

GOSPODARSKI LIST

P.n. Licejska knjižnica

Ljubljana

S. H. S.

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

Leto IV Štev. 7
Junij 1925

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

VSEBINA:

Žetev.

Živinoreja in živinozdravništvo: Dr. Ravnik Anton: Bramor (Aktinomikoza). Solnčni ali vročinski pik pri živini. A. Slivnik: Kako postopamo s kokošjo, da prične oziroma neha kokati. Nova gospodarska knjiga. **Ekonom:** Preveč živinskih sejmov. Izvoz živine iz Italije.

Mlekarstvo: A. Pevec: Trpežnost presnega masla. Mlekarni in občinska užitina.

Sadjarstvo: Naše črešnje. Za povzdigo našega sadjarstva.

Vinogradništvo in kletarstvo: Just Ušaj: Skrbimo za zdravo vinsko posodo. Klet v poletnem času. Katera galica je najboljša? M. Kovačič: Kraški teran in nje ga sestavine. Po toči poškodovane trte.

Poljedelstvo in vrtnarstvo: Gnojenje strnišnji ajdi. Just Ušaj: Pridelovanje endivije.

Splošno gospodarstvo: Zvišajte zavarovalniške zneske za hiše. Zdravilne rastline. Državna kmetijska šola na Grmu.

Čebelarstvo: Dr. Josip Ličan: O čebelnem piku.

Zadružništvo: David Doktorič: Zadružni delež.

Vprašanja in odgovori.

Gospodarski koledar: Kmetovalec v juliju. Tržni pregled.

Mali oglasi

Oglasi pod tem naslovom stanejo za vsako besedo 20 stotink, najmanj pa 5 Lir za priobčitev v eni številki, za več števil po dogovoru. Oglasi se sprejemajo pri upravi vsak delavnik od 9. do 12.

TOMAŽEVA ŽLINDRA.

Za senožeti je tomaževa žlindra zelo priljubljeno umetno gnojilo, kar dokazuje tudi prodaja. Zadružna Zveza v Gorici sama je prodala v l. 1923 in 1924 skoraj 100 vagonov tega umetnega gnojila.

Letos bo cena žlindre višja nego lanske leto, a kdor želi dobiti gnojilo po znosljivi ceni, naj ga takoj naroči pri Zadružni Zvezi v Gorici, ki ga bo imela na razpolago v mesecih september do november.

Kmetje posameznih vasi naj skupno naroče, da dobe žlindro po najnižji ceni na najbližji kolodvor.

Mlekarske zadruge, zberite naročila.

SEMENSKA PŠENICA.

Kdor želi dobiti za jesensko žetev seme prvovrstne ozimne pšenice iz Nemčije, Češke ali Italije naj ga takoj naroči pri Zadružni Zvezi v Gorici. Obvezna naročila se sprejemajo samo do 20. avgusta.

Mlekarske in sirarske potrebščine.

Podpisana Zveza ima v svojem uradu na razpolago najrazličnejše mlekarske in sirarske potrebščine, kot posnemalnik trdke »Persoons« (izborna belgijsko blago), vrče za mleko, obode za sir, platno, mlečne gostomere itd. Vsak si lahko ogleda.

Sestavljamo brezplačno proračune za cele sirarne in maslarne.

Zadružna Zveza v Gorici.

Listnica uredništva.

Mnogo gradiva je ostalo, a pride na vrsto.

Sotrudniki so naprošeni, da dopošljejo prispevke za avgust vsaj do 25. julija.

LISTNICA UPRAVE.

Kdor še ni poravnal naročnine za tekoče polletje, dobi še to številko, avgustove pa ne več.

Zadruga!

Vse potrebne tiskovine in mape za menice dobite pri „Zadružni Zvezi“, v Gorici.

Cena oglasom.

Stran	1 štev.	6 štev.	celo leto
1	100 L	350 L	500 L
1/2	60 "	200 "	300 "
1/4	40 "	120 "	180 "
1/8	25 "	65 "	100 "

TELEFON: Sporočamo vsem članicam, da imamo upeljan telefon št. 283.

Zadružna Zveza v Gorici.

Domača kavarna „Caffè Adriatico“

GORICA — Na Travniku — GORICA
Shajališče deželanov. — Solidna posrežba. Tu in inozemski časopisi.
— Za obilen obisk se priporočata
Nadig - Pečenko, lastnika.

Za novoporočence Skladišče tkanin

Corso Verdi štev. 1
Volneno blago, bombaževine, tkanine, odeje, trzli, (dvonitnik) volneno blago za moške in ženske.



Podružnica: Via Carducci (Gospoka ul.) 11

Izdelano perilo za moške in ženske, laneno platno in bombažasto, popolne bale, preproge iz baržuna, linolej. —

Vse blago je po nizkih cenah.

Arturo de Rossi - Gorica
Telefon 276



Nemški in čehoslovaški
kmetijski stroji
in plugi se dobe pri
M. Brezigar & sin
Edina zaloga v Gorici
Via Carducci (prej Gospoka ul. št. 19 dvorišče)

GOSPODARSKI LIST

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

Leto IV. Štev. 7
Julij 1925

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

Žetev.

Največje veselje ima kmetovalec ob bogati žetvi in trgatvi, ko zbira sadl svojega truda, svojega znoja in svojih žuljev. S ponosnim licem gre takrat posestnik ob svoji njivi in po svojem vinogradu ter si misli: Napravil sem svojo dolžnost, trudil sem se in se ubijal, nebo je dalo svoje, Bog bodi zahvaljen.

Drugače pa je z lenim in malomarnim posestnikom, ki je svojo zemljo slabo obdelal, slabo gnojil in se malo znojil. Pridelek je majhen, ker drugačen ni mogel biti. Le težko se loti žetve, nobeno veselje ga ne žene v vinograd. Mračno mu je čelo, v njegovem srcu pa tudi ni zahvale Bogu, temveč kletev se rodi v njegovi duši.

Nobenega veselja tudi ni takrat, ko je neusmiljena nevihta ali toča odnesla pridnemu kmetovalcu vse njegove pridelke, uničila ves njegov trud in znoj, prekrizala vse njegovo delo. Z lomečim srcem gleda v oči bedi in v duši nosi skrb, kako bo preredil svojo družinico, ono družinico, v okrilju katere je srečen, kljub temu, da ima žuljave roke in od skrbi nagrbano čelo. A v njegovem srcu se ne poraja obup, jeza in kletev, pač pa želja po novem delu, novem trudu in pa prošnja do Boga, da mu bi bil v bodoče milostljiv.

Ako ne nastopijo izvanredni dogodki, ako gre vse svojo naravno pot, je žetev taka, kakoršna je bila setev in delo. Skrbno delo je stotero poplačano v veselje posestniku, zanikerno delo je tudi zanikerno poplačano.

Enako kot s setvijo in žetvijo v prirodi, enako je tudi v življenju.

Vesel je starček, ki vidi iz svojega kota, katerega mu vsi v hiši privoščijo, kako ga

vsi s skrbjo, s srcem in dušo negujejo in mu strežejo. Vesel je starček, ko misli na svoje prošle dni, v katerih se je trudil in mučil za dobro svoje družine, katero je primerno preskrbel. Vesel je starček, ko vidi svoje otroke, ki so zapustili rodno hišo, ako ga pridejo obiskati in mu nudijo dobro bese-do. Vesel je starček, ko s palico v roki potuje po zemlji, katero je on skozi dolgo dobo let obdeloval in z znojem močil, čistil in zboljšaval nje rodovitnost. S ponosom gleda starček na dom, katerega je zgradil in celega in trdnega izročil svojemu nasledniku. Z mirno veseljo čaka tak starček trenutka, ko bo stopil pred Onega, ki ne bo vprašal, ali si bil v življenju bogat ali ubog, ali si jedel bel ali črn kruh, ali si bil kralj ali cestni pometač, temveč bo vprašal, ali si napravil svojo dolžnost napram meni in bližnjemu. Tak starček v kotičku moli, da mu bi bil Bog milostljiv.

Tudi drugačni starčki so. So tudi taki, ki beračijo od hiše do hiše, ker so vse zapravili, ki nimajo lastnega kotička in ne ljubečih otrok, pač pa take, ki jih s palico odženejo od hiše, ker jim niso nič prihranili.

In mi? Si li želimo življenje srečnega starčka, ali starčka berača? Si li želimo na starost mirnega in brezskrbnega kotička, iz katerega bomo z veseljem gledali na sadove našega trudapolnega dela, na močan in trden dom, dobro izdelano posestvo in dobro vzgojeno družino?

Kdor si to želi, naj upošteva pri svojem gospodarskem in ostalem delovanju zlati rek »Kakršna setev — taka žetev« ali »kot si dajal — tako se ti bo povračalo«.

Živinoreja in živinozdravništvo

Bramor (Aktinomikoza).

Bramor ali aktinomikoza je kronična dolgotrajna, nalezljiva, kužna bolezen goveda, redkeje drugih domačih živali ter človeka. To bolezen povzročajo neke vrste gljivice cepljivke imenovane *Streptothrix Actinomyces*.

Bramor se pojavlja pri govedu, posebno pri mladi živini in sicer najraje na močvirnatih, vlažnih krajih. V manjši meri se ločeva živine na paši kot one v hlevu.

Zanimivo je, na kakšen način se žival okuži. Gljivice cepljivke žive na travi, posebno na žitu (ječmenove osine). Ob vlažnem vremenu najbolje uspevajo. Ranijo-li n. pr. ječmenove osine, ki vsebujejo ono kužilo, ustno sluznico ali dlesno živali, tedaj se naseli kužilo v telesu, kjer povzroča gotove izpremembe. — Pri izmeni zob ter kugi na gobcu in parkljih se tudi vrši okuženje.

Razločevati je treba več oblik bramorja. Najbolj razširjena je aktinomikoza spodnje čeljusti, kjer običajno okužena osina med zobmi v dlesni, ki oteče. Kmalu nato pride bolezen na zob in na spodnjo čeljust; slednja postaja vedno bolj velika in gobasta kar je razvidno tudi na zunanem delu spodnje čeljusti, kjer se pojavi bula.

Druga redkejša oblika je aktinomikoza jezika. Opaža se bolj pri starejši živini. Ustna aktinomikoza pride tudi vpoštev. Gljivice cepljivke pridejo končno lahko v kri; tedaj so ogroženi lahko različni deli telesa.

Težko je spoznati aktinomikozo v prvem začetku razvoja. — Pri bramorju ustnice zrastejo pod sluznico ene ali obeh ustnic okrogli, trdi vozlički grahove do lešnikove velikosti. Včasih se na onem mestu (zgornji ustnici) podkožno tkanivo tako izpremeni, da zavzame zelo veliko obliko in s tem glavo neverjetno deformira. Te vrste bramor ni težko spoznati. Drugačen razvoj nam nudi aktinomikoza jezika. Na jeziku so sicer že v začetku gotove izpremembe,

ki pa se prezrejo, ker ne ovirajo živali niti pri prejetanju krme niti pri prežvekanju. Jezik je namreč le nekoliko otekel, bolj trd in na nekaterih mestih ima jamice, kjer običajno ostanki krme. Na njem se opazijo včasih ugnide. Včasih zrastejo tudi bulice, ki povzročijo gobasto obliko jezika. V poznejšem razvoju bolezni se tkanivo jezika vedno bolj izpreminja, se povečuje ter postaja bolj trdo in boleče. Prežvekanje tedaj ni več normalno, žival ne liže več nosa in iz ust se ji cedi slina. Jezik, ki nima več v ustih dovolj prostora, sili ven.

Aktinomikoza čeljusti (spodnje in zgornje) se tudi opazi šele po daljšem poteku bolezni. Kost postaja bolj mehka in se gobasto razširi. Zobje postanejo majavi, ker njih korenike se ne nahajajo več v trdem tkanivu; posledica tega je ovirana prehrana.

Tudi koža ozir. podkožno tkanivo lahko zboli na bramorju. Često se opazijo male ali večje bule pod ušesi, nad čeljustjo ali pa na vratu. V poznejšem razvoju predre bula kožo, nato se izprazni smetani podobni gnoj ali slična tyarina iz odprtine.

Aktinomikoza goltanca povzroča oteženo požiranje in izcejo sline. Za nevaren znak se mora smatrati težko dihanje, ki se sliši kot glasno piskanje posebno kadar pritisnemo glavo živinčeta ob njegove prsi. Pri iztegnjeni glavi se zamore otipati na obeh straneh goltanca oteklino. Žival pokušljuje posebno pri požiranju grizljaja.

Mlada goveja živina oboli včasih na krljlu. Tudi za te vrste bramor je značilno piskajoče in hropeče dihanje.

Dalje se razločuje bramor požialnika in pljuč, katere ni mogoče na živečem živinčetu dognati.

Naj bo omenjena poleg aktinomikoze modeta še ona vimenena. Pri temu oteče ali celo vime ali pa se pojavijo blizu siskov trdi, boleči vozlički orehove velikosti. Mleko bolnega četrta je včasih pomešano z gnojem.

Bramor je kronična bolezen; traja celo mesce in celo leta. Neopaženo se razvija v začetku bramor kostni; spozna se ga šele kadar je ogroženo dihanje in preživetje. Posledica tega je hujšanje živinčeta. Bramor kože ozir. podkožnega tkaniva nima zlih posledic. Dokler se omeji bolezen na eno določeno mesto se vrši njen potek brez vročice; kakor hitro se pojavijo bule na več mestih telesa (potom krvnega obtoka), spremlja bolezen vselej vročica.

Kot rečeno ni ravno težko spoznati te bolezni. V dvomljivih slučajih ima živinozdravnik na razpolago mikroskop (drobnogled), ki loči to bolezen od podobne tuberkuloze in sličnih bolezni.

Stvar strokovnjaka je, spoznati ali je bramor ozdravljiv ali ne. Izjemoma utegne bramor kožni sam ob sebi ozdraveti. Najbolj neugodno se konča kostni bramor.

Žival ozdravi, če se popolnoma izreže bulo, ki je lahko dostopna operaterju. Mnugokrat je treba opustiti vsako kirurško postopanje in se omejiti le na jodovo zdravljenje. Sicer napravi živinorejec prav, če proda bolno žival pravočasno za meso.

Lahko je odvrčati to bolezen. Seno ali slamo iz močvirnih in nizko ležečih krajev je treba izključiti od prehrane; posebno se priporoča to za kraje, kjer je ta bolezen razširjena. Mladogoved naj se nikar ne pusti na takšno pašo.

Često se uniči bolezensko kal z oparjenjem zelene krme. Razume se, da bi se te bolezni najbolje iznebili z melioracijo zemlje; toda kdo more v sedanjih razmerah to poskusiti?

Za našega kmeta torej obstoji najboljši način odvrčanje aktinomikoze v pravilnem pokladanju dobre krme iz suhih krajev.

Dr. Ravnik Anton,
živinozdravnik.

^{iv} **Solčni ali vročinski pik pri živini.**

Navedena dva pika sta sicer različna, posledice so pa pri obeh iste. Solčni pik povzroča solčni žarki, ki neposredno zadenejo žival, vročinski pik pa zadene ono žival, katero obdaja zelo visoka stopinja toplote.

Enemu in drugemu piku so podvržene več ali manj vse živali, tako konj pri vojaških vajah in drugod, goveja živina na paši in pri delu, ovce v pasočih se čredi, debeli prašiči na vozu, in tudi na verigi ali od lova utrujeni psi. Francoski strokovnjak Richet trdi, da so piku povržene mlade živali manj nego odrasčene.

Kaj je pik? Pik je nekak raztroj živcev, ki nastopi vsled solčnih žarkov ali vročine. Posebno naglo se pojavi pik, ako vplivajo solčni žarki na glavo, kjer je združena ogromna množina najrazličnejših živcev. Razstrojeni živci se spoznajo na živali iz sledečih znakov:

a) Pri živali se spozna, da se ne čuti varno v hoji, hodi z razširjenimi nogmi, z nogmi copta, ima plašen pogled in telo je obrito z znojem.

b) Ako opazujemo žival podrobneje, opazimo, da srce močno bije, utrip žile je nagle in slaboten, dihanje otežkočeno in žival kaže visoko stopinjo vročice.

c) Večkrat so živali zelo vznemirjene skoraj besneče. Končno dobi žival mišične krče in pade na tla, kjer kmalu crkne, ako nismo prej kaj pametnega ukrenili.

Žival lahko pade tudi takoj mrtva na tla, brez da bi se opazili zgoraj navedeni znaki. Takojšnji padec in smrt živali je posledica notranjega zastrupljenja, ker žival ne more izdihati oziroma odstraniti iz organizma različnih plinov, posebno ogljenčeve kisline, katero pri dihanju izdihujemo.

Taki bi bili učinki in posledice solčnega ali vročinskega pika, katerega pa mora pameten gospodar onemogočiti. V to svrho ne smemo pustiti, da bi živali delale v največji vročini najtoplejših mesecev v letu, temveč naj živali delajo raje v večernih in jutranjih urah; to pomaga, ne pa različni ovitki na glavi, kot jih stavijo naši ljudje živini pri delu. Največkrat bomo več prigospodarili, ako bomo ob najbolj vročih urah dneva lepo počivali v senci z živalijo vred.

Ako pa opazimo, da je že solčni ali vročinski pik napadel živino, tedaj jo moramo takoj spraviti v senco ali kakšen svež kraj. Ako je kakšna voda blizu, zaženimo obolelo žival v vodo, močimo ji glavo, okoli katere ji ovijemo mokro cunj. Ako je le mogoče, dajmo napadeni živali malo kave.

Kako postopajmo s kokošjo, da prične, oziroma neha kokati.

V perotninarstvih strokovnih glasilih čitamo večkrat o sredstvih, ki zbuje kokavost (veselje do valjenja) kokoši, ki neče kokati. Tu omenimo najprej alkohol: ako ji namočimo krmo v žganju, bode kokoš pričela kokati; celo petelina pripravimo na ta način da vali. Dalje zbudimo kokoš do materinstva, če jej izpulimo nekaj potrebušnega perja in jej golo (nago) kožo običamo z živo koprivo. Najnaravnejše pa napotimo kokoš, da poželi biti majka, ako jo posadimo na jajca in sicer v tako ozkem in nizkem gnezdu, da ne more niti obrniti se, niti dvigniti se. Ko preteče 24 ur, jo prestavimo v prosto gnezdo in valila bo mirno dalje.

Več neprimerno nego nedovoljna (pomanjkljiva) kokavost nam daje prečesta (prepogosta) kokavost, to je, če kokoši kočejo prehudo in prepogosto. Ker kokajoče kokoši ne neso, utrpši občutno škodo na jajcih; zato dobro storiš, ako čimprej zatreš kokavost kokoši, ki je nisi izbral za kokljo. Zapri jo skupno z petelinom v prazen prostor, kjer ni gnezda, ne slame, in sploh nobene stelje, da bi vanjo legla. Kokajoča kokoš bode tudi prav kmalu ozdravljena, če jo zapreš v navaden kurnik ter postaviš sredi dvorišča. Druga perotnina, ki venomer stopica okoli kurnika, ji boče kaj kmalu kokavost izgnala in razpodila. Poleg tega jo krmi le z zeleno in mehko krmo, ki jej ohladi razgreto kri. Obsojamo pa sredstvo, ukoreninjeno pri nas na deželi, kjer ljudje kokajočo kokoš potopijo v mrzlo vodo in to ponavljajo tako dolgo, dokler kokanja ne opusti. S tem prvič, nalagajoč ji nezasluženo kazen, žival brez potrebe mučijo; drugič pa je to sredstvo tudi zelo opasno (nevarno), ker premrzla kopel povzroča prehlajenje in kuro včasih tako oslabi, da se več ne popravi.

A. Slivnik »Perotninarstvo« str. 71, 72.

Nova gospodarska knjiga.

»Perotninarstvo« sestavi A. Slivnik, založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani. Knjiga obsega 174 strani in več rizb, katere je izdelal ravnatelj Dragotin Humek v Mariboru.

S to knjigo je izpolnjena ena vrzel v slovenski gospodarski literaturi. Knjigo bi morala dobiti v roke vsaka naša kmetijska gospodinja, ki goji ali misli gojiti kokoši in drugo perotnino. Tudi perotnina spada med one živali, katerih ne bi smeli zanemarjati, ako hočemo imeti od perotnine kakšno korist.

Knjiga je zelo zanimivo pisana in daje odgovora na vsa vprašanja, ki jih stavi kmetijska gospodinja. Odgovor na eno tako vprašanje ponatiskujemo v ti številki »Gospodarskega lista«. Kdor pa hoče poznati življenje perotnine od samega začetka, kdor hoče poznati najrazličnejše bolezni itd., naj seže po knjigi, ki se dobi tudi pri Katoliški knjigarni v Gorici, Gosposka ulica št. 2.

Preveč živinskih sejmov.

Pri nas je po vojni veliko preveč živinskih sejmov, zlasti pa v nekaterih občinah vzhodnega Krasa. Preštevilni sejmiki koristijo le mešetarjem, krčmarjem, raznim kramarjem in občinski upravi, nikakor pa ne živinorejcem. Prava in v resnici splošno koristna živinoreja je le tam, kjer se živinorejci pečajo z odgojo in opitanjem živine in iščejo od tega koristi in dobička, ne pa tam, kjer le špekulirajo na zvišanje in padanje živinskih cen od sejma do sejma. Nekateri prekupci še s tem niso zadovoljni, ampak skušajo z opeharjenjem priti do večjega dobička. Takih pa ni malo, ker tu sem spadajo tudi oni, ki svoje krave, ne da bi jih zjutraj pomolzli, ženejo na trg. S tem varajo kupca, trpinčijo živali in zmanjšajo njih mlečnost.

Preveliko število živinskih sejmov torej škodi naši živinoreji, ker odvaja naše živinorejce od prave živinoreje in jih zapeljuje k prekupčevanju, mržnji do dela in zapravljivosti. Živinoreji in kupčijskim potrebam umerjeno število sejmov je pa vsekakor živinoreji koristno. Zato ne pomnožujte več že itak preveliko število živinskih sejmov.

Ekonom.

IZVOZ ŽIVINE IZ ITALIJE

je sedaj praktično dovoljen samo v Švico, a še tja samo pod pogojem, da izvoznik uvozi v Italijo enako število glav čiste plemenske živine.

Mlekarstvo

Trpežnost presnega masla.

Namen obrtnega in zadružnega mlekarstva je proizvajati v velikih količinah mlečne izdelke, ki so kakovostno enoličnejši, boljši in trpežnejši od izdelkov, ki jih more napravljati kmetijska gospodinja. Tega namena se morajo prav posebno zavedati naši mlekarški zadružniki in ne cepiti se, kakor je že omenjal »Gosp. list« v letošnji februarški številki, v številne majhne mlekarne; le-te nimajo nobenih prednosti pred gospodinjami in gospodinjstvi izdelki.

Pri izdelovanju presnega masla zadružno ni nikdar prezreti njegovo trpežnost. Dobro, okusno pr. maslo izdeluje lahko tudi gospodinja; le v trpežnosti je njeno blago vedno pomanjkljivo. Dansko pr. maslo prihaja na inozemskih trgih večinoma v promet že staro 4—6 tednov in se vendar ne straši nobene konkurence; tudi pri trgovcu ostane še nekoliko tednov v kakovosti neizpremenjeno. Ker nastopa v poletnih mesecih vsako leto zastoj v trgovini s pr. maslom, če zalagamo le domače trge, je naravno, da morajo tudi naše mlekarne polegati vso pazljivost na dosego čim večje trpežnosti tega blaga.

Večjo trpežnost pr. masla dosežemo s pasteriziranjem in umetnim kisanjem smetane, ter z uporabo pasterizirane mrzle vode pri pranju maslenih zrn v pinji, v svrhu odstranitve zrn se oprijemajočih drobcov pinjenega mleka. Ker se pasterizacija ali gretje na stopinje nad 65° C vrši najlažje in najenostavneje s pomočjo pare, je naravno, da morajo biti vse maslarne, kakor je to primer v naprednejših deželah, parne mlekarne. Naše majhne maslarnice s posnemalnimi stroji za pogon na roke in z gretjem mleka na direktno kurjavo (nad ognjem) bi se vse morale praviloma spremeniti v podružnice večjih parnih maslarn; proizvajajo naj le sladko smetano, pr. maslo pa izgotovijo le slednje, — ako ni morebiti enostavnejše dovažati v

take centralne maslarne kar mleko naravnost od kmetovalcev. Tozadevno presodi *trezno* krajevne prilike!

S pasteriziranjem uničimo v smetani in v vodi ona nevidna bitja (bakterije itd.), ki so vzrok majhne trpežnosti presnega masla. Kljub temu je pr. maslo iz pasterizirane sladke smetane skoraj manj trpežno, kakor pr. maslo iz surove kisle smetane; ni namreč mogoče z običajnim gretjem uničiti vse škodljivce in ti neuničeni se morejo nato tem živahnejše razvijati, ker ne najdejo nič napote. Napoto tem zaostalim škodljivcem ustvarimo z umetnim kisanjem, to je s pridatkom manjših količin dobrega kislega mleka (takozvanih čistih kultur mlečnokislinskih bakterijev) ohlajeni pasterizirani smetani. Mlečnokislinski bakteriji ne škodujejo trpežnosti presnega masla; milijarde teh, s kislim mlekom (okisevalcem) v smetano vsajenih prevzamejo vso razpoložljivo hrano (mlečni sladkor) zase in zaostali škodljivci stradajo, ter se vsled tega ne razvijajo.

V vsaki vodi najdemo istotako nebroj za trpežnost pr. masla škodljivih, s prostim očesom nevidnih bitij in vrh tega še raztopljene, tolšče razkrajajoče kemijske sestavine, ki pri kuhanju (pasteriziranju) izpadejo v usedlino, v takozvani vodni kamen. Trpežno bo pr. maslo le, če se za izpiranje uporablja pasterizirana voda.

Kakor sir, tako zahteva tudi pr. maslo svoje prostore za hranitev; hleb sira v podstrešju ti postane trši od kamna, in najbolj trpežno izdelano pr. maslo bo v zatohli ledenici splesnilo, postalo zotahlo in žaltavo. V tem oziru so pomanjkljive naše sirarne, toda še bolj pomanjkljive, naravnost lahko miselne pa so naše maslarne. Z dobro ledenico ali z mrazotvornim strojem mora razpolagati vsaka maslarna, da more poleti hladiti smetano na nizko toploto, utrjevati z ledenomrzlo pasterizirano vodo premehko pr. maslo v pinji in dovoli utrditi oblikovane kose pr. masla, predno ga odda pošti ali železnici. Toda vsaka ledenica

mora imeti poseben, snažen, vsaki mesec z apnom prebeljen, zračen (krožiti mora zrak, da se ne usmradi) in vendar ledenomrzeln prostor, kjer se hladi smetana in voda, ter utrjuje in hrani pr. maslo.

V intenzivnem mlekarstvu je spas, leži bodočnost našega kmeta. Delati je temeljito strokovno, nič površno ali polovičarsko in imeti povsod pred očmi blagor, najboljši uspeh celote, ne svojo osebnost ali komodnost.

Anton Pevec.

Mlekarne in občinska užitnina.

Občine imajo pravico zahtevati občinsko užitnino na v občini v podrobni razprodaji prodano maslo in sir. Najvišja, zakonito določena občinska užitnina sme znašati v občinah četrte kategorije (naše kmetijske občine spadajo vse v četrto kategorijo, ker imajo manj kot 8000 prebivalcev) za sir 15.— L za vsakih 100 kg, za maslo pa 12.— L.

Občinski užitnini je podvrženo samo ono maslo in sir, ki je bilo na drobno prodano, in sicer se smatra za trgovino na drobno vsak trgovski zaključek za manj kot 10 kg sira ali masla. Ako torej proda mlekar na trgovcu ali drugemu zasebniku manj kot 10 kg sira ali masla, je to maslo in sir podvrženo občinski užitnini. Ako pa se je kupčija sklenila za večjo količino kot za 10 kg, potem je to kupčija na debelo, in tako prodano blago ni podvrženo užitnini.

Niso pa vse občine postavile užitnine na maslo in na sir, in tako tudi Gorica ne.

Večina naših kmetijskih občin pa je postavila občinsko užitnino na maslo in sir, kar morajo mlekarne tudi upoštevati.

Predvsem naj se vsa vodstva mlekarskih zadrug prepričajo na občinskem uradu, ako je v občini upeljana občinska užitnina na sir in maslo ali ne. Ako je upeljana, tedaj je najboljšje za vsako mlekarino, da se pogodi z užitninskim uradom za užitnino za celo leto.

Za koliko naj se mlekarne pogodijo? Naše mlekarne prodajajo v mlekarini majhne količine masla. Vse prodaje skupaj vzete navadno ne dosežejo na leto niti 50 kg. Tem 50 kg bi odgovarjala užitnina 6.— L. Sira navadno naše mlekarne ne prodajajo na drobno, pač pa ga večkrat razdele na prinosilce mleka. Tudi to bi lahko izvalo kakšne sitnosti, vsled česar je najboljše, da se vse mlekarne pogode in ponudijo užitninskemu uradu za užitnino 10.— L za celo leto. Mogoče znesek 10.— L ne bo zadostoval, a gotovo bo zadostoval znesek 20.— L. Boljše je plačati ta znesek, kot pa potem imeti različne sitnosti z užitninskim uradom, ko nismo nikdar gotovi, da ne pride mo zaradi kakšne malenkosti v kontrapencijo.

V navodilo mlekarinam sporočamo, da se je urednik »Gospodarskega lista« pogodil v Cerknem za užitnino mlekarin cerkljanskega okraja. Mlekarne bodo plačale 20 do 40.— L za celo leto. Je sicer majhno breme, a oprosti sitnosti. Mlekarne uredite to vprašanje!

				Sadjarstvo			

Naše črešnje.

Ne škodi, da premostrimo nekoliko letošnjo trgovino s črešnjami, ki se je v splošnem zaključila s 30. junijem.

Pridelek črešenj je bil sreden, v splošnem manjši nego druga leta. V nekaterih delih dežele je bilo črešenj več nego lansko leto, drugod manj. Več črešeni je bilo predvsem v onih krajih, ki so bili porušeni

od vojne in kjer so morali po vojni popolnoma obnoviti vse nasade. Ti mladi nasadi so že začeli donašati sad, in od teh mladih nasadov bo vsako leto prišlo na trg več blaga.

Mladi nasadi črešenj so v splošnem tudi dobrih vrst in med njimi je zelo malo zgodnjih, mehkih črešenj, ki nimajo nobenega okusa, ki so zelo vodene in zelo malo pri-

pravne za izvoz. Po vojni nasajene črešnje spadajo v ogromni večini neholiko poznejšim, a zato boljšim in trdejšim vrstam, ki tvorijo podlago izvozu naših črešenj. Te vrste so predvsem cepljenke ali Vipavke, čufarce, hrustavke, tarčentarke in še par drugih izbornih vrst, katerih niso kmetovalci nikdar prodali po nižji ceni od 1.— L za kg, pač pa večkrat po 2.— L in tudi 3.— L in več. Blaga ni bilo dovolj na trgu, prodalo se ga bi več.

Zgodnjih črešenj ima predvsem zelo mnogo Vipavska dolina. Letos so imele tudi te črešnje precej časa ugodno ceno, končno pa je cena padla in dosegla tudi 40 stot.; seveda pri začetku so jih plačevali tudi po 3.— in 4.— L. Prvi kg črešenj na goriškem trgu je stal nad 30.— L, te črešnje pa niso zorele v naši deželi, pač pa so prišle iz Napoli.

Kaj se moramo naučiti iz vsega? Predvsem se moramo naučiti dvojnega in sicer:

1. Pridelek črešenj moramo zvišati, ker prodalo se jih bi mnogo več po dobri ceni. Nasaditi moramo še mladih dreves in izrabiti moramo še marsikateri prostor, ki zastoj leži. Ne bi škodovalo, če bi marsikateri naš vinograd spremenili v črešnjev nasad. Marsikje je danes nasajenih na tisoče črešnjevih debelc tam, kjer ni prej nič rastlo; vse to je vendar še premalo. Izvozna trgovina je že v toliko upeljana, da bi spravila še enkrat toliko črešenj v inozemstvo, kot jih dosedaj spravi.

2. Zasajati in cepiti pa moramo dobre vrste črešenj. Zgodnje črešnje (renške, solnčarice) ne kaže cepiti nikjer razen na ono malo mestih, kjer v resnici zgodaj zore. Ta mesta so samo v zavarovanih solnčnih legah, kjer niso ilovnata tla. Drugod ni mesta za zgodnje črešnje. Tam zasadiamo in cepimo poznejše vrste, katerih je v deželi dovolj dobrih vrst. Popolnoma novih vrst ne kaže vpeljati, razen ako bi dobili kako zgodnjo vrsto s trpežnejšim mesom. Marsikje bi kazalo stare zgodnje črešnje precepiti.

To dvoje si moramo predvsem zapomniti glede črešenj in tudi kako ukreniti. Povečati moramo pridelek v kolikor je v naši moči, to je, zasaditi moramo novih dreves; pridelek pa moramo tudi izboljšati na ta

način, da cepimo in sadimo samo take vrste, ki so godne za izvoz. Seveda bi bilo potrebno tudi črešnjeva drevesa čuvati predi najrazličnejšimi glivičnimi in živalskimi zajedalci, delo, katerega ne bomo smeli več dolgo opuščati.

* * *

Kam gre izvoz črešenj? Letos je šla velika večina črešenj v Avstrijo, predvsem na Dunaj, pa tudi v Linc, Salzburg, Grad itd., potem v Prago in v Brno na Češkem, nekoliko tudi na Bled, v Ljubljano in v Zagreb. Polagoma se odpirajo tudi nemški trgi kot München, Berlin, Frankfurt, Leipzig, Dresden itd., poskusi so bili napravljeni tudi s trgi na Poljskem, kot s Krakovom, Varšavo, Lvovom itd. Nekaj črešenj je bilo poslanih za poskus v London, precej se jih pa je konsumiralo tudi na domačih trgih, predvsem v Gorici, Trstu in drugod, pa tudi v Benetkah, Milanu itd. Nekoliko vagonov črešenj je bilo zažveplanih v Kriminu, odkoder so potem šle v Ameriko. Trg je torej velik, seveda niso še naše črešnje tam popolnoma vpeljane.

Za povzdigo našega sadjarstva.

V aprilovi številki »Gospodarskega lista« smo priobčili članek »Za naše sadjarstvo«, v katerem smo navedli resolucije, sprejete na sestanku sadjarskega odseka pri Trgovski zbornici v Gorici. Rečeno je tudi bilo, da se bodo podali zastopniki odseka k kr. komisiji za furlansko pokrajino v Videm, tam razložili delovni program odseka ter zaprosili za primerna denarna sredstva.

Dne 13. aprila se je podala izvoljena komisija v Videm, ki je razložila delovni program. Na podlagi tega programa je Kr. komisija dovolila dve podpori, vsaka v znesku po 10.000.— L, od katerih se bo ena vporabila za oddajo sadnih cepljenk po znižani ceni, druga pa za ureditev vzornih nasadov, predvsem nasadov breskev.

Razpoložljiva denarna sredstva sicer niso baš obilna, a nekaj se že da napraviti. Kaj se bo napravilo, bomo poročali.

Vinogradništvo in kletarstvo

Skrbimo za zdravo vinsko posodo.

Velika večina naših vinogradnikov premalo skrbi za ohranjenje zdrave in dobre vinske posode. Koliko sodov se pokvari vsled nepravilnega ravnanja z njimi, koliko jih postane plesnivih in nerabnih, ker se je opustilo zadimljene prazne posode z žveplanim dimom. Škoda, povzročena s takim ravnanjem z vinsko posodo, je zelo velika, ker je vinska posoda zdaj po vojni zelo draga.

Katere napake delajo v tem oziru naši vinogradniki in kako je pravilno ravnati s posodo, da bo ostala dolgo zdrava in uporabna, hočem tu nekoliko očrtati.

Predvsem moramo skrbeti, da prazni sodi ne postanejo plesnivi, zlasti v notranjščini posode. Najboljše in najcenejše sredstvo proti plesnivosti je žvepleni dim. V to svrhu pustimo zgoreti v gotovih, po potrebi krajših ali daljših presledkih, odmerjeno količino žvepla v praznih sodih in sredi zaprte kleti. Zažiganje žvepla v sodih preprečuje plesnivost v njih; zažiganje žvepla sredi kleti, pa preprečuje plesnivost na njih zunanosti.

Zadimeženje posode z žveplom izvrši tako-le: Čim si sod spraznil, operi ga dobro z mrzlo čisto vodo. Peri sod toliko časa in obnavljaj tolikrat vodo, dokler ne bo tekla čista voda iz njega. Ko si to dosegel, pusti sod toliko dolgo časa odprt, da se nekoliko osuši. Manjše sode obrni na veho, da se bo voda iz njih ocedila, v večjih sodih z vratcami pa poberi na dnu nabrano vodo s suho cunjjo. Ko se je sod dovoljno osušil, obrni ga, da bo veho na vrhu, zatakni ga s čepom, zapri dobro morebitna vratca in zakadi ga z žveplom. V ta namen vzemi na vsake 3 hl prostornine soda, en trakec žvepla na azbestu. Ko si določil, koliko trakcev bodeš rabil, zažgi vsak trakec posebej, obesi ga na žico in spusti ga gorečega skozi veho v sod. Med gorenjem trakca v sodu, zatakni veho s zamaškom.

Ko je trakec zgorel, potegni ga iz soda, namoesti ga z drugim in ponavljaj toliko časa, da boš porabil vse trakce, ki si jih za žveplanje soda določil. Žveplanje na ta način je nekoliko zamudno, ali je neobhodno potrebno. To vsled tega, ker če zažgemo več trakcev obenem, nastane taka velika vročina, da mnogo neizgorjenega žvepla izhlapi in se izloči v obliki žvepljenih kristalov na doge. Če potem v tak sod nalijemo vino, zadobi vino rado skrajno neprijeten duh, ki sliči onemu po gnilih jajcih. Nekateri rabijo za žveplanje sodov žveplene trakce na platnu. Od takih trakcev kaplje goreče žveplo na dno, kjer kvari doge. Tudi od tega odkapanega žvepla zadobi vino gori imenovani neprijetni duh. Po dokončanem žveplanju sod dobro zabijemo. Tako zabite in zažveplane sode hranimo najboljše v kleti, kjer je primerna vlaga. Pri praznih sodih je potrebno to žveplanje ponoviti in sicer v gotovih časovnih presledkih. Praksa je pokazala, da je najboljše ponoviti zadimljene posode vsakih 6 tednov. Da ne bi pozabili, kdaj je čas, da se prazna posoda zadimi, zabeležimo na sodu s kreda dan in mesec zadnjega zadimljenja.

Marsikateri naši vinogradniki prazne posode ne žveplajo. Iz nevednosti, ali pa misleč, da so bolj pametni, postopajo s prazno posodo drugače. Nekateri jo oparijo in močno posušijo, hraneč jo potem v suhih prostorih, drugi jo zabijejo, ne da bi jo oprali. Zadnji način je udomačen zlasti tam, kjer pridelujejo črno vino. — Pogrešno je oboje ravnanje. V prvem slučaju se posoda preveč razsuši in pred vsako uporabo je potrebno nabiti nekoliko obroče. Vsled neprestanega nabivanja obročev, posoda leto za letom manj drži in dнесi se upogneti na znotraj. Večkrat se tudi zgodi, da obroči počijo in vino steče po tleh. Onim pa, ki prazno posodo le dobro zabijejo, se pa premnogokrat zgodi, da se prazna posoda skisa ali pa tudi uplesnivi. Plesnivo posodo je težko popraviti. Najboljše v tem oziru je sredstvo imenovano »Riparin«. S

tem sredstvom se namaže plesnivi sod in vino se potem ne navzame duha po plesnivosti.

Pa ni dovoljno skrbeti, da bo posoda samo znotraj zdrava, ampak skrbeti moramo tudi za to, da bo tudi na zunaj imela lepo lice. Zato moramo posodo večkrat obrisati s suho cunjjo in klet vsaj vsake tri mesece enkrat zadimiti. V to svrhu zažgemo na sredi zaprte kleti v kaki stari ponvi eno pest žvepla. Drugi dan na to prezračimo klet.

Veliko paznjo moramo obračati tudi vehi in skrbeti moramo, da bode vedno lepo okrogla, ker samo lepo okrogle vehe, se dajo brez uporabe cunjje dobro zapreti. Da vehe ne kvarimo, moramo skrbeti, da bodo sodi v kleti z dolгими zamaški dobro zaprti. Največ veh se pokvari pri odpiranju sodov s pomočjo dlet in železnih klanf. Če so zamaški dolgi, jih lahko dvignemo z roko ali lesenim hladivom. Če smo pa za prevoz prisiljeni rabiti kratke zamaške, jih dvigamo s posebno pripravo. Zelo praktični zamaški za prevoz so struženi iz desk, torej iz lesa napočez, ker take zamaške prav lahko dvignemo s tem, da jih z dleto razkoljeno. Pri tem ostane voha nepoškodovana. Poškodovane vehe povrtamo s posebnim svedrom ali pa zamenjamo dogo, v katero je izvrtana voha.

Končno omenjam, da je pri nas udomaćena zelo slaba navada, da navrtajo v sredno dno brezštevila čepincev, kar zelo kvari sod.

Vinogradniki, upoštevajte gornja navodila in skrbite za zdravo vinsko posodo.

Iust Ušaj.

Klet v poletnem času.

Predpogoj stanovitnosti vina v poletnem času je hladna klet, oziroma klet z nizko, a stanovitno toploto. Visoki skoki toplote vinu samo škodujejo, zato jih moramo zaprečiti.

Pravilo naj bo, da držimo v poletnem času čez dan vsa okna kleti dobro zaprta, da nima zunanja toplota dohoda v klet. Okna zato odpremo po noči, a jih zopet zapremo zgodaj zjutraj. Seveda ne smemo oken po noči odpirati, ako je v kleti nižja

toplota nego zunaj; tudi to se lahko pripeti, oziroma bi tako moralo biti, ako bi bile kleti dobro urejene in zidane. Oken tudi ne smemo odpirati pred nevihto ali močnim vetrom, posebno južnim.

Pritličnim kletem moramo v poletnem času tudi zasenčiti okna, da ne padajo solnčni žarki skozi okna v klet. V to svrho bi vsako okno kleti moramo imeti temnice (škure).

Uredimo vsaj nasvetovano, da vsaj nekoliko zboljšamo okolščine, v katerih se nahaja vino v naših zelo slabo zidanih kletih.

Katera galica je najboljša?

O tem vprašanju so pisali mnogi italijanski listi in v milanskem gospodarskem listu »Il Sole« se je v tem oziru razvila precej dolga in zanimiva debata. »Gospodarski list« je lansko leto v svoji aprilovi številki (stran 73) pisal, da bi morali biti obe galici — angleška in italijanska — enakovredni, ako sti enako čisti in enako odstotni, ker v bistvu ima modra galica eno in isto kemično obliko, ki je $\text{Cu}(\text{SO}_4)_2$. Torej je modra galica spojina bakra in žveplene kisline.

Da pa se to vprašanje enkrat za vedno reši, je Zadrúžna Zveza v Gorici sklenila iti stvari do dna. Naročila je letos za svoje članice in druge kmetovalce več vagonov modre galice, med katerimi tri vagone angleške, ostale pa iz različnih italijanskih tvornic. Od vsakega vagona so bili vzeti vzorci in oddani preizkuševališču v preiskanje. V naslednjem priobčujemo prevod spričevala, katerega je dobila Zadrúžna Zveza od kemičnega in poljedelskega preizkuševališča v Gorici. Original v italij. jeziku je na razpolago pri Zadrúžni Zvezi:

»Kmetijsko kemično preizkuševališče v Gorici.

Došla št. 346

Štev. analize 80/83

Spričevalo.

Štirje vzorci modre galice, izročeni dne 25. maja od Zadrúžne Zveze, vpisane zadrúžne z omejenim jamstvom v Gorici vsebujejo:

Štev. analize 80. Znamka angleški	
bakra	24.77%
odgovarja čisti modri galici	97.27%
Štev. analize 81, znamka Montecatini	
bakra	24.78%
odgovarja čisti modri galici	97.32%
Štev. analize 82, znamka Legnago	
bakra	24.98%
odgovarja čisti galici	98.11%
Štev. analize 83, znamka Spinetta	
bakra	24.64%
odgovarja čisti modri galici	96.78%

Gorica, dne 3. junija 1925.

Ravnatelj: ing. A. Devarda
(pečat)

Pristojbina à . . . L 20 = 80 L
kolek: kolkovan papir 2 «

Skupaj . . . 82 L«

Kaj nam pove zgornje spričevalo z ozirom na kakovost različnih galic? Da v bistvu ni velike razlike med modrimi galicami, ker 1½ odstotek malo pomeni pri takem številu odstotkov. Pri ceni 260 L za 100 kg modre galice odgovarja 1% komaj 2.60 L, poldrugi odstotek pa L 3.90.

Katera modra galica je torej najboljša? Od zgornjih je najboljša vrsta Legnago, najslabša Spinetta, srednji pa Montecatini in angleška. V splošnem pa bi bila od zgornjih galic najboljša ona, ki bi bila vsaj za 4.— L cenejša kot druga, ker razlika vrednosti po odstotkih znaša samo 3.90 L.

Zadružna Zveza v Gorici je sklenila tudi, da bo letos v jeseni zbrala podatke iz onih okrožij oziroma vasi, kjer imajo eno ali drugo galico, da bomo vedeli, s katero modro galico je bil vinogradnik najbolj zadovoljen, ker preizkuševališče sicer pove precej, a ne vsega.

Poleg tega moramo poskus še enkrat ponoviti in sicer misli Zadružna Zveza to napraviti drugo leto. Iz obeh let skupaj zbrani podatki bodo gotovo rešili vprašanje »katera modra galica je najboljša«.

H koncu pa pripomnimo še to, da se je govorilo in pisalo, kot da bi bila na trgu modra galica, ki pa ni galica, pač pa plavo pobarvana soda. Take govorice so nesmiselne, pač pa je res, da se delajo precejšnje sleparije s čilskim solitrom, klajnim apnom

in nekaterimi drugimi kmetijskimi potrebščinami. Take sleparije pa more delati samo neumnež, ki oslepari kmetovalca, a tudi sebe, ker kmetovalec kupi slabo blago pri istem trgovcu enkrat in nikoli več. Kdor pa hoče delovati skozi daljšo dobo, mora biti pošten v prodaji in se mora proti najrazličnejšim sleparstvom boriti z vsemi močmi.

Kraški teran in njega sestavine.

Kraški teran je črno vino, katero se prideluje na Krasu — posebno v Komenskem in Sežanskem okolišu. Posebno slovi teran iz Tomaja ter okolice, dasiravno se ne razlikuje od drugega terana, ki je na isti način pridelan.

Kraški teran je danes skoro edino najbolj tipično vino naše dežele, katero se napravlja že stoletja po vedno enem in istem načinu. Slovelo je nekdanj in slovi še danes kot najboljša črnina — posebno radi svojega posebnega okusa in prijetnosti.

Kraški teran se odlikuje po nežni, na malinov duh spominjajoči vonjavi in po posebni blagookusni kislini. Ta prijetna kislina v teranu nas draži in vabi, da ga le naprej pijemo in nam prav očitno vzbuja tek, da nam po njem tudi jed diši. Pa tudi če se ga nekoliko preveč nasrkamo, nam ne škoduje. Oživljajoča moč, dobrota in dobrodejnost terana so pri nas obče znane, posebno pa, da ne pušča za naslednji dan niti glavobola, niti kakoršnihkoli drugih nadležnosti.

Še druga posebna in mnogo vredna lastnost teranova je, da prenaša mnogo vode. Če mu dolijemo petkrat toliko vode, kolikor je vina v kozarcu, ohrani še vedno prijeten vinski okus.

Poseben način, po katerem je napravljen teran, brani, da ni to vino lahko pristopno boleznim; zlasti cikanje, ki je v drugih krajih najnavadnejša vinska napaka, se prav redkokdaj poloti pravilno napravljenega terana.

Kraški teran je šele meseca maja gojden, sposoben za konsum. Šele v tej dobi zgubi svojo prvotno surovo kislino, razvije svojo vonjavo, novotvorjeno in milo kislino s šegotljivo ogljikovo kislino, ki se je v tem času razvila od trgave in ki se prile-

ga okusu veččega vinopivca in ga razveseljuje. Vsled lastnosti, da namreč vzbuja in pospešuje tek, priporočajo ga gotovi zdravniki kot zdravilno vino.

Kemična preiskava je dognala, da ima teran precej skupne kisline, a da skoraj polovica kisline odpade na mlečno kislino, ki daje vinu oni prijetni mili okus ter — važnost.

V mladem vinu je ta mlečna kislina zelo malenkostno zastopana, ker se razvije šele pozneje pod vplivom bakterij — *micrococcus malolacticus* — iz jabolčne kisline. Vsled tega postane teran tako pozno zrel za konsum. Da pa pospešujemo delovanje teh bakterij je priporočljivo: da pazimo na to, da nam mošt kolikor mogoče hitro pokipi, da vino spravimo potem v ne premrzlo klet, da parkrat tudi zmešamo drožje v vinu in da je pustimo do aprila-maja meseca na drožju.

M. Kovačič.

PORJAVENJA VINA

ni mogoče vedno ozdraviti samo z metabisulfitom, ker zavisi upliv metabisulfitu od odstotka kisline v vinu. Ako ima vino premalo kisline (recimo 5/1000), ne more metabisulfit vplivati in zato moramo dodati takemu vinu nekoliko citronove kisline, nakar smo lahko gotovi uspeha.

PO TOČI POŠKODOVANE TRTE.

Toča pri nas ni rekda prikazen in vsako leto napravi toča velikansko škodo posebno na trtali. Kaj naj naredimo, ako nam toča poškoduje trte?

Ne smemo samo tožiti in se jokati, pameten vinogradnik bo naredil sledeče:

Ako je pobila toča v času do srede junija, bo pameten vinogradnik trte obrezal in odstranil vse letošnje poganjke. Obrezal pa bo takoj po toči.

Če pa je ostala na trtali večina zdravih listov in zaroda, bo odstranil samo najbolj poškodovane poganjke ter trte takoj poskropil in požveplal.

Škropljenje je na mestu takoj po toči ali nevihti.

AUSTRALSKO VINO.

Angleži so zanesli v Australijo tudi vinsko trto, ki je dobila tam zelo ugodno podnebje in kjer se zelo bohotno razvija. Površina vinogradov se vsako leto širi in s tem tudi raste pridelek, ki dosega že sedaj približno pol milijona hl vina letno. Precej vina se izvažajo in sicer ga pride največ v Evropo na Angleško, kar je tudi umljivo, ker je Australija dominjon Angleške, Angleška pa mora ščititi gospodarstvo svojih dominjonov.

Poljedelstvo in vrtnarstvo

Gnojenje strniščni ajdi.

Ajdo sejejo naši kmetovalci navadno po strnišču, po požetem žitu. Znano je, da žito zemljo zelo izrablja in zato moramo ajdi gnojiti, ako hočemo, da bomo imeli dober pridelek. S čim naj pa gnojimo?

Ajda ima kratko življensko dobo, ker je v približno 100 dneh posejana in že požeta. Umevno je, da mora omenjenih 100 dni dobro izrabiti in v tej dobi izčrpati iz zemlje vse, kar rabi za zgradbo slame in zrnja.

Je tudi znano, da mora domač hlevski gnoj, posebno ako ni izredno dobro zrel, prebiti v zemlji daljšo dobo, predno se v to-

liko spremeni, da je goden za hrano rastlinskim koreninam. Slab gnoj ne more dati ajdi ničesar, ker ko postane tak gnoj za ajdo uporabljen, bi morala ajda že zaključiti dobo svojega življenja. Posledica gnojenja z domačim gnojem je, ako nam ajda počasi zori in jo v jeseni še zeleno vlovijo jesensko deževje ali celo mrazovi.

Zato bi moral vsak poljedelec, ki seje ajdo skrbno paziti, da je ne seje na sveži hlevski gnoj. Ako že noče rabiti za gnojenje ajdi umetnih gnojil, naj pognoji izdatno z domačim gnojem oni rastlini, ki očisti njivo pred ajdo, pri nas največkrat žitu. Temu

moramo dobro pognojiti, da ostane v njivi še dovolj redilnih snovi za sledečo ajdo. Ako pa tega nismo storili, moramo gnojiti z umetnimi gnojili, od katerih pridejo v poštev predvsem naslednja:

1. superfosfat s 15—17% fosforne kisline, ki je v vodi zelo lahko raztopljiva in ki je koreninam ajde takoj na razpolago. Za vsakih 100 štirjaških metrov njivske površine vzamemo 5 kg superfosfata.

2. kalijeve soli s 40% kalija vporabimo na 100 m² 1 kg in ravnotoliko tudi

3. žveplenokislega amonijaka z 20% dušika. Dušik bi mogli dati tudi v obliki čilskega solitra, vendar pa je žveplenokisli amonijak bolj na mestu, ker deluje enakomerno skozi daljšo dobo, kot lahko raztopljivi čilski soliter.

Vsa tri navedena umetna gnojila najboljše premešamo in jih podorjemo vsaj par dni prej, kot sejemo ajdo. Podorati moramo tudi, ako vporabimo samo eno umetno gnojilo, recimo samo superfosfat, katerega priporočamo najtoplejše vsem onim kmetovalcem, ki mislijo sejati ajdo.

Pridelovanje endivije.

Endivijo lahko sejemo za poletno, jesensko in zimsko uporabo. Vendar jo sejemo navadno samo za zimsko uporabo, ker poleti nam ne primanjkuje druge zelenjadi.

Endivija ima seme podobno radiču. Endivij je več vrst, ki jih razdelimo lahko v dve skupini in sicer: v širokolistnate endivije in kodraste endivije. Priporočljivi vrsti sti: širokolistnata endivija, zelena, s polnim srcem in rumena kodrasta zimška endivija.

Endivijo za zimsko uporabo sejemo od polovice junija do začetka avgusta. Endivijo sejemo na dobro zrahljano zemljo in sicer zelo redko. Nato skrbimo za primerno vlago in v treh tednih je endivija zrela za presad. Sadimo jo v razdalji 30—40 cm ena od druge. Raszajeno endivijo po potrebi večkrat oplemo in zalijemo. Ko je endivija razvila dovolj listja in napravila srcu podobno glavico, jo ob lepem in suhem vremenu povežemo. Če to storimo ob vlažnem vremenu, začne povezana endivija gniti. Za vezanje nam služi liče (ra-

fija). Povezani endiviji začne srce rume neti in ob lepem vremenu je v treh tednih godna za uporabo, ali pa za shranjenje v kleti za poznejšo rabo. Če je pa vreme hladno, je potrebno 5—6 tednov, da povezana endivija dovoljno porumeni. Ko nastopijo v jeseni prvi mrazovi, porujemo endivijo s kepo zemlje vred in jo zasadimo v suhi kleti v pesek. Ker endivija v kletih rada gnije, jo moramo večkrat pregledati in gnilo odbrati.

Just Ušaj.

PRIDELOVANJE SLADKORNE PESE V ITALIJI.

Ker niso hoteli letos zastopniki sladkornih tvornic nuditi tako ugodnih pogojev za odkup sladkorne pese kot v l. 1924., je bilo letos v Italiji posajenih s sladkorno peso samo 70.000 ha nasproti 130.000 ha iz leta 1924. Računajo, da bo letošnji izdelek sladkorja dosegel 1.800.000 q sladkorja. Ker pa ostane od l. 1924. približno enako visoka količina sladkorja neprodanega, bo imela Italija na razpolago približno 3½ milijone q sladkorja, kar presega potrebo notranjega konsoma, ki se računa na nekaj več kot 3 milijone q ali približno 7—8 kg na osebo in leto. Ni pa potrebno misliti, da bo vplivala zmanjšana italijanska produkcija sladkorja mnogo na ceno. Ceno sladkorju določa danes na svetovnem trgu predvsem trsni sladkor iz Srednje Amerike, ki resno konkurira sploh sladkorju iz pese.

ŽELEZNIŠKA PREVOZNINA GNOJA.

Po zadnjem povišanju železniških tarif znaša prevoznina za 100 q hlevskega gnoja za 50 km dolgo progo L 222.50, dočim je znašala pred vojno 17.30 L. Pristojbina za čiščenje vagona je znašala pred vojno 1 L, danes 40 L. Železnice morajo biti aktivne.

SEJANJE PROSA.

Proso ne igra v Italiji nobene važne gospodarske vloge, vendar pa se površina z vsejanim prosom veča iz leta v leto. Pridelek prosa izvažajo večinoma v Francijo, kjer ga rabijo za peko biškotov.

Splošno gospodarstvo

Zvišajte zavarovalninske zneske za hiše.

Nedavno so zgorele v Lazcu pri Otaležu (na Cerkljanskem) 4 hiše. Požar je nastal na nepojasnjen način najprej v eni hiši, potem pa se je razširil na sosednje in v par urah so bile uničene 4 hiše z vsemi gospodarskimi pritliklinami. Da se ni požar še bolj razširil, gre zahvala pomoči sovaščanov, posebno pa požarni brambi iz bližnjih Pluženj, ki je delala v resnici zelo požrtvovalno. Čast kmetški vzajemnosti.

Ko pa sem podpisani vprašal, ali so bili pogorelci zavarovani ali ne in za koliko so bili zavarovani, sem dobil odgovor, da so vsi zavarovani. Zgrozil sem se pa, ko sem slišal za kakšne zneske so bili zavarovani, kajti zavarovalnina je znašala reci in piši 1000 L. Ako pogorelec tudi dobi vseh 1000 lir brez vsakih odbitkov, kaj si bo z njimi kupil? Ali si bo vspostavil hišo?

Vsak pameten človek ve, da je znesek 1000 L nič nasproti škodi, ki nastane pri požaru najzakotnejše bajte. Za tisoč lir si ni mogoče nabaviti ničesar. In vendar koliko je v naših Gorah najrazličnejših posestnikov, ki niso zavarovani za več kot za 1000 L. Sploh so naši ljudje zavarovani za zelo nizke zneske, zneski, ki niti od daleč ne odgovarjajo približni vrednosti zavarovanega poslopja.

Gotovo je, da mora plačati zavarovanec tem višjo zavarovalnino, za čim več je zavarovan. Zavarovalninski odstotek znaša pri navadni kameniti hiši približno 1% od tisoč, pri hiši s slamo kriti pa približno 8 od tisoč brez doklad. Razlika med enim in drugim zavarovalninskim odstotkom je neprimerno visoka, a mi je ne moremo znižati. Ako ima eden s slamo krito streho bo plačal od zavarovanega zneska od 10.000 L približno 100 L letne zavarovalnine, strošek ki se sicer pozna, a ne uniči malega kmetškega gospodarstva. Kdor pa je zavarovan za zelo nizko svoto, sicer res plača

letno zelo malo, zato pa je popolnoma uničen v slučaju kakšnega požara.

Kako si bi zgradili pogorelci v Lazcu svoje domove, ako ne bi dobili od drugod nekoliko prispevka in ako ne bi imeli par liric prihranjenih, če bi dobili od zavarovalnice samo 1000 L? Nikdar si ne bi mogli pomagati, vedno bi ostali reveži.

Zato pa kmetje, ne stiskajmo pri zavarovalnici, raje kje drugod. *Rustja.*

Zdravilne rastline.

V težkih gospodarskih časih se mora posvečati pazljivost vsakemu še tako majhnemu dohodku. Zdravilne rastline bi pri nas nudile en tak postranski dohodek, ker na naših gorah in planinah, naših livadah in v naših gozdih uspeva marsikateri zdravilna rastlina, ki je v lekarnah in v trgovini visoko cenjena.

Za enkrat ne bomo naštevati najrazličnejših vrst takih zdravilnih rastlin, ki uspevajo pri nas in ki bi se dale spremeniti v denar, pač pa hočemo opozoriti predvsem na eno rastlino, in ta je kumna (kimel).

Kumna raste pri nas v velikih množinah. Tu pa tam jo zbirajo stare mamice in jo suše, da pripravijo otrokom in sebi domače zdravilo, ali pa da jo vmesijo v krušno testo. Vedno bolj se pa ta navada zgublja, ker... take stare mamice izumirajo... In vendar je kumna visoko cenjena, kar dokazuje posebno cena kumni, ki je dosegla letos tudi 16.— L za kg. Pekli so kumno splošno iskali, a je niso mogli najti. Človek bi skoraj rekel, da bi se splačalo kumno sejati na njivi kot žito. Seveda bi bilo potrebno organizirati razprodajo kumne, kakor tudi razprodajo drugih zdravilnih zelišč.

Kumna sedaj dozoreva, ponekod je že celo dozorela. Kdor jo hoče zbirati, naj se požuri, ker je na razpolago skrajni čas.

Zbirati moramo kumno predvsem v zgodnjih jutranjih urah, ko je seme še vlažno in se tako hitro ne osuje. Kumno žanemo s srpom in jo stavimo v mailne sno-

pičke, katere odnesemo domov in jih pustimo, da se dobro posuše. Kumna v snopičkih naj se suši na kakšnem platnu ali na rjuhi, da tako dobimo tudi ono seme, ki bi se osulo in zgubilo. Paziti moramo tudi na to, da kumno dobro posušimo, predno jo otepemo ali zmravimo. Samo dobro suho seme ne postane plesnivo in zato manj vredno.

Kot smo že zgoraj omenili, bomo pri nas morali organizirati prodajo zdravih rastlin. Kdor ima kaj skušenj v tej zadevi naj se javi pri uredništvu »Gospod. lista«.

Na državni kmetijski šoli na Grmu (pri Novem mestu)

se prične šolsko leto v pričetku novembra t. l. Šola ima dva oddelka: *Celoletna* šola nudi poleg teorije tudi *praktično* izobrazbo ter se priporoča vsem prosilcem, v prvi vrsti še onim iz vinorodnih krajev; *zimsko* šola obsega večidel le teorijo in je urejena zlasti za učence iz nevinorodnih krajev.

Letna šola se prične začetkom novembra in traja do konca oktobra prihod. leta z enomesečnimi počitnicami v avgustu. Zimska šola pa traja dve zimi po pet mesecev (od začetka novembra do konca aprila prihod. leta).

Učenci so na zavodu pod stalnim nadzorstvom in vzgojo in imajo vso oskrbo: stanovanje, hrano in pranje perila. Pre-skrbnina se plačuje polletno naprej in znaša *mesečno 75 Din.*

Na zavodu je tudi gotovo število brezplačnih mest, ki se oddajajo le revnejšim sinovom, kateri izpričajo svoje ubožstvo s premoženjskim izkazom, ozir. z ubožnim izpričevalom. Prosilci za brezplačna mesta se morajo zavezati, da ostanejo po končanem šolanju na domačem posestvu. Namen šole je sploh, da vzgaja dobre kmetijske gospodarje, zato imajo kmetijski sinovi, bodoči gospodarji, prednost pred drugimi prosilci.

Sprejemni pogoji so:

1. starost nemanj kot 16 let in ne več kot 22 let.
2. moralna neoporečnost.
3. telesno in duševno zdravje.

4. z dobrim uspehom dovršena osnovna šola.

Prošnje za sprejem morajo biti lastno-ročno na celo polo pisane in kolkovane s kolkom za 5 Din za vlogo in s kolkom za 20 Din za rešitev.

Prošnji je priložiti:

1. krstni list (kolek za 10 Din).
2. domovnico (kolek za 20 Din).
3. zdravniško izpričevalo (kolek za 20 Din),
4. zadnje šolsko izpričevalo (kolek za 5 Din),
5. npravstveno izpričevalo (kolek za 20 Din),
6. izjavo starišev ozir. varuha, s katero se ti zavežejo plačevati stroške šolanja (kolek za 2 Din).

Kdor prosi za *brezplačno* mesto mora priložiti še:

1. obvezno izjavo starišev ali varuha, da bo njih sin ali varovanec po končanem šolanju ostal na domačem posestvu, v nasprotnem slučaju pa, povrnejo zavodu stroške šolanja (kolek za 2 Din).
2. ubožno izpričevalo potrjeno od občinskega, župnega in davčnega urada (kolek za 2 Din).

Opozarja se, da se nepravilno kolkovane ali neolkovane prošnje in priloge ne bodo mogle upoštevati.

Prošnje s predpisanimi kolkovanimi prilogi se vlagajo *do 15. septembra t. l. pri ravnateljstvu državne kmetijske šole na Grmu, p. Novomesto.* Bližja pojasnila v vseh zadevah daje ravnateljstvo šole.

MLEKARSKA ŠOLA V SLOVENIJI.

Dne 2. junija se je vršilo v Škofjiloki zborovanje različnih korporacij in občin škofjeloškega okraja. Na zborovanju so razpravljali vprašanje glede ustanovitve mlekarške šole in se izrekli za Škofjiloko kot sedež mlekarške šole, ker se dobi v Škofjiloki in okolici zadostne množine mleka vseh vrst, ki bi bile potrebne za šolo.

Taka mlekarška šola bi bila potrebna tudi pri nas, kamor bi morali zahajati skozi več časa vsi oni, ki iščejo v mlekarstvu svoj življenski poklic.

Čebelarstvo

O čebelinem piku.

Narava je modro oborožila čebele s krepkim orožjem — z želom. Ko bi tega čebela ne imela, bi lahko nastala nevarnost, da cela družina, da pasma pogine. Nešteto je namreč sovražnikov, ki prežijo na sladke zaloge, ki si jih je pridna čebelica nabrala. Če pridejo čebelice ob ta zaklad, poginejo prej ali slej lakote. Čebelino želo je svojemu namenu kaj lepo usmerjeno. Želo samo je votlo in je zvezano z mehurčkom, ki vsebuje čebelni strup. Ko čebela piči, zadere konico v meso in pri tem izteče po vtlitini kapljica strupa v rano. Spodnji del žela ima nazaj zakrivljene ščetnice, ki branijo, da se želo ne izmakne iz rane. Modro je tudi uravnano, da je z želom oborožena le čebela in matica, ne pa tudi troj. Opazoval sem večkrat, kako so se skrbno ogibale kuščarice čebel, napadle pa so le troje — instinktivno vedo, da jim troj ne more storiti nič žalega. Kako težko bi bilo čebelam troje v avgustu odstraniti, če bi bili oboroženi z želom. Tako se pa z lahkoto zamorejo odkrižati cele armade trojev. —

Kedaj čebela piči? Čebela piči le, ko je prisiljena braniti svoje ali življenje drugih tovaršic, zlasti matice. Ginljiva je požrtvovalnost čebele, s katero žrtvuje lastno življenje za svojo matico ali svoje družice. Z velikim pogumom brani svojo domovino in svojo zalogo. Vsled tega piči čebela navadno le v bližini svojega panja; zunaj, ko nabira med ali cvetni prah, piči le, če je sama v nevarnosti. Tudi piči rada, ko sluti kako nevarnost. Silno jo razdraži kak hud, nenavaden duh, n. pr. duh človeškega potu ali jodoforma ali duh iz hleva. Ljudje toraj, ki oddajajo močan duh od svojega telesa ali svoje obleke, naj se ogibajo čebel. Če se bliža čebelam človek, ki diši po vinu ali sploh po alkoholu, ga bodo čebele srdito odgnale, ne-le ker so sovražnice alkohola, ampak, ker jim je tak duh zoperen. Pravijo, da čebele ne trpe črne barve, toda vzrok najbrže ne bo v barvi, marveč v duhu, ker črna barva sprejema bolj svetlobo in črno

oblečen človek se baje bolj poti, kot drugače oblečen. Čebelo draži tudi vsaka hitra kretnja. Vsled tega naj se mimo panja ne hodi hitro in naj se ne maha z rokami. Tudi ko čebelar pregleduje satnike, naj stori vse potrebne kretnje ob strani satnikov, ne pa počez.

Posebno razdražene se kažejo čebele ob toplih poletnih dnevih in, ko se bliža obilna paša. Matica ima tudi želo, ki je bolj zakrivljeno od žela delavk, a da bi človeka pičila se ni ali le redko zgodilo. Svoje želo rabi matica le v hudi borbi s svojo tekmovalko ali drugo matico. — Čebela po piku navadno pogine, a to se zgodi vsled tega, ker navadno nimamo potrpljenja, da bi pustili čebelici časa izdreti želo iz ran. Ko čebelo naglo odstranimo, ostane želo v rani in se odtrga cel dotični del, ki je v zvezi z drobom.

Čebelni pik ni človeku nevaren, se-ve, če bi bil človek opikan kar od celega tropa čebel, nastanejo kake neprijetne, dasiravno ne težke posledice. Obratno, razni strokovnjaki opravičeno trdijo da je čebelni pik zdravilen zoper trganje in udnico. Zdravnik dr. Terč je v posebni knjigi opisal s kakimi ugodnimi uspehi je rabil čebelni pik za zdravljenje revmatizma in protina.

Naj navedemo še sredstva, s katerimi se ubranimo čebelnega pika, ali ga lečimo. Navadno rabimo, ko imamo s čebelami opraviti mrežo, katero najdemo tudi pri boljših čebelarjih, dasi so proti čebelnemu piku imunizirani t. j. tako se mu privadijo, da jim ne škodi, vendar se mreže poslužujejo v svrhu lažjega in mirnejšega dela pri čebelah. Pri ogrebanju čebel in večjih opravilih v panju se priporoča mazati si roke s karbolovo kislino ali s pelinom. Da pomirimo razdražene čebele, se priporoča dim tobaka ali dim, ki ga napravimo iz go-be, cunj, ali s posebnim preparatom imenovanim »euskol«, čigar vonj je prijeten in zelo učinkujoč; »Euskol« se dobi tudi pri čebelarskem društvu v Ljubljani. Po piku naj se želo hitro izdere, da izteče kar naj-

manj strupa v rano. Potem naj se rana namaže s petršiljevim perjem, s surovim krompirjem ali s čebulo, ki bo gotovo vsakemu čebelarju pri rokah. Pri boljših čebelarjih naj ne manjka salmijaka in jodove tinkture, ki se dobi po vseh lekarnah. Vnetje zabrani tudi mrzla zemlja ali ilovica, kakor tudi kak mrzel železen predmet. Ti namreč odvajajo sproti vročino od vnete rane. V slučaju hudih in obilnih pikov se

priporočajo obkladki s svinčeno vodo ali z jesihom, kakor tudi na vodi kuhano preslico. Glavno pravilo bodi čebelarju, ogibati se vsega, kar bi utegnilo razdražiti čebele.

Najboljše sredstvo proti čebelnemu piku je torej čebelar sam, ako vsako delo pri čebelah prav tiho in mirno brez vsacega razburjenja opravlja.

dr. Josip Ličan.

Zadružništvo

Zadružni delež.

O zadružnih deležih vladajo marsikje še zelo čudni pojmi. Posebno pri mlekarnah sem ugotovil, da se je med člani ukoreninilo popolnoma napačno pojmovanje, ki čisto nič ne odgovarja zadružni misli.

Pojm zadružnega »deleža« se zamenjuje večinoma s pojmom deleža pri delniških družbah. Pri raznih mlekarnah vlada tudi napačno mnenje, da je zadružno imetje *deljiva* last članov in zato smatrajo kot delež tisti *del*, ki bi ga član dobil, če bi se zadružno premoženje razdelilo med člane v razmerju gotovih resničnih in domišljenih pravic. Te pravice se še danes mnogokje določajo po številu krav, od katerih donajajo mleko v mlekarno, ali pa pri planinah po številu živine, ki jo sme posamezni član poslati na pašo. Vse to pojmovanje izvira iz starodavnih navad, ki bi se pa morale vendar enkrat prilagoditi novim in modernim razmeram. Lepo in hvale vredno je, da spoštujemo stare šege in običaje, ali to spoštovanje ne sme zaiti v zaslepljeno trmo, ki ovira našemu gospodarstvu potreben razvoj in zdrav napredek.

Različen je pomen deleža pri zadrugah z neomejenim in tistimi z omejenim jamstvom.

Pri prvih je plačilo deleža gola vnanjost, ki jo zahteva zakon, in je eno izmed dokazov, da je oseba, ki ga je plačala, s tem dokazala svojo voljo pristopiti k zadrugi. Druga potrebna pogoja za sprejem sta

podpis pristopnice in odobritev načelstva, včasih občnega zbora.

Vse naše podeželske posojilnice in nekatere starejše mlekarne so zadrug z neomejenim jamstvom. Navadno plača član ob pristopu k tem zadrugam 2 liri za delež, vzame pa nase jamstvo za zadrugo s celim svojim premoženjem. Delež v tem slučaju ni v nobenem razmerju z jamstvom. Ob izstopu iz zadruge z neomejenim jamstvom določa zakon sledeče: Če pravila ne določajo drugače, se izvrši izstop s koncem poslovnega leta po štirite-denski odpovedi. Članstvo preneha tudi s smrtjo, če pravila nimajo posebnih določil. Osebe, ki so pravilno izstopile, in dediči po umrlih članih jamčijo navadno še 2 leti za zadrugo. Ali ta doba se ravna po zastarelosti, ki je v različnih slučajih različna. Delež se bivšim članom ali pa njihovim dedičem izplača en mesec po odobrenju računskega zaključka. Koliko je treba plačati? Kolikor izkazuje stanje računa deležev koncem poslovnega leta, ko je izstop obveljal. Kolikor je meni znano, pri naših zadrugah z neomejenim jamstvom ostanejo deleži od vplačila do izplačila nespremenjeni, ker so pri nas obresti in dividende izključene. Upošteva se seveda sprememba valute. Kdor je torej pred vojsko plačal 2 kroni deleža, temu računamo danes delež po L 1.20, če občni zbor ni tozadevno kaj drugega sklenil. Kdor je pri pristopu plačal 2 liri, dobi po izstopu svoji 2 liri nazaj.

DELEŽ PRI ZADRUGAH Z OMEJENIM JAMSTVOM.

Nekoliko drugačno vlogo ima pa delež pri zadrugah z omejenim jamstvom. Jamstvo članov za zadrugine obveznosti je tu *omejeno*. Ta meja mora biti natančno v številkah in denarni vrednosti določena. To je nujno potrebno in jasno. Zakon je v ta namen ustvaril razmerje med deleži in jamstvom. Najmanjše zakonito dovoljeno jamstvo je enako deležu. Pravila lahko določijo tudi višje jamstvo. Ker mora biti jamstvo vsakega posameznega in vseh članov skupaj računsko v številkah in denarju določeno, dobi *delež*, po katerem se jamstvo ravna, važen pomen.

Delež mora biti torej nujno in neobhodno potrebno določen v denarni vrednosti. Podlaga deležu ne more biti število krav, ali hišne številke, ali kaka užitninska pravica, ker to niso dovolj točno izražene gospodarske vrednote.

Kakor pri zadrugah z neomejenim, tako morajo člani tudi ob pristopu k zadrugam z omejenim jamstvom plačati vsaj en delež. Večkrat se dogodi, da člani prispevajo k ustanovitvi zadruga z robotami, posebno pri zidanju mlekarne je pri nas ta navada. Te robote smatrajo kot nekake deleže. To je dobro in lepo, ali vodstvo take zadruga mora preračunati robote v denarno vrednost in tako ugotoviti stanje posameznih deležev. Pri mnogih mlekarnah so to opustili in vsled tega čez deset ali dvajset let po ustanovitvi nobeden ne more dognati visokosti deleža in jamstva.

Dokler se v članstvu nič ne spremeni, ne pridejo člani na to, da niso določili vrednosti deležev. Skrbi in težkoče pa nastanejo pri izstopu kakšnega člana.

Tu moram opozoriti še na nekatere napake gledé članstva. Član pri zadrugi more biti samo določena oseba, ki je plačala delež, lastnoročno podpisala pristopno izjavo in je bila pravilno sprejeta po sklepu načelstva ali občnega zbora, kakor pač pravila določajo. Če ta oseba umrje, ne preidejo njene članske pravice na dediče! Ti imajo samo pravico, da jim zadruga po preteku postavne dobe izplača svoto, ki jo je ranjki član vplačal kot delež in morebitne obresti ali dividende. Če hoče kak

dedič postati član zadruga, mora kakor drugi novi člani prositi za sprejem. Če ga zadruga sprejme, se delež ranjkega prenese na njegovo ime.

Pri nekterih zadrugah so to delali zelo po domače. Če je kak član umrl, so kratko malo ženo, ali starejšega sina, ali pa če je bilo več dedičev, kar hišno številko smatrali kot lastnika deležev. To je proti zakonu. Oseba člana je pri zadrugah mero dajna, v tem da ima pri zadrugah *osebno* odločilni vpliv, obstoja ravno njih posebnost. Kdo odloča na občnih zbore? Člani! Torej mora biti natančno in točno ugotovljeno, kdo je član.

Razmerje člana do zadruga je pogodba, ki je vsebovana po pravilih, preneha to razmerje, kakor pri vsaki pogodbi, s pravilno odpovedjo. Zakon določa pri zadrugah z omejenim jamstvom najmanjši odpovedni rok 4 tednov pred potekom poslovnega leta. Članstvo more nehati le s koncem poslovnega leta.

Delež se pa bivšemu članu ali njegovim dedičem izplača eno leto po koncu tistega leta, v katerem je prenehalo članstvo. Pravila lahko določijo tudi daljšo dobo. Toliko časa traja tudi jamstvo člana za vse obveznosti, ki jih je vzela zadruga nase do članovega izstopa.

Pri zadrugah, ki plačujejo obresti deležev in dividende, ima član pravico zahtevati jih do konca leta, v katerem je prenehalo članstvo.

Do ostalega združnega premoženja pa člani po izstopu nimajo nobene pravice več. Zakon sicer dostavi k temu, če pravila ne določajo drugače. V praksi pa ne bo nobena prava zadruga imela v svojih pravilih, da bo članom po izstopu dala še kaj na vrh. Pri razpustu zadruga postane to vprašanje bolj važno.

Če torej še enkrat kratko povzamem smisel teh vrst, povdarjam, da je za prakso *delež* važnega pomena posebno pri zadrugah z omejenim jamstvom, ker je podlaga članstvu in jamstvu. Delež mora biti računsko ugotovljen in določen v denarju. Zadruga morajo pa natančno voditi račun deležev in imenik članov, ker le na podlagi teh dveh se da ugotoviti podlaga združnemu kreditu.

David Doktorič.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje št. 36.: Kaj je vzrok napihnenju sira? Naš mlekar pravi, da je temu vzrok pokvarjeno mleko, katerega ne bi smeli sprejemati.

Odgovor: Vaš mlekar ima prav, a ne popolnoma. Napihnenost sira ima predvsem dva vzroka, in sicer slabo, pokvarjeno, bolno mleko, v izdatnejši meri pa tiči vzrok napihnenju v nesnažnosti.

Bolno mleko, iz bolnega vimena, je nekoliko težko spoznati, a lastnik bolne krave ve, da nosi bolno mleko v mlekarno; s tem tak član greši in ako ne daja računa pred člani mlekarne, ga bo dajal kje drugje.

Nesnažnost je žalibog pri nas največkrat vzrok napihnenju. Nesnažnega mlekarja je potrebno podučiti, a strogo.

Od drugih vzrokov napihnenju bi še našli slabo sirišče, posebno domače, potem neprimerne prostore za zorenje sira.

Vprašanje št. 37.: Imam kravo, ki ima navado pridrževati mleko. Kaj naj ukrenem, da ne bo več delala tega?

Odgovor: Vzrokov, da krava pridržuje mleko je več. Naštejemo samo par: prehitra odstavitev teleta, obolelost vimena, splošna občutljivost in razburljivost živali.

S tako živalijo moramo ravnati zelo pazljivo in lepo. Poleg tega položimo taki kravi med molžo malo dobre krme, na hrbet pa mizle obkladbe (zmočeno vrečo). Ako pa vemo, da je vzrok pridrževanju mleka bolezen vimena, moramo vime zdraviti, kakor smo že pisali pod tem poglavjem v prejšnjih številkah »Gospodarskega lista«.

Vprašanje št. 38.: Na moji črešnjah sem opazil, da se listje nekam zelo suši in odpada. Mislim, da mora to biti kakšna bolezen. Kaj vi mislite?

Odgovor: Žalibog je to bolezen, ki ne napada samo vaših črešenj, pač pa jih napada na zelo široko (tudi v Nemčiji). V junijevi številki »Sadjarja in Vrtnarja« priobčuje rav. Rohrman poseben članek o tej bolezni in pravi, da nimamo za enkrat drugega sredstva kot sežiganje odpadlega li-

stja, s čemur uničimo trose bolezni, ki povzročajo »Sušico črešnjevca listja«, ali latinski »Gnomonia erythrostroma«. nemški pa »Blattseuche«, kot se ta bolezen imenuje.

Vprašanje št. 39.: Lansko leto ste v »Gospodarskem listu« zelo mnogo pisali o breskvah, letos pa mnogo manj. Ali je celotna akcija zaspala?

Odgovor: Akcija ni zaspala, pač pa se ni resno še začela. Mnogo večjih posestnikov je v naši deželi nasadilo na tisoče mladih breskev, a redki so oni, ki jih bi tako oskrbovali, kot breskev zahteva. Ako pa breskve pravilno ne oskrbujemo, ne bomo od nje nikdar dobili takih dohodkov, kot bi jih drugače.

Drugo leto bo po deželi napravljenih nekoliko vzornih breskovih nasadov in upamo, da bo s tem celotna akcija izdatno pospešena.

Vprašanje št. 40.: Zakaj plačujejo trgovci z galeto nižjo ceno za dvojčke (doplone) nego za ostale? Saj so ravnotoliko vredni.

Odgovor: Dvojčki niso toliko vredni kot navadni svilodni mešički, ker je dvojček napravljen iz dveh niti — dve sviloprejkji sti istočasno pleli isti mešiček — in tak mešiček se mnogo težje odvijje kot navaden. Svila enega in drugega mešička je sicer enako vredna, samo za odvijanje dvojčka je več dela. Zato je nižja cena opravičena, v koliko, pa ne vemo.

IMENOVANJE IZVEDENCA ZA RASTLINSKE BOLEZNI V GORICI.

Sporočajo nam, da je cav. dr. Tonizzo, vodja pokrajinskega kmetijskega urada v Gorici, imenovan od ministrstva za narodno gospodarstvo za kr. izvednega izvedenca za rastlinske bolezni s sedežem v Gorici.

S tem se je izpolnila davna želja goriških izvozničarjev, ki so bili do sedaj primorani iskati potrebnih spričeval v Trstu v občutno svojo škodo. Tudi izvajanje zakona v varstvo rastlin in nadzorovanje raznih drevesnic na Goriškem bo s tem omogočeno.

Gospodarski koledar

Kmetovalec v juliju.

Na njivi: Glavno delo v tem mesecu je žetev žita, ponekod tudi kopanje krompirja. Po žitu in po krompirju sejejo ponekod činkvantin, ajdo ali repo. Zapomniti si moramo, da žita zelo izrabljajo zemljo in zato moramo sledičemu sadežu dobro pognojiti. Najbolj pripravna so hitro raztopna umetna gnojila, ki morejo takoj dati rastlinam potrebno hrano. Ni se nam treba bati, da bi postala zemlja po strnišču vsled gnojenja z umetnimi gnojili pretežka, ker itak strnišče samo zemljo dovoli rahlja. Ako smo krompirju izdatno gnojili s hlevskim ali umetnim gnojem, nam za drugi pridelek ni potrebno gnojiti.

Ako hočemo imeti velik pridelek zelja, ga moramo mnogo zasaditi in gnojiti mu z gnojnico, ki je najpripravnejše gnojilo za to.

Na seno žeti dokončujemo košnjo, ki bi pravilno morala biti že davno dokončana. Naši živinorejci žalibog še niso uvideli važnosti zgodnje košnje z ozirom na kakovost krme. Dolgo rastoče seno nam sicer da mnogo krme, ki pa je taka kot žica, težko prebavljiva.

Na otavi in na detelji se pojavlja v ogromni množini predenica, ki nam v izdatni meri manjša pridelek. Malo kateri naših posestnikov se bori proti predenici, marsikateri neodraščeni in že odrasel otrok jo pa popolnoma nevedoma širi na čevljih, na obleki, pa tudi hoté. Odprava predenice je precej težka, navadno pomaga samo senožet preorati v njivo.

V vinogradu je glavno delo škropljenje proti peronospori. Tudi zveplati moramo še v tem mesecu. Ako bi vsi vinogradniki o pravem času zveplali in škropili, ne bi gledali sedaj vinogradov v tako žalostnem stanju, kot jih moramo gledati širom cele dežele.

Sedaj je čas, da odstranimo iz vinograda plevel in poganjke iz divje podlage. To delo je enako potrebno kot škropljenje.

Tudi cepiče in cepljenke moramo poškopiti in privezati.

V vrtu presajamo zeleno (šelen), katerega bi morali naši kmetovalci več saditi, ker je zelo prijetna začimba k juham. Zeleno ne smemo saditi pregloboko, ker drugače nimamo potem nobenega korena. Važno delo imamo tudi okoli paradižnikov, katere moramo čistiti in pa tudi poškopiti, ker tudi paradižniki so podvrženi peronospori, enako kot trta.

Sedaj je tudi čas, da posejemo zimsko endivijo, prazna mesta pa zasadimo z zeljem. V nobenem vrtu ne bi smel manjkati peteršilj in ni nič gršega, kot videti kmečko gospodinjstvo fehtati malo petršilja za juho.

Zapomniti si moramo, da v vrtu ne sme biti plevela, v katerem ne uspeva nobena rastlina.

V sadovnjaku: Črešnje so obrane, breskve in marelice so začele zoreti kakor tudi nekatere vrste hrušk, jabolk in sliv.

Kdor se je boril proti glivičnim boleznim na sadnem drevju, kdor je drevesa škropil z antiparassitom, modro galico, tobačnim izvlečkom in podobnimi uničevalci živalskih in glivičnih zajedalcev, ta ima lepo sadje. Kdor je zanemarjal sadno drevje, ima sadje piškavo, gnilo in zverženo, dreve je kakor osmojeno, vrhi so zakravljeni. Tudi tukaj moramo na nova pota, ker se moramo zavedati, da se dobi za sadje v naši deželi lepe novce, ki so vsem potrebni. Še mnogo več bi dobili, ako bi bili pametni.

Očistimo vse one divjake, katere mislimo okulirati v mesecu avgustu.

V hlevu: Prečitej članek, ki govori o solnčnem in vročinskem piku, in pazi. Gnoj naj izgine iz hleva vsaki dan. okna naj ne bodo zamašena z gnojem, gnojnica naj se ne zbira v hlevu, ako hočeš imeti zdravo in lepo uspevajočo živino. Pri krmi pazi nato, da ne bo prišla ugreta živali v jasli, sveže krompirjevice pa tudi ne dajaj živini, ako se hočeš izogniti napenjanju.

Glede cepljenja prašičev pogledajte v zadnji številki na zadnji strani in zahtevajte od občin, da napravijo svojo dolžnost. Letos je rudečica že napravila mnogo škode. — Prašiči naj se mnogo gibljejo na prostem in njih glavno krmo naj tvori detelja.

V kleti: Ako še nisi prodal vina, pazi, da je isto čisto in da nima nobenega duha, tudi po žveplu ne. Ako ni vino v redu, vprašaj za svet uredništva »Gospodarskega lista« ali pa nesi vzorec vina kakšnemu vinskemu strokovnjaku.

Ako si vino že prodal, pazi na posodo in glej, da ti ne splesni in da se preveč ne razsuši.

Na domu: Pripravimo prostor za pridelek krompirja: Določeni prostor naj bo čist in ako je tam bil krompir že lansko leto, moramo cel prostor dobro poškopiti oziroma pobeliti z apnenim mlekom, ki bo uničilo vse glivične bolezni. Krompir naj se dobro osuši, predno pride na stalno mesto.

Pazi na semena, da ne bodo na zaduhlem in vlažnem prostoru.

Tržni pregled

Opomba: Vsled spreminjajoče se vrednosti italijanske lire, je na blagovnem trgu zavladala precejšnja nervoznost; lastniki blaga so blago zadrževali, povpraševanje pa je bilo veliko. Nervoznost še deloma obstoja, a v manjši meri.

Žita: V Italiji so cene v splošnem nekoliko šle navzgor potem pa padle, na ameriških tržiščih pa odločno šle gor. V Italiji je vzrok padec in porast lire, v Ameriki pa manjši pridelek.

V Milanu so bile dne 4. t. m. sledeče cene:

pšenica	L 158—160
koruza	» 120—124
oves	» 130—132
rž	» 130—135
ječmen	» 135—140
m o k e:	
00	L 255—265
0	» 245—255
1	» 213—223
koruzna	» 138—141

Cena jugoslovanski koruzi je v Jugoslaviji sami nekoliko padla, ker je bil izvoz skoraj nemogoč vsled porasta dinarja, v Italiji pa je cena jugoslovanski koruzi zrastle, ker je lira padla. Trenotno je cena 115.— L franko Postojna ali Podbrdo (6. julija).

Živina: V teh mesecih se splošno konsumira mnogo manj mesa, nego v drugih, in

zato je trgovina mrtva, cene pa so ostale nespremenjene.

Krma: Prva košnja je širom cele Italije izpadla precej ugodno in zato je cena nekoliko padla. V naših krajih ponujajo krmo po ceni 15.— do 20.— L za 100 kg.

Otrobi so v ceni porastle in danes stanejo:

debele otrobi	L 115—120
drobne otrobi	» 114—118
koruzne otrobi	» 110—115

Mlečni izdelki imajo najrazličnejše cene. Maslo se plačuje od 13—20 L za kg, sir ementalški (star 10 mesecev) po 11 L.

Vino: Povsod so cene nekoliko zrastle. Pri nas stane istrsko belo 1.40, črno 1.80, vipavsko belo 1.60 do 2.— L, brisko nad 2.— L. Vina je v naših krajih malo več na prodaj. Letina vina kaže precej slabo, ker je povsod peronospora na grozdju prizadela ogromno škodo, ter ponekod popolnoma uničila letino, drugod pa pobrala do polovice. Izgleda, da bo letos cena vinu visoka.

Krompir: Izvoz krompirja je precej živ, ker izgleda, da je bila v južni Italiji precej slaba letina. Cena se vrti med 45 in 55.— L za q franko Gorica.

Umetna gnojila: Cene lezejo navzgor in bodo za precej višje nego v jeseni, oziroma spomladi.



Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje

Če si hočeš to oskrbeti z malimi stroški, obrni se na staro trdsko in tovarno s pohištvo

Ant. Breščak,

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

Gorica, Via Carducci 14.

Umetna gnojila:

Tomaževo žlindro
Superfosfat
Kalijevo sol
Čilski soliter
Zvepleno-kisli amonijak
Kalcijev cianamid
Modro galico
Žveplo
Seme ajde in druga žitna semena

naročite in dobite pri

Zadružni Zvezi v Gorici

Corso Verdi 37, telefon 283

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, razglednice itd. itd. dobite pri

Katoliški knjigarni v Gorici

Via Carducci št. 2 (Gosposka ulica)