

3. Kvaliteta smjese biljnog karaktera zavisi o pravilnom izboru krmiva i pravilnom odnosu svih krmiva u smjesi.
4. Ishrana smjesama biljnog karaktera zahtijeva stručno rukovanje životinjama u svim razvojnim fazama. Životinje, koje su u pojedinoj fazi zaostale i zakržljale, teže je, odnosno nemoguće, othraniti takvim smjesama u granicama rentabilnosti.

Ing. VINKO TADEJEVIĆ

## Problem podrumarstva na otoku Pagu

Pod kulturom vinove loze na otoku Pagu prema podacima statističke službe od 1954. godine ima 991 ha, što predstavlja preko 32% od ukupno obradivih poljoprivrednih površina. Prema tome je u Istarsko-kvarnerskom poljopr. podrajonu Pag iza Suska na prvom mjestu po procentu korištenja poljoprivrednih površina vinogradarstvom, jer je na pr. taj procenat na području b. kotara Poreč kao izrazito vinogradarskog tek 28%.

U nacionalnom dohotku područja bivšeg kotara Rab za godinu 1954. poljoprivreda sudjeluje sa 58%, pa ako se uzme u obzir, da je u tom dohotku nepoljoprivredni prihod naročito podignut paškom solanom i rabskim turizmom bit će moguće realnije ocijeniti važnost poljoprivredne proizvodnje tog područja, u kojoj vinogradarstvo daje najviše tržišnih viškova po obimu i vrijednosti. Niska proizvodnost paških vinograda pitanje je za sebe, a ima razloge u zakašnjoj redovitoj regeneraciji i nedovoljnoj fertilizaciji vinogradarskih površina.

Na 991 ha vinograda proizvede se na otoku Pagu 29.234 q grožđa, od čega se preradi u vino 26.311 q i dobije 15.784 hl vina i 390 hl rakije. Od 15.784 hl vina može se računati da predstavlja tržišni višak oko 10.000 hl, odnosno 100 vagona.

Razmotre li se podaci o kvaliteti vina prošle proizvodne godine i iskustva ranijih godina može se ustvrditi, da vina koja otok Pag namjenjuje tržištu (a to su najbolja koja proizvede) ne mogu izdržati u većini oštriji kriterij u pogledu ocjene zdravstvenog stanja i stepena odnjevovanosti na zadovoljavajući način. Poduzeće »Istravino« vršeci otkup paških vina preko tamošnjih zadruga, imalo je prilike da registriira kod većine vinogradara pojedinih proizvodnih centara visoki procenat defektnih vina u većoj ili manjoj mjeri. Treba naročito uzeti u obzir da su podaci o vinima registrirani prije nastupa toplih proljetnih dana, pa je zatečeno stanje isključivo rezultat zaista loše i pogrešne manipulacije u podrumarenju proizvođača. Na proizvodnom području mjesta Pag u prosincu prošle godine ispitano je organoleptički i na hlapljive kiseline 30 vagona vina. Od te količine samo je 2,5 vag. pronađeno ispravnim, ali ipak s hlapljivim kiselinama 1—1,2 g/l, dok je oko 10 vagona imalo hlapljive kiseline 1,3—1,7 g/l i jače na-

glašeni karakter povišenih hlapljivih kiselina, a ostatak od preko 17 vagona već izrazito bolestan sa preko 2 g/l hlap. kiseline. Od vinskih bolesti na ovom su području najčešće octikavost i slatki maravan (manitno). U toku ožujka na istom je proizvodnom području trebalo poduzeće »Istravino« prema ranijem ugovoru sa zadrugom preuzeti nekoliko vagona vina, ali su ponuđena vina sadržavala prosjek hlapljivih kiselina 1,8—2,8 g/l i bila nesposobna za promet kao potrošna vina.

Na proizvodnom području Luna 35 proizvođača koncem ožujka ponudilo je putem zadruge na prodaju 2,5 vag. vina, od čega je samo 5 proizvođača imalo vina čije je zdravstveno stanje bilo zadovoljavajuće i hl. kis. oko 1 g/lit. 0,9 vag. vina imalo je hl. kis. 1,2—1,5 g/l, a ostatak od ponuđene količine bilo je potpuno bolešću upropašćeno vino. Situacija u proizvodnom području Kolana u pogledu kvalitete vina potpuno je slična onoj u Pagu, a isti je slučaj i u ostalim proizvodnim područjima, jedino je u Novalji situacija nešto bolja ali ne i zadovoljavajuća.

Na vinarskoj izložbi u Poreču travnja godine 1954. izložena su bila dva uzorka Paške žutice i jedan uzorak Gegića, pa su i ta vina kao naročito odabrana prema analitičkim podacima: hlapljive kis. 1,24 1,77 i 1,87 g/l da nose biljeg loše manipulacije u preradi i njezi i ako su po ostalim sastojcima pokazala osnovu za dobra vina: alkohol 11,01 12,34 12,96% i ekstrakt g/l 24,8 26,9 i 29,5 (sa 3 g/l šećera).

God. 1947.—1950. poduzeće »Istravino« otkupilo je po berbi 15—20 vag. grožđa i preradilo to grožđe dijelom na licu mjesta i proizvelo vina vrlo dobre kvalitete sa 0,6—0,7 g/l hlapljive kis., pa su ta vina imala daleko veću vrijednost od vina seljačke proizvodnje od istih sirovina.

Ako se uzme na osnovu gornjih podataka i oprezne ocjene, da je uslijed lošeg podrumarenja prošle proizvodne godine na otoku Pagu od 100 vag. tržnog viška vina bilo najmanje 70 vag., koje posve ne zadovoljava, nužan kriterij u procjeni zdravstvenog stanja vina u prometu — i kako su takva vina iskoristiva zapravo samo za preradu, to je takvim stanjem umanjena vrijednost vina po sadanjim cijenama za 10 milijuna dinara.

Mnogi proizvođači vinogradari s otoka Paga nisu svijesni zaista loše situacije u njihovu podrumarenju. Budući da je, slatki maravan česta bolesna promjena u paškim vinima, to je povišena hlapljiva kiselina pokrivena bljutavom slatkoćom manita, koju proizvođači smatraju osobinom sorata ili vinogradarskih položaja. Činjenica da pokušanjem mogu ipak prodati i takva vina ulijeva im pouzdanje. Kako prilike na vinskom tržištu traže sve oštriji kriterij procjene vrijednosti u prometu vina krajnji je čas, da se pristupi temeljitoj sanaciji paškog podrumarenja da onaj vrijedni materijal grožđa daje isto tako vrijedan proizvod vina.

Prije nego li se iznesu prijedlozi za sanaciju potrebno je izvršiti analizu prosječnog tehnološkog postupka proizvođača u preradi i njezi vina, kako bi se iznašle prave mjere za sanaciju.

U toku berbe s obzirom na relativno velike udaljenosti i loše komunikacije i transport Pažani su prisiljeni da slažu ubrano grožđe na »strehe«, t. j. u kupove na pleterima u samom vinogradu. U tim kupovima grožđe stoji radi pomenutih teškoća u transportu suviše dugo, a kad se i otpremi u konobe, ne prerađuje se odmah iz raznih razloga. Kako se u ovoj fazi uopće ne upotrebljava sumporenje — jasno da često nastupaju promjene izazvane nepoželjnim mikroorganizmima, koje presudno utječu na dalji tok prerade, t. j. kvasci nakon muljanja nemaju povoljnih uvjeta da prevriju šećer do kraja, jer ih ometa prvotno stvorena octena kiselina i tako vina ostaju slatkasta. Tome pridone i rana jesenska zahlađenja uslijed kojih se u loše izoliranim podrumima naglo spusti temperatura radi koje dolazi do prekida tihog vrenja u mladom vinu.

U njegovanju vina paški proizvođači ne nadolijevaju nakon otakanja vino i pretoke vrše neredovito ili ih uopće ne provode, tako da se površina vina u redovito otpražnjenoj bačvi upravo zakaljuža mikodermom. Normalno su podrumi prizemne prostorije nedovoljno izolirane izložene vrlo jako zračnim strujanjima i velikim temperaturnim oscilacijama.

Podrumarsko suđe problem je za sebe na području Paga, jer ne postoji solidna njega istog, čak su uobičajeni postupci kao na pr. razmazivanje drožđa po bačvi nakon otakanja bez pranja — upravo uzrokom da se u tom suđu stalno uzgajaju uzročnici bolesti od berbe do berbe.

Vinifikacija crnih vina na otoku Pagu ne zadovoljava zbog relativno slabe obojenosti tih vina što im u prometu znatno smanjuje vrijednost. Iako je djelomično u pitanju tehnološka vrijednost tamošnjih crnih sorata ipak bi se pravilnom vinifikacijom dalo proizvesti iz te sirovine vina bolje obojenosti. U pitanju su popravke moštava na kiselini te način previranja s jačim izluživanjem i slično. Ovaj problem uspješno može riješiti samo izgradnja modernog podruma.

Izneseni podaci su novi prilog, koji podupire nastojanja da se na otoku Pagu podigne moderan podrum, koji jedino može solidno sanirati teško stanje tamošnjeg podrumarstva. Kao što je poznato, zamisao podizanja modernog zadružnog podruma u Novalji je u fazi pripremnih predradnji (izrada investicionog elaborata) no tempo tih priprema daje naslutiti da nema mnogo žurbe oko tog posla. Da li je onda pravilno, da se paški proizvođači ostave da čekaju podizanje podruma bez izdašne pomoći u poslu prerade grožđa kod čega imaju tako velike gubitke? Držimo da bi bilo potrebno poduzeti efikasne mjere od strane zadružnih organizacija na otoku Pagu i nadležnih Poljoprivrednih stanica (Sjeverni dio Paga pripada kot. Rijeci, a južni kot. Zadar) tim više što bi djelotvorna akcija na terenu ostvarila kvalitetno novi odnos proizvođača i njegove zadružne organizacije. Zadruga bi rukovodile uz pomoć poljoprivredne službe jednom širokom angažirajući i napore i neka sredstva samih proizvođača u cilju unapređenja prerade grožđa, od čega bi i proizvođači i zadruga imali ogromne koristi.

Radi eliminiranja grubih griješaka i tehničkih nedostataka u preradi i njezi vina na Pagu trebalo bi:

1. U cilju sanacije podrumarskog suđa organizirati široku akciju temeljitog liječenja istog upotrebom zaparivača, odnosno sredstava za liječenje kao što su sumporne kiseline i soda.

2. Organizirati akciju obaveznog sumporenja grožđa (usitnjenim k-metabisulfitom) u berbi već u samom vinogradu radi eliminiranja nepoželjnih mikrobioloških aktivnosti i postizavanja povoljnih uvjeta za fermentaciju.

Provedbom gornjih mjera na terenu učinilo bi se mnogo za unapređenje seljačke prerade grožđa, ali kako to ne rješava temeljito problem bilo bi potrebno u pojačanim oblicima poljoprivrednog prosvjećivanja otvarati paškim vinogradarima perspektivu jedino mogućeg solidnog rješenja problema podrumarstva u zadružnoj preradi u modernoj zadružnoj vinariji. Istodobno bi se mogli u akciji prosvjećivanja obraditi i problemi njegovanja vina.

Za akciju sanacije podrumarstva otoka Paga zainteresirano je i poduzeće Istravino pa je ono preko svog predstavnika ponudilo zadružnim organizacijama na nedavnom sastanku u Rabu stručnu pomoć kao i pomoć u tehničkim pomagalima.

Ing. M. FELJA

## Rasadnička proizvodnja

Rasadnik je osnovni faktor u unapređenju voćarsko-vinogradarske proizvodnje. U njemu se uzgajaju podloge podese za naša tla, na koje se cijepu najprikladnije odlike kako loze, tako pojedinih vrsta voća, i stavljaju u promet prvorazredne sadnice, iz kojih se može razviti dobar čokot, dobra voćka. To su zadaci rasadnika i samo izvršenjem tih zadataka rasadnik daje osnovni smjer razvoju voćarstva i vinogradarstva. Za izvršenje tih zadataka potrebni su određeni uvjeti, a u pomanjkanju tih uvjeta, stvara se problematika, koju ne može jedan rasadnik sam riješiti, već je potreban zajednički dogovor. Evo nekoliko problema pred kojima se nalaze danas rasadnici.

1. U Gospodarskom listu br. 8/56 str. 7 u prvom članku iznosi se, da imamo 102 registrirana rasadnika u NRH i nešto neregistriranih.

2. U zadnjem članku na istoj strani iznosi se da postoji mogućnost da ostane ovog proljeća do 80% neprodanog sadnog materijala.

3. Cijene loznih cijepova bile su ove godine na zagrebačkoj pijaci 25 din kom. a korenjaci ribiza 100 din kom.

4. Slabi kvalitet sadnog materijala.

5. Posljedice ove zime.

ad 1. Do formiranja tako brojnih rasadnika došlo je: zbog potrebe za sadnim materijalom, vjera u sadnice uzgojene na vlastitom terenu, samoinicijativa pojedinaca, a s druge strane decentralizacija i demokratizacija narodne vlasti. Sve te pozitivne faktore trebalo je regulirati stručnim uputstvima, koja nisu ovaj puta došla do izražaja.

Neosporna je činjenica, da svaki rasadnik (bio voćnj bio lozni) mora imati: a) zagarantirano čisti matičnjak podloga, b) osigurana sigurna rodna matična stabla za uzimanje plemki i c) da im tehnički izvježbanog radnika što se tiče uzgoja i zaštite sadnica. Danas kotarski agronomi imaju pregled proizvodnje sadnog materijala na svom području i tamo gdje se ne udovoljava osnovnim zahtjevima, rasadnik treba likvidirati. Rasadnik, koji proizvodi trećerazredne sadnice, nesigurne odlike, zaražene i bolesne ne služi svrsi i bolje da ne postoji.

ad 2. Slabi plasman sadnog materijala (napose loznog) uvjetovan poremetnjom realizacije plana podizanja nasada (rasformiranje mnogih SRZ, formiranje ekonomija kod OPZ, smanjenje investicija, pogrešna računica sa drugom regeneracijom, jer kod prve je trebalo 100% podloge nabavljati iz rasadnika a za drugu se vinogradari snalaze sami, i konačno dezorijentacija o proizvedenom materijalu u jednoj godini proizvodnje. Niti jedna poljoprivredna stanica, niti jedan kot. agronom nema uvida u proizvedenu količinu ni kvalitetu sadnog materijala u našoj republici. Uobičajene reklame ne zadovoljavaju. Jedan čita Borbu a oglas izađe u Vjesniku, drugi čita Vjesnik, a reklama izađe u Borbi i t. d. Reklamni oglasi preskućeni su a da bi mogli dati sve ono, što kupca interesira. Potrebno je znati: podlogu, odliku, starost, kvalitetu, količinu i cijenu, a to se sve ne može dati oglasom u novinama. Dopisivanjem se gubi mnogo vremena. Iscrpni pregled voćnog i loznog sadnog materijala mogao bi dati Gospodarski list koncem godine za čitavu našu republiku.

ad 3. Nesklad proizvodnih troškova i prodajnih cijena kod vinove loze i ribiza očiti je dokaz da nemamo pregleda nad proizvodnjom i potrebom pojedinih vrsta sadnica. Dok su lozni cjepovi uz cijenu od 25 din po komadu jedva pokrili proizvodne troškove, dotle se na korenjacima ribiza zarađivalo 200%. Ne znam da li koji rasadnik u našoj republici proizvodi sadnice crvenog ribiza, koje su u gradovima i većim mjestima mnogo tražene.

ad 4. Slaba kvaliteta sadnica. Na slabu kvalitetu sadnica utječe u jednu ruku nastojanje oko što jeftinije proizvodnje, pa makar i na štetu kvalitete, a u drugu ruku pomanjkanje stručnih i solidnih radnika. Tako se izbjegava pikanje i presađivanje gener. razvijenih podloga. Užurbanost kod rada, akordnost, pomanjkanje solidnih radnika ima za posljedicu: ozlijeđen korijen, previše podrežan korijen ili opet slaba krošnja i stablo, loše orezana sadnica i t. d.

Sortiment je danas u našim rasadnicima posve proizvoljan te nema nikakva smišljenog odnosa među vrstama voća te njihovim odlikama, masovno uvađanje američkih odlika i t. d.

ad 5. Štete od zime. Ova zima nanijela je velikih šteta po voćnjacima a i rasadnicima. Prema grubim podacima s terena najviše je stradao orah, zatim breskva i marelica, pa i drugo voće. Problem proizvodnje oraha bio je i prije neriješen, s obzirom na razmnažanje odlika, teškoće kod cijepljenja kasno dolaženje u rod, slabo primanje sadnica i t. d. Sada, kada bi proizvodnju sadnica trebalo podvostručiti, svi navedeni problemi toliko su teži i odgovorniji.

Kada bi uzeli u pretres samo navedene probleme voćarsko-vinogradarske proizvodnje bilo bi vrlo plodonosno da ih upravitelji rasadnika zajednički prodiskutiraju, objektivno procijene prema prilikama i mogućnostima njihova područja, kako bi se mogao donijeti svrsishodan zaključak od svestrane koristi.

Dr. BRANKO HORVAT

## **O smjerovima uzgoja svinja i o organizaciji svinjogojstva u zemljama zapadne Evrope**

U Readingu u Engleskoj, održan je početkom srpnja 1955. sastanak sekcije za svinjogojstvo evropske federacije za stočarsku proizvodnju.

Na sastanku se raspravljalo o smjerovima uzgoja u pojedinim zemljama, o mjerama za unapređenje svinjogojstva i o provedbi kontrolnog tova svinja mesnatog tipa.

Prve dvije točke imale su informativni karakter, a služile su kao baza za detaljno razmatranje glavne teme: provedba kontrolnog tova kod svinja mesnatog tipa.

U našoj zemlji u jeku je akcija za uvođenje i širenje svinja za proizvodnju mesa. Takve se svinje uzgajaju u zemljama, koje su sudjelovale u radu sekcije u Readingu, isključivo ili u većem dijelu. Zbog toga će biti od interesa za naše svinjogojstvo, da se upoznamo s radom sekcije.

Ovdje ću govoriti o smjerovima uzgoja, te o načinu rada oko podizanja svinjogojstva, a posebno ću opisati rasprave o kontrolnom tovu.

### **Uzgojni smjer svinjogojstva u zapadno-evropskim zemljama s naročitim osvrtom na Englesku**

Uzgoj svinja u Zapadnoj Evropi kreće se u identičnom smjeru: uzgoj uzrasnih i plodnih svinja za meso nastao raznim križanjima, na bazi starih evropskih domaćih pasmina. Prema uvjetima u pojedinim zemljama pasmine se međusobno razlikuju po formatu i u pojedinostima ali u načelu služe vrlo sličnim svrhama i po proizvodnji su međusobno slične. I način hranidbe i držanja je od zemlje do zemlje sličan ne samo što se tiče upotrebljivanih krmiva nego i racionalnosti hranidbe i općenite njege i higijene, pa i to pridonosi ujednačenju stepena, na kojem se svinjogojstvo nalazi u tim zemljama. Stočarsko znanje i kultura uglavnom je visoka i uvjeti koji se svinjama pružaju u tim zemljama povoljni su. Zato su uzgoji na visokom stepenu usavršenosti.

Karakterističan oblik svinje mesnatog tipa jest lagan prednji kraj, dugačak trup i razvijeni stražnji kraj. Glava i kosti primjereno razvijeni u najboljim uzgojima lagani. Takav oblik je cilj uzgoja općenito.

Ma da u nekim zemljama broj rasa nije malen, svuda pretežu bijele mesnate svinje u tipu oplemenjenih domaćih i bijelih plemenitih svinja. Glavnim reprezentantima ovog uzgojnog smjera mogli bi označiti engleske velike bijele t. zv. jorkšire, danske domaće i njemačke oplemenjene.