

Za gospodarje

Maribor, dne 11. oktobra 1933.

Pred in ob trgatvi.

Letos je grozdje zaostalo v razvoju in zorenju skoro tri tedne. Treba bo torej izkoristiti solnčno toploto ter pustiti grozdje na trsu, dokler je le mogoče. Ko pa pride čas trgatve, je treba izvršiti nekaj potrebnih priprav ter ob trgatvi z grozdom postopati po dobro preizkušenem načinu. Navodila, ki jih v naslednjem podajamo, niso nova, niti neznana. Vendar je dobro, da jih osvežimo v spominu.

Priprave, ki se morajo izvršiti, predno začnemo trgati grozdje, so v glavnem te: Predvsem je treba očistiti klet in druge prostore, kjer bomo grozdje mastili ter izdelovali mošt ali vino. Posodo bomo spravili iz kleti in tako dobimo možnost in priliko, da te prostore pobelimo. Okna je tudi treba očistiti in oprostiti pajčevine in druge navlake ter pogledati, ali dobro zapirajo. Enako je z vrati. Koristno je tudi, pustiti hrame nekaj solnčnih dni odprte, da se prezračijo in presuše. S prezračevanjem in z apnenim beležem uničimo mnogo škodljivih gliv, ki bi nam pozneje lahko skvarile vino.

Nadalje je pregledati, popraviti in namočiti vso posodo, potrebno za trgatve: škafe, brente, kadi, sode in druge priprave. Plesnivo posodo je najprej suho, potem še mokro izdrgniti in pomiti z vodo, ki smo ji dodali nekaj lisulfita; lahko pa tudi s sodovo zavrelko. Tudi grozdne mline in stiskalnice preglejmo, popravimo in izmijmo s toplo raztopino sode, ki odzame vso nesnago in uniči vse glivice. Vse priprave naj bodo do skrajnosti čiste in snažne, kajti čistoča je prvi in glavni pogoj za pravilno kletarenje.

Ko začnemo s trgatvijo, moramo na marsikaj paziti. Če ob tem času dežuje, moramo počakati, da se grozdje osuši; vlažno grozdje da sicer mnogo mošta, a slabo vodeno vino. Ne smemo trgati zgodaj zjutraj ob mrzlem vremenu, ker se mrzlo grozdje težko ugrije in počasi ki-

pi, ampak počakajmo, da solnce prisije in grozdje stopli.

Že v vinogradu moramo ločiti zdravo grozdje od slabega. Slabo, gnilo, plesnivo grozdje je posebej odbrati, da ne kvari zdravega. V ta namen imata po dva trgača posebno posodo za slabo grozdje. Tudi iz gnilega, plesnivega grozda lahko napravimo dobro vino. Tako grozdje moramo takoj zrobkati, zmastiti in mošt vliiti v močno zažveplan sod. Po dveh do treh dneh, ko se nesnaga usede, ga pretočimo v nezažveplan sod. Pri odbiranju odstranimo suhe in objedene jagode, ker vsebujejo octovo kislino, ki vino lahko skvari.



Kupčija s hmeljem.

Savinjska dolina: Zadnjih 14 dni je bilo razpoloženje v hmeljski kupčiji večinoma mirno in je le semtertja bilo nekaj več zanimanja in povpraševanja. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in se je plačevalo za izbrano prvovrstno blago z napitnino vred po 75 Din za 1 kg, za prvovrstno 65—70 Din in za drugovrstno 60—65 Din za 1 kg. Producenti počasi prodajajo in zelo previdno le po najvišjih dnevnih cenah. Računa se, da je iz prve roke prodanega že nad dve tretjini letošnjega pridelka. Znamkovanih je bilo dosedaj 320 bal savinjskega hmelja L. 1933 v skupni teži 512 stotov.

Vojvodina: Kupčija je zelo mirna ter se vrši nakupovanje le v prav malem obsegu. Plačuje se 60 do 70 Din za 1 kg.

Češkoslovaška: Pri mirnem povpraševanju se nakupovanje letošnjega žateškega pridelka polagoma nadaljuje. Nekaj več zanimanja je le za prvovrstno blago. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in se plačuje za prvovrstno blago po 96—105 Din in za drugovrstno po 87—95 za 1 kg. Vkljub mirni kupčiji se producenti dobro drže in ponudba ne prekaša povpraševanja. V splošnem je

tendenco zadnji čas nekoliko prijaznejša. Znamkovanih je bilo dosedaj 2571 bal letnika 1933 v skupni teži 3167 stotov. Prodanega pa je skupno dosedaj okrog 40% pridelka. Tudi v Uštku in Roudnici je kupčija mirna in so producenti zelo rezervirani. Cene so ostale nespremenjene in se plačuje 70 do 87 Din za 1 kg. Prodanega je dosedaj 50% pridelka.

Nemčija: Tržišče je zelo mirno, povpraševanja prav malo in so zato tudi cene nekoliko oslabele. Hallertauski hmelj notira 98—103 Din, Tettnang 105—112 Din in gorski (Hersbruck) 70—87 Din za kg. Prometa je bilo le malo in se je položaj nagnil v prilog kupcev. Zaključna tendenca je mirna. Po posameznih okoliših se nadaljuje z nakupovanjem v manjšem obsegu po večinoma nespremenjenih cenah, ki le malo zaostajajo za cenami na tržišču v Nürnbergu, semtertja pa jih celo prekašajo. Producenti počasi in previdno prodajajo.

Belgija: Na tržišču je prometa malo in je zaključna tendenca zelo mirna; letošnji pridelek notira 42 Din za kg.

Poljska: Pri mirnem povpraševanju se nakupovanje polagoma nadaljuje. Cene so nekoliko oslabele in se plačuje sedaj 50—60 Din za kg.

Francija: Dočim se je prvotno kupčija prav živahno razvijala, je zavladovalo sedaj zopet bolj mirno razpoloženje. Cene so nekoliko popustile in se plačuje sedaj po 60—75 Din za kg. Dočim je burgundski pozni hmelj že razprodan, se računa, da je tudi skupno prodanega že nad polovico letošnjega pridelka.

Anglija: Obiranje je v glavnem končano in pridelek je glede kakovosti prvovrsten. Kupčija za letošnji pridelek se še vedno ni razvila, ker Marketing Board noče s ceno na dan. Napravljenih je bilo le nekaj zaključkov z izrednim dovoljenjem in po neobveznih cenah. Za starejše letnike ni zanimanja in le nominalno notira lanski pridelek 58—62 Din, predlanski 7—16 Din in starejši letniki 4—6 Din za kg.

Amerika: Obiranje je v glavnem končano, vendar še ni ugotovljeno, koliko znaša celokupni pridelek, kakovost pa je, po vzorcih sodeč, zelo različna. Kupčija je zelo mirna, povpraševanja malo in pride le semtertja do kakega novega zaključka. Pivovarne dobavljajo večino

ma blago še iz prejšnjih zaključkov. Notira pa letošnji pridelek 43—46 Din, lanski 37—41 Din in predlanski 28—52 Din, lanski hmelj iz Evrope pa 89 do 100 Din za kg.

Vse cene na inozemskih tržiščih so preračunane po pariteti v Zürichu.

Splošno: Vkljub splošnemu pričakovanju je ostala letošnja hmeljska kupčija tudi nadalje prav mirna ter pričakovane in običajne živahnosti dosedaj še ni bilo. Razmeroma visoke cene, nestalnost valut in zamotani devizni predpisi onemogočajo vsako dalekosežnejšo kalkulacijo in preprečujejo obsežnejšo trgovsko špekulacijo. Tako je položaj prejkoslej zelo negotov ter nejasen in do skrajnosti zamotan, četudi se splošno presoja kot — čvrst.

*

Fr. Wernig:

„Pri meni se ta pasma ne obnese!“

Tako zagotavlja ali piše ogorčeno marsikateri, sicer za napredek vneti kmetovalec. »Poskusil sem že to pasmo, pa je za nič«, pravi potem.

Ne zamerite mi, vendar reči moram, da kmetovalec, ki kar tako slepo izraža sodbo glede kakšne pasme, ni živinorejec, ne pozna temeljnih pravil živinoreje, ali pa ima kak stranski prekupčevalski namen. Hoče namreč s prodajo in barantijo kake tuje pasme napraviti pri nepoučenem ljudstvu »kšeft«.

Pomnimo najprej, da so v vsaki pasmi dobre in slabe živali. V eni pasmi je več dobrih, v drugi manj. Pred kakimi dve ali tristo leti pa so bile v splošnem vse goveje pasme v srednji Evropi več ali manj enake glede mlečnosti, glede telesnosti, rasti itd. V krajih, kjer so začeli pri domači živini zgodaj že z odbiro in pravičnim krmljenjem ter vzrejo v mladosti, so v teku desetletij vzgojili tako živino, kakor je danes v Švici in marsikje drugod. To živino, katero so vzgojili Švicarji, so potem kupili in redili naprej mnogi naši in hrvatski veleposestniki, kateri nudijo še danes večidel živini podobne rejske, krmske dobrine, kakoršne je imela živina doma v Švici. Če naš kmet vidi potem te živali pri naših veleposestnikih ali pri naših prekupčeval-

cih s hrvaško živino, ni čudno, da se mu dopadejo in da se mu porodi želja, rediti take živali tudi doma. On ne pomisli namreč, da so te lepo oblikovane in molzne živali ter njihovi starši in prastarši vzrastli v čisto drugih okoliščinah, rejskih in krmskih prilikah, kakor so naše borne rejske in posebne talne ter podnebne razmere. Če potem tako žlahtno, našim razmeram neprilagodeno žival (n. pr. montafonsko ali šekasto) postavimo v naš, bržčas nezdrav hlev in jo krmimo s slamo, kislim senom in nje teleta pustimo stradati, potem ta žlahtna živina v naših domačih razmerah ne bo dolgo dobičkanosna, ne bo dolgo dajala dosti mleka itd. V prvem rodu že ali vsaj v drugem in tretjem rodu bo slabša, kakor naša stara domača živina. Izjemo v nekem pogledu predstavlja Dolenjska.

Iz vsega tega je sklepati le eno: Ostanimo pri naši stari domači pasmi, če ne čemo doživeti razočaranj! Če ne letos, čez par let, ko bomo dobili zarod od žlahtne tuje živine, bomo gotovo razočarani.

Umen nemški živinorejce g. Osiander pri Guštanju, ki zna rediti živino gotovo po vseh predpisih, je pred par leti namah odprodal svo montafonsko živino, 17 glav iz hleva, ker ga je ujezila jetičnost živali. V velikovško okolico je vpeljal avstrijski minister, bivši kmetijski potovalni učitelj g. Šumi pred 25 leti simodolsko govedo iz Švice. Danes so vsi merodajni strokovni krogi posvarjeni pred križanjem domače bele živine s simodolsko in so glede te razočarani.

Posebno se odlikujejo sedaj pri nas nekateri mesarji, ki deloma gojijo za jetiko dovzetne montafonce, deloma kupčujejo in posredujejo kupčije z raznovrstno hrvaško šekasto živino. Kmetovalci v svoji nepoučenosti vidijo pri tej živini naravno lepe oblike in marsikateri kmetovalec nasede tudi prepričevalnim zagotovilam glede visoke mlečnosti. Ne pomisli, da glede mlečnosti pri tej sejmski hrvaški živini ni nobenega jamstva, da je za mesarja čisto drugače, če mu kaka takšna šekasta ali siva žival zbolí. Če pa kmetu žival zbolí, jo mora le-ta dati za ono ceno, katero je mesar voljan plačati, če žival sploh more prodati.

Tudi v naši domači pasmi so dobre živali, katere svoje dobre lastnosti prenesajo na zarod. Treba je te živali le poi-

katí, naprej rediti in ohraniti njihova teleta in potomce dobrih krav in bikov za pleme. To nalogo so prevzele pri nas živinorejske zadruge in rodovniški odseki, ki vsled nerazumevanja ali nerazpoloženja posameznikov in vsled kratkotrajnega dela še ne morejo pokazati posebnega uspeha in velikih zboljšav pri domači živini.

Priznajmo, bore malo smo storili v nekaterih okrajih pred splošno uvedbo rodovniških organizacij za izboljšanje domače živine. Kri uvožene originalne živine, predvsem bikov, se je vsled nesmotrene vzreje telet kmalu porazgubila. Obstoječa rejska središča domače živine pa so postala deloma žrtev splošne lesne in trgovske konjunktore. Posestnikov, ki so res ostali živinorejci, ki so odbirali za pleme najboljše izmed najboljšega, kakor č. g. duh. svetnik Rožman iz Zavodnja pri Šoštanju, je n. pr. v celem planinskem slovenjgraškem srezu le par. Znatno število ljubiteljev domače pasme v srezu se je zadovoljilo s tem, da je dokupilo najlepše krave in bike v okraju, ne da bi doslej sami kaj vzredili, ker — manjka časa in mogoče tudi znanja za vzrejo telet! Ostala lepša domača živina, katero smo videli ob priliki raznih razstav, pa je vzrastla slučajno kot zarod prvovrstnih bikov.

Rodovniške organizacije na Koroškem in Gornjem Štajerskem, ki delajo zares smotreno že 14. leto, pa danes razstavijo že v velikem našo domačo govedo (marjadvorce, pomurce itd.), ki glede telesnosti, lepih oblik in hitre rasti absolutno ne zaostaja za rdečo-rumeno lisastimi simodolci ter sivimi montafonci in le-te glede mlečnosti, predvsem pa glede kakovosti mesa močno prekaša.

Kdor ne verjame, naj gre na lice mesta, kakor so šli kmetovalci iz slovenjgraškega okraja leta 1931 in kakor so se o tem mnogi mogli tudi letos ponovno prepričati.

★

Sladkanje vinskega mošta.

Ban dr. Marušič je izdal dovoljenje za sladkanje vinskega mošta od letošnjega, vsled neugodnih vremenskih razmer nepopolno ali slabo dozorelega gro-

zdja, in sicer s sledečimi omejitvami in pod naslednjimi pogoji:

1. V nobenem primeru ni dovoljeno dodati na 100 l mošta več kakor 4 kg rafiniranega sladkorja.

2. Za vinorodni okoliš ormoško-ljutomerski in za podokoliš Pekre se dovoljuje povečanje sladkobe mošta do največ 19 stopinj po klosterneuburški moštni tehtnici.

3. Za vinorodne okoliše Kozjak in G. Slovenske gorice, Gornje-radgonske gorice, Haloze, za vinarski podokoliš Razvanje, Fram Slov. Bistrica ter za vinograde v občinah Lendava in Orešje v srezu Dolnja Lendava se dovoljuje povečanje sladkobe mošta največ na 18 stopinj po klosterneuburški moštni tehtnici.

4. Za vse ostale vinorodne okoliše in podokoliše se dovoljuje povečanje sladkobe mošta največ na 17 stopinj po klosterneuburški moštni tehtnici.

5. Vsak vinogradnik ali kupec grozdja, ki se tega občega dovoljenja posluži in sladi svoj mošt, mora preko svoje občine in sreskega načelstva predložiti pismeno prijavo v dvojniku po obrazcu, kakor je predpisan v zgoraj navedenemu pravilniku. Te prijave je predložiti za teritorij bivše ljubljanske oblasti vinarskemu nadzorniku pri banski upravi v Ljubljani, za področje bivše mariborske oblasti pa pomočniku vinarskega nadzornika v Mariboru.

6. Sladiti mošt od samorodnic, čistih ali v mešanici z domačimi sortami vinske trte, je najstrožje prepovedano ter zabranjeno.

Razna obvestila.

Premovanje živine v Vojniku, ki ga priredi naša živinorejska zadruga v sredo dne 25. t. m., obeta biti za naš kraj res nekaj posebnega in zanimivega. Vabimo vse živinorejce, ki imajo kaj smisla za dobro živino, da posetijo to premovanje in si ogledajo, kakšno živino imamo. Saj take, kot bo na premovanju na sejmu navadno ni. Banska uprava, škofjevaška občina, vojniška posojilnica in sreski kmetijski odbor so prispevali že lepe zneske za nagrade, za kar jim bodi že sedaj izrečena najlepša in topla zahvala.

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg 7. oktobra 1933. Pripeljanih je bilo 56 zaklanih svinj, cena mesu 10—13 Din, špehu 12—13. Pšenice so pripeljali 16 vreč po 1.25—1.50, rži 4 po 1.25, ječmena 17 po 1—1.25, koruze 18 po 1.25, ovsa 18 po 0.75 do 1, prosa 12 po 1.50, fižola 16 po 1.50—1.75; sena 6 vozov po 30—35 (100 kg), otave 7 vozov po 30—35, lucerne 1 voz po 34; krompirja 16 vozov s 173 vrečami po 0.50—0.75, čebule 6 vozov s 40 vrečami po 1—1.50. Cene česnu 6—8, zelju glave 0.50—1, zelju kislemu 4, grahu luščenemu 7.50—10, jabolkam 3—5, hruškam 3—5, slivam 3—4, črnicam 1.50, breskvam 4—6, grozdju 4—6, brusnicam 5—5.50, orehom celim 6, luščenim 28—34, mleku 2—2.50, smetani 10—12, maslu surovemu 16—24, čajnemu 28—30, siru domačemu 5—6, jajcem 0.75—1; kokoši 113 po 20—25, piščancev 1236 po 20—50 (par), gosi 21 po 36—40, puranov 36 po 30—45, rac 58 po 20—25, zajcev domačih 40 po 5—25 Din.

Mariborski svinjski sejem 6. 10. 1933. Na ta svinjski sejem je bilo pripeljanih 456 svinj, 1 koza, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari komad 80 do 100 Din, 7—9 tednov stari 120 do 160 Din, 3—4 mesece 200 do 250 Din, 5—7 mesecev stari 350 do 400 Din, 8—10 mesecev stari 450 do 520 Din, 1 leto stari 580 do 650 Din, 1 kg žive teže 7—8 Din, 1 kg mrtve teže 10—10.50 D. Prodanih je bilo 167 komadov in 1 ovca.

Ptujski živinski sejm. Konjski in goveji sejem, ki je bil v torek dne 3. oktobra, je izkazoval izredno velik dogon. Prignano je bilo 291 krav, 109 telic, 170 volov, 35 bikov in 156 konj, skupaj 761 glav. Kupčija je bila slaba, prodano je bilo le 276 glav. Cene: krave 2—4 Din, telice 2.50—4.50, voli 3—4.50, biki 2.50—4 za 1 kg žive teže; konji po kakovosti od 600 do 3200 Din, od teh 12 konj v Avstrijo. Svinjski sejem v sredo dne 4. oktobra je bil tudi dobro založen; prignano je bilo 277 svinj in 168 prascev, skupaj 445 rilcev. Kupčija je bila še slabša; odprodano je bilo komaj 138 rilcev. Tudi cene so nekoliko padle in sicer se je prodajalo po 6.50—7.50 Din za 1 kg žive teže, prasci stari 6 do 12 tednov po kakovosti od 100 do 275 Din.