

GOSPODARSKI LIST

List izhaja enkrat na mesec —
Stane za celo leto 12 lir, za pol
leta 6 l., posamezna številka 1 liro

Leto V.

Štev. 7

Julij 1926

:: Upravišтво in uredništvo ::
V GORICI CORSO VERDI ŠT. 37
:: Rokopisi se ne vračajo ::

VSEBINA:

Sposobnost in odločnost.

Splošno znanstvo: Kemija v moder-
nem kmetijstvu (Fr. Magajna).

Živinoreja in živinozdravništvo: Konj-
sko meso v ljudski prehrani. Ali ste že
cepili prašiče proti rdečici? Stanje do-
mačih živali v Italiji.

Mlekarstvo: Pravila za člane mlekar-
skih zadrug. Trg z maslom (Ing. Rustja).

Sadjarstvo: Obrezovanje zelenih bres-
kev (P. Vallig). Letno oskrbovanje čre-
šenj (J. Ušaj).

nLq. = czSmf m d d rdg rdgov go o

Vinogradništvo in kletarstvo: Novi
zakon proti pijančevanju. Vedno bolj so
žejni. Po toči. (J.)

Poljedelstvo in vrtnarstvo: Spravljanje
trave ob dežju. (Inž. Pegan). Boj proti
predenici. Pred setvijo ajde. Podorjite
strnišče! (I.).

Splošno gospodarstvo: Kmetovalci po-
ročajte! Vzorčni velesejem na Reki. Za-
ključek kmetijsko-nadaljevalnega tečaja
v Dornbergu.

Čebelarstvo: O vzgoji matice (Dr. J.
L.).

Zadružništvo: Uradna tajnost pri za-
drugi. Spominjajte se umrlih zadrugar-
jev! (D. Doktorič.)

Tržni pregled.

Vprašanja in odgovori: 28. Kako naj
obrežem breskve? 29. Kako pokončujem
na najlažji način predenico? 30. Ali mi
svetujete uporabo umetno vzgojene ma-
tice? 31. Kak uspeh so imeli posestniki z
nemško semensko pšenico? 32. Ali imajo
stari satniki vpliv na zalego, ali na dona-
šanje medu?

Gospodarski koledar: Kmetovalec v
julija.

Gospodarski drobiž in razno: Nekaj
podatkov iz ministrstva javnih del. Mle-
karstvo v Čehoslovaški republiki. Rodo-
vitnost trt in cepiči. Oblaki kobilic. Ko-
liko mleka se porabi v mestih. Izvoz ju-
goslovanskega mleka v Italijo. Zadruga
v Jugoslaviji oproščene poštnih pristoj-
bin. Slovensko zadružništvo. Draga ko-
ruza. Znižanje železniških tarif v Romu-
niji. Italijanska produkcija olja. Zadruga
v Nemčiji

Zadruga!

Vse potrebne tiskovine dobite pri »Za-
družni zvezi« v Gorici.

Mlekarne!

Vse potrebne knjige dobite že koleko-
vane pri Zadružni zvezi v Gorici, Corso
Verdi 37. Istotam dobite najceneje tudi
vse *mlekarne* potrebščine.

Cena oglasom.

Stran	1 štev.	6 štev.	celo leto
1	100 L	350 L	500 L
$\frac{1}{2}$	60 "	200 "	300 "
$\frac{1}{4}$	40 "	120 "	180 "
$\frac{1}{8}$	25 "	65 "	100 "

Kdor želi lanske letnik »Gospodarske-
ga lista«, ga lahko naroči pri upravi. Cena
vseh 12 števil, ki bo lepo vezana je samo
15 lir.

Restavracija Central

Gorica - Corso G. Verdi - Gorica
poslojje Centralne posojilnice na dvorišču

Toči najboljša domača vina: vipavska, briška, pristen kraški teran. Izborna kuhinja, topla in mrzla jedila. Šaljčiče trgovcev.

Postrežba točna. Lastnica
Josipina Podgornik.

ZOBOZDRAVNIŠKI ATELIER

ROBERT BERKA

BIVŠI ASISTENT Dr. PICHLA
GORICA - - CORSO VERDI 36
NASPROTI ZADRUŽNE ZVEZE

SPREJEMA CD 9 - 12 IN OD 2 - 6
OB NEDELJAH IN PRAZNIKIH
DOPOLDNE.

RESTAVRACIJA S PRENOČIŠČEM

„Alla Transalpina“

nasproti državnemu kolodvoru

Pristno domače vipavsko in briško
vino, izboren kraški teran, domača
kuhinja, vedno gorka jedila. - -
Velik vrt.

Priporoča se IVAN GRUSOVIN

Pozor! VINOREJCI Pozor!

LEOPOLD KRALJ

SODAR

Gorica - Via Lantieri in Via Cipressi 2

Izdela: sode, kadi, lodrice, orne
(žehtarice), škefe, brentače in vsa
v to stroko spadajoča dela. Spre-
jema popravila, po dogovoru
pride tudi na dom. V zalogi ima
raznvrstno novo in staro posodo.

T PRISTNI TROPINOVEC!!

dobite vedno v Dornbergu
pri „Zadružni žganjeku“

FURLAN ALOJZIJ

SODAR

GORICA - VIA ASCOLI 23

razprodaja nove in rabljene
sode, vsakovrstne plavnike,
škefe itd. Sprejema vsa v to
stroko spadajoča popravila.

LA FONDIARIA

Zavarovalna družba proti požaru,
nezgodam, tatvini in za življenje.

Generalno zastopstvo v GORICI,
CORSO VITT. EMANUELE III. 20
Krajevna zastopstva v vseh občinah

BREZIGAR IN SIN

GORICA - VIA CARDUCCI 19
(prej Gospodsko ulica) v dvorišču

Zaloga vsakovrstnih
kmetijskih strojev,
čeških in nemških
tovarn.

GLAVNO ZASTOPSTVO PISALNIH STROJEV „RHEINMETALL“ (NEMŠKI IZDELEK)

Vseh vrst PEČATI
RAZMNOŽEVALCI
POSAMEZNI DELI
PRERAČUNJEVALCI

R. SIMONS
GORICA - VIA MAZZINI 5

BLAGAJNE IN
REGISTRATORJI
ŠOLA za STROJEPISJE
POPRAVLJALNICA



SE TOPLO PRIPOROČA ZA POPRAVILA PISALNIH STROJEV, CIKLOSTILOV
IN REGISTRIRANIH BLAGAJN VSEH ZNAMK.

DELO ZAJAMČENO.



SEMENA

DOMAČA črna triletna detelja; lucerna,
trave čiste in mešane z deteljo, krmilna
pesa nemška „Mamuth“ in „Eckendorf“,
čebuljček in vsa vrtna semena dobite
v trgovini

JOSIPA MUNIHA
SV. LUCIJA

Gospodarske knjige:

Belle: Sadjarstvo 430 strani s 165 slikami
Humek: Praktični sadjar 410 strani s 116 slikami
Humek: Domači vrt, 195 strani in s 71 slikami
Domači živinozdravnik
Domači zdravnik
Nasveti za hišo in dom
Naše gobe
Reja domačih zajcev
Umni čebelar

Navedene in druge knjige, kakor tudi najrazličnejše tiskovine,
za župne, županske, šolske in druge urade, papir, razgled-
nice itd. itd. dobite pri

Katoliški knjigarni v Gorici

Via Carducci št. 2 (Gosposka ulica)

KATOLIŠKA TISKARNA

Gorica - Riva Piazzutta 18



Tiska časopise, knjige, brošure,
registre, trgovska pisma, račune,
ovitke, reklame, napise, posetnice,
poročna naznanila, osmrtnice itd.
Izvršuje točno in naglo tiskovine
za župne in občinske urade. Za
društva izvršuje: vabila in pla-
kate za prireditve, programe in
društvene izkaznice, vstopnice itd.
v najkrajšem času. Za točnost in
solidnost v delu tiskarna jamči.

GOSPODARSKI LIST

List izhaja enkrat na mesec —
Stane za celo leto 12 lir, za pol
leta 6 l., posamezna številka 1 liro.

Leto V. Štev. 7
Julij 1926

:: Upravištvu in uredništvu ::
V GORICI CORSO VERDI ŠT. 37
:: Rokopisi se ne vračajo ::

Sposobnost in odločnost.

To sta dve lastnosti, ki sta lahko čednosti in kot taki pomagata do znatnih dobrih del, sta pa tudi lahko uporabljene v slabe namene in postaneta tako povzročiteljici mnogo hudega. Nekdo je sposoben in odločen v delu za narod, v skrbi za svojo družino in domačijo, drugi je lahko tudi sposoben in odločen v zapeljevanju in pohujševanju mladine. Eno in drugo je mogoče, a umljivo je, da zamoreta zgornji lastnosti samo kot čednosti prinesejo zadovoljstvo v našo vas, naše kmetijske družine in v notranjost vsakega posameznika.

Sposobnost se pridobi z vežbo, z učenjem. Kdor hoče biti sposoben delavec, se mora vežbati v delu že z malih nog; kdor hoče biti dober zdravnik, se mora mnogo učiti v šoli in vežbati v bolnišnicah. Sposobnosti ne prinesejo ljudje na svet že pri rojstvu, sposobnost si je potrebno pridobiti, pridobiti z žrtvami in samozatajevanjem. Vežbati pa se je potrebno že v mladih letih. Vežba napravi mojstra.

In odločnost? Marsikaj bi se drugače, to je boljše izteklo, ako bi bilo v pravem času začeto in z vztrajnostjo odločno vodeno do cilja. Večina ljudi nas je cinicarjev, ki težke stvari kaj radi odlašamo, kljub temu, da se dobro zavedamo, da se jih bomo morali enkrat le lotiti, če ne prej, pa pozneje. Le s trpljenjem in samozatajevanjem dosežemo uspehov. Kdor se boji trpljenja in odrekanja, ne bo dosegel nikdar velikih stvari. Če vidimo pred seboj trpljenje, ki nam je na-

menjeno, ne izogibajmo se mu in ne bomo dimo bojazljivci. Predno ga prestanemo, boljše je.

Sposobnost in odločnost sta dve lastnosti, ki sta potrebni povsod. Veliki moške v svetovni zgodovini, katerih vpliv je bil velik ne samo dokler so živeli, ampak tudi desetletja po njihovi smrti, so imeli vsi obe lastnosti v veliki meri. Spomnimo se samo Napoleona, ki ni bil le dober vojskovodja, temveč tudi dober gospodar in organizator. Znano je, da se je Napoleon dnevno zanimal za hrano navadnih vojakov in takoj odpravil vzroke pritožbam v tem oziru. Napoleon pa se je zanimal tudi za kulturne potrebe svojih podložnikov in njemu se imamo Slovenci zahvaliti za prve početke svojega šolstva.

Napoleon je samo en primer, v zgodovini najdemo še mnogo drugih.

In mi? Za dve stvari moramo skrbeti: Za dušo in telo, to je za posmrtnost in za človeka vredno življenje na tem svetu. Posmrtno življenje mora biti naš glavni smoter, a pri tem tudi na telo ne smemo pozabiti. Oba smotra pa lahko lepo združimo, ako izvršujemo vse svoje dolžnosti po svoji vesti, sposobno in odločno.

Dolžnost vseh družinskih očetov in mater je, vzgajati svoje otroke tako, da bodo sposobni in odločni v izvrševanju dobrih del in da v težavah ne bodo cincali.

Drevesce se lahko vzgaja in pripogiba, drevo se zlomi. Polomljenih ljudi pa naš narod ne rabi, taki so za v kot.

Splošno znanstvo

Kemija v modernem kmetijstvu.

Po naukih profesorja H. F. Buttona
napisal F. Magajna.

(Nadaljevanje.)

Kemija rastlin.

Vsak dan hodimo mimo čudežnih delavnic stvarstva, ne da bi jih opazili. Vstavimo se zdaj za nekaj hipov in oglejmo si vsaj tiste čudovitosti v kemičnih laboratorijih rastlinskega kraljestva, ki jih moremo zapopasti!

Najprej se spomnimo na veliko resnico, da vsa hrana vseh ljudi in vseh živali je nastala iz rastlin. Res je, da jemo meso živali, ali to meso je nastalo iz rastlin. Jemo ribje meso, toda riba živi od drugih živalic, ki so se hranile z rastlinami. Vsaki jedi, ki pride na našo mizo, sledimo lahko po njeni poti nazaj do tam, ko je bila rastlina.

Človek je rad ponosen na uspehe in dosežene cilje svojega uma, a vendar je mnogokrat ponižan z najpriprostejšim čudežem v stvarstvu. Tak čudež je majhen zelen list, ki ga utrga na drevesu ob cesti; listič, ki ga vzame neznatni, ponižni vijolici ob stezi. On vsebuje skrivnosti, ki jih vsa veličina človekovega uma ne more razrešiti. Na kak način more ta zelena ploskev jemati iz zraka ogljikovo kislino? kako jo spoji z vodo, da nam da sladkor, škrob ali vlakno? in kako vrača zraku prepotrebni in življenje vzdržujoči kisik, ki ga moramo imeti vsi? Če denemo malo sladkorja (ali škroba) v stekleno cev in ga segrevamo nad vročim plamenom, bo slednji (sladkor ali škrob) izgubil pet devetin svoje teže, v cevi pa ostane štiri devetine črna oglja. In če hočemo zdaj svoj sladkor nazaj, se spomnimo žalostne pravljice o kralju, ki je dal svojega ljubljencega v hipu jeze raztrgati s konji, a se je potem kesal in želel, da bi njegovi hlapci in konji zopet zlimali nesrečneža skupaj.

Zaman! Vsi njegovi hlapci in vsi njegovi konji niso mogli spraviti več skupaj tistega, ki so ga raztrgali. Tako tudi mi, vemo in poznamo vse, kar sestavlja sladkor, in vendar ga ne moremo več sestaviti skupaj, ko ga razkosamo. To je zato, ker sladkor ne vsebuje samo vode in ogljika, nego tudi veliko porcijo energije, ki so jo znali zeleni listi rastline izčrpati iz solnčnih žarkov.

Klorofil. — Sredi poletne vročine, kako prijeten nam je hlad zelenega gozda, zlasti če smo bili prej prisiljeni korakati po razgreti in prašni cesti! In takrat, ko počivamo na mehkem mahu, se nam bo morda pojavilo v mislih vprašanje, kam gre vsa tista toplota solnca, ki pada na ta gozd? Tračnice na železniškem tiru žarijo od vročine, zeleni gozd izpušča hlad. Površen opazovalec bo rekel, da tračnice vpijajo solnčno toploto, gozd pa ne. Resnica je pač, da gozd (in vse ostalo zelenje) vpija vase solnčno toploto bolj nego tračnice, ampak on to toploto obdrži v sebi in je ne oddaja zraku kakor tračnice. Solnčna toplota je energija. Zeleni listi rastlin nabirajo to energijo in jo shranijo. Ta energija spi v rastlini in se pokaže šele ko rastlina umre in začne razpadati; pokaže se, ko pride v želodce živali; pokaže se, ko rastlina gori v ognju in oddaja iz sebe tisto toploto, ki jo je dobila od solnca. Kadar delamo, izrabljamo energijo, ki smo jo dobili s hrano in v hrano je prišla tista energija iz solnca. Mi sicer ne vemo, kako more rastlina dobiti in ohraniti solnčno energijo, vemo pa s čim to stori. Ta čudotvorni strojček je tista snov, ki daje rastlinam zeleno barvo in to snov imenujemo s tujim imenom *klorofil*.

Ako vzamemo zelen list rastline in ga pomočimo v vreli vodi, da umorimo celice in ga potem pomočimo v alkohol, izperemo iz njega to čudovito snov in jo lahko preiščemo. Mikroskop ali drobno-

gled nam pokaže, da je sestavljena iz posebno oblikovanih teles, ki so po barvi živo zelena — drugega nič. Analiza kemika nam pa pokaže, da so sestavljena približno iz takih prvin kot drugi deli rastline, da vsebujejo dušik, ogljik, vodo in več železa kot katerikoli drugi del rastline. Toda naj preiskuje kakor hoče, to je vse, kar more odkriti.

Take rastline, kot je naprimer detelj, ni pojalnik, nimajo klorofila, kajti te vrste srkajo potrebno hrano iz drugih rastlin in jim zato ni treba izdelovati tistega, kar lahko ukradejo. Zelene rastline imajo na spodnji strani lista manj klorofila kot na zgornji. Skrbna preiskava nam pokaže na listni ploskvi nešteto majhnih odprtnic, skozi katere more zrak v liste. V zraku je pa pomešana majhna množina ogljikovega dvokisa (ogljikove kisline), katero izdihavajo ljudje in živali, ki izhaja iz kipevja rastlinskih, sladkor vsebujočih sokov, iz gnitja, ognjev, apnenic in ognjenikov. Ko dospe molekul (CO_2) ogljikovega dvokisa skozi premajhno odprtico na listni ploskvi v notranjost lista, se tam spoji z vodo, ki je dospela po koreninah, deblu in vejah do lista. Pri tem se tvori spojina škrob in iz lista uhaaja kisik, ki je prost. To se pa ne more nadaljevati, če ni v listu dovolj dušika, potrebnega za grajenje klorofila in drugih rudninskih snovi, ki so ali naravnost potrebne za tvorjenje klorofila, ali pa morajo biti navzoče, ko se slednji tvori. Fosfor, žveplo, kalij, apno, vse to je nujno potrebno pri tej tvorbi, dasi v malih množinah. Dokler sije solnce, od ranega jutra do večera, izdeluje listje škrob. Ko solnce zatone, preneha ta čudovita tvorba s produciranjem in začne razpošiljati svoj produkt.

Škrob. — Škrob ali »štirka« je trdo telo in zato ne more potovati skozi žilice rastline, prav tako kakor ne moremo pošiljati opeke skozi vodne cevi. Zopet pridejo na pomoč rudnine, fosfor, žveplo, kalij in apno. Molekul škroba, ki je sestavljen iz šestih atomov ogljika na vsakih pet molekulov vode, dobi še dodaten del vode, ki ga povsem raztopi in

spremeni v sladkor. Slednji pa z lahkoto potuje skozi rastlinske žile tja, kjer ga rastlina potrebuje, kjer raste. In če se ima tu spremeniti v seme ali v gomolj, n. pr. pri krompirju, se sladkor znova spremeni v škrob; če je pa tu samo rastoča mladika, se spremeni v vlakno, ki sestavlja les. Vlakno imenujemo tudi celuloza. Sladkor, škrob in celuloza se pa med seboj razlikujejo le po številu atomov ogljika na število molekulov vode. Kadar želi rastlina napraviti olje, kakor v orchovem jedercu in drugod, stori to tako, da odpusti množino kisika in poveča proporcijo ogljika in vodika. Mi si lahko predstavljamo olje ali tolščo kot zgoščen ali koncentriran škrob. Ob spreminjanju škroba potrebuje rastlina večje množine fosforja, kalija, apna in magnezija, kot ob njegovem tvorjenju. Ako je kakšne teh prvin premalo, ostane škrob v listu ali stebelu nagromaden in ne more naprej. Ako imamo na slabi peščenji zemlji posajen krompir, kateremu smo sicer močno pognojili z dušikom, nismo pa dali vsega ostalega, kar potrebuje, bomo opazili, da bo krompirjevica rastla bohotno, krompirjevih gomoljev pa ne bo pod njo, ali pa bodo zelo drobni. To se zgodi vsled tega, ker listi izdelujejo sicer velike množine škroba, toda rastlina ne more slednjega poslati h koreninam, da bi se tam iz njega napravljala gomolji. Na to naj pazi, kdor uporablja umetna gnojila, ker si z nerazumnimi enostranskimi gnojenjem lahko naredi več škode kot koristi.

Sicer pa niso vsi rastlinski produkti sladkor, škrob in vlakno; v pšeničnem zrnju najdemo poleg vsega tega tudi neko lepilo glutin, v lucerni pa proteide. Ti vsebujejo poleg ogljika, vodika kisika in škroba še za eno šestinko svoje teže dušika in majhne, toda gotove množine žvepla in fosforja. Kako se iz sladkorja in nitratov tvorijo proteidi, nam je še vedno skrivnost. Mnogo dušikovih spojin je, ki so skrajno komplicirane in imajo veliko število atomov. Nekateri poznani strupi, kakor kokain, morfin, kafein in mnogi drugi so tudi dušikove spojine.

Živinoreja in živinozdravništvo

Konjsko meso v ljudski prehrani.

Pred vojno je malokdo rad užival konjsko meso, imeli pa smo že takrat konjske mesnice v Gorici, Trstu in v vseh večjih mestih. Vojna je v tem oziru okus popolnoma spremenila in sicer v korist konjskega mesa.

Pogled v zgodovino nam pravi, da so naši pradedje uživali konjsko meso, in sicer več kot vsega drugega. Isto je dokazano tudi o Kitajcih in Perzijcih. Judovskemu izvoljenemu ljudstvu je bilo od Mozesja prepovedano jesti konjsko meso, ostali narodi pa, ki niso poznali in se niso držali Mozesovih postav, so ga uživali v znatni meri. Ravno tako tudi stari Grki in Rimljani. V starem Rimu so bile konjske pojedine v veliki časti. Posebno radi so imeli meso od beljenih oslov, ki so prišli samo na razkošne mize bogatašev. Ta običaj se je ohranil na Francoskem do 16. stoletja.

Kršćanstvo je znatno omejilo uživanje konjskega mesa, posebno v začetku srednjega veka. Stari pagani so namreč darovali svojim bogovom konje in po tem použili njih pečeno meso. Želja po pečenem konjskem mesu je bila velika ovira širjenju krščanstva, posebno v germanskih krajih. Zato je papež Gregorij III. označil konjsko meso kot nečedno. Posledica tega izreka je bila, da se je v celem srednjem veku do 19. stoletja uživalo zelo malo konjskega mesa v krščanskih deželah.

V 19. stoletju, posebno o priliki velikih lakot in dragin, je postalo zaničevano konjsko meso zopet važni del prehrane. Po bitki pri Esslingen-u je neki francoski zdravnik hranil 6000 ranjenecv samo s konjskim mesom. Znano je tudi, da so v obleganem Metzu l. 1870. pojedli tekom treh mesecev kar celih 60.000 konj.

Danes uživajo konjsko meso več ali manj v vseh državah. V Italiji ga poje-

do največ v mestu Milanu. Zdravniki pravijo, da je konjsko meso bolj zdravo kot vsako drugo, poleg tega je navadno tudi bolj počeni in dovolj redilno.

Kljub temu ne bodo ljudje nikdar redili konj za klavno živino, ker konj ni za to, pač pa bo prišel pod mesarski nož samo oni konj, ki vsled svoje starosti ali onemoglosti ne more več služiti človeku v drugačne namene. Torej bomo klali še vedno le stara »kljuseta«, in take konje, ki so se ponesrečili.

Kmetovalci!

Ali ste že dali cepiti svoje prašiče proti rdečici?

Kdor je hotel imeti zagotovilo, da njegovim prašičem rdečica ne bo mogla do živga, je poklical živinozdravnika že spomladi. S tem prvim cepljenjem jih je zavaroval čez poletje. Jeseni bo dal cepiti svoje prašiče ponovno in jih bo tako obvaroval pred rdečico do prihodnje pomladi, oziroma do zakolja.

V poletnih mesecih zahteva rdečica največ žrtev. To vemo iz prejšnjih let in žalibog so nekateri to občutili tudi že letos.

Kdor hoče obvarovati prašiče pred rdečico in sebe pred večnim strahom, jih bo dal cepiti.

Stanje domačih živali v Italiji.

Po uradni statistiki ima naša država 1 milijon konjev, 950 tisoč oslov, 500 tisoč mul, 7 milijonov goveje živine, $2\frac{3}{4}$ milijona prašičev, 12 milijonov ovac, 3 milijone koz in 555 milijonov glav perutnine.

Vse našete živali predstavljajo približno vrednost 23 milijard in da jo letno 11 milijard dohodkov, ki so razdeljeni na sledeči način: $5\frac{3}{4}$ milijonov q mesa, 39 milijonov hektolitrov mleka, 50 milijonov glav perutnine, 4 milijarde jajec, 160 tisoč q volne in $7\frac{3}{4}$ milijonov kož.

Mlekarstvo

Pravila za člane mlekarških zadrug.

Hlev.

Skrbi, da bo hlev snažen, zračen in svetel. Živina, ki je zaprta v zatohlih, nezračenih hlevih, podleže prej ali slej tuberkulozi (jetiki). Tuberkulozna živina nam daje manj mleka kot zdrava. Njeno mleko je za ljudi nevarno, ker je okuženo z bacili te nalezljive bolezni. Ljudje, posebno majhni otroci, ki stalno uživajo nezadostno prekuhano, ali sploh nekuhano mleko tuberkuloznih krav, oboliijo lahko na jetiki. Nečisti, zatohli hlevi, ki niso nikdar razkuženi, so zalega najrazličnejših živalskih bolezni. Razen tega pa so nečisti hlevi vzrok mnogim napakam mleka, masla in sira. Nečisti hlevi povzročajo slab duh in okus mleka in masla; tudi napihovanje sira, ki nam lahko uniči cele zaloge, je premnogokrat posledica nečistote v hlevih.

Kdor hoče obvarovati sebe in mlekarstvo pred gotovo škodo, naj skrbi, da bo njegov hlev čist in snažen. Gnoj skidaj sproti! Stene in jasi pobeli večkrat z apnenim beležem. Tudi skidana in dobro očiščena tla poskropi z njim. Apno uniči vse škodljive glivice, ki povzročajo razne bolezni živine, okuženje mleka in mlečnih izdelkov.

Krma.

Živino krmi obilno in redno, ker se »krava pri gobcu molze«. Krma naj bo dobra (nepokvarjena). Plesnjiva, ali drugače pokvarjena krma povzroča obolenje živine in zmanjšanje mlečnosti. Ravno tako škodi tudi ugreta in mokra zelena krma, ki povzroča nevarno napenjanje goveda, na drugi strani pa je mnogokrat vzrok napihovanja sira.

Pri prehodu od suhe krme k zeleni bodi previden! Prenagel prehod ima za posledico drisko, ki povzroča zmršanje

živine. Tudi kakovost mleka trpi pri naglih prehodih od suhega krmljenja k zelenemu.

Molža.

Kakor pri hrani tako naj bo vedno red tudi pri molži. Med eno in drugo molžo naj bodo po možnosti enaki presledki. Napačno bi bilo na primer, da molžeš pozimi ob 7. zjutraj, opoldne in ob 6. zvečer. Od 7. zjutraj do poldne ima krava komaj 5 ur časa za tvorjenje mleka, od poldne do 6. ure zvečer 6 ur, od 6. ure zvečer do 7. ure zjutraj pa celih 13 ur. Če te številke nam jasno povejo, da taka molža ni pravilna.

Vime izmolži popolnoma, ker ima zadnje mleko največ tolšče. Dokazano je tudi, da krava, ki ni čisto molžena, izgublja s časom mleko. Nekateri imajo navedeno, da polagajo krmo pred molžo, drugi po molži. Glavno je, da ne polagaš krme nikdar med molžo, da brez potrebe ne vznemirjaš krav in ne smetiš mleka. Ne čisti hleva in ne kidaj gnoja med molžo ali neposredno pred molžo, ker s tem napolnjuješ mleko s smrdljivim amonijakom.

Predno začneš molzti, operi sebi roke in kravi vime. Tega seveda ne smeš opravi le površno, ker povzročiš s površnim ravnanjem več škode, kot pa dobička. Najdejo se kmetice, ki zamazano kravje vime le malo oblijejo z vodo in nato začnejo molzti. Pri stiskanju sescev se kravje jek zmehča in se cedi ves čas molže v obliki zelenkaste gošče polagoma navzdol proti koncu sesca, kjer se meša z mlekom. Kaj naj rečemo k takemu ravnanju? Če bi bil pač, če bi tako mleko ne pokvarilo masla ali sira. Umazano vime operimo, da bo popolnoma čisto!

Posoda.

Za molžo uporabljaj dobro pocinjeno posodo, ne pa lesenih golid. Lesena posoda se napije mleka, ki se skisa in raz-

kraja v lesu. Zato je ne boš nikdar dovolj čisto opral. Pocinjeno posodo očistiš mnogo lažje, nego leseno. Posodo, ki jo rabiš za mleko, ne uporablaj za nobeno drugo stvar. Po vsaki uporabi operi posodo dobro z gorko vodo in jo potem osuši. Najbolje jo osušiš na solneč, ki uničuje vse škodljive glivice. Vsaj enkrat na teden moraš umiti posodo z vrelo vodo, v katero si del nekaj sode, ali pa z apnenim beležem in jo potem izprati s čisto vodo. Na to ne smeš pozabiti posebno v letnih mesecih, ko se mleko vsled toplote posebno rado skisa.

Mleko.

Tvoja poštenost zahteva, da oddajaš mlekarjam samo sveže, čisto in naravno mleko. Vodeno, kislo in nesnažno mleko, mleko bolnih krav, dalje mleko kratko dobo pred in v prvih dneh po otežitvi se ne sme oddajati v mlekarjo. Zapomni si, da s prilivanjem vode in posnemanjem smetane škoduješ le sebi in svojim sosedom. Če ti mlekarji nosiš slabše mleko, bo izdelovala manj masla in ti bo morala plačevati mleko po nižji ceni. Kvarjenje mleka s prilivanjem vode, ali s posnemanjem smetane je brezvestna goljufija.

Mleko nesi takoj v mlekarjo, da pride iz vime na čimprej v posnemačnik. Če molzeš trikrat na dan, pusti opoldansko mleko sebi, zjutranje in večerno pa nesi v mlekarjo.

Trg z maslom.

Marsikateri voditelj naših mlekarskih zadrug se čudi dejstvu, da se cene masla nočejo dvigniti in da so vedno tako nizke, dočim rastejo cene skoraj vsemu ostalemu blagu. Kje tiče vzroki?

Na kratko in po domače hočemo to razložiti.

V naši deželi se je maslena obrt zelo razširila. V letih 1925. in 1926. je bilo na novo ustanovljenih okoli 30 mlekarskih zadrug. Tako imamo danes samo v naših Gorah (Tolminsko, Kobariško, Bovško, Cerkljansko in Idrijsko) okoli 100 mlekarskih zadrug, od katerih izdelujejo dve tretjini samo maslo, od ostale tre-

tjine nekatere maslo in posneti sir, druge pa samo polnomasten sir.

Po podatkih, ki so nam na razpolago, se izdelava v vseh 100 mlekarjnah tedensko okrog 3500 kg masla, ki pride skoraj vse na tržaški trg. Približno polovica masla gre skozi roke Zadružne zveze v Gorici oziroma njene podružnice v Trstu, ostala polovica pa gre skozi roke nekaterih domačih trgovcev-teletarjev (ki kupujejo tudi teleta), ali pa odpošiljajo mlekarne maslo naravnost svojim odjemalcem v Gorico ali v Trst.

Vsled sorazmerno nizke cene sira izdelujejo mlekarne mnogo rajše maslo, ker pridejo vrhu tega z izdelovanjem masla takoj do denarja, dočim morajo sir držati navadno vsaj 6 tednov v mlekarji.

Radi mnogo povečane proizvodnje je celotni domači trg prenapolnjen z maslom. Povečana proizvodnja je torej en razlog nizkih cen masla.

Drugi razlog je pomanjkanje tujcev v deželi, kar je zopet posledica slabega vremena. Kopališča so slabo obiskana in pomisliti moramo, da so navadno prihajali v kopališča ljudje iz takih krajev, kjer so navajeni dnevno uživati sveže maslo.

Nizko ceno masla pa povzroča še tretji razlog in sicer malenkosten izvoz masla. Iz Italije se je vedno, posebno pa v zadnjih letih izvažalo precej masla v Švico, Nemčijo, Francijo in tudi na Angleško. Izvoz na Angleško je bil za dobo generalne stavke popolnoma ukinjen in to ne samo iz Italije, temveč tudi iz Danske, ki predvsem zalaga angleški trg. Danes vlada na Angleškem velika gospodarska kriza, ki je povzročena po štrajku premožarjev in ako ljudje ne zaslužijo, morajo omejiti tudi uživanje. Danes pa ni gospodarska kriza samo na Angleškem, temveč je tudi v Nemčiji, v Franciji in več ali manj v vseh državah. Kdor malo zasluži, tudi malo porabi in namesto masla uporablja olje itd., uživanje svežega masla se pa sploh odpove.

Tretji razlog nizkih cen masla je torej znižanje konsumna masla v drugih državah, kar povzroča manjši izvoz masla

iz Italije in večji pritisk na domače trge. Že zgoraj smo omenili, da prihaja vse naše maslo na domači trg, to je v Gorico in posebno v Trst. V Trst pa prihaja tudi zelo mnogo masla iz Trentina, iz Karnije in tudi iz ostalih pokrajin Italije. Tudi to tlači cene navzdol.

Umljivo je, da ne bomo konkurirali maslu iz ostalih pokrajin Italije nikdar s cenami, konkurirali bomo lahko samo s kakovostjo, to je z aromatičnostjo. Žalibog pa je danes še vsa izdelava našega masla precej primitivna. Tudi nimajo v nobeni naši maslarni ledu, ki je v poletnih mesecih nujno potreben.

Nadaljnji razlog nizkih cen je tudi neorganiziranost trgovine z maslom. V tem oziru so se zgodili v zadnjih tednih krašni primeri, naj navedem enega:

V petek, dne 18. junija je prispel v Trst iz Tolminskega tovorni avto, na katerem je bilo poleg telet nekaj kvintalov masla. Teletarji imajo v Trstu stalne pogodbe z nekaterimi odjemalci in sicer plača odjemalec celo leto eno ceno. Pogojene cene se gibljejo okoli 20.— lir za kg masla. Imenovani petek pa niso mogli oddati teletarji vsega masla rednim odjemalcem in so šli ponujat ostanek drugim trgovcem z maslom. Ker se je teletarjem mudilo domov, so bili zadovoljni, da so oddali maslo po vsaki ceni, tudi po 17.— lir in še manj za kg, kljub temu,

da so plačali za vsakih 100 kg masla 55.— lir prevoznine in 37.50 lir užitnine, ne glede na razne stroške. To ponujanje je seveda vplivalo na cene masla, tudi na one, ki so pogojene za celo leto.

Pravilno bi bilo, da bi teletarji svoje preostalo maslo oddali v komisijo trgovcu z lastno ledenico, kjer bi se ne pokvarilo. V ugodnem trenutku bi ga potem lahko prodali.

To je en primer, a takšnih se zgodi tedensko več, vse v škodo našega živinorejca. Potrebno je organizirati trgovino z maslom in sploh z vsemi mlečnimi izdelki, ker le organizirana trgovina nudi neko stalnost, kolikor je pač mogoče govoriti o stalnosti trgovine s kmečkimi pridelki in izdelki. Organizirana trgovina lahko tudi razbremeni en trg, ako je prenapolnjen in sicer na ta način, da odpošlje nekaj blaga na drugega, kjer si najde nove odjemalce, ali da trenutno zadržuje blago v skladišču (maslo v ledenici) itd.

Vse to pa more narediti samo velika, močna organizacija, ki v gotovem času lahko tudi kaj žrtvuje.

H koncu pripominjamo sledeče, o čemur naj voditelji mlekarских zadrug premišljajo: Po čem bi bilo danes maslo v naših gorah, če bi ga ne odvzela polovica Zadruga zveza v Gorici?

Inž. Rustja.

Sadjarstvo

Obrezovanje zelenih breskev.

Mlade breskve, ki smo jih vsadili koncem zime, ali še boljše preteklo jesen v dobro zemljo in tako pripravili, kot je bilo svetovano v prejšnji številki lista, imajo sedaj že lepo razvite veje, ki smo jih pustili za tvorbo bodoče krone.

Delo, ki ga sedaj nikakor ne smemo zanemariti, je obrezovanje glavnih vej, ki ima namen doseči njih razvejitev. Tudi sedaj uničimo vse poganjke, ki so

zrastli na notranji strani drevesca in pustimo samo glavne veje, ki so določene za tvorbo (krone) koša. Glavne veje, ki so lahko dve, ali tri, kot smo omenili v prejšnjem članku, se skrajšajo z dobrim nožem na 20 cm dolžine. Veje odrežemo vedno nad zunanjim popkom, da dosežemo na ta način raščo drevesa v širino. Posamezne veje moramo odrezati vedno v isti višini, da se enako razvijajo, da ne bi ena dobila premoč nad drugo. Če se je ena izmed vej razvila šibkejš

od druge (ali od drugih dveh, če so tri), jo skušamo okrepiti v rasti na ta način, da jo prívzdignemo in privežemo, tako da ostané pokončno. V pokončni legi jo pustimo tako dolgo, dokler ne doseže debelosti drugih vej. V slučaju, da se je razvila ena sama veja in smo jo v juniju priščičili, kot je bilo priporočeno v prejšnji številki lista, bomo sedaj pazili na to, da iz nje vzgojimo tri glavne veje. Vse druge izrastke, predvsem one, ki rastejo na notranji strani, moramo skrbno odstranjevati. Ko so dosegli omenjeni trije poganjki 20—30 cm dolžine, jih prirežemo, kot smo omenili zgoraj.

Nočemo razpravljati na dolgo in široko o koristi negovanja breskev, o uspešnosti zatiranja plevela in o potrebi obrambe mladih dreves pred različnimi boleznimi, posebno proti ušem. To so stvari, ki jih slišijo naši sadjerejci vedno in vedno in je zato nepotrebno poudarjati, da brez teh obrambnih sredstev ne moremo upati na zadovoljiv razvoj drevesc.

P. Vallig.

Just Ušaj:

Letno oskrbovanje črešenj.

Vsled razmeroma dobre kupčije so letos črešnje precej doprinesle. Zato pa zaslužijo, da jim posvetimo večjo pozornost ter jim žrtvujemo par uric negovanja in par lir stroškov.

Marsikdo misli, da črešnja ne potrebuje nikakega oskrbovanja. Ne gleda se veliko na to, če potem rosa osmudi njih listje, ali pa če ga pojedó gosenice požrešnega pedica. Tako naziranje je seveda zelo pogrješeno, ker črešnja potrebuje celo leto do jeseni zdravega in obilnega listja. Listi so rastlinam to, kar so živalim pljuča in želodec. Ž njimi rastlina diha in s pomočjo njih črpa hrano iz zraka ter predeluje sokove, ki prihajajo iz zemlje. Zdravo listje je torej za vsako rastlino velike važnosti in tako tudi za črešnjo, čeravno je že obrodila sad. Zlasti je velike važnosti za obstoj in rodovitnost črešenj v prihodnjem letu popje, ki se razvija poleti v pazduhah listja.

To popje skriva v sebi cvet, list in sad za prihodnje leto. Če je listja malo, oziroma če je listje bolno in poškodovano, se tudi popje slabotno razvije. Neizbegljiva posledica tega je potem slaba letina v prihodnjem letu. Zato moramo skrbeti, da bodo črešnje do jeseni ohranile zdravo in obilno listje. To storimo s tem, da jih branimo pred rastlinskimi in živalskimi škodljivci. Glavne rastlinske bolezni, ki napadajo črešnje so: smolikavost, medena rosa, kržljivost, plesnoba in ožig listja. Glavni živalski škodljivci so: pedic, ličinske listne ose, razne listne uši in črešnjev kucec, ali lubadar.

Smolikavost črešnjam toliko ne škodi, kakor breskvam. Smolikavosti ne povzročijo glivice, pač pa je to bolezen, ki nastane iz raznih okolščin, ki motijo redno delovanje vseh prehranjevalnih in dihalnih organov. Preprečujoča sredstva proti tej bolezni so: gnojenje z umetnimi gnojili, ki vsebujejo kalij in apno ter paznja, da drevje ne ranimo z okovanimi čevlji itd. Proti medeni rosi nimamo pomoči. Proti tej bolezni koristi dež, ki jo spere. Kržljivost in ožig listja branimo s škropljenjem z modro galico in apnom, kakor za trte. Plesnobo pobijamo z žveplanjem.

Veliko škodo delajo poleti na črešnjah gosenice pedica, ki razjedajo listje. Včasih se pojavi ta golazen v takem številu, da objé črešnje do golega. Proti pedicu pomagajo znani lepljivi pasovi, ki jih v oktobru in novembru privežemo na deblo.

V tem času se vrši namreč ploditev med metuljčki pedica in samicami. Slednje nimajo peruti, zato lezejo po debelu na sadno drevje, zlasti na črešnje, da tam odložijo svoja jajčka. Lepljivi pas na debelu jim pa ne pusti na drevo in na ta način obvarujemo črešnje pred pedicom.

Kdor je to delo opustil in opaza na svojih črešnjah gosenice pedica, mora vzeti škropilnico na ramo in poškropiti drevesa z 1 odstotno raztopino svinčene ga arzenijata v vodi. To sme seveda storiti šele potem, ko so črešnje obrane, ker svinčeni arzenijat je hud strup. Pri

škropljenju moramo paziti, da nam strup ne pride v usta. To sredstvo pomaga tudi proti ličinkam *listne ose*. Ličinke te ose, ki so podobne malim polžem, razjede listje. Objedeno listje postane kakor tenčica prozorno, ker ličinke razjedejo samo listno plat, tako da ostanejo gole žilice. Proti listnim ušem je učinkovito škropljenje s kvasijo (*Quassia*), kakor sem priporočal za breskve. Proti

črešnjevemu kukcu, malemu hrošču, ki vrta pod lubadom in dela številne ozke luknjice, ni pomoči. Da bi se ne razpasel, je potrebno napadeno drevje poseči in sežgati.

Kmetovalci! upoštevajte te nauke in skrbite za črešnje. Stroške in trud Vam bodo prihodnje leto obilo povrnilo. Upajmo, da bode ž njimi tudi v prihodnjem letu dobra kupčija.

Vinogradništvo in kletarstvo

Novi zakon proti pijančevanju.

V uradnem listu št. 133 z dne 10. junija 1926 je bila objavljena sprememba kr. zakonskega odloka z dne 7. oktobra 1923 v zakon.

V bistvu obsega zakon sledeče:

1. Na vsakih tisoč prebivalcev sme biti samo ena gostilna, kavarna itd., kjer se prodaja vino, pivo, žganje, ali kaka druga opojna pijača.

Oblast lahko dovoli gostilno tudi na manj kot tisoč prebivalcev, vendar pa ne manjšemu številu od petsto.

2. Izdajanje provizoričnih licenc je prepovedano.

3. Točenje alkoholnih pijač ne sme začeti ob delavnikih pred 10. in ob nedeljah pred 11. uro. Od 15. maja do 31. oktobra se ne smejo točiti alkoholne pijače po 11. uri zvečer, od 1. novembra do 14. maja po 10. uri zvečer.

4. V protialkoholno komisijo določi prefekt tudi enega zastopnika prodajalcev alkoholnih pijač.

Vsled slabih posledic, ki jih ima alkoholizem na narodno zdravje, je sprejetje zakona proti pijančevanju zelo hvalevredno. Vprašanje je samo, kako se bo izvajal. Statistike pravijo, da je v Italiji število telesno slabo razvitih in umobolnih vedno večje — kar je pripisovati v

večini slučajev alkoholizmu. Zato se slišijo nekateri italijanski glasovi, da je zakon še premalo strog.

Vedno bolj so žejni.

Po podatkih nekega italijanskega strokovnega lista je dosegel konsum vina v Milanu v letu 1925 ogromno število 1 milijon 100 tisoč hektolitrov, to je 30 tisoč hl več, kot leta 1924.

Te strašne številke pač kažejo nazorno, kako potreben je zakon proti pijančevanju.

Za primerjanje naj navedemo konsum vina v nekaterih drugih državah.

Na Francoskem se je popilo v 6. mesecih (od 1. oktobra 1925. do 31. marca 1926.), kot cenijo, 26 milijonov 72 tisoč 504 hl, to je približno 4 milijone 350 tisoč hektolitrov na mesec.

Proti tem velikim številkam je konsum vina na Švedskem zelo majhen. Leta 1925 n. pr. so prodale takozvane »Monopolne centrale« 8.972 hl vina. Seveda jih po teh številkah ne smemo soditi predobro, ker popijejo mesto vina zelo mnogo piva.

Po toči.

Precejšen del naših krajev je letos že obiskala toča — nekatere celo dvakrat, tudi trikrat in štirikrat. Predvsem so trpeli nekateri deli Brd in Vipavske doline. Tam je mnogo vinogradov popolnoma uničenih.

noma uničenih. Škoda se ne bo poznala samo letos, ampak tudi še drugo leto. Razen nas je obiskala toča tudi več drugih krajev Italije, kjer je uničila skoro ves pridelek.

Tudi iz drugih dežel prihajajo vesti o škodah, ki jih je povzročila toča. Tako čitamo, da je naredila od 7. do 9. maja ogromno škodo v Franciji. Neki francoski časopis piše, da škode še ni mogoče ugotoviti, vendar pa se ceni izguba na vinu na več milijonov hektolitrov. V Jugoslaviji je divjala toča v mnogih okrajih in povzročila več sto milijonov škode.

Kako težko je kmetu pri srcu, ko pride v uničeni vinograd, posebno onemu, ki mu je vino edini večji vir dohodkov. Celo leto se je mučil, obrezoval, okopal, škropil in žveplal in sedaj mu uniči neurje v par urah ves njegov trud in delo. Pa ne samo to, ves denar, ki ga je uporabil za nakup galice, žvepla in drugih stvari, je izgubljen. Kdor ve, koliko denarja pojé vinograd, ta občuti v pravi

meri vso velikost škode, ki jo povzroči kmetu toča.

Vsled razširjenosti bolezni, ki napada jo trte, daje vinoreja pri današnjih visokih cenah galice, žvepla in drugih potrebin le majhen dohodek. V krajih, kjer se pogostoma pojavlja toča, je še ta pičel dohodek — loterija. Kdor ima srečo, pridela nekaj, drugi pa še niti tega ne.

Dragi kmetovalec — vinorejec! To je za Tebe resen opomin, da ne staviš vseh svojih upov in nad na en sam pridelek — vino, ampak da si preskrbiš še drugih dohodkov, ki Ti bodo vsaj deloma pomagali, če Ti odpove vino.

Zanimaj se za sadjerejo, ki Ti da lahko v ugodnih letih lep dohodek in izboljšaj živinorejo! Dosedaj je bila v naših dolinah živinoreja le postranska panoga kmetijstva, toda razmere nas silijo, da jo izboljšamo in povzdignemo, tako da bomo v polni meri izkoristili njene dohodke, ki so stalni in niso odvisni od toliko raznih činiteljev, kot vinski pridelek. P.

Poljedelstvo in vrtnarstvo

Inž. Francé Pegan:

Spravljanje trave ob deževju. (Nadaljevanje.)

Kisla krma.

V deželah, kjer je razširjena sladkorna industrija, uporabljajo že dolgo štve vilo let konzerviranje pesinih odrezkov in listov. Liste, oziroma odrezke dajajo v jame, ki so 1 do 2 m globoke in približno enako široke. Dolžina jam se ravna po množini krme, ki jo hočejo konzervirati. Jame morajo imeti nepropustne stene in dno. Če ni zemlja dovolj ilnata in nepropustna, se mora narediti jama iz betona. V te jame naložijo pesino listje, pa tudi zeleno koruzo, zeleno deteljo, travo, ali kako drugo zeleno krmo in jo dobro stlačijo. Ko je jama napolnjena, jo pokrijejo s slamo, na katero namečejo debelo plast zemlje. Tako

stlačena in z zemljo pokrita krma začne kvasiti in se kisati, kar traja 6 do 8 tednov. Po tej dobi je kvašenje dokončano in krma se lahko uporablja. Navadno pa se ensilaža — tako se namreč imenuje skisana krma — ne začne takoj uporabljati, ampak se pusti v jami do zime in se polaga živini v zimskem času, kot nadomestilo za zeleno krmo.

Dobro pripravljena kisla krma je mehka, kislega okusa in ima močno bodeč, žaltavo kisel duh. Kjer se daje živini kisla ensilaža, tam je razširjen ta ostrí duh po celi okolici.

Dobro pripravljeno kislo krmo je žival rada — takrat seveda, ko se je nanjo naučila. Ko začuti njen ostrí duh, postaja nemirna in se začne oblizovati, podobno kot takrat, ko ji damo soli.

Pri začetku vzamemo za vsako žival le malo ensilaže, in še to dobro pomešamo

med seno, oziroma pleve. Polagoma pa to množino povečujemo, dokler vidimo, da gre živali v slast. Mlade in breje živali moramo krmiti s kislo ensilažo zelo previdno in jim dajati le majhne množine. Ko hranimo živino v večji meri s kislo krmo, ji moramo dati večkrat klajnega apna, posebno še mladim in brejim živalim. Kislo ensilažo moramo krmiti vedno le poleg sena ali kake druge suhe krme, ki jo dajemo živini. Nikdar ne sme biti ensilaža edina krma.

Pogosta napaka, ki jo zagrešijo pri podajanju kisle krme posebno začetniki, je ta, da dajo živini prvič kar naenkrat večjo množino ensilaže. Uspeh je presenetljiv. Živina dobi tako drisko, da kar lije od nje. Sam sem bil priča takega slučaja, ki ga je zagrešila gospodarjeva nevednost. Vse stene hleva, ki so bile približno poldrugi meter oddaljene od živine, so bile polite z redkim zelenim blatom. In kako težko je to napako popraviti! Zato naj pazi vsak pri začetku. Prvi dan zadostuje dobra pest ensilaže, vsak naslednji dan pa to množino previdno povečujemo. Najlažje se krmi ensilaža z rezanico ali z žitnimi plevami, s katerimi jo lahko dobro pomešamo.

Predpogoj za napravo dobre kisle krme je, da v jamo, kjer je naložena krma, ne prideta zrak in voda. Zato mora biti zemlja, v kateri izkopljemo jamo, iz nepropustne ilovice. Če te ni, moramo jamo betonirati. Krma mora biti v jami dobro stlačena, posebno na krajih, kjer najraje začne gniti. Jama naj bo pokrita z debelo plastjo zemlje — vso zemljo, ki smo jo izkopali, vržemo nazaj na jamo. Med krmo in zemljo pride lepo zravnan vrsta slame, ki zabrani, da se ensilaža ne pomeša z zemljo. Jama za ensilažo naj bo tako narejena, da voda ne zateka vanjo. Tudi ne sme priti v jamo spodnja voda.

Če upoštevamo navedene pogoje, bomo dobili prav gotovo dobro kisko krmo.

Ako nas vreme ne pusti pri miru, lahko polnimo jamo tudi z mokro krmo — bodisi od dežja ali od rose. Pri gotovi meri pazljivosti se nam tudi v tem slučaju ne bo pokvarila. Iz lastne izkušnje navedem

sledeči slučaj: Na nekem veleposestvu smo imeli več hektarjev krmske pese, ki je vsled deževja ni bilo mogoče spraviti pod streho. Ker pa je bilo že precej pozno in se je bilo bati prvega snega, ni kazalo drugega, kot začeti s spravljanjem. Peso smo vozili pod lopo, kjer se je osnažila in očistila in šele od tam spravljali v klet, iz listja pa smo naredili kisko krmo. Ker je bilo večinoma mokro, smo ga mešali s plevami. Dali smo vrsto listja in nato vrsto plev. Posebno sem pazil na to, da je bilo listje res dobro potlačeno. Narejena ensilaža je bila izvrstna in jo je žival prav rada jedla.

S pripravo kisle krme izkoristimo travo, deteljo, pesino listje in sploh vsako zeleno krmo, ki je ne moremo posušiti. Prav pripravljena kiska ensilaža je zdrava in dobra, posebo v zimskih mesecih, ko dobiva živina samo suho krmo. Slabo stlačena ensilaža, dalje ona, ki se nahaja v jamah, kamor zateka voda, se začne razkrajati. Napada jo plesnoba in gniloba. Taka je seveda zdravju živine škodljiva.

Razen omenjene kisle ensilaže imamo še sladko ensilažo, ki zahteva sicer več priprav in dela, vendar pa je po svojih lastnostih boljša od prve. Zato se v zadnjem času vedno bolj širi priprava sladke ensilaže.

Pripravo sladke ensilaže bomo popisali v prihodnji številki Gospodarskega lista.

Boj proti predenici.

»Gospodarski list« je opisal v prejšnjih letnikih že več načinov za pokončevanje predenice. Naj navedemo sedaj še enega:

Napadeno deteljo poškopimo s 4 do 5 odstotno žvepleno kislino. (Na 100 l vode damo 4 do 5 kg kisline, ki jo dobimo v vsaki drogeriji.) Za nekaj dni ovine detelja in predenica. Detelja si kmalu zopet opomore, medtem ko se predenica posuši.

Pred setvijo ajde.

V nekaterih visokih legah, kjer dajo njive samo en pridelek na leto, je ajda že precej časa v zemlji, v večini naših krajev pa smo še pred setvijo.

Lanska žetev je bila slaba, tako da je

v splošnem veliko pomanjkanje semen-
ske ajde. Ker pa vemo, da slabo seme
da tudi slabo žetev, je bila naša dolžnost,
preskrbeti si o pravem času dobro seme.
Kdor je mislil naprej, je to tudi storil.
(Zadružna zveza v Gorici je prodala
svojim članicam tudi letos približno en
vagon semenske ajde). So pa ljudje, ki
mislijo na seme šele tedaj, ko je čas se-
jati. Ti povprašujejo sedaj okrog, kje
bi dobili semensko ajdo. Razumljivo je,
da je sedaj ajdo težko več dobiti, dobre
pa sploh ne. Naj bo to onim, ki radi od-
lašajo, opomin za bodoče.

—:—

Ajda ima od setve do žetve le kratko
dobo na razpolago za napravo semena,
zato zahteva dobro gnojeno zemljo. V
Gospodarskem listu je bilo že ponovno
povdarjeno, da svež gnoj ne more zado-
voljiti ajde, ker ni tako hitro uporaben.

Gnojimo ajdo z umetnimi gnojili! To

nam bo koristilo posebno letos, ko je se-
me slabše razvito. Predvsem vzemimo
superfosfat, katerega učinek dopolnimo s
kalijevo soljo in čilskim solitrom, oziro-
ma žveplenokislim amonijakom. Vsa
umetna gnojila podorjemo pred setvijo,
razen čilskega solitra, ki ga trosimo
prvič, ko je seme skalilo in pozneje še
enkrat.

Podorjite strnišče!

S tem dosežete:

1. da se zmelja ne izsuši,
2. zabranite, da se ne naredi trda sko-
rja, ki bi pozneje otežkočala oranje,
3. uničite plevel, ki ga podorjete,
4. pognojite zemljo s podoranim ple-
velom, ki sprhni in odda zemlji svoje re-
zilne snovi.

Kdor hoče ohraniti svojo zemljo rodo-
vitno in nezapleveljeno, bo plitvo zaoral
strnišče takoj, ko spravi pridelek. P.

Splošno gospodarstvo

Kmetovalci poročajte!

Pšenica.

V jeseni je bilo sejaneega zelo mnogo
odbranega (selekcijoniranega) pšenič-
ga semena. Sama Zadružna zveza v Go-
rici je oddala skoraj 100 q tega blaga.

Kmetovalci so dobili predvsem 3 vrste
semenske pšenice, in sicer navadni Gen-
tile rosso, potem Innalettabile 96 in Ar-
dito. Važno je, da se preceni vrednost
posameznih vrst, da se bo v bodoče na-
ročilo samo ono seme, ki za gotove kraje
najbolj odgovarja. Zato pa naj kmeto-
valci sporoče, kako se je seme obneslo.

Mnogi so dobili tudi nekoliko pšenič-
nega semena iz Nemčije. Po nekod se je
ta pšenica ponesrečila, drugod pa je do-
bro obrodila. Vsi, ki so vzeli pri Zadruž-
ni Zvezi v Gorici seme nemške pšenice,
so še posebej naprošeni, da sporoče svo-
je mnenje o teh vrstah.

Jugoslovanski semenski krompir.

Zadružna Zveza v Gorici je oddala v
celoti nad 70 vagonov jugoslovanskega
semenskega krompirja, ki je prišel več
ali manj v vsako vaš Goriške, Krasi in
Notranjske.

Nujno je potrebno, da izvemo iz vseh
vasi, kako se je ta krompir obnesel,
predvsem ali ga je napadla peronospora
in v kakšni meri, kakšen je pridelek ter
se drugo, kar bi moglo zanimati in bi
bilo važno.

Prosimo vse kmetovalce da se odzove-
jo zgornjemu pozivu in pošljejo svoja
poročila Zadružni Zvezi v Gorici ali pa
Gospodarskemu listu.

Vzorčni velesejem na Reki.

Od 1. do 30. avgusta bo na Reki med
narodni vzorčni velesejem, ki bo otvor-
jen pod častnim predsedništvom polje-

delskega ministra. Na tem velesejmu bodo zastopana 4 ministrstva in sicer ministrstvo za kononije, prometne, finančno in mornariško ministrstvo.

Za čas velesejma pripravlja Reka velike športne prireditve in razne slavnosti. Za obisk sejma je dovoljen 50% popust na vseh progah kraljestva.

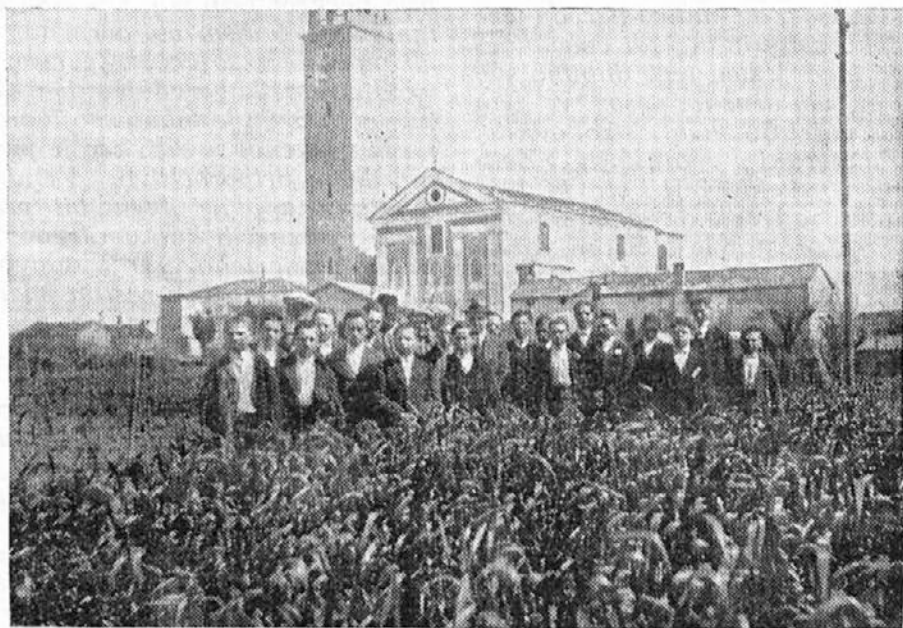
Zaključek kmetijsko-nadaljevalnega tečaja v Dornbergu.

Kmetijsko-nadaljevalni tečaj v Dornbergu je bil zaključen z lepim in zelo podučljivim izletom na premoženje g. Cosola v Fogliano. Udeležence je spremljal g. Rojic, voditelj tečaja in dr. Vallig, vodja vinogradniškega in sadjarskega odelka pri podravnatelstvu Uradu za kmetijski potovalni pouk v Gorici. Udeleženci so bili od g. Cosola zelo uljudno sprejeti in so imeli priliko ogledati si eno izmed

krasnih in zelo dobro urejenih posestev.

Razen krasnih nasadov breskev in vzorne njive murv, s katero je bogato izkoriščeno oprodje Soče, je udeležence najbolj zanimala presajena pšenica, ki je vzbujala splošno občudovanje.

Ta izlet je bil za vse udeležence izredno poučljiv in je pripravil tudi učiteljem pravi užitek.



Na sliki, ki smo jo dobili še le sedaj, vidimo udeležence, zbrane okrog g. dr. Cosola na omenjenem pšeničnem polju.

Sprememba v izdajanju bankovcev.

V Uradnem listu od 22. maja je bil objavljen kraljevi zakonski odlok, ki urejuje izdajanje bankovcev.

Dosedaj so bili v prometu bankovci treh emisijskih bank.

Od prvega julija letošnjega leta ima

edino Banca d'Italia pravico izdajati bankovce.

Bankovci obeh ostalih emisijskih bank, Banco di Napoli in Banco di Sicilia bodo postopno nadomeščeni z novimi bankovci, ki jih bo izdala Banca d'Italia.

Čebelarstvo

O vzgoji matic.

Poročali smo zadnjič o akacijevi paši, ki je bila razmeroma malo ugodna. So sicer čebelarji, ki so imeli ugodnejše uspehe, a to so bile bolj izjeme kot pravilo. Kot vzrok neuspeha smo označili slabo vreme, vendar je prav, da nekoliko bolj globoko pogledamo, če ni bil morda od naše strani kak pogrešek. Zdi se, da čebelarji grešimo, ker ne pazimo na satovje in rabimo pri prevešanju prestare satnike, da celo štiri do pet let stare. Posledica temu je, da matica nerada leže jajčka v tako satovje in tudi čebele nerade nosijo med. Vsled tega dobimo slabo zalego in cela družina peša. V tem mnenju nas potrjuje znani strokovnjak prof. dr. Zander, ki v svoji knjigi »Zeitzgemässe Bienenzucht, Heft I str. 30, 1921 piše: »Pomniti je treba, da se sme v plodišču razširiti prostor le s čistim voščnim satovjem, ki ga je dotična družina sama zgradila, ali pa s celimi umetnimi stenami. Satniki iz tujega panja ne spajajo v plodišče«. — Na to smo doslej premalo pazili. Mešali smo satnike vse vprek, a vendar mora vsak čebelar pozdriliti, da nastavlja matica najraje svojo zalego na novem, svežem satniku.

Za zalego večkrat rabljeni satnik postane, ker se napoji s sokovi, ki jih čebele dostavljajo zalegi za prehranitev. Sveže satovje se priporoča tudi za vporabo v medišču. Tako ohrani med svojo pristno barvo in okus.

Vzrok slabega donosa utegne biti tudi stara matica, ki je že opešala. Glavna skrb čebelarja mora biti, da ima v vseh panjih mlado matico. V naših Znideršičevih panjih pa, kjer se vsled razsežnosti družine matica močno izrabi, je priporočati, da se vsaj vsako leto ali vsako drugo leto matica menja. Vsak panj bi moral imeti natančno zaznamovano, iz katerega leta je matica in iz katerega panja,

to pa zato, da se lastnost dotične pasme lahko ugotovi.

Iz raznih vzrokov je priporočljivo, da napravlja čebelar sam umetne roje. Zato pa je prav, da ima čebelar pri rokah že oplojene matice. Ko zapusti stara matica panj, nastane ob navadnem rojenju čebel večinoma neka pavza v razvoju, predno se oplodi mlada matica. Ta pavza traja skoro pol meseca.

Med čebelarji in čebelarskimi listi se bje večkrat boj za vprašanje, katra matica je boljša, ali naravna, ob roju, ali umetno vzgojena. Že izraz umetna vzgoja marsikoga odbiva, ker skriva nekak očitek, da je taka vzgoja profinaravna in vsakemu se zdi, kar je profinaravno, da ni priporočljivo. Vendar izraz umetna vzgoja ne utegne biti pravi, boljše bi jo označili kot smotreno, ali pametno usmerjeno vzgojo. Govorimo tudi o umetni gojitvi rastlin ali o umetni vzgoji kokoši, a s tem se ne trdi, da stvar ni naravna. Marsikak čebelar daje prednost naravnim rojem in naravni vzgoji matice pred umetnimi roji in umetnimi maticami, misleč, da dobe matice in roji večjo sposobnost. Vendar stoji to mišljenje na predsodku, češ, da naravna vzgoja dá matici nekaj, česar umetna ne dá. Misli se nekako, da tiči že v jajčku nekaka posebna sposobnost, katere ni pri umetni negi. Vendar je doznano, da se matica izleže iz jajčka povsem enakega onemu za delavke, vsa jajčka namreč za matico in delavke so si v bistu popolnoma enaka. Le obilnejša in boljše prehranitev in pa večja celica povzroči, da se izleže mesto navadne čebelice matica. V jajčku samem ni pa nobene razlike. Vsled tega ima umetno vzgojena matica povsem isto vrednost z naravno vzgojeno. Sicer pa se prehranitev vrši itak naravno po čebelah in ne umetno. Kdor bi hotel imeti v kratkem

času mnogo matic, stori lahko tako: predvsem odstrani staro matico iz panja; potem izbere satnik s svežo zalego; spodnji del satnika lahko zravna v eno samo črto zalega, tako, da so celice odprte navzdol. Čebele nastavijo lukaj celo vrsto matičnjakov, ki so navzdol usmerjeni. Pri tem načinu ni treba prenašati jajček. Lahko se pa posluži priprave za izdelavo matičnjakov kakor opisuje Žnideršič v knjigi »Naš panj« str. 70. Na posebni pripravi napravi v satniku lesene matičnike, katere prevleče z voskom in s posebnim klinčkom zaokroži in zravna, da so podobni povsem naravnim. V te matičnike prenese s posebno žličko 1 ali 2 dneva stare ličinke in nekoliko matičnega soka. To je treba postaviti v dobro razvito družino.

Ko so matičnjaki zreli, jih lahko uporabimo za napravo umetnih rojev. Postavimo jih v posebne prašilnike, ali pa v panjičke za majhne roje, da se ma-

tica izleže in oplodi. Koliko časa moramo čakati za ugotovitev oplojenja, se ne da določiti.

Ko se pojavi v panju redna zalega, je družina v redu. »Skušnja me je učila,« pravi Janša (Popolni nauk o čebelarstvu, Rojina str. 41), »da se 6 tednov stara matica več ne spraši, mnogo jih celo ne izleti več na praho, če jih je slabo vreme zadrževalo samo tri tedne in ostanejo potem nerabne.«

Čebelar, ki ima na razpolago umetno vzgojene matice, napravi prav lahko mnogo umetnih rojev, pri tem mora pa posnemati naravno gnezdo, ki ga čebele same napravijo. Ob krajih postavi prazno satje, potem sledi satovje z medom, nato satovje s cvetnim prahom in na sredo položi prazen satnik za zalego z matičnjakom. Ker pa stare čebele odletijo nazaj, ter ostanejo le mlade, naj jih v panju napaja z vodo.

Dr. J. L.

Zadružništvo

Uradna tajnost pri zadrugi.

Molčečnost je ena najlepših čednosti, ki dičijo modrega moža. Zadruga, ki naj uživa zaupanje ljudstva, mora imeti v načelstvu in nadzorstvu može, ki znajo molčati. Ali bodo nosili ljudje svoje prihranke posojilnici, če nimajo gotovosti, da je vodstvo zadruge v rokah resnih, molčečih ljudi? Ali kateremu članu bi bilo prijetno, če bi vsa vas vedela, koliko si je on pri posojilnici izposodil?

Ne le pri posojilnicah, tudi pri drugih zadrugah so zadeve, ki ne spadajo v javnost, tako razne kupčijske zadeve, cene blaga, dolгови, terjatve itd.

Naravno in potrebno je torej, da hranita načelstvo in nadzorstvo gledé vsega notranjega poslovanja, v kolikor ne spada v pristojnost občnega zborá, najvestnejše uradno tajnost.

Ali velja to pravilo tudi nasproti članom zadruge? Seveda! To najenostav-

nejše sledi iz naloge nadzorstva. Če bi imel vsak član pravico, prebrskati poslovne knjige in zahtevati najkočljivejša pojasnila, čemu je potem zakon izrečno določil v § 24., da nadzorstvo nadzoruje poslovanje v vseh panogah uprave, da se more poučiti o poteku vseh zadev zadruge, da ima vsak čas pravico pregledati knjige in dopisovanje in nadzorovati stvarje blagajne. Čemu bi imelo nadzorstvo pravico, da sme še celo načelstvo začasno odstaviti? Ravno zato sta zadružni običaj in zakon nadzorstvu dala tako izredno moč, da člani posredno potem teh svojih zaupnikov vršijo nad delovanjem načelstva nadzorovanje do vseh najpodrobnejših zadev, ki so članom neposredno iz važnih razlogov in radi zadružnega prospeha nedostopne.

Da smo si na jasnem gledé tega, v koliko mora načelstvo ali nadzorstvo biti pripravljeno dajati pojasnil, ali koliko

jih smejo člani neposredno zahtevati, pogledimo, kaj pravi združni zakon.

1. Vpogled v imenik članov mora biti vsakemu, torej tudi članom, prost (§ 14.).

2. Načelstvo ima dolžnost, da objavi (članom!) v prvih šestih mesecih poslovnega leta, stanje članstva in deležev ob letnem zaključku in gibanje članstva in deležev med letom (§ 22.). Tudi ti podatki morajo biti torej članom na razpolago.

3. Člani izvršujejo pravice, ki jim pristojajo v združnih zadevah, posebno gledé uprave združnega poslovanja, vpogleda in pregleda bilance in določb o delitvi čistega dobička na občnih zborih s sodelovanjem in glasovanjem pri tozadevnih sklepih (§ 27.).

4. Načelstvo ima dolžnost, da preskrbi članom na njih zahtevo prepis združnih pravil in odobrenih računskih zaključkov in bilanc proti povrnitvi stroškov. Član lahko zahteva, da načelstvo te prepise podpiše (§ 35.).

Že previdnost narekuje načelstvu in nadzorstvu, da daje v združnih zade-

vah pojasnil tudi članom samo, v kolikor je primorano to storiti, menimo pa, da tudi splošna korist zadruge zahteva od njih najstrožjo molčečnost napram kournsibodi, ker »za molčanje ni vprašanja«.

D. Doktorič.

Spominjajte se pokojnih zadruharjev!

Lepa in hvalevredna je navada, da se spominjamo pokojnega člana naše zadruge. Najbolj primeren način, da počastimo spomin takega pokojnega našega sodelavca je gotovo sledeči: Pri prvi seji ali pri prvem zborovanju po njegovi smrti naj povabi predsednik navzoče, da z njim molijo za njegovo dušo in naj kar moli kako kratko običajno molitev naprej. Taka krščanska molitev ima mnogo globokejši pomen kot vse druge fraze, ki jih včasih slišimo pri takih priložnostih. Tu pa tam bo treba, da plača zadruza za svoje zaslužne člane kako sv. mašo, da se tako oddolži njegovi duši za njegovo zaslužno delovanje.

D. Doktorič.

Tržni pregled

Žita: Stare zaloge so skoraj izčrpane. Na trgih se je že začelo pojavljati novo žito, po katerem je zaenkrat malo popraševanja. V splošnem so cene nekaj večje, kot v pretečenem mesecu.

Žitna borza v Milanu zaznamuje koncem junija sledeče cene:

pšenica domača	222 do 227 L
pšenica inozemska	212 do 225 L
koruza domača	118 do 130 L
koruza argentinska	111 do 114 L
koruza jugoslovanska	100 do 110 L
oves novi	130 do 135 L
oves inozemski	130 do 132 L
rž domača nova	130 do 132 L

rž inozemska	133 do 135 L
ječmen domači novi	135 do 140 L

Moka:

00	310 do 320 L
0	305 do 310 L
1	281 do 290 L
koruzna	137 do 152 L

Živina: Vsled težkoč, ki jih je naredila nova valutna naredba vlade, se je uvoz živine precej zmanjšal. Zato so cene klavne živine nekoliko poskočile. Tudi prašiči zaznamujejo podražitev 10 stotink za kg.

Krma: Cene krme se držijo radi slabe prve košnje zelo trdno in neverjetno visoko. Tudi druga košnja ne bo velika,

ker stalno hladno vreme zadržuje raščo trave. Staro seno je v ceni znatno poskočilo. V Milanu je stalo koncem junija staro seno od 96 do 102 Lit. za q, novo od 80 do 85 Lit. za q.

Otrobi imajo približno isto ceno, kot prejšnji mesec. Ravno tako so ostale nespremenjene v ceni tudi oljate tropine, razen lanenih, ki so se nekoliko podražile.

Danes stanejo na debelo:

lanene	Lit. 125 do 130
orehove	Lit. 105 do 107
sezamove	Lit. 100 do 106

Mlečni izdelki: Maslo ima vsled slabega izvoza še vedno nizko ceno, ki jo podpira tudi majhno povpraševanje na domačih trgih. V naših krajih tlači cene navzdol vedno naraščajoča količina masla, ki se vsled pomanjkanja enotne organizacije ne more tako hitro oddati.

Trdi siri se še vedno izvažajo v večjih

količinah v inozemstvo, kar je posledica oslabitve lire. Po dobrih trdih sirih je precejšnje povpraševanje.

Vino: Izvoz vina je manjši nego prejšnja leta, zato povpraševanje po njem ni preživahno. Kljub temu pa so po nekod cene poskočile z ozirom na dejstvo, da je letošnji pridelek v mnogih državah vsled toče zelo zmanjšan.

Umetna gnojila: Znatno povpraševanje je po čilskem solitru, ki pa se ga dobi na naših trgih zelo malo in za visoke cene. Druga gnojila se ne iščejo, vse pričakuje novih cen. Posebno za Thomasovo žlindro je precej zanimanja. Kot kaže bo dosegla žlindra lanske cene.

Modra galica in žveplo sta v ceni nekoliko višja. V splošnem so naši kraji založeni z obojima tako, da je le malo popraševanja.

Svilodi: Začel se je živahen trg. Pri začetku so bile cene 24 do 28 Lit., pozneje pa so nekoliko porastle. Posebno se lahko ugodno proda dobro blago.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje št. 28: Imam lepo razvit nasad mladih breskev, ki bi jih moral po Vaših navodilih sedaj obrezati. Kako naj to naredim?

Odgovor na to vprašanje Vam daje g. P. Vallig v posebnem članku, ki ga priobčujemo med sadjarstvom.

Vprašanje št. 29: Kako pokončujem na najlažji način predenico?

Odgovor: Vzemite v roko prejšnje letnike Gospodarskega lista. V njih boste našel razna navodila za pokončevanje predenice. Eden rabi eno sredstvo, drugi drugo. Ravnati se morate po tem, kako se je v Vaši detelji razpasla predenica,

ali v večjem obsegu, ali je napadla samo par mest. V današnji številki Vam priobčujemo zopet eno sredstvo, ki ga lahko poizkusite.

Vprašanje št. 30: Ali mi svetujete uporabo umetno vzgojene matice?

Odgovor na Vaše vprašanje najdete v članku g. dr. Ličana.

Vprašanje št. 31: Prosim, da mi odgovorite v Gospodarskem listu, kak uspeh so imeli posestniki z Vašo semensko pšenico. Lansko leto sem posejal domače seme, predno sem zvedel, da prodajate Vi semensko pšenico, letos pa bi naročil seme od Vas, če se je obneslo.

Odgovor: Iz Vašega vprašanja vidimo, da niste prečital pazljivo vsch Gospodarskih listov, sicer bi bil našel v njih, da prodaja Zadružna zveza v Gorici več vrst italijanske in nemške semenske pšenice.

Kako so se te vrste obnesle, Vam za enkrat ne moremo povedati. Dobili smo le par poročil, ki so si pa nasprotna. V današnji številki priobčamo poziv vsem onim, ki so vzeli pri nas seme ene izmed domačih (italijanskih), oziroma nemških vrst pšenice, da nam sporočé, kako so

rastle in kakšen pridelek so dale. Le na podlagi mnogih podatkov si bomo lahko naredili sodbo, katere vrste pšenice najbolj uspevajo pri nas. Ko prejmemo od naših kmetovalcev zahtevane podatke, jih bomo priobčili v Gospodarskem listu.

Vprašanje št. 32: Ali imajo stari satniki kak vpliv na zalego ali na donašanje medu?

Odgovor: Na Vaše vprašanje odgovarja g. dr. Ličan v svojem članku.

Gospodarski koledar

Kmetovalec v juliju.

Na njivi pričinja žetev, kateri sledi navadno takoj setev drugega pridelka: činkvantine, ajde ali repe. Dvojni pridelek zemljo zelo izrablja, zato pazimo, da jo dobro pognojimo. Kdor ima dovolj gnoj, temu to ne bo delalo velikih preglavic, toda malokdo je tako srečen, da bi ga imel dovolj. Zato pa uporabljajmo umetna gnojila, da povečamo pridelke in ohranimo zemljo rodovitno!

Še eno važno opravilo je v tem času, ki pa ga žalibog upošteva malokateri gospodar, to je preoravanje strnišča na onih njivah, ki jih bo rabil šele v jeseni. Na Češkem imajo pregovor: *Kjer plug gleda snope, tam bo prihodnja žetev dobra.* Ta pregovor je najboljši dokaz, kako važnost polagajo češki napredni kmetovalci na takojšnje plitvo zaoravanje strnišča.

Na senošetih dokončujemo s košnjo — vsaj oni, ki hočejo imeti dobro travo in so začeli kositi pravočasno.

V Nemčiji so dosegli velike uspehe na ta način, da so potrosili takoj po košnji po travniku dušikova gnojila. (Seveda so bili travniki že jeseni dobro pognojeni z umetnimi gnojili.) Poizkusimo tudi mi, posebno tam, kjer upamo, da bomo imeli še eno košnjo.

O pokončevanju predenice so pisali

mного prejšnji letniki Gospodarskega lista. V notranjosti lista dobimo še eno navodilo za pokončevanje te velike neprijateljice deteljšč,

V vinogradu pazimo na redno škropljenje in žveplanje, da se tudi za naprej obvarujemo peronospor in oidija, posebno kjer je razsajala toča. Letošnje leto je za mnoge naše vinorejske kraje nesreča, ker jim je toča uničila ves pridelek. Ne pozabimo na obrezanje poškodovanih mladik.

Na vrtu plejemo, okopavamo in pridno zalivamo z gnojnico, če ni dežja tudi z vodo. Preglejmo večkrat paradižnike, odstranimo jim vse nepotrebne poganjke — zalistnike in privežimo jih h kolom. Če napada paradižnike peronospora, jih moramo tudi škropiti z bordoško mešanico. Dober pridelek bo imel le oni, ki bo paradižnike dobro gnojil in oskrboval.

V sadovnjaku. Ne zanimajmo se za sadno drevje samo takrat, ko trgamo z njega sadje! Če hočemo, da bo drevje dobro rodilo, moramo tudi skrbeti zanje. Letos so dale v nekaterih krajih češke precej dohodka. Skrbimo, da nam bodo dale tudi v bodoče in pokončujemo njih škodljivce. O tem najdemo nekaj navodil v posebnem članku.

V hlevu držimo red in čistoto, posebno tam, kjer se prodaja mleko, oziroma nosi v mlekarno. Umazanija v hlevih pospešuje razne nalezljive bolezni živine in povzroča razne napake mleka in mlečnih izdelkov.

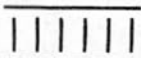
Skrbimo za to, da bodo čisti in zračni tudi svinjaki, da ostanejo zdravi prašiči. Ne puščajmo v sedanjih toplih dneh

nikdar gnoja v hlevu, ampak skidajmo ga vedno sproti!

V kleti. Če nismo še prodali vina, pazimo, da ostane stanovitno. Kleti naj bodo čiste in zračene. Razkužimo jih z žveplom, če tega še nismo storili. Prazno posodo moramo večkrat zažveplati, ravno tako ono, ki ni z vinom napolnjena do vrha.



Gospodarski drobiž in razno



Nekaj podatkov iz ministrstva javnih del.

Minister javnih del Giuriati je podal v svojem govoru, ki ga je imel v poslanski zbornici, med drugim sledeče podatke: Sedaj so v teku javna dela v vrednosti 8 milijard 200 milijonov. Od teh odpade 47% na južno Italijo.

Gradi se 890 km železnic in 5500 km cest, od teh 4200 km v južni Italiji.

Izkoriščanje vodnih sil bo dalo v letu 1928. za 1 milijon 230 tisoč koniskih sil energije. Kmalu bo Italija lahko računala na 10 milijard kilowatt ur.

Izboljšalo se je 919 tisoč hektarjev zemlje in v teku je izboljšanje drugih 771 tisoč hektarjev.

Za izboljšanje pristanišč se je porabilo 825 milijonov.

Kot se vidi, da naša država precej denarja za napravo in popravo javnih del — seveda največ v južni Italiji.

Moramo pa tudi priznati, da je južna Italija teh podpor res zelo potrebna.

Na Poljskem plačujejo davke z živežem.

Pred kratkim je stopil v veljavo zakon, ki pooblašča ministra za finance, da pobere vse zaostale davke, ki se ne plačajo tekom 14 dni po opominu, v žitu in premogu. Minister za finance je upravičen dovoliti davkoplačevalcem tudi poravnavo tekočih davkov v živežu. Za plačilo davkov namenjeni živež se oddaja v državna skladišča.

Ni slabo za kmeta, če mu le računajo živež po dobri ceni!

Mlekarstvo v Čehoslovaški republiki.

Po vojski se je začelo širiti na Čehoslovaškem zadružno mlekarstvo z veliko hitrostjo. To vidimo najlažje iz sledečih števil:

Leta 1913. so prejele zadružne mlekarne od malih posestnikov 86.710 hl mleka, leta 1920. se je to število vsled neurejenih povojnih razmer skrčilo na 34.330 hl. Leta 1922. so prejele zadružne mlekarne od malih posestnikov že 154.230 hl, leta 1923. — 226.540 hl, leta 1924. — 311.850 hl in leta 1925. celo 350.000 hl.

Te številke nam dokazujejo, da so morali zastaviti čehoslovaški kmetje vse svoje sile v povzdigo živinoreje: odbero dobrih krav-mlekaric in razumno krmljenje, na drugi strani pa kažejo te številke vedno večje razumevanje za zadružništvo.

Rodovitnost trte in cepiči.

Pri zelenem cepljenju postanejo najplodovitejše one trte, ki smo jih cepili z očesom, ki se nahaja v sredi mladike (cepiča). Spodnja in zgornja očesa mladik dajo manj rodovitne trte.

Oblaki kobilic

so se pojavili v provinci Cagliari. Enako poročajo tudi iz Firence, da je padla v nekaterih krajih cela ploha teh škodljivcev na polja, kjer je povzročila mnogo škode. Kamor pride tak oblak, pojé vse, kar je zelenega. Gorje polju, ki je prizadeto.

Koliko mleka se porabi v mestih.

V nekaterih več, v drugih manj, vendar bi malokdo verjel, da so razlike tako velike. Na osebo pridejo letno v različnih mestih sledeče količine mleka:

V Štokholmu	260 litrov
» Kodanju	260 »
» Zürichu	153 »
» Hamburgu	146 »
» Heidelbergu	140 »
» Monakovem	135 »
» Stuttgartu	130 »
» Berlinu	117 »
» Trstu	91 »
» Milanu	60 »

V naših mestih je torej uporaba svežega mleka najmanjša. Podatki iz Trsta in Milana niso uradni in zato ne popolnoma zanesljivi. Vendar pa bodo številke prej manjše, kot pa večje.

Kljub temu, da porabi mesto Trst primeroma zelo malo mleka, mu še vedno naše zaledje ne more preskrbeti niti tega, tako da pride v Trst približno $\frac{1}{3}$ vsega mleka po železnici iz Soresine v zgoščeni obliki.

Izvoz jugoslovanskega mleka v Italijo.

Leta 1924. se je izvozilo iz Slovenije 53.000 kg mleka v Italijo, leta 1925. 76 tisoč kg. Torej v dveh letih se ga je uvozilo komaj toliko, da bi zadoščalo mestu Trst za par dni.

Zadruga v Jugoslaviji oproščene poštne pristojbin.

Zadruga in njihove Zadrugne zveze so v medsebojnem dopisovanju, kakor tudi v dopisovanju z Glavnim zadrugnim savezom oproščene poštne pristojbin za tiskovine, dopisnice, navadna pisma, vrednostna pisma in nakaznice. Škoda, da takega zakona nimamo tudi pri nas!

Slovensko zadrugništvo

je znano in cenjeno ne samo v Jugoslaviji, ampak tudi izven njenih mej. Kako je upoštevano v Jugoslaviji, nam dokazuje dejstvo, da je izvoljen za predsednika Glavnega zadrugnega saveza, ki ima svoj sedež v Beogradu, dr. Anton Korošec.

Draga koruza.

V Sremu, od koder dobivamo v naše kraje velik del jugoslovanske koruze, so izračunali nekateri gospodarski strokovnjaki, da sejanje koruze sremskim gospodarjem ne prinaša nobenega dobička, ampak še celo znatno izgubo. Celokupni stroški za proizvodnjo 100 kg koruze znašajo po njih računih 168 Din. Ker je prodajna cena koruze v Sremu samo 110 Din, trpi kmet na vsakih 100 kg, ki jih proda, 58 Din izgube. (Te prodajne cene so veljale seveda pred par meseci, danes so precej višje.)

Če bi koruza prišla iz rok sremskega kmeta brez cele trope posredovalcev na ravnost v roke našega kmeta, bi jo pač sremski kmet precej dražje prodal, naš pa mnogo cenejše kupil.

Znižanje železniških tarif v Rumuniji.

Rumunsko železniško ministrstvo je znižalo za 30% tarife za ono blago, ki je namenjeno za eksport. To znižanje se tiče predvsem žita, živine, zelenjave in lesa.

S tem činom hoče Rumunska dvigniti svoj izvoz, ki je bil v zadnjem času precej v zastoju.

Italijanska produkcija olja

tvori $\frac{1}{4}$ vse svetovne produkcije. Edina država, ki pridelava več olja kot Italija, je Španija, ki doseže 35% svetovne produkcije. Mnogo olja pridelajo tudi v Grčiji, v Tunisu, Alžiru, na Portugalskem in v Siriji.

V Italiji zavzemajo oljčni gaji 2 milijona 283 tisoč hektarjev površine. Največ olja daje provinca Bari. Izvoz olja iz Italije se približuje predvojni izvozni količini, ki je dosegala 200 tisoč kvintalov.

Zadruga v Nemčiji.

Po uradni statistiki iz letošnjega leta je v Nemčiji 40.115 poljedelskih zadrug. Od teh je 108 centralnih, 20.858 kreditnih, 4.786 blagovnih, 3.784 mlekarskih in 10.579 raznih.

Restavracija

pri

„Treh kronah“

GORICA VIA CARDUCCI 12

Domača kuhinja. Toči
pristno brisko, vipavsko
vino in specialiteto
„kraški teran“. Pre-
nočišča za potnike. —
Priporoča se občinstvu
za obilen obisk

Anton Malnič.

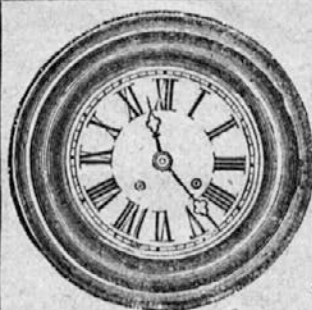
Naš zobozdravnik

specialist za bolezni v ustih in na zobeh

M. U. dr. LOJZ KRAIGHER

z nemškim zobozdravniškim izpitom za
zobozdravniška in zobotehniška dela

v GORICI, na Travniku št. 20, I. nad.



Edini zastopnik
za Goriško za
stolpne ureprvo-
vrstnih nemških
tovarn najnov-
jšega in najfinej-
šega sistema (se
navijajo same).

JAKOB ŠULIGOJ URAR IN ZLATAR

GORICA - Via Carducci 19 (Gosposka ulica)

Zaloga najboljših švicar-
skih ur „UNION“ in „ALPINA“.

Največja zaloga vseh dru-
gih ur z jamstvom 2 leti
časa po najnižjih cenah.

Tvrdba

VINOAGRARIA

v Gorici Piazza Vittoria

(Travnik) št. 4

prodaja Quassia-trske naj-
boljše in najcenejše sred-
stvo za pokončavanje li-
stnih uši na breskvah, svin-
čeni arzenijati, najboljše
sredstvo za zatiranje groz-
dnih in sadnih moljev,
trake iz lastike za cepljenje trt, cepilne nože
znamke „Kunde“, razna
semena, orodje in panje
za čebelarje ter druge po-
trebščine za sadjarje, vrt-
narje, vinogradnike, živi-
norejce in kletarje : : : : :

Posebnost: mali in veliki posnema-
niki za mleko, dunajske škropilnice
za trte, s pumpo od zunaj

Blago z jamstvom dobre kakovosti
Cene konkurenčne

Lastnik

JUST UŠAJ

enotehnik in agronom

ZOBOZDRAVNIK

Dr. L. MERMOLJA

špecialist za ustne in zobne bolezni

ordinira v GORICI na Travniku 5/II.
od 9. do 12. in od 3. do 5.

Naša zavarovalnica proti požaru

„L'UNION„

Ravnik Avgust - Gorica

Via Barzellini šte. 2 I. nadstropje.

ALOJZIJ BONNES

AVTORIZIRAN ELEKTROTEHNIK

GORICA - VIA CARDUCCI 1
(nasproti Montove hiše)

Instalacija vodovodov in plinovitih naprav itd.
Bogata zaloga raznovrstnega električnega
materijala.

Kupujte domače vino!

Najpristnejše dobite vedno pri
„Vinarski Zvezi“ v Gorici

Via Formica št. 1 ob Kornu.
- Podpirajte lastnega kmetovalca. -

TEOD. HRIBAR

Gorica - Corso Verdi št. 32

Vedno bogato založena manufakturna trgovina. Sukno za moške in ženske obleke, preproge, zavese, voščeno platno, linolej in dr. iz italijanskih, prvovrstnih čeških in francoskih tovarn. Neveste! Tu dobite vse potrebno po ugodnih cenah! Jamči se za solidno blago - Postrežba točna! Cene izven vsake konkurence!

ZLATI JELEN

HOTEL in RESTAVRACIJA

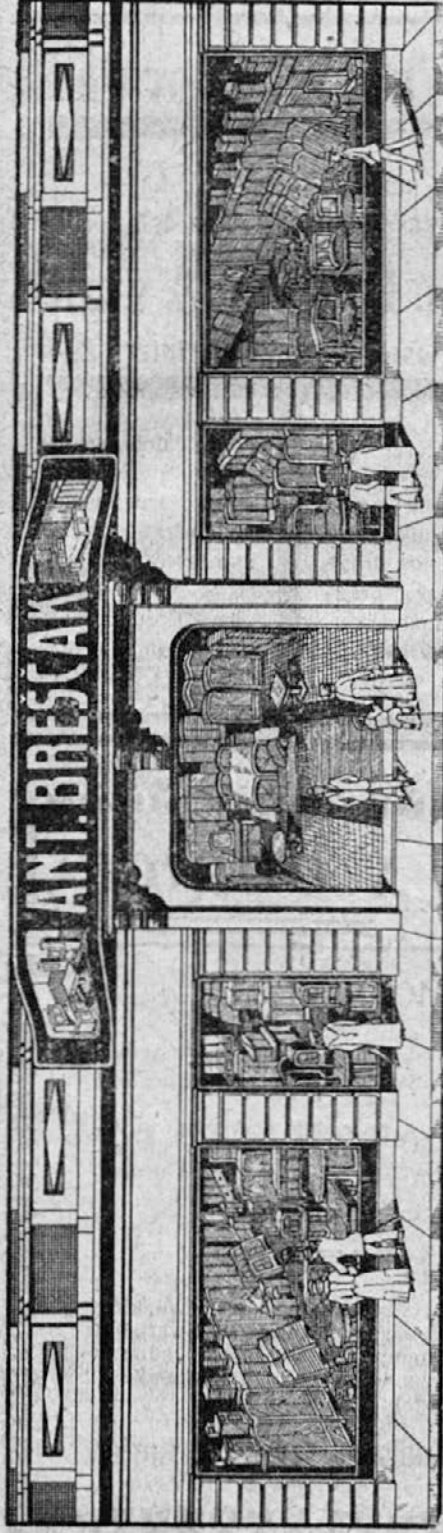
shajališče deželanov s prenočiščem in najboljšo domačo kuhinjo. — Pristna briška in vipavska vina. Kraški teran. Solidna postrežba. Se tople priporoča slavnemu občinstvu. Alojzij Vida.

Trgovina

manufakturnega blaga in izgotovljenih oblek

Andrej Mavrič

Gorica - Via Carducci šte. 3 - Gorica



Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje

Če si hočeš to oskrbeti z malimi stroški, obrni se na staro tvrdko in odlikovano tovarno s pohištvom

Ant. Breščak,

ki ima v zalogi nad 50 kompletnih sob,
bodisi forniranih ali iz različnega lesu.

Gorica, Via Carducci 14.

Autocar



Impresa trasporti

s. a. g. l.

GORICA, Via Rismondo šte. 8

Telefon inter. 303

Prevzame prevoz vsake vrste, posebno stavbenega lesa, katerisibodi dolžine tudi iz gozda.

Zaloga bencina
in petoleja

B. P.

Nadomestni deli „SAURER“

Pneumatike „HUTCHINSON“
s stiskalnico za pritrditev.

Prva goriška tovarna

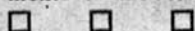
za umeten marmor -- kamnoseška in cementna dela

Giov. Maroni & Figli

Via Friosto 7 Telef. inter. 294

Izdeluje plošče enobarvne, izklesane, marmorirane in beneški mozaik za tlak. Stavbne in druge dekoracijske predmete - Kopalne banje. Cevi raznih premerov

Stara, dobroznana tvrdka, specializirana za izdelovanje umetnega kamna, marmoriranih ploščic in beneš. mozaika - Prodaja cementa in mavca.



ZADRUŽNA ZVEZA V GORICI

CORSO VERDI 37

SKLADIŠČE V GORICI, VIA MORELLI 36

Podpira svoje članice v vsakem pogledu z nasvetom navodili in kreditom — Posreduje zanje v vseh denarnih poslih - Izvršuje nad njimi revizijsko oblast - Sprejema hranilne vloge

Blagovni oddelek Zadrugne zveze posreduje pri nabavi in oddaji vsakovrstnega blaga -- Nabavlja na debelo in oddaja na debelo in drobno

Ima vedno v zalogi razna umetna gnojila in oljate tropine.

Prodaja po najnižjih dnevnih cenah galico in žveplo.

Za mlekarne: Posreduje oddajo mlečnih izdelkov, predvsem masla - V zalogi ima vedno najrazličnejše potrebščine za mlakarne, kot Swartzove vrče, vrče za prevoz mleka, kremometre, toplomere, gostomere, obode za sir, cedila in mreže, sirne prte, sirišče v prahu in tekoče, olje za posnemalnike, golide napajalnike za teleta itd. - Mlekarne dobijo vsa potrebna navodila glede oblasti

Širite in čitajte „Gospodarski list“ glasilo Zadrugne zveze v Gorici.

Odgovorni urednik: ing. agr. Josip Rustja. Tisk »Katoliške tiskarne« v Gorici.