati vsak mesec; kajti v le teh se stiki med dogo in dogo v kratkem osuše in vsled tega izhlape hitreje žvepleni pari. Sicer se pa ti pari hitro okisajo in izgube vso svojo moč.

Čebre, bednje in velike sode, ki imajo vratca, je skrbno očistiti s ščetjo (krtačo) in oplakniti jih z mrzlo vodo, dokler so popolnoma čisti, slednjič jim je notranjo površino obrisati in posušiti s snažnimi cunjami. Da se še nagleje posuše sodi, izprati jih je zadnjič tudi z alkoholom ali vinskim cvetom; to uporabimo uspešno tudi za manjše sode. Velike vinske sode z vratcami je lahko in hitro izprati s pomočjo vinskih sesalk s preluknjanim izlivkom (škropilom), ali pa s pomočjo malih vodnih sesalk, kakoršne se rabijo na vrtu. Le te imajo cev iz kavčuka, na katere koncu je pritrjeno škropilce; iz njega pada voda v obliki gostega, rahlega dežja. (Pride še.)



## Fosfat „Bernard“.

C. kr. kmetijsko-kemično poskuševališče na Dunaju opozarja na novo gnojilo, ki ga napravljajo, kakor se zdi, v Belgiji na ta način, da močno razgrejejo surovi fosfat. Prodaja se nedolgo časa sem tudi pri nas pod imenom „fosfat Bernard“. To gnojilo je iznašel belgijski inženir, Leopold Bernard po imenu. Gnojilo „fosfat Bernard“ razprodaja Comptoir Commercial Anversois, ancienne maison I. Wégimont, société anonyme, v Antwerpenu, 19 Rue Kipdorf (zastopstvo za avstrijsko državo ima Viktor Schifflin v Trstu). Varstvena znamka tega gnojila je solnce („Soleil“). Sta pa dve vrsti Bernardovega fosfata. Ena vrsta ima 18 do 20 odst. fosforove kisline, druga pa ima več fosforove kisline, namreč 20 do 25 odst. V oni vrsti, ki ima 18 do 20 odst. fosforove kisline, stane ednica skupne fosforove kisline  $21\frac{1}{2}$  stotink za Gent ali Antwerpen ali pa  $28\frac{1}{2}$  stotink v Trstu, v vrsti z 20 do 25 odst. fosforove

kislina stane pa ednica  $24\frac{1}{2}$ , oziroma  $31\frac{1}{2}$  stotink. Prodajalec jamči za gotovo stopinjo finosti in množino (odstotke) skupne fosforove kisline, ne pa za raztopnost fosfatovo v kateremkoli običajnem raztopilu in sicer, kakor pravi v svoji ponudbi (oferti) iz sledečih vzrokov :

„Esenca našega izdelka se popolnoma drugače žlindra kakor ona Tomasove žlindre. Reaktiv „Wagner“ je pripoznan le za Thomasovo žlindro, tako da je naše fosfatova gnojilo prav tako malo raztopno v citratu „Wagner“ kakor superfosfat, akoprav je njegova fosforova kislina najmanj ravno toliko raztopna, ako ne več, za rastline in zemljo kakor fosforove kislina v Thomasovi žlindri. Ta reaktiv tudi nima nobenega drugega namena, kakor da kolikor mogoče zabrani vsako ponarejanje Thomasove žlindre. Zato lahko prodajamo naše fosfatovo gnojilo le po skupni množini fosforove kisline“.

V javnem priporočanju (v reklami) za „Bernarda“ se tudi povdarja, da ta fosfat lahko ne le nadomesti Thomasovo žlindro, temveč da jo glede kakovosti celo zelo prekaša, tudi se odlikuje po svoji večji finosti in po tem, da vsebuje manj takih snovi, ki so odveč, kakor na pr. kremenčeva kislina, železo itd. V dokazilo in v spričo temu se navajajo, žalibog ne po imenu „merodajne osebe“, ki so napravile „poskuse“ v vseh kulturnih državah, uštevši Avstro-Ogrsko. Pod kakšnimi pogoji in s kakšnimi uspehi so se izvršili ti poskusi, o tem manjkajo poblížnja poročila.

Vzorci fosfata „Bernard“, ki jih je preiskalo c. kr. kmetijsko-kemično poskuševališče na Dunaju leta 1910, predstavljajo sivobel, finozrnat prah, kojega finost znaša okrog 95 odst. presejan skozi sito štev. 100. Sestava se je vjemala s podatki prospekta; bila pa je, preračunjena na suhe snovi, povprečno sledeča :

Ogljenčeva kislina . . . . .	18.00 odst.
fosforova kislina . . . . .	21.20 „
apno . . . . .	55.60 „
magnezija . . . . .	0.69 „
železov okis in ilovica . . . . .	2.30 „
neraztopljivega v kislinah . . . . .	2.21 „

100.00 odst.

Ako primerjamo te podatke s podatki analize navadnega Ciplj fosfata, razvidimo, da ne more biti Bernardova iznajdba zelo globoka, kljub uporabljeni gorkote se vendar ni bistveno spremenila množina ogljenčeve kisline. Cela iznajdba se sploh zdi le nekaka prekrstitev davnoznanega belgijskega krednega fosfata v ta namen, da bi se goljufalo kmetovalce. To pesimistično naziranje nam potrdi nezaslišana reklama in okolščina, da stane 1 kg fosforove kisline v novem fosfatnem gnojilu loco Dunaj 37·8 vin., v tem ko jo plačujemo v Thomasovi žlindri po 38·8 vin. 1 kg. Ker je gnojilno delovanje fosforove kisline v surovem fosfatu v navadnih zemljah po vseh znanih poskusih mnogo manjše, kakor pa ono fosforove kisline v Thomasovi žlindri in ni približno nobenega vzroka, da bi pripisovali fosfatu „Bernard“ kaj posebnega in izrednega, priporočamo, da se prirede poskusi šele potem, ko bo znašala cena za ednico 25 vin. ali manj.

Po „Poročilu zveze kmetijskih poskuševališč v Avstriji“.



## Držimo v hlevu red!

V dobro urejenem govejem hlevu je paziti natančno na sledeče točke:

1. Krmimo vsak dan natančno ob eni in isti uri. Želodec potrebuje določen čas za prebavljanje krme, in ga takorekoč nadlegujemo v njegovem opraviilu, ako ni vsa krma enkratnega krmljenja še prebavljena, predno sledi novo krmljenje. Ako pa pokladamo pozneje, kakor je živina navajena, potem postane ista nemirna vsled čakanja na krmljenje, začne tuliti in žre potem zelo hlastno, hlasta kakor pravimo, kar pa živali nikakor ni v prid in korist.

2. Krmo pokladajmo živini v majhnih porcijah, da jo živali hitro pojedjo in nimajo priložnosti in časa, da bi krmo z dihanjem ugrele in ovohale ter napravile neužitno. Ne polagajmo torej živini vse krme naenkrat v jasli, temveč porcijo za porcijo. Ko je eno porcijo in eno vrsto krme



žival pojedla, potem ji dajmo še le drugo porcijo oziroma drugo vrsto krme. Le na ta način dosežemo, da bo živali vsa krma enako dobro teknila, ker ne bo imela priložnosti si izbirati, kar žival vedno dela, ako ji damo vso krmo naenkrat v jasli. Le po tem načinu krmljenja smemo pričakovati najboljše izkoriščanje krme od strani živine.

3. Tam, kjer hočemo večje množine manj okusne raskave krme \*) krmiti v zvezi z bolj okusno krmo, se priporoča rezati rezanico.

4. Pridatek soli ne zveča le tek, temveč pospešuje tudi prebavnost krme, ker zviša tok sokov v krvi in s tem tudi zboljša tek. Radi tega se priporoča pridatek soli posebno tam, kjer se naj vrši bolj hitra izmenjava snovi, kakor pri konjih, pri dobro rejelih delavnih volih, pri mladi živini in pri plemenških živalih moškega spola. Če pa pridamo preveč soli, potem prisilimo živali, da popijejo mnogo več vode, s čemur je v zvezi zguba beljakovin, ki so zelo drage redilne snovi, ki jih dobivajo živali zraven drugih iz krme; radi tega ne smemo dajati soli v preveliki množini posebno ne pitalni živini. Pridatek krmske kostne moke ali pa fosforovokislega klajnega apna je takrat na mestu, ako primanjkuje v krmi za mlado kakor tudi za drugo živino fosforove kisline in apna, kar je neobhodno potrebno za napravo in rast kosti.

5. Potreba vode je pri živalih sicer že po njih naravi urejena, vendar pa je pri pitalni živini vse preprečiti, kar bi vtegnilo provzročiti, da bi mogla piti preveliko množino vode; ni ji dajati preveč vodene krme in preveč soli. Na prebavnost raskave krme vplivajo razne vrste krmskih pridatkov različno. Tako na pr. zmanjša večja množina pokrmljenega krompirja prebavnost raskave krme, vsled česar nastanejo posebno potem, ako ima raskava že brez drugega malo beljakovin, kakor slama in pleve, precejšnje zgube na beljakovinah. Zato ne smejo znašati suhe snovi v krompirju nikdar več kakor osmi del vseh suhih snovi v raskavi krmi.

---

\*) Pod raskavo krmo razumemo vse vrste sena, slame, plev s stročjem vred.



6. Da ohranimo živali v dobrem rejnem stanju, jih moramo tudi negovati. Snažiti jim je redno vsaki dan kožo, skrbeti je za dobro suho nasteljo in za zdrav hlevski zrak. Za pitanje živali je potreben mir v hlevu, preprečiti je vsako vznemirjanje, ker vsako kretanje in gibanje in telesni napor se vrši na račun beljakovin in tolšče, ki gredo vsled tega v zgubo. Prav tako je treba poskrbeti, da ni hlev premrzal, pa tudi ne pretopen (ne čez 20° C), ker v obeh slučajih se pospeši razkrajanje telesne tolšče. Za mlečno živino velja isto, kakor za pitalno živino. Vsako naporno delo teh živali je v zvezi z zgubo zelo vrednih telesnih sestavnih delov in škoduje nastavljanju tolšče in tvorbi mleka, v tem ko moramo pri živalih, ki naj nam koristijo s svojim delom, zabraniti vsako nastavljanje tolšče na ta način, da jih rabimo kolikor mogoče redno za delo, vsled česar se razvijajo tudi delavne mišice.



## **Dendrin ali v vodi raztopen karbolinej** sredstvo zoper mrčes in rastlinske zajedalke na sadnem drevju.

Ta v vodi raztopen izdelek se da mešati z vodo v poljubnih množinah. Voda, v katero se ga je zlilo, dobi mlečnato barvo ter se ne zgosti ali zje kakor nekatere druge raztopine, zato se tudi ni bati, da bi se škropilnica zamašila z njim. Za škropljenje se rabi lahko navadna škropilnica, kakršna se rabi za škropljenje trt. Če se ga hrani v dobro zaprtih posodah, ohrani svojo moč več let. Preden se ga rabi, naj se ga dobro premeša in zlije potem primerno množino v nekoliko mlačno vodo; posebno dobra za to je deževnica. Za pokončevanje mrčesa in rastlinskih zajedalk priporočajo nekateri naj se vzame na hl vode po 10—15, za pokončevanje gosenic 5, zoper raka na drevju pa 30—50 kg dendrina.

Kakor smo posneli iz došlih nam poročil, bi bil dendrin zanesljivo sredstvo za pokončevanje mrčesa in rastlinskih zajedalk na sadnem drevju, kakor: krvavih in ščitastih ušic, goseničje zalege, zoper raka, mah, lišaje in grintavost sadja. Pri-

poroča se škropiti sadno drevje z dendrinovo raztopino le pozimi, ko so drevesa gola, nikar pa ne, ko so ozelenela, ker dendrin listje osmodi. Če se že hoče takrat oškropiti, škropiti se sme z njim le po lubadu debela in vej. Za prvo škropljenje pozimi naj se vzame 10–15, za pomladansko škropljenje preden drevo požene, pa 2–5 kg dendrina na vsak hl vode. Za koščičasto sadno drevje naj se vzame šibkejšo, za peškato pa močnejšo raztopino. Nekateri poročajo, pa se prežene z dendrinom tudi bramorje, krtice, da se pokonča z njim ogrce, bolhače itd. Baje se tudi prepreči, da zajci in druga divjačina dreves ne oglodajo, ako se debela namažejo z ilovico, kateri je primešan dendrin. Rabi se ga tudi za razkuževanje in zoper mušice in muhe v hlevih.

To sredstvo izdeluje tovarna za karbolinej tvrdke R. Avenarius v Amstettenu na Nižje Avstrijskem. Glavni biro: Dunaj, III/2, Bechardgasse št. 14. Dobi se ga lahko naravnost od tam pa tudi pri „Goriškem kmetijskem društvu“ v Gorici. Škatlja, držeča kakih 5 kg stane s poštnino vred 4 K, kg pri tukajšnjem društvu pa 60 vin.



## **Seja meddeželnega odbora za pospeševanje izvažanja primorskih vin v Trstu dne 23. decembra 1910.**

(Nadaljevanje.)

Če pomislimo še na konkurenco, ki nam jo dela Ogrsko in ki nam jo bodo delale v kratkem Hrvaška, Slavonija, Bosna in Hercegovina, kjer trtoreja izvanredno napreduje, ne bo prihodnost za avstrijske vinorejce nič kaj tolažljiva.

Iz tega razloga moramo prositi izdatne podpore za našo eksistenco, ki je reprezentirana v državni gospodarski bilanci z nad 200.000.000 K letnih in z interesi velikega dela kmečkega ljudstva v Avstriji.

Kar se tiče svetovnega vinskega pridelka, stoji Avstrija med vinorodnimi kraji na petem mestu.

Glede povžitka vina pa je na jako nizki stopinji in glede izvoza vina je med zadnjimi.

Če proučimo življenske razmere različnih ljudstev v Avstriji, ne moremo mnogo računati na večji povžitek v notranjosti naše države, ker v mnogih krajih vina sploh ne pijejo.

Večji povžitek vina bi se dosegel, ako bi se znižale cene pri prodaji na drobno, kar pa ne smejo vinorejci želeli.

Da bi se več vina popilo v notranjosti Avstrije, bi se moral opustiti davek, ki teži na našem ubogem pridelovalcu, kot nikjer drugje; to se je že zgodilo v Franciji, Švici, na Holandskem in se že pričinja v Italiji.

Toda nasproti temu kar delajo v drugih državah zakonodajci v prilog grozdju in vinu, s tem, da dovoljujejo raznovrstne olajšave in da podpirajo kupčijo s tem pridelkom, smatra naš finančni minister vino za krotko ovco, ki jo lahko striže in molze.

Na opustitev ali racijonelno spremembo vinskega davka ne smemo računati, dasiravno je to potrebno.

Ozreti se moramo toraj po drugi izdatni odpomoči vinoreji.

Vprašanje, ki ga moramo razrešiti v povzdigo avstrijskega vioogradništva je težko in komplicirano, kot še nikdar, in največja težkoča tiči v tem, da ako hočemo nastopiti na svetovnem vinskem trgu, pridemo tja kot zadnji, najslabeje pripravljeni in organizirani.

Pred nami stojijo mogočni in za medsebojni boj pripravljene, najbolj napredni vinorejski narodi sveta. Oni imajo trdno podlago, so si pridobili trge in kliente in so izvojevali moderne trgovske vojne z eneržijo, voljo in denarjem, dočim smo mi nedelavni, prepuščeni sami sebi in pozabljeni od merodajnih činiteljev, ki so nas celo prezirali.

Dočim ko v Franciji, Italiji, Španiji in na Grškem protežirajo in vneto podpirajo vinsko kupčijo, je ta pri nas prepuščena incijativi posameznika in gre vedno navzdol, dokler ne opseže zadnje stopnje v svetovni vinski trgovini.

Če prečitamo statistike, ki so si v tem ednake, se prepričamo, da nismo v stanu, tudi če bi imeli najugodnejše trgovsko stališče, vzdrževati izvozne vinske trgovine niti s sosednimi državami.

Švica, Nemčija, Rusija, Rumenija in Srbija so kot sledi iz vseh poročil, najboljše trgi, ker posedujejo lastno, doma pridelano vino v nezadostni količini.

Namesto, da bi se te države obrnile do nas, kar bi bilo tudi naravno, ker so pred našimi vrati, sklepajo z večjo lahkoto in večjim dnbičkom kupčije z od njih oddaljenimi državami in takorekoč pozabijo, da je njih sosed država, ki se večkrat nahaja v krizi radi preobilice vinskega pridelka in ki prodaja vino in grozdje po jako nizkih cenah.

To je odvisno tudi od kupčijskih pogodb, sklenjenih med večjimi in bolj previdnimi državami, kot je naša in od olajšav, ki jih te države nudijo njih vinu, s čemer se bomo bavili pozneje.

Marsikdo bo rekel, da prikrije tako slabo, zgrešeno stališče, na katerem se nahajamo, da naše vino ne more konkurirati z vinom drugih izvoznih dežel.

Na slični zmoti temelji splošno nezanimanje za naše vprašanje. Tudi mi imamo pokrajine, ki radi svoje zemljepisne lege rode južna vina, in napredujemo v izboljšanju splošnega pridelka na ta način, da smo pripravljeni za izvozno trgovino. Med drugim raste v Istri, na Goriško-Gradiščanskem, na Tridentinskem in v Dalmaciji grozdje, ki zori prej, kot drugod in ki se lahko v obilni množini izvaža kot namizno grozdje.

A nam manjka to, kar manjka v ostalem vsej obrti in trgovini v Avstriji, namreč oni spodbuden in agilen duh, ki bi spravil naše pridelke na velikanski svetovni trg na ta način, da bi ne ostali vedno za pridelki drugih držav. K tej pomanjkljivosti, ki je privesla v zadnjih letih občutno škodo, so se pridružili še drugi notranji vzroki, ki ovirajo vsak razvoj moderne trgovine. Grozdje iz Španije, Apulije in Alžira pride z manjšimi prevoznimi stroški v Berlin, kot grozdje iz naše dežele.

Pametna in resna železniška tarifarna politika dovoljuje vinorodnim deželam za izvoz vina jako nizke vozarine. Tako se plača na primer iz Bari do Berlina manj kot štiri kroune za hl, a iz Španije v Švico nekaj več kot 5 K. Pri nas se pa mora na pr, plačati iz Istre do Dunaja 4 K. Če pridenemo še uradne težkoče, ki spremljajo pošiljatve grozdja ali vina in pomanjkanje pripravnih vozov za vinske pridelke, vidimo, da se nahajamo nasproti drugim konkurenčnim deželam v slabejšem in zares žalostnem položaju.

Toda tudi če bi nam avstrijska železniška politika nudila vso ugodnost za izvozno trgovino s sosednimi državami, po-

seбно z Ogrsko, bi se ne mogli nič manj pritoževati glede eksporta po morju.

Merodajni činitelji vseh držav, ki pridelujejo evropsko vino, se trudijo, da pomnožijo svoje trge v prekmorskih deželah, posebno v Južni Ameriki.

Da to še povspešijo, so ustanovili državne zavode, ki naj podpirajo in utrjujejo trgovske zveze s temi prekmorskimi deželami, in so naložili vsem parobrodnim družbam, da smejo zahtevati za izvoz vinskih pridelkov najnižje cene in da morajo nuditi temu olajšave v vsakem oziru.

Avstrija se udeležuje le z ubornimi številkami tega velikankega interesnega boja, in če pogledamo v statistiko Argentine, Brazilije in Zedinjenih držav, zapazimo, da se je eksportiralo avstrijsko vino v te države v veliko manjši količini, kot je zapisano v avstrijski državni statistiki. Tako so kazale na primer avstrijske statistike leta 1907, da se je eksportiralo v Argentinijo 50 kv vina, *ta pa v resnici ni prejela niti litra.*

Vzrok temu tiči v dejstvu, da se — za povečati število eksportnih pošiljatev — stavi med izdatke tudi vino, spravljeno na ladijo za povžitek uslužbencev in potnikov na ladiji. Resnične pa so tiste smešne številke v statistiki onih dežel, ki naj bi jim veljal eksport. Tudi v tem nas znatno nadkriljuje Ogrska, ki izvažata skoraj tretjino vsega letnega pridelke.

Avstrija pa do l. 1904 ni imela nobene direktne zveze s Severno Ameriko in šele l. 1907 si je napravila progo Trst-Buenos-Aires. In danes, ko imamo parobrodne črte, moramo plačevati tako visoko vozarino, da je izključena vsaka misel na konkurenco s španskimi, francoskimi in italijanskimi vini na ameriških trgih.

Baš tej visoki vozarini je pripisovati, da ne moremo izvažati skoro nič vina v Egipt, Indijo in na skrajni vztok, dasiravno nam nudi avstrijski Llyd ugodne zveze s temi kraji.

(Nadaljevanje sledi.)



## GOSPODARŠKE DROBTINICE.

Oni del vrta, ki se nahaja v senci, se navadno zanemarja in pusti, da raste na njem plevel, meneč, da ne rasto tam nikake koristne rastline, najmanj pa povrtnina. Temu pa ni tako, ampak dobi se povrtnina, katera uspeva dobro tudi v senci, kakor na pr. špinača in solata, seveda samo če se pravilno oskrbujeta. Posadi ali poseje naj se toraj na tak prostor prejnavedeno zelenjavo in naj se ne pušča, da bi tam rasel plevel, ki je vrtu le v škodo, ker se zaseje potem od tam njegovo seme po vsem vrtu.



## POROČILA.

**Vinarski in kletarski tečaj na Grmu.** Kranjska kmetijska kmetijska šola na Grmu priredi dne 3. in 4. marca vinarski tečaj, dne 6., 7. in 8. marca pa kletarski tečaj. Vspored tečajev bo sledeči: V petek, dne 3. marca od 2.—4. ure: Cepljenje trt. Siljenje trt v silnicah, gorkih legah in drugih prostorih. Ravnanje s cepljenkami v trtnici. Zasajanje novih vinogradov. Od 4.—5. ure: Razkazovanje silnice in cepilnih strojev. V soboto, dne 4. marca od 8. do 11. ure: Pomladna dela v vinogradu. Vzgoja in obrezovanje trt. Gnojenje trt, osobito z umetnimi gnojili. Popoldne od 2.—5. ure: Praktične vaje v obrezovanju trt v šolskem vinogradu v Cerovch. V ponedeljek, dne 6. marca, popoldne od 2.—4. ure: Ravnanje z vinom. Vpliv trgatve in kipenja na dobroto vina. Lastnosti in sestave vina. V torek, dne 7. marca dopoldne od 8.—10. ure: Ravnanje z zdravo in pokvarjeno vinsko posodo. Ovinjenje sodov. Poraba in vrednost žvepla v kletarstvu. Od 10.—12. ure: Praktično razkazovanje v vinski in kipelni kleti. Popoldne od 2.—4. ure: Pretakanje vina. Čiščenje vina. Filtriranje vina. Od 4.—6. ure: Praktične vaje v vinski kleti. V sredo, dne 8. marca dopoldne od 8.—10. ure: Lastnosti dobre vinske kleti. Napake vina. Od 10.—12. ure: Praktične vaje v vinski kleti. Popoldne od 2.—4. ure: Napake in bolezni vina.

Oddaljenim in revnim vinogradnikom plača ravnateljstvo stroške za pot do Novega mesta in tudi podporo 2 K na dan za prehrano. Podpora se dovoli le onim, kateri za njo pravočasno po dopisnici prosijo. Priglasila in prošnje za podporo je treba doposlati do 25. februarja ravnateljstvu kmetijske šole na Grmu pri Novem mestu (pošta Kandija-Kranjsko).

**Koliko vina se je pridelalo v Avstriji l. 1910.** Kakor je posneti iz poročila poljedelskega ministerstva, se je pridelalo v Avstriji lani 2 508.000 hl vina, predlanskim pa 6,253.000 hl. Povprečno se je pridelalo od leta 1900 do 1909 na leto 5,139.000 hl, potem takem se je pridelalo v l. 1909 približno 3,700.000 hl manj, ali povprečno 2,600.000 hl. Iz teh podatkov se jasno razvidi lanska slaba vinska letina v tostranski polovici države.

Pridelala se je v posameznih kronovinah in deželah naslednja množina vina, in sicer: na Nižje Avstrijskem 127.000 hl belega in 26.000 hl črnega vina, skupaj 153.000 hl; na Štajerskem 162.000 hl belega in 162.000 hl rdečega vina; na Kranjskem 29.000 hl belega in prav toliko rdečega vina; na Tirolskem 200.000 hl belega in 466.000 hl rdečega vina; na Predarlškem 100 hl belega in 198 hl rdečega vina; na Goriško-Gradiščanskem 90.000 hl belega in 23.000 hl črnega vina; na Tržaškem 4000 hl belega in ravno toliko črnega vina; v Istri 84.000 hl belega in 345.000 hl črnega vina; v Dalmaciji 135.000 hl belega in 592.000 hl črnega vina; na Češkem 2700 hl belega in 1700 hl črnega vina, a na Moravskem 15.000 hl belega in 6000 hl črnega vina.

Na hektarju se je pridelalo in sicer: na Nižje Avstrijskem 4·3 hl, na Štajerskem 11·5 hl, na Kranjskem 5·7 hl, na Tirolskem 25·2 hl, na Predarlškem 4·3 hl, na Goriškem 11·3 hl, na Tržaškem 143 hl, v Istri 14·5 hl, v Dalmaciji 10·4 hl, na Češkem 7·1 hl in na Moravskem 19 hl.

**Kužne živinske bolezni na Primorskem.** Kakor je posneti iz izkaza o stanju živinskih kužnih bolezni v državnem zboru zastopanih kronovin in dežel in iz uradnih poročil političnih oblastnij od 8. februarja 1911, so se pojavile na Primorskem naslednje živinske kužne bolezni:

**Kuga v gobcu in na parkljih:** V koprskem okraju: v Dekanih, Dolini, Marezigah, Bujah, Očizli-Klanec, Buzetu, Piranu in Roču; v goriškem okraju: v Štandrežu, Opat-



jemselu in Velikih Žabljah; v lošinjskem okraju: v Malem Lošinjju; v pazinskem okraju: v Boljuncu in Žminju; v poreškem okraju: v Montoni; v puljskem okraju: v Barbani, Kanfanaru, Vodnjanu, Pulju, Sv. Vincencu in Balah; v sežanskem okraju: v Brestovici, Lokvi, Naklem, Pliskovici, Povirju in Skopem; v krškem (otok Krk) okraju: v Omišalju in Dobrinju; v volovskem okraju: v Novigradu, Jelšanah in Materiji; v Trstu.

**Vranični prisad:** V sežanskem okraju: v Naklem in Štorjah.

**Garje:** V koperskem okraju: v Piranu (pri enoparkljarih); v lošinjskem okraju: v Malem Lošinjju (pri ovcah).

**Prešičja kuga:** V goriškem okraju: v Opatjem selu; v volovskem okraju: v Novem gradu in Jelšanah.

**Šeno:** V tolminskem okraju: pri Sv. Luciji.

**Kurja kolera:** V krškem (otok Krk) okraju: v Omišalju.

Št. II—22/3—11.

## Razglas,

### zastran nakupovanja deželnih žrebcev zasebne prireje.

C. kr. ministerstvo za poljedelstvo vabi vse konjerejce in posestnike konj, da naznanijo svoje žrebce, ki jih imajo na prodaj najkasneje do konca meseca aprila t. l. pismeno in neposredno c. kr. ministerstvu za poljedelstvo.

Natančnejše pogoje poizvedó lahko prodajalci pri pristojnih c. kr. okrajnih glavarstvih, c. kr. namestništvenem svetniku v Trstu, pri pristojnem mestnem magistratu in tudi pri c. kr. namestništvu.

Trst, dne 24. januarja 1911.

Za c. kr. namestnika:

**Schaffgotsch** l. r.

### Na novo priglašeni udje „Goriškemu kmet. društvu“.

1. Kristančič Ant. — Renče št. 324. — Gorica.
2. Peršolja Josip — Šmartno — 5. Mulec Franc, zastopnik Kalisyn-  
Kojško št. 1. dikata v Ljubljani.
3. Ekscel. dr. Borgia Fran- 6. Legiša Venceslav — Mavhinje  
čišek Sedej, knezonad- 12 — Devin.
- škof — Gorica. Ustanovnik. 7. Križnič Anton — Plave št. 3.
4. Žnideršič Franc, prof. in posest.