

Per 211/1905



10002706, 15

KMETIJSTVO

Gorici, 1. septembra 1905. Tečaj 1.

MORSKI GOSPODAR



List za povspeshevanje kmetijstva
v slovenskem Primorju. ←←←

Ureduje in izdaja **Anton Štrekelj**,
državni potovalni učitelj kmetijstva v Gorici.

List izhaja v začetku in v polovici vsakega
meseca ter stane 2 K na leto. Naročnino
pošiljati je na upravo „Primorskega Gospo-
darja“ v Gorici (Pri rudeči hiši št. 7). m.m

Naslednikom odberimo si za kmetijstvo najbolj sposobnega sina!

Za kmetiski stan nastopili so dandanes hudi časi in če si ne znamo pomagati, bomo morali propasti. Pri nas je še mnogo ljudi in sicer ne samo med kmeti, marveč tudi med našo inteligenco, ki mislijo, da je lahko vsakdo kmet. Če ni kedo za nič drugega, pa bo dober za kmeta, pravijo. Oni mislijo, da obstoji kmetijstvo samo v kopanju in oranju. To mnenje pa je popolnoma napačno in mi smelo trdimo, da ga ni stanú, ki bi potreboval za izvrševanje svoje obrti toliko zuanja, kakor ga potrebuje kmet, ki hoče na svojem posestvu prav gospodariti. Kmet mora biti naravoslovec, poznati mora toraj natanko različna svojstva svoje zemlje, poznati mora svojstva rastlin, ki jih goji, poznati mora različne rastlinske in živalske škodljivce, ki mu pretijo, da vničijo sad njegovega truda, poznati mora nadalje življenje domačih živali in znati mu je, kako se dajo te najboljše izkoriščati. Kmet mora biti nadalje tehnolog, to se pravi, znati mora svoje pridelke prav izkoriščati, on mora biti jurist ter poznati zakone, ki se tičejo njegovega gospodarstva



in mora biti slednjič trgovec, da zna vsako stvar, predno jo začne, iz trgovskega stališča prav preračuniti ter ono, kar ima, lahko in dobro spečati v denar. Vse to se zahteva od kmeta, ni toraj dovolj, če zna samo dobro obračati lopato in motiko, marveč znati mora rabiti tudi glavo. Skrijejo naj se toraj oni, ki pravijo, da kmetu ni potrebno znanje.

Ker se zahteva dandanes od kmeta toliko znanja, zato bomo morali pač premisliti, komu naj izročimo svoje posestvo, ko nas več ne bo. Splošna navada pri naših kmetih je, da prevzame prvorojenec očetovo posestvo. Nič se ne gleda na to, ali je za kmetijstvo ali ni. Vsi drugi sinovi morajo navadno z doma s trebuhom za kruhom. Le tedaj, če so premoženjske razmere posebno ugodne in je prvorojenec bistre glave, pošljejo ga „študirat za gospoda“ in nadomesti ga po rojstvu naslednji brat, o katerem se tudi ne gleda, bo li mogel voditi težko kmetijsko gospodarstvo ali ne.

Ta navada je za naše kmetijstvo velika nesreča. Čestokrat ostaja nam sam plevel doma a najboljši sinovi izgubijo se po svetu. Zato se pač ne smemo čuditi, če gre ta ali ona prej krasna kmetija pod vodstvom malomarnega naslednika vedno bolj rakovo pot. S takim ravnanjem ne škodujemo pa samo kmetijstvu, marveč mnogokrat tudi svojemu narodu. Priden in talentiran človek zna si vselej pomagati. Žal pa smo Slovenci že taki, da se prav radi izneverimo svoji očetnjavi, čim pridemo v boljši položaj. Le pogledjmo priimke naši narodnosti nasprotnih bogatašev in velikašev po primorskih, kranjskih, štajerskih in koroških mestih!

Ko odbiramo sina, ki bo nam sledil na posestvu, moramo biti toraj bolj previdni, nego smo bili do sedaj. Ne glejmo več, kateri sin je prvi rojen! Če je za kmetijstvo vnet, dovolj priden, talentiran in zdrav, obdržimo ga doma, če pa nima že v mladosti za kmetijstvo nobenega veselja, uči naj se rokodelstva ali trgovstva. Rokodelcev in trgovcev tudi potrebujemo in kdor je priden, zamore si tudi tu pomagati. Če hočemo svoje sinove šolati, odberimo si najboljšega, katerega mislimo obdržati doma, za kmetijsko šolo. Če je naša kmetija srednja, pošljimo ga v goriško kmetijsko šolo, če je pa velika, študira naj najprej na gimnaziji ali realki, a potem naj gre na kako višo kmetijsko šolo, kakor so one na Dunaju, v Klosterneuburgu ali v Mödlingu.

Ko zvrši to šolo, pa naj ne postane gospod, marveč kmetovalec. — Pač žalostno je, da imamo Slovenci tako malo v kmetijstvu izobraženih gospodarjev. Kdor je kaj študiral, rajši je tudi pisac nego kmetovalec. Čim obleče kedo pri nas gosposko suktnjo, pa se mu zdi kmetsko delo nekako poniževalno. In vendar je to delo, kakor telovadba sploh, zdravju in sicer dušnemu in telesnemu koristno. V tem pogledu morali bi si vzeti pri Čehih vzgled. Gospodarja, ki je zvršil visoko kmetijsko šolo, ni prav nič sram korakati za plugom ali pa voditi po polju različne kmetijske stroje. Zato bi svetovali tudi naši inteligenciji po deželi, naj ne misli, da onečasti svoj gosposki stan, če prime včasih za grablje, lopato ali škarje. Ne, taki gospod, in bodi tudi duhovnik ali učitelj, ki se ne sramuje dela onih ljudi, med katerimi živi, je vreden tem večega spoštovanja.

Ko odbiramo sina za dom, glejmo toraj tudi, da ga ne prevlada današnja posvetna nečimernost, kajti kakor je dobro, če se loti gospod kmetovanja ter pripomore s svojo večo izobrazbo sosedom do napredka, ravno tako slabo je, če se loti kmet pri skromnih svojih sredstvih gosposkega življenja.

Kmetovalci, dober material ohranimo zaše, slab material oddajmo drugim stanovom!



Sadjarstvo na Primorskem.

(Konec.)

V tržaški okolici je sadjarstvo bolj postranskega pomena, kar se mora naravno razjasniti v prvi vrsti v kakovosti zemlje in v vremenskih razmerah. Dolgo trajajoča suša poleti in močna, mrzla burja, ki nastane ne redkokrat tudi ko drevje cvete, ne dopuščajo, da bi prinašalo sadno drevje v gornji okolici vsaj nekoliko redne letine. Od celega Krasa, h kateremu se mora računati tudi gornja tržaška okolica, ima ta gotovo najslabše pogoje gledé sadjarstva. Samo na južnem, proti morju obrnjenem obrežju, katero ni tako razpostavljeno burji, vspeva sadno drevje (češpe, breskve, smokve, hruške) dobro. Vendar

se uporabljajo ta zemljišča po večini za vinogradništvo in tu se pridelujejo vina, ki se prav drago plačujejo, med temi poznani prosekar. Sadje, ki se v tržaški okolici razmeroma malo pridelava, proda se lahko in dobro v Trstu, katerega potrebo pokrije pa to sadje samo v majhnem delu.

V Istri se bavijo bolj močno s sadjarstvom kraji okoli Kopra, Izole in Pirana, ki se nahajajo ob severozapadni morski brežini. Sadjarstvo postalo je tod važen zaslužek kmetijskemu prebivalstvu. Pridelujejo se precejšnje množine črešenj, hrušk, smokev, breskev, jabolok, marelic, grozdjiča, jagod in češp.

• Posebno važne so črešnje, od katerih se goje po največ tri vrste: najraniša (kmetje jo imenujejo rana divjaka), sad od te se vidi na trgu že koncem aprila, marožasta, ki zori 15 dni bolj pozno, in neka pozna črešnja.

Gledé vrst drugih sadnih plemen, kakor jabolok, hrušk, breskev, sliv in marelic, ne more se povedati nič bolj natančnega, ker so se te do sedaj le malo preučile. Omeniti pa je še vredno pridelovanje jagod, ki se goji, osobito okoli Pirana in Izole v razsežnih nasadilf. Ker se je šele letos poskušalo napraviti v Kopru javen izvozni trg, manjkajo natančnejši podatki gledé množine pridelanega sadja. Pojasnila, iz katerih se more sklepati na zadnjo, daje število čolnov, ki se rabijo samo za prevoz sadja v Trst. Na podlagi tega ceniti bi se dala množina sadja edinega istrijskega okraja, ki je vreden da se ga gledé sadjarstva omenja, na 50.000 do 60.000 meterskih štotov. Od te množine odpada polovica na črešnje in smokve v enakih delih, ostalo pa se razdeli na drugo sadje.

Razun v Trst izvozi se mnogo sadja iz omenjenih krajev v Pulo in v Reko, v kar dajejo ugodne in cene zveze z lokalnimi parniki dobro priložnost. Sadje, ki se pošlje v Trst, ne služi pa samo za tamošnjo rabo, marveč precejšen del ga gré v severna konsumna središča.

Prej omenjeni poskus napraviti javen izvozni trg, ima namen, da se bo zamoglo ogniti goťovo nepotrebne mu posredovanju tržaškega trga in s tem obdržati tudi cene sadju, katere so se razpostavljale pod dozdašnjimi prodajnimi razmerami najbolj samovoljnim premembam, kolikor mogoče v rednih mejah.

Drugod po Istri nahaja se sadjarstvo, razun v nekaterih

omejenih krajih¹⁾, še na jako nizki stopinji in je mnogo manjšega pomena, kakor bi to moglo opravičiti navadne nepovoljne razmere gledé tal in vremena. Ne sme se pa zamolčati, da jako otežujejo osobito v nekaterih krajih srednje Istre obstoječe nedostatne komunikacije tako uporabo pridelanega sadja, ki bi se izplačala in so v veliko zapreko, da se sadjarstvo ne more udomačiti.

Samo smokev pridelava se velike množine. Te se uporabijo sveže, bodisi doma ali se izvažajo v Pulo, Reko in Opatijo ali pa se sušijo. Suhih smokev izvozi se primeroma mnogo, osobito iz kvarnerskih otokov, posebno iz Krka.

Imenujejo naj se še: orehi, lešniki, mandeljni in kostanji. Zadnji se cenijo osobito iz lovranske okolice na vshodni istrski obali radi njihove debelosti in njihovega okusa. Grosulje in granatna jabolka pridelujejo se največ v južni Istri in sicer prve posebno v domačih vrtovih.

H koncu omenja naj se še izvoz namiznega grozdja (med tem jako fin muškat), ki se vrši iz nekaterih pridelovalnih krajev v Pulo, Reko in Trst.

Za razširjanje plemenitih sadnih vrst skrbé v Istri dve državni drevesnici, h katerim je prišteti še nekatere podobne nasade kmetijskih okrajnih zadrug. Vrste, ki jih že dolgo let širi državna drevesnica v Pazinu, so:

J a b l a n i: beli astrahan, rumeni belefler, beli zimski kalvil, beli poletni kalvil, rudeči zimski malinovec, gdanski rebrač, edelroter, Parkerjev peping, köstlichster, zlata zimska parmena, kanadski kosmač, plemeniti rambur.

H r u š k e: Vekoslava avranška, Hardenpontovka, vojvodina anžulemska, Margerita Marillat, vrtolanka (Vilj. Christova), zimska bergamotka.

Č r e š n j e: Büttnerjeva rudeča srčica, kraljica Hortensia, würtemberška polčrešnja, Winklerjeva rumenica, maraska piemonteška.

M a r e l i c e: Ananas.

B r e s k v e: sv. Jakoba, belle impériale, orehova breskva.

S l i v e: Anna Späth, italijanska češpa, ogrska muškatna češpa, zeleni renglod, rudeči renglod, viktorija.

¹⁾ Tukaj omeniti je posebno oni del Čičarije, ki meji na prej imenovane Brkine in ima s temi popolnoma jednake sadjarske razmere.

Izkoriščanje grozdnih tropin za napravo konjaka.

Grozne tropine se pri nas ne izkoriščajo še tako, kakor bi se lahko. Iz njih se napravi petiotizovano vino za domačo pijačo, tropinsko žganje ali tropinovec, uporabljajo jih za napravo kisa, za kisanje repe. Vsi ti načini uporabe tropin so koristni in pohvale vredni, toda vsi skupaj ne donšajo še tiste gospodarske koristi, katero bi dala naprava konjaka. Konjak je, kakor obče znano, fino francozsko žgano vino, katero se danes jako ceni močno zahteva ter dobro plačuje. Cena mu je od 10 do 20 kron liter, pa tudi še več, ako je prav fin in več let star. Ime ima to žganje po mestu Cogniac (Konjak) na Francozkem, kjer se že od nekdaj velik del vina, ali pa tudi ves vinski pridelek v žganje tega imena podela. V ta smoter pusté, da se vino par let stara in potem ga v posebnih pripravah (kotlih) destilirajo (žgejo). Predno je konjak gotov, pusté destilat (žganje) še nekoliko let v hrastovih nepopolnoma ovinjenih sodih. Napredujoča oenotehnika pokazala je, da zamoremo izdelati prav dober konjak namesto iz vina tudi iz tropin. Taki konjak delajo posebno na Ogerskem v Beki, v Ménešu in tudi drugod. Pred skoraj dvajsetimi leti podal se je pisatelj teh vrstic v Méneš z namenom, da bi si ogledal tamošnjo državno slovečo vinarsko in sadjarsko šolo, osobito pa še velikansko državno trtnico v bližnjem kraju Pavliš-Boracko. V tem kraju se je cepilo kar na milijone ameriških kolči, ki so se vlagale po francozkem, tako zvanem Richterjevem načinu v popolnoma peščeno trtnico, da se zadobé v enem letu okoreničene in cepljene ameriške bilje. V Ménešu ogledal sem si celo šolo. Posebno vinska klet me je jako zanimala, kajti méneška vina prištevajo se najfinejšim ogrskim vinom. Iz prve kleti, kjer se je nahajalo dosti, res jako finega vina, prišli smo v drugo klet. V prvi kleti bilo je zaznamovano na vsakem sodu, katere vrste vino se nahaja v njem in iz katerega leta je, v drugi pa so bile pisane na posodi letnice n. pr. 1883., 1884. itd. To se mi je čudno zdelo in prašal sem spremljajočega me ravnatelja, kaj to pomeni. In on mi je odgovoril: véste kolega, to je samo petijotizovano vino raznih let, katero se tukaj stara ter čaka, da se ga podela v konjak. In res, le par korakov oddaljeno od petijotove

kleti, stala je hiša z napisom: „A konjáki gyiára“ v našem jeziku: tovarna za konjak. Tovarna previdena je bila takrat z najmodernejšim Neukomovim aparatom in izdelek, katerega sem tudi pokušal, bil je res kaj fin. Prodajalo se ga je takrat po 20 kron liter.

Kar je v Ménešu ali v Beki (tovarna Pfau) mogoče, mogoče je gotovo tudi pri nas na Goriškem in sicer tembolj, ker nam grozdje sleherno leto gotovo boljše dozori, kakor tam. V naših tropinah se nahaja zato brez dvoma veliko več ekstraktnih snovi, katere so potrebne za napravo finega, močnega petijotizovanega vina. Ako se hoče napraviti iz poslednjega fin konjak, ni treba družega, kakor pustiti ga pri pravilnem kletarjenju kaki dve leti starati, ter ga potem s pomočjo pravega finega aparata, kakor so Neukomov, Fijalov itd. destilirati. Destilat se mora seveda zopet vsaj še dve leti starati.

Kmetijska tehnologija, to je obrt, katera spreminja surove kmetijske pridelke v več vredne izdelke, se ne nahaja pri nas na Goriškem skoraj niti v povitkih. In ravno naprava konjaka iz tropin, bi bila gotovo bolj važna kmetiško-tehnična obrt, le lotiti bi se je trebalo. To pa seveda zopet najboljše potom zadruge. Toraj na noge napredni goriški vinogradniki, snujte si tovarno za napravo konjaka iz tropin, kateri bo brez dvoma vsaj tako dober, kakor je ogrski, in se bo vsaj tako dobro tudi prodajal.

R. Dolénc.



Kmetova opravila meseca septembra.

Letos ne bo nič prav vesel september. Žalosten bo osobito za gorskega kmeta, ker ne bo imel nič dela po sadovnjakih, da bi trgal rudeče in žuteče sadje. Žalosten pa bo tudi za mnogega dolinca, kateremu so vničile peronospora in druge nezgode sladko grozdje. Pač srečen oni, kdor ima v tem mesecu mnogo opravila, osobito po sadovnjakih in vinogradih.

Na domu spraviti moramo pridelke v red. Žito na kašči tu pa tam prevrzimo, krompir v kleti včasih preberimo in kar je

gnilega odstranimo, krmo na seniku stlačimo in premerimo, da bomo znali vrediti po njeni množini število živine in način krmljenja. Osobito glejmo, da vredimo pred trgatvijo vinsko klet in popravimo vinsko posodo. Klet in hlev sta zrcalo cele kmetije, zato poskrbimo, da bosta vedno lepo kazala. Če ne moremo spraviti vsega krompirja ali vse pese pod streho, skopajmo blizu doma jamo, ki bo okoli $1\frac{1}{2}$ m visoka in 1 do $1\frac{1}{2}$ m široka. Sèm denimo korenstvo ter pogrnimo ga najprej s slamo a vrhu te s izkopano zemljo, v katero je napraviti nekoliko oduškov. Okoli jame napravi naj se jarek za odtok vode.

Na polju: Krompir se izkopava in proti koncu meseca pričenja se spravljati turščico. Banderiti turščico se sme šele potem, ko je pričelo listje rumeneti, vendar tudi sedaj ne koristi to delo turščinemu zrnju. Zelena turščica se kosi in krmi. Proti koncu meseca pričenja se setev ozimine. Ajda in repa se pleveta in okopavata.

V v i n o g r a d Ź u: Mladje, ki ga je odtrgal veter naj se privezuje. Če je deževno vreme in pričenja grozdje gniti, obere naj se okoli njega nepotrebno listje, da bo zamogel zrak lažej k njemu. Škropiti ni več potrebno v starih vinogradih, tam pa, kjer smo požlahtnili trte letos, ponovi naj se tudi v tem mesecu škropljenje. Tudi v trtnici ne smemo prenehati s škropljenjem. Proti koncu meseca pričenja se trgatev. Pomniti je, da se napravi ob lepem jesenskem vremenu v grozdju največ sladkorja, če nas toraj slabo vreme ne sili, ne tržimo prerano. Posebno letos je zorenje grozdja nekoliko zaostalo. One trte, ki so vredne, da jih pomnožimo, zaznamovati moramo sedaj. Najboljše služi v ta namen oljnata barva, ki se namaže po deblu. Za vsako trtno vrsto rabi naj se, če so trte mešane, drugačna barva. Le od zaznamovanih trt jemali bomo bolj pozno cepiče. Varujmo grozdje tičev in tatvine!

V s a d o v n j a k u: poberi jesensko in proti koncu meseca tudi žimsko sadje. Kedar tržeš, trži oprezno. Sadja ne klati in tudi tresi ga ne, ker se tako sadje kmalu pokvari. S klatenjem pokvariš tudi drevo. Vsako sadno vrsto, shrani posebe. Mešano sadje nima cene. Letos bo sadje drago, zato se ne izplača spravljati iž njega mošt. Kvečemu naj se uporabi v ta namen potolčeno sadje. Smokve, ki jih ne moremo drugače spečati, zapuhajmo v dobro zagrnjeni posodi (orni pogrnjeni s plahto)

z žveplenim dimom (v posodo deni nekoliko žerjavice ter jo potrosi z žveplom) ter posušimo na solncu. S suho smokvo (cukrano figo) priljubiš se po zimi vsakemu otroku. Tudi žganje iz smokev je jako dobro, pa tudi mnogo ga pride. — Drevesca, ki si jih cepil v oko preglej in če se niso žlahtna očesa prijela, ponovi čim prej delo. Obvezo, ki zajeda, odstrani.

N a v r t u: Seje se zimska solata, zimska spinača in motovilec, presaja se zimsko zelje, zimski karfijol in zimske vrzote. Rano pomladansko zelje in rane vrzote se sejejo v mrzle zimske gredice. Seme različne zelenjave in različnih cvetlic se nabira. Vzeti ga je samo od takih rastlin, katere so presegale v rašči iz rodovitnosti vs. druge.

N a t r a v n i k u se pričinja košnja otave. Če ne moremo vse otave posušiti, jo lahko skisamo. Kislo pičo vživa živina jako rada.

V g o z d u se seče kolje za vinograde in nabira frudelj (zeleno listje za pičo). Da bo kolje bolj trajno, močiti ga je dokler je sveže, v 3 do 5% raztopini modre galice. Dovolj je, če denemo kolje na spodnjem koncu v to raztopino. Šilovna (jelovina, borovina itd.) se proti koncu meseca presaja. Jesensko sajenje je boljše od pomladanskega.



GOSPODARSKE DROBTINICE.

Vrédimo si klet! — Ko smo izpraznili vinski pridelek, je najbolj primeren čas, da denemo klet v red. Strop, stene, tlak počistimo paljčevine in prahu, razpoke in razvaline v njih zatakamo. Strop in stene pobelimo nato, a tlak, če ga nismo napravili iz kamenitih plošč ali iz betona (cementa), kar je najboljše, posujemo z drobnim peskom. Poglejmo tudi ali služijo okna svojemu namenu! Če so razbita, popravimo jih, če so zamazana pa jih operimo. Da blanje v kleti ne gnijejo, dobro je, če jih namažemo s karbolinejem ali z oljuato barvo. Vsaki vinski in vsaki kletni pripravi določi v kleti svoje mesto. Če pride kaj iz njega, vrniti se mora na svoje mesto. Ni gršega, kakor če je klet vsa prevržena s sodi, blanji, brentači, vedri, vehi, pipi

itd. Red v kleti pravi, kakšen red ima gospodar tudi pri drugem svojem posestvu.

Vinska posoda je pri našem kmetu navadno strašansko kosmata od plesnobe. Človek bi mislil, da je iz klobučevine. Včasih pokriva ta plesnivec posodo tudi nad $\frac{1}{2}$ cm na debelo. Vino v takem sodu seveda ne more biti nikdar tako dobro, kakor enako vino v snažnem sodu, ker prihaja v poslednjega skozi luknjice v lesu čist zrak h vinu, v prvega pa sprijen, smrdljiv zrak. Tudi snažna ni pijača iz prvega soda tako, kakor iz drugega. Zato očistite vinsko posodo plesnobe! Sedaj je v to najbolj ugoden čas. Cunja, katero namočimo v vodi in potaknemo v pesek, pomagala nam bo pri tem delu najboljše. Ko smo sod od zunaj oprali in posušili namažemo ga lahko nekoliko z navadnim oljem. Vendar tega se ne sme rabiti preveč, ker bi zataknilo luknjice v lesu. Naprstnik olja zadosluje za sod enega hl. Obročje namaže se z oljem lahko bolj močno, kar bo zabranilo rjo.

Kam Tomasovo žlindro, kam superfosfat? Obe ti dve gnojili pospešujeta raščo rastlin s fosforno kislino, ki se nahaja v njih. Tomasova žlindra ima navadno 16 do 18%, superfosfat 12 do 13% te redilne snovi. V poslednjem gnojilu pa je fosforna kislina lažej raztopna nego v Tomasovi žlindri, zato deluje bolj hitro. Če potrosimo toraj superfosfat v prevlažna tla, raztopi se fosforna kislina prehitro in odteče deloma z vodo. Radi tega ima v takem zemljišču manjši uspeh. Nasprotno zaleže Tomasova žlindra v suhih legah samo tedaj dovolj, ko je mnogo dežja, ker se ne more drugače dovolj raztopiti. Zato priporočamo za bolj vlažne travnike Tomasovo žlindro, za suhe travnike pa superfosfat. Ker je v ceni obeh gnojil letos le majhna razlika, dati moramo Tomasovi žlindri, ki ima večo množino fosforne kisline, prednost tam, kjer ne znamo, katero izmed obeh gnojil bi, bilo boljše rabiti.

Listje okoli grozdja smé se odtrgati samo tedaj, če je grozdje jako gosto ter ne dobiva dovolj zraka, radi česar začinja gniti. To listje nabira namreč redilne snovi, osobito sladkor; predno ga torej odtržemo, premisliti moramo, ali je več vreden nabran sladkor ali je večja škoda, ki jo napravlja listje s svojo

senco na grozdju. Prerano ne smemo listja odtrgati tudi zato, ker brani grozdje pred veliko solčno vročino in pred točo.

Vkuhan paradižnikov (pomidorov) sok je po zimi, ko nimamo svežega paradižnika jako priljubljena začimba v juhi, golašu itd. Kdor se paradižniku privadi, pogreša ga malo ne v vsaki jedi. Vkuhan paradižnikov sok (salso) pripraviš si na sledeči način: Sadež odberi semena ter odtisni mu preobilo vodo, da ga ne bo treba toliko časa kuhati. To narediš tudi s pomočjo vreče. Tako pripravljen paradižnik kuhaj nato tako dolgo, da bo kakor močnik a potem precedi skozi sito, osoli ter zopet kuhaj. Ko ni sok več tekoč, deni ga v steklenice s širokim vratom, katero trdno zagrneš s pergamentnim papirjem. Steklenice deni nato v gorko vodo, katero zagrej, da bo kakih dvajset minut vrela. Da se steklenice v vodi ne pobijejo, zavij jih v cunjo ali v seno. Če se ti pokaže bolj pozno na soku plesnoba, moraš zadnje delo ponoviti. Ako pergamentni papir pušča zrak, deni vrhu soka nekoliko olja.

Zaviniti novo posodo ni prav lahko delo. Nekoliko neprijetnega okusa po lesu ostane vselej v vinu, ki smo ga deli v nov hrastov sod in naj ga še tako skrbno pripravimo. Zato priporočamo, naj se dene v novo posodo prvo leto najslabše vino, ali še boljše domača pijača (žonta ali petjot) in sicer, če mogoče, dokler ni še popolnoma povrelo. Da spravimo iz sode kolikor mogoče čisto neprijeten okus po čreslu in čim več tanina, je najboljšo sredstvo vroča para, ki se pusti v sod iz parnega kotla s pritiskom dveh, treh atmosfer. Paro je pustiti v sod pri čepu. Kondesirana para pa odteka pri vehi, katero je obrniti navzdol. Kjer ni dobiti parnih kotlov rabimo vrelo vodo, kateri smo dodali $2\frac{1}{2}\%$ sode. S to raztopino sod dobro preplahnimo. Predno se voda ohladi, jo je odtočiti. Nato vlti je v sod vnovič vrele vode, kateri smo dodali na 1 hl 1 l žveplene kisline (hudičevega olja). Tudi s to vodo je sod dobro preplahniti. Pri tem je seveda veho zamašiti, da ne more para uhajati. Dobro je če napolnimo sod nato s čisto vodo (dodamo ji lahko nekoliko sode), katero pustimo par dni v njem. Predno pa denemo vino v posodo, zavreti je nekoliko slabšega vina ali nekoliko tropin in vode ter s to tekčino, dokler je še gorka, posodo oplahniti.

Mrežo za robkanje grozdja imeti bi moral vsak, tudi najmanjši kmet, kajti vino iz grozdja, kateremu si odstranil pred vrenjem hlastine, je vse drugače fino, nego vino, ki se je kuhalo na hlastinah. Te mu dajo namreč neprijeten raskav okus. Če nekoliko hlastine prežvečeš, pa se o tem prepričajš. Tudi galice pride s hlastinami mnogo v vino. Zato je treba, da se naši vinogradniki ti pripravi privadijo, če hočejo imeti tuje odjemalce. Prej je stala mreža 8 do 10 glđ. Če rabimo pa mrežo iz navadne pocinkane žice, stala nas bo okoli 2 kroni. Taka mreža dobiva se v različnih prodajalnicah za železo, n. pr. pri Zajcu v Gorici ali pri Greinizu v Trstu in stane 1.50 do 2 K m^2 . Mrežo je napeti na lesen obod. Stranice tega oboda naj se postavijo pokončno, ker dobijo s tem večo moč. Pod mrežo pribiti je ob stranicah nizke latvice, da mreža ne odpade. Dobro je, da sta dve stranici dolgi, nakar dobi priprava podobo navadne nosilnice.

Proti smoliki na breskvah. — Znano je, da je cepljena breskev bolj podvržena različnim boleznim, osobito smoliki, nego necepljena. Mnogokrat vidi se, da so vse cepljene breskve v sadovnjaku pomrle, a necepljena raste in se razvija še vedno krepko. Ker nam napravlja smolika na tem najbolj žlahtnem drevesu strašanskega kvara, zato bodemo skoraj prisiljeni vzgajati si breskve iz koščic. Res ne pridelamo na tako vzgojenem drevju tako debelega sadu, kakor na maternem, vendar drevo je vsaj vstrajno. Da dobimo debelejši sad, priporoča se drevesce večkrat presaditi. Slabo je pa pri tem načinu vzgoje to, da breskvino seme (koščica) nerada kali. Uzrok temu je večinoma plesnivec, ki ugonobi kal že prej, nego zamore pognati. Jako dobro je omenil neki prvaški posestnik nasproti svojim sosedom, ko smo se o tem pogovarjali, da je treba koščico najprej posušiti na solncu in posušeno hraniti do februarja. Šele v tem času naj se sadi. Tudi mi smo na njegovi strani. Zato shranite koščice dobrih vrst breskev, posušite jih in pozimi posadite. Najbolj smo gotovi, da se breskev ne zvrže, če vzamemo sadež od takega debla, kjer ne rastejo v bližini druge breskve.

Da dobiš debele prašiče, skrbi za suho in čisto ležišče in za primerno toploto v hlevu. Prevelika vročina prašičem škoduje in zamore biti poleti starjšim prašičem celo nevarna

(solnčni ožig, zadušenje). Zato ne sme poleti preveč svetlobe h svinjskemu hlevu, s čimur se odvrne mnogo nadležnih zajedalcev in živali počivajo bolj mirno. Bolj temen prostor deluje sploh jako dobro na živali, ki se pitajo. Če mislimo, da bi morali prešiči več žreti, spustimo jih rano zjutraj ali zvečer pol ure ali eno uro v svinjsko dvorišče, da se prehodijo. Premikanje jim pomnoži tek. V dobi med krmenjem naj bo v hlevu popoln mir, kajti za prešiče je resničen rek: mir in počitek sta skoraj toliko kot vžitek. *



POROČILA.

Kmetovalci in njihovi prijatelji pristopite vsi h „Goriškemu kmetijskemu društvu“! Kakor so zvezani rokodelci in delavci v svoja društva, tako zvežimo se tudi mi v svoje društvo. Le s tem, da se skupno postavimo v bran za svoje interese, zamogli bodemo doseči uspeh, če smo ločeni, bo brezuspešen naš boj!

Goriško kmetijsko društvo bo imelo, kakor je razvideti iz povabila, dné 14. septembra svoj prvi občni zbor. Želeti bi bilo, da bi bil ta občni zbor, kolikor mogoče veličesten, kajti dal bode novemu društvu smer, v katero naj to hodi. Od mož, ki se izvolijo v odbor bo odvisno nadaljno delovanje društva in bo odvisen tudi razvitek kmetijstva v slovenski strani goriške dežele. Onega dné pridite toraj vsi v Gorico, da izrazite svoje mnenje. Kdor ni še pristopil h društvu, naj se prijavi čim prej začasnemu predsedniku g. dež. posl. Jakončiču ali pa onim gospodom, ki so podpisali pravila. Naročniki našega lista, ki mislijo pristopiti h društvu in so poslali naročnino 2 K za list, določljajo, ako se prijavijo za ude, lahko še primankljaj 2 K (1 K dopolnine za letnino in 1 K pristopnine) upravništvu lista. Če pošlje kedo kaj več, mu bo društvo seveda hvaležno.

Do sedaj se je prijavilo društvu že veličastno število članov. Povsod je zanimanje za društvo veliko. Samo iz nekaterih občin ni še ničesar. Upajmo pa, da se kmetovalci tudi tod vzdramijo

in posnemajo zavedne sosede. V vsaki občini skuša naj se dobiti vsaj 20 članov, da se čim prej vstanovi podružnica.

Vabilo na skupno naročitev umetnih gnojil. — Udje „Goriškega kmetijskega društva“ vabijo se na skupno naročitev umetnih gnojil: Tomasove žlindre, superfosfata, solitra in kalijeve soli. Za Tomasovo žlindro prijaviti se je predsedništvu društva v Gorici ali predsedništvu podružnice vsaj do 30. septembra t. l., za ostala gnojila pa do 31. oktobra. Za vsak meterski stot (q) gnojila položiti je pri naročbi za Tomasovo žlindro in superfosfat 2 K, za soliter in kalijevo sol 5 K na račun. Gnojila se naroče skupno z „Goriško zvezo“. Cena gnojilom se dosedaj ni še določila, delovalo se bo pa na to, da bo čim bolj nizka.

Skupna naročitev „Petrine“. — Udje „Gor. kmet. društva“, ki se hočejo naročiti na to mazilo, s katerim se lovi malega pedica (črvi, ki žrejo črešnjice, ko so odcvetele), prijavijo naj se društvu ali podružnici do 15. septembra. Naročijo lahko tudi potreben papir. (Glej vabilo v zadnji št. „P. G.“)

Goriško vinarsko društvo pričelo je svoje delovanje. V nedeljo dné 27. avgusta imelo je shod v Prvačini, kjer namerala pričeti s kletjo. H društvu pristopilo je lepo število, kakih 30 prvaških vinogradnikov. Prihodnjo nedeljo dné 3. septembra imelo bode podoben shod v Velikih Žabljah.

Trtna uš razširja se po Brdih jako brzo. Urednik tega lista konstatiral jo je v več vinogradih na Humu v kojski občini. C. kr. okrajno glavarstvo izdalo je radi tega prepoved, po kateri se ne smejo izvažati iz kojskega županstva, ki obstoji iz 7 katastralnih občin, trte in drugi prenašavci trtne uši v še neokužene kraje. V Brdih so toraj še samo štiri občine, ki nimajo te zajedalke in sicer Biljana, Medana, Kožbana in Dolenje. Vinogradnikom kojskega županstva priporočamo, da začnejo čvrsto saditi divjvo amerikanko.

Vreme. — Zadnje dni bilo je vreme posebno jezno. Kake štiri dni strašilo nas je vsaki dan s temnimi oblaki in s hudimi viharji. Kakor slišimo potolkla je toča prošli teden okoli Gradišča, Romansa in Morara, v torek pa okoli Vrtojbe, Bilj in Mirna. Gorjé ubogemu kmetu!

Imenik udov Goriškega kmetijskega društva.*)

Ličen Maks, velepos. Rihenberg

Marinič Miha. . . Podsabotin
 Obljubek Fran, . . žup. Krasno
 Kovač Ignacij, . . . Ajdovščina
 Kocjančič Fran, . . Podgora
 Ukmar Maks, . . Avber
 Zuchiatti Ant. . . žup. Medana
 Sfiligoj Josip, . . . Dobrovo
Jakončič Ant., velep., dež. poslanec

Gorica

Vovk Josip posest., žup. Dobravlje
 Malik Miha, . . . Ajdovščina
 Hrovatin Josip, naduč. v p. Gorica
 Jarec Jan. Evg., kurat Ročinj
 Martelanc Fran, c. kr. živinozdr., Tolmin
 Plahuta Anton, posest. Gorica

Vrtovec Andrej, posest. Tolmin

Dr. Pavlica Andrej, stol. vikar Gorica
 Vidič Fran, dekan Kanal
 Kumar Karol, vikar Avče
 Grilanc Jožef, kurat Levpa
 Ušaj Jožef, kurat Banjšice
 Dermastia Ivan N., vikar Plave
 Kunšič Ivan, vikar Srednje
 Kristančič Ivan, posest. Višnjevek

Sirk Anton, 23

Sirk Anton, 25

Sirk Ignacij, . . . Slavče

Klanjšček Josip, posest. žup. Št. Ferjan

Občina Št. Ferjan

. . . Dolnje Cerovo

. . . Gornje Cerovo

Leban Anton, posest. Štandrež 39

Ernest Klavžar, uradnik Gorica

Mužič Josip, posest. Gorica

Štrancar Josip kurat Štanjel

Kovačič Feliks, odvet. kand. Gorica

Zavadlal Fran, velep. Štandrež

Perko Štefan, opravniki kmet. šole Gorica

Merljak Andrej, posest. Renče 346

Kerševan Peter, posest. Oševljek

Pahor Anton, vikar Kronberg

Občina Prvačina

Kozem Anton, pos. in žup. Prvačina
 Gjegorič Vinko, . . . podž. . .
 Orel Josip,
 Šušmelj Josip,
 Furlani Jurij,
 Leban Josip, . . . star. . .
 Pahor Andrej,
 Mozetič Josip,
 Faganel Ivan,
 Zorn Fran,
 Černe Andrej,
 Mervič Anton,
 Gregorič Al. (Rezkin) pos. in star. Prvačina
 Gregorič France,
 Vodopivec Ant.,
 Gregorič And.,
 Gregorič France, (Felipetov) pos. in star.
 Prvačina

Gregorič France, posest. Prvačina 136

Zorn Fran, 76

Gregorič Alojz, 50

Zorn Jernej, 45

Černe Jožef, 135

Vinar. in. sad. društvo v Prvačini

Rogelja Fran, posest. Novelo 7

Stepančič Fran, . . . Temnica 10

Stepančič Anton, 27

Rogelja Janez, 2

Trampuž Fran, 38

Durcik Janez, . . . Novelo 10

Trampuž Ivan, . . . Temnica 41

Rogelja Alojz, 46

Stantič Alojz, 36

Pahor Jožef, . . . Novelo 20

Škabar Fran, . . . Temnica 35

Pahor Štefan, . . . Novelo 18

Stepančič Janez, . . . Temnica 14

Stepančič Jožef, 44

Stepančič Karol, velep., župan Temnica

Spačal Anton, pos. podžup. Kostanjevica

Budišina Jožef, posest. Miren 98

*) Z mastnimi črkami tiskani udje so ustanovniki.

Vabilo

k

prvemu občnemu zboru

„Goriškega kmetijskega društva“ v Gorici,

ki se bo vršil dne 14. septembra t. l. (drugi četrtek meseca) ob 10¹/₂ uri predp. v prostorih hotela „Pri zlatem jelenu“ s sledečim dnevnim redom:

1. Poročilo ustanovnega odbora.
2. Volitev predsednika, prvega in drugega podpredsednika, tajnika in 15 članov osrednjega odbora.
3. Volitev dveh računskih pregledovalcev.
4. Potrditev proračuna za l. 1905.
5. Potrditev društvenega glasila.
6. Razni predlogi.

V Gorici, dne 24. avgusta 1904.

Ustanovni odbor.

Opazka. Kdor misli staviti na občnem zboru kak predlog, prijavi ga mora predsedništvu vsaj 8 dni prej, predno se vrši občni zbor. — Kdor ne plača vsaj do 13. septembra 1905 pristopnine in članarine ne vdobi izkaznice ozir. vstopnice k obč. zboru po § 10.



Grozdne stiskalnice z diferencjalno pripravo za pritisk, M M M M
Škropilnice proti strupeni rosi, M M M M
Žveplalnice, Stiskalnice za olje, kakor tudi vse druge kmetijske stroje prodaja po tvorničnih cenah

IG. HELLER na Dunaju

II. Praterstrasse 49

— Ceniki brezplačno in prosto poštaine.

Pristni 

Alfa-Laval

so gledé trajnosti,
zmožnosti in čistega
posnemanja

posnemaalniki

NEDOSEŽNI.

Nad pol milijona posnemaalnikov v rabi in z nad 600 prvih nagrad odlikovani.

Ceniki brezplačno in prosto poštnine.

Akeijska družba

**ALFA SEPARATOR
PRAGA * DUNAJ**

Tvornica najboljših mlekarskih
strojev in priprav.

Zastopniki se povsod iščejo. *



ij-
lo
S
po-
e na-
je v
ih
se
olj

Najboljše stiskalnice za vino



Stiskalnica za vino.

in OLJKE so naše stiskalnice „HERKUL“

najnovjšega in najboljšega sestava: dvojnimi in nepretrganimi pritiskalnici; z jamčeno najboljšo delovanje, ki prakaša vse druge stiskalnice; hidravlična stiskalnica, najboljša avtomatične patentovane škropilnice „**SYPHONIA**“ ki delujejo same od sebe, ne da bi jih bilo treba goniti. Plugji, mlinci za grozdje, sadje in oljke. Robkalnice za grozdje. Vinogradski plugji. Snilnice za sadje in druga vegetalne, življenske in mineralne pridelke. Stiskalnice za seno, slamo itd na roko. Mlatilnice za žito, čistilnice, roštalnice, Slamorošnice, ročni mlinci za žito v razni velikosti in vsi drugi stroji za poljedelstvo. I-deline in prodaja z jamstvom kot posebnost najnoveje, izberne izkušene, kot najboljše pripoznane in odlikovane sestavi

Ph. Mayfart & Co

tovarna za poljedelske in vinske stroje na DUNAJU, II. Taborstrasse št. 71.



Automat. škropilnica.

Odlikovani v vseh državah sveta z nad 530 zlatimi in srebrenimi kolajnamimi. Cenik s podobami in mnogoterilna pohvalna pisma. — Razprodajalci in zastopniki se iščejo povsodi, kjer, še nismo zastopani.



za
„K
Pri
na
te

RUNIG & DEKLEVA

v Gorici, magistratna ulica št. 1.

Največja zaloga šivalnih strojev, tudi za vezanje (rekamiranje), dvo-koles, slamoreznic in mlecnihi posnemalnikov (centrifug).

Prodaja se tudi proti plačevanju na obroke!

Denar prihrani

kdor kupi izdelovljeno pohištvo pri

ANTON BREŠČAK

Gorica, Gosposka ulica št. 14
 (Via Signori)

kateri ima v zalogi najbogatejšo izbero **pohištva vseh slogov**, za vsaki stan, priprostega in najfinerejega izdelka. Različno pohištvo iz železa, podobe na šipe in platno, ogledala, žime in platno.

Lastna delavnica za tapacirano pohištvo.

Gene brez konkurence.

Daje se tudi na obroke.