

# GOSPODARSKI LIST

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

**Leto VI. Štev. 5**  
**Maj 1927**

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

## VSEBINA:

V znamenju denarne krize (D. Doktorič).

*Živinoreja in živinozdravništvo:* Tuberkuloza ali jetika domačih živali (Dr. Ravnik). Skrb za prašiče v poletnih mesecih (inž. Pegan).

*Sadjarstvo:* Krvava uš (P. Vallig). Tečaj za cepljenje trt v zeleno.

*Mlekarstvo:* Preizkuševanje melka (A. Pevc).

*Poljedelstvo in vrtnarstvo:* Prehod k zeleni krmi (G.) — Pirika in njeno pokončevanje (inž. Pegan).

*Vinogradništvo in kletarstvo:* Škropljenje in žveplanje trt (G.) — Črni palež (Just Ušaj). Katera modra galica je boljša? Žveplena ruda mesto žvepla (inž. Pegan). Grozdni molj.

*Čebelarstvo:* Oskrbovanje čebel v A. Ž. panjih (Fr. Donat Jug).

*Zadružništvo:* Pomagaj ljudstvu (D. Doktorič). Pripravljajmo se na občni zbor (Doktorič). Po občnem zboru. Družbe z omejenim jamstvom. Strokovna zveza naših posojilnic. Knjigovodska tečaja.

## Tržni pregled.

*Vprašanja in odgovori:* št. 27: Zakaj sem imel neuspeh s poglobitvijo zemlje? št. 28: Katero galico naj kupim? št. 29: Zakaj dobi na sosedovem vrtu vsako drevo raka? št. 30: Kako uničim plevel, ki mu pravimo raba? št. 31: Ali pomaga kako umetno gnojilo na mokri njivi? št. 32: Kje dobim cepiče trt, ki nimajo v jagodah pelkov? št. 33: Je li riješeno pitanje srećaka »Bodenkredit«, koje je preuzela Banca d'Italia?

## Listnica uredništva:

Z današnjo številko smo pričeli objavljati vrsto člankov našega rojaka in odličnega čebelarja Fr. Donata Juga: Čebelarjenje v A. Ž. panju. Opozarjamo na te važne članke vse naše čebelarje, pa tudi vse tiste, ki bi radi začeli čebelariti, toda si ne upajo. Njim naj služijo v spodbudo, starejšim čebelarjem pa želimo, da bi nudili prijetno strokovno čtivo, s katerim naj se kar največ okoristijo.

Radi pomanjkanja prostora smo postisnili del vprašanj na platnice, precej smo jih pa morali izpustiti. Prosimo vpraševalce, naj z nami potrpijo. Česar nismo priobčili danes, pride na vrsto prihodnjič.

## Listnica uprave:

Lanske naročnike, ki za letos niso plačali naročnine in smo jim ustavili pošiljanje prosimo, da nam takoj vrnejo prve tri številke, ker jih nujno rabimo za nove naročnike, ki so se priglasili.

## Mlekarne!

Opozarjamo na važen članek A. Pevca: Gerberjev kislinški tolščomer. V njem najdete natančno opisano in s slikami pojasnjeno določanje maščobe v mleku po Gerberjevem načinu. V prihodnji številki bomo priobčili Höybergovo metodo za določanje maščobe. Kdor bi si želel ti dve številki in ni naročen na »Gospodarski list«, naj nam takoj sporoči. Cena je dve liri za obe.

# KILO

(BRUH)

ozdravite zanesljivo s patentnim  
pasom ki ga prodaja

parfumeria E. GRAPULIN

nasproti Trgovskega doma

## Restavracija Central

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

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

Postrezba točna. Lastnica  
Josipina Podgornik.

# PRISTNI TROPINOVEC!!

dobite vedno v Dornbergu  
pri „Zadružni žganjekuhi“

## TVRDKA

# VINOAGRARIA

v Gorici Piazza Vittoria  
(Travnik) št. 4

### prodaja

sviančeni arzenat, trakce in  
nože za cepljenje trt, Quassia  
trske za škropljenje breskev,  
ročne in nahrbtnne škropilnice  
in žveplalnike, posnemalnike  
„Diabolo“, semena, čebelar-  
- ske potrebščine itd. itd.

Lastnik  
**JUST UŠAJ**  
enotehnik in agronom

Trgovina  
manufakturnega blaga in izgotovljenih oblek

## Andrej Mavrič

Gorica - Via Carducci števil. 3 - Gorica

FURLANI ALOJZIJ

**SODAR**

GORICA - VIA ASCOLI 23

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

**Albergo - Ristorante MARZINI**

CORSO VERDI št. 1

**POZOR!**

**POZOR!**

Največje shajališče deželanov. — Domača kuhinja. — Gorka in mrzla jedila. — Pristna domača vina: briska, vipavska in kraški teran ter domače žganje. — Prenočišča. — Hlevi za živino. —

Dvorišče za vozove.

Restavrater ALBERT TREVISAN.

ZOBOZDRAVNIK

**Dr. L. MERMOLJA**

špecialist za ustne in zobne bolezni

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



**JAKOB ŠULIGOJ**  
URAR IN ZLATAR

GORICA - Via Carducci št. 19  
(Gosposka ulica)

Zaloga najboljših švicarskih ur „UNION“ in „ALPINA“

Največja zaloga vseh drugih ur z jamstvom 2 leti časa po **najnižjih cenah.**

Naša zavarovalnica proti požaru

**„L'UNION„**

Ravnik Avgust - Gorica

Via Barzellini šte. 2 I. nadstropje.

**ZLATI JELEN**

HOTEL in RESTAVRACIJA

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

ODLIKOVANA  
TVRDKA

**IVAN TEMIL**

VIA CARDUCCI 6  
GORICA

Nožarna  Nožarna

V zalogi se nahajajo brivne priprave znamke »GILLETTE«, rezila tudi brusim. — NOŽAR-NICA »SOLINGEN«. — V delavnici so nameščeni delavci specialisti za brusarska dela, kakor tudi za popravljanje vseh operacijskih predmetov itd. itd. — PRODAJA TUDI TOALETNE PREDMETE. — V zalogi se nahajajo najboljše pristne in garantirane bergamaške osle za brusenje kos. — Delavnica na električno gonilno silo z bogato zalogo predmetov: nožev, škarij, britev, brivnih nožev, najelegantnejših žepnih nožev, sploh vseh rezil. — BRUSI brivne in žepne nože, škarje, mesarske in knjigoveške nože, kakor tudi razne druge nože in rezila. POSEBNOST: žepne električne žarnice iz najboljših tovarn. ZA IZVRŠENA DELA JAMČII!

**Kmetovalci!**

**Pozor! - - -**

Gnojite njive in travnike in branite svoje vinograde pred škodljivci edinole z *domačimi proizvodi*.

**Domača dušikova umetna gnojila so:**

**Amonijev sulfat** z 20 — 21% amonijakalnega dušika.

**Čisti amonijev nitrat** s 33 — 35% dušika,  $\frac{1}{2}$  nitratovega,  $\frac{1}{2}$  amonijakalnega.

**Diluiran amonijev nitrat** s 15% dušika,  $\frac{1}{2}$  nitratovega,  $\frac{1}{2}$  amonijakalnega.

**Amonijev solfonitrat** s 19.5% amonijakalnega in 6.5% nitratovega dušika.

Navedena umetna gnojila uporabljamo uspešno mesto dragih inozemskih dušikovih gnojil za vse rastline in vse vrste zemlje.

\* \* \*

**Domača modra galica**, čistost 98 — 99%.

**Pristno žveplo Romagna** sledečih znamk:

Acido Albani di Pesaro (neprekosljive kakovosti),

Extra Albani di Pesaro (90 — 100° Chancel),

Ventilato Trezza (85 — 90° in 95 — 100° Chancel),

Ventilato Italia (80 — 85° Chancel),

1° Extra Trezza (75 — 80° Chancel),

Molito Tre Stelle (70° Chancel),

**Žveplo** s 3%, 5% in 10% **modre galice**.

To so domača, najbolj znana, najbolj priljubljena in najzanesljivejša sredstva za uspešno pobijanje peronosporoidija in najrazličnejših drugih rastlinskih zajedalcev. — — —

**Montecatini** - Delniška družba za mineralno in poljedelsko industrijo Glavnica 500,000.000 L.  
**Sedež v Milanu, Foro Bonaparte N. 35.**

# GOSPODARSKI LIST

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

Leto VI. Štev. 5  
Maj 1927

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

D. Doktorič.

## V znamenju denarne krize.

Pripovedujejo, da noj se zarije z glavo v pesek, če ne more zbežati zasledovalcu, kakor da bi se mogel rešiti s tem, da nevarnosti ne vidi.

Mož pa pogleda nevarnosti v oči in modro in mirno ukrene, kar zahteva resnost položaja, da zavrne nevarnost, ki mu preti.

Naša ožja domovina preživlja te dni težko gospodarsko krizo. Vzroki so različni: splošni položaj vseh evropskih narodov, gospodarske razmere naše države, ne v zadnji vrsti pa slabe letine, mrtvilo v trgovini domačih pridelkov, povodenj, toča, brezposelnost delavskih slojev v naših pokrajinah.

Mnoge občine niso čutile do danes splošne krize, ker so imele vojne odškodnine. Ker smo pa s temi že pri kraju, je postalo pomanjkanje denarja povsod zelo občutno.

Naravna posledica teh razmer je, da se ljudski prihranki vedno bolj krčijo. Ti prihranki obstojajo po večini iz hranilnih vlog pri raznih denarnih zavodih.

Da morejo svojim vlagateljem točno ustreči, morajo denarni zavodi zopet od svoje strani denar izterjati, kamor so ga sami naložili: ali pri bankah, ali pri trgovcih, pri kmetih, obrtnikih itd.

Ker je pa denarna kriza za vse, ti dolžniki niso v stanu ugoditi izposojevalcu tako naglo, kot bi bilo želeli. Na ta način je prišlo do silno neljubega in neprijetnega zastoja vsega gospodarskega življenja.

In vprav v tem zastoju normalnega

razvoja gospodarskih odnošajev obstoja kriza, ki jo občutimo na lastni koži.

Gospodarski odnošaji v naši sodobni družbi so silno zamotani, zapleteni, zvežriženi. Presekaj en člen napete verige, pa imaš nesrečo.

Velika tovarna je doslej dobivala od velebanke kredita, da je mogla plačevati ogromne svote delavcem za čas, dokler je sama čakala na plačilo za izdelane tovarniške izdelke. Prišla je kriza, velebanka je ustavila kredit, dolžniki niso plačali. Kaj naredi tovarna? Denarja nima, da bi plačala svoje delavce, torej mora omejiti število delavcev. Družine odslovljenih delavcev so izročene pomanjkanju. Čim večja kriza, tem več brezposelnih. Uboštvo velikih delavskih množic upliva na vso trgovino neposredno, ker so delavci-konsumenti prisiljeni zmanjšati svoje najnujnejše potrebe in, če kaj kupujejo, ne morejo plačati. Posredno upliva to tudi na kmete, ker z zmanjšanim konsumom (uporabo raznih vrst blaga), padejo tudi cene pridelkov, če jih je sploh mogoče oddati. Brezposelni delavec si ne more privoščiti ne mesa, ne masla, ne vina.

Če malega posestnika zadene kaka vremenska nezgoda, se mora zadolžiti, da more preživeti svojo družino. To lahko naredi, dokler ima upanje, da bo dolg poravnal ali v enem ali več letih, kakor mu bodo pač dovoljevale letine. Sedaj smo pa imeli več let zaporedoma slabe letine, povodenj in točo in še kar naši vinorod-

ni kraji pridelajo, ne najde kupca. V teh razmerah se moči našega kmeta kmalu izčrpajo in sila mu potisne potno palico v roko. Posvetva se prodajajo. Cene zemljišč padajo. Zakaj? Sila prodajalca je slab posredovalec in kupcev je malo, ker ni denarja.

Če pa ljudstvo ničesar ne zasluži, ne more imeti prihrankov, če ni prihrankov, ni hranilnih vlog, blagajne denarnih za-

vodov se izprazni — in zopet smo pri začetku naše verige.

V tako težkih časih se mora vsak član človeške družbe, večje ali manjše, zavežati, kaj je svoji družbi dolžan. Prokletstvo trpečih nad sebičnega! Sedaj naj pokaže naša družba, ali ima še kaj praktičnega krščanstva v sebi, ali je vredna, da obstoja. Le medsebojno potrpljenje z veliko ljubeznijo bo moglo omiliti trpljenje.

## Živinoreja in živinozdravništvo

### Tuberkuloza ali jetika domačih živali.

(Konec.)

Drugo obliko jetike (na prsni in trebušni mreni) spoznamo le težko. Krava mnogokrat tuli, spolni nagon je povišan, poja se vsake 3 tedne ali še večkrat in se ne oplodi, včasih zakašlja, sicer pa ni opaziti na živali nikakih bolezenskih znakov. Po nekoliko mesecih se pojavijo na živali izpremembe: žival močno in pogosto kašlja, hitreje diha, pritisk na prsni koš ji povzroča bolečine, dlaka ji štrli, koža je suha in trda, na trebuhu se vidijo včasih vodene otekline. Žival končno tako shujša in oslabi, da pogine.

V notranjosti zaklane živali najdemo neke sive izrastke ali nove tvorbe na različnih mestih: na trebušni in prsni mreži, prečni opnici (preponi), jetrih in pljučih. Te nove tvorbe, tuberkuli ali grčice, kot proso ali oreh velike, so rumene ali rdečkaste barve ter posamezne ali skupno ležeče. Tudi mezgovne žleze so izpremenjene, zabrekle. Če prerežemo te grčice, ali mezgovne žleze, vidimo v notranjosti sirasto ali zvapnelo tvarino.

Opisanim dvem oblikam se lahko priključi še — jetika na vimenu. Te vrste jetika se lahko spozna. Včasih nam služi kot opora pri spoznavanju ostalih dveh oblik jetike. Ena ali tudi obe zadnji četrtri vimena sta zabrekli, neboleči, trdi, često zelo povečani. Spočetka je mleko normalno, toda pozneje vodeno, kosmi-

často in polno jetičnih bacilov. Na prežezanem vimenu se opažajo grbice različne velikosti, ki vsebujejo sirasto ali zvapnelo snov.

Včasih je torej otežkočeno določanje jetike na živem telesu. Vendar neko sredstvo, nazvano tuberkulin, ki ga vbrižga živinozdravnik v živalsko telo, povzroča v jetičnem telesu svojske — specifične — spremembe, ki so merodajne pri določanju zdravstvenega stanja živali.

Zdravljenje tuberkuloze je brezuspešno. Bolne in sumljive živali je treba zaklati, dokler preveč ne shujšajo. Včasih se jih pred zakolom še lahko opita.

Važnejše je *preprečevanje* jetike. Bodi previden pri nakupu živali, sumljive živali daj preiskati po živinozdravniku, jetično žival moraš osamiti ali jo daj zaklati; živini pokladaj dobro in redilno krmlo. Hlev ne sme biti temen in premajhen, temveč zračen in snažen. Dobre molzne krave moraš skrbno negovati in dobro krmiti. Pogosti porodi oslabijo živalsko telo. Živina, ki se v naravi nič ne giblje, je zelo podvržena okuženju. Mladiči jetičnih krav se včasih ne okužijo, če jih takoj osamiš. Redkokdaj namreč podeduje zarod tuberkulozo po starših, pač pa ima veliko nagnjenje za to bolezen. Zato loči takoj novorojeno tele od jetične krave, hrani ga s prekuhanim mlekom ali pa z mlekom zdravih krav.

Ne uporabljaj jetičnih krav za pleme. Če si kupil jetično kravo za zdravo — pogodbo lahko razveljaviš.

Uživanje mesa in mleka jetičnih krav človeku lahko škoduje; samo dobro prekuhanu meso in mleko sta užitni hranili. Otroci se najlažje okužijo s pitjem neprevretega mleka.

*Živinozdravnik Dr. Ravnik.*

### **Skrb za prašiče v poletnih mesecih.**

Blížajo se vroči meseci, ki so prašičje-reji najbolj nevarni. Razne prašičje bolezni, predvsem rdečica naredijo v toplem poletju največ škode. Temu so v prvi vrsti krivi slabi hlevi, v drugi pa nezadostna skrb za prašiče.

Naši kmečki svinjaki so razen malih izjem vsi majhni in nizki. Mesto zračnega, velikega okna imajo ozko in majhno strelno lino kot so jih imeli vojaki za obzidjem, da so skozi nje lahko streljali. Nekateri svinjaki imajo kanal za odtok gnojnice, mnogi pa niti tega ne, in če ga imajo, je po navadi zanešen z gnojem, tako da sploh ne požira gnojnice. Ali je čudo, če v takem svinjaku žival oboli? Pač ne, čudo bi bilo, če bi ostala zdrava. Mislimo si toplo poletje, ko solnce pripeka z vso silo. V majhnem in nizkem svinjaku postane neznosna vročina. Gnojnica vsled tega izhlapeva in ves prostor je napolnjen s smrdečim amonijakom. Žival, ki mora biti cele dneve v takih prostorih, oslabi radi prevelike vročine. Amonijakovi hlapi delujejo zelo škodljivo na nje zdravje, zato izgubi tudi odpornost proti boleznim. Če se pojavijo potem rdečica, žival oboli in ker ni cepljena tudi pogine, če ni pravočasno zaklana.

Druga napaka, ki jo zagrešijo pogosto naši ljudje, je nezadostna skrb za prašiče. Ni to mogoče iz nemarnosti, ker bi ne hoteli skrbeti za prašiče, vzrok tiči v tem, da na pravilno oskrbo prašičev niso navajeni. Kako se na primer naš kmet briga za obolelega prašiča! Vsakih pet minut je gospodinja v hlevu, mu prinese dobre, z mlekom mešane krme, če ima še veselje do jedi, če ne mu vsaj dobro

postelje in mu daje raznih domačih zdravil. Če ima vročino, mu priklada mrzlih obkladkov in tudi po cele noči prebdi pri njem. Toda kaj vse to pomaga, kaj pomeni vsa njena skrb, kaj korigirajo vsa oskrba, ko pa po večini ni pravična.

Opozoriti hočem samo na glavne zahteve letne oskrbe prašičev.

Držimo vedno svinjake v redu. Skidajmo jih pogosto in skrbimo za reden odtok gnojnice. V soparnih dneh, ko je v majhnih svinjakih dušljiva vročina, zamenjajmo ponoči lesena vrata (ali vsaj en del) z mrežo, da se zrak v hlevu ohladi. Tega seveda ne smemo storiti, če so noči mrzle, ker bi se prašiči prehladili.

Naredimo za prašiče tekališče, kamor jih lahko spuščamo po dnevu. Tekališče je ograjen prostor, ki leži v senci in kjer je po možnosti tudi voda, da se prašiči lahko v njej okopajo. Najnavadnejše tekališče je pri nas ograjeno dvorišče. Če nimamo tekališča in ga tudi ne moremo narediti, spustimo vseeno prašiče na prosto, kamorkoli moremo. Prašič, posebno mlad, ni zdrav, če je vedno zaprt. Živali, ki so vedno le v hlevu, so slabše razvite in bolj podvržene boleznim. To velja predvsem za naše hleve, ki so majhni in malo zračni. Če prašič nima vode, v kateri bi se okopal, ga lahko polivamo z vodo. Voda v poletni vročini zelo dobro vpliva na zdravje prašičev.

Poleti mora dobiti prašič poleg druge krme vedno tudi dovolj zelenjave. Zelo zdrava je za prašiče lucerna, ki je pri nas ne manjka, toda ni samo zdrava, ampak tudi redilna. Pokladamo jo sirovo, sveže nakošeno. Izmed mnogih napak pri letnem krmiljenju je najbolj razširjena ta, da dajejo gospodinje prašiču preredko krmo. Poln škauf vode, pest otrobov in nekaj zelenjave, to je »obloda« za prašiče poleti. Res je, da so prašiči žejni, toda topla voda v oblodi ni najboljša za ugasitev žeje. Mnogo boljše je, dati prašiču najprej surove zelenjave (detelje), potem malo oblode, ne mnogo, ampak dobre, in nato naliti v korito čiste, sveže vode, ki prašiču najbolj prija in tudi ugasi žejo. Če prašič ni bil na to navajen,

bo prvi dan malo nezaupljivo gledal in vtikal rilec v belo in prazno »juho« v koritu, toda kmalu se bo navadil nanjo.

Neprecenljive važnosti za našo svinje-rejo je cepljenje prašičev proti rdečici. Koliko se je že govorilo in pisalo o tem, vendar še sedaj velika večina naših kmetov ne da cepiti prašičev. Če jih vprašamo zakaj, pravijo, da je predrago. Res je, da je predrago, če pride živinozdravnik radi enega prašiča v vas, vse drugače pa je, če jih cepi 20, 30 ali 50 naenkrat. V tem slučaju stroški ne bodo tako veliki, da bi jih ne zmožel tudi vsak revni kmet. Zakaj se bati in biti v večnem strahu pred rdečico! Ali ni boljše dati tistih par lir za cepljenje in biti brez skrbi? Ne se zanašati na gospodinjo, »ki ima pri prašičih srečo« in jih vedno dobro vzredi, tudi se ne zanašati na razna domača

zdravila — pri rdečici vse to odpove. Malokateri prašič se ohrani in še tisti, ki preboli, ni navadno potem nič več vreden. Vedno ostane krčljiv in najboljša hrana ga ne odebeli.

*Zapomnimo si: Redno čiščenje in zračenje svinjakov, gibanje prašičev na prostem in pravilno krmljenje, to so tri stvari, od katerih je odvisno zdravje prašičev. Da se zavarujemo proti rdečici, pokličimo živinozdravnika, ki nam bo prašiče cepil. V slučaju, da nam prašič oboli, je živinozdravnik še vedno cenejši kot vsa domača zdravila, ker nam bo dal zdravila in točna navodila, s katerimi bomo lahko prašiča ozdravili, medtem ko vse domače zdravljenje konča navadno s tem, da dobi prašič nož v grlo.*

Inž. Pegan.

## Sadjarstvo

### Krvava uš.

Iz Amerike sta prišla k nam krompir in koroza in sta naredila konec strašnim lakotam, ki so vladale v Evropi v srednjem veku. Toda novi svet nam je dal tudi mnogo slabega. Trtna uš in peronospora, ki sta resno ogrožali našo vinorejo, sta prišli iz Amerike. Iz Amerike se je prisečila k nam tudi krvava uš, ki dela veliko škodo našemu sadjarstvu. Krvava uš je strah sadjarjev. Radi velike škode, ki jo povzroča, je dobila opravičeno ime kuga jablan. Na napadenih delih drevesa, na vejah in na deblu vidimo belo, volneno prevleko. Toda niti korenikam ne prizanaša, tudi na njih jo najdemo. Pod tem belim plaščem se skriva majhna ušica, ki srka iz drevesa hranilne sokove in ga tako slabi. Volneni puh ji služi za plašč, ki jo varuje pred dežjem, mrazom, vročino in drugimi vremenskimi nepravilnostmi. Kjer je napadla drevo krvava uš, se koža zgrbanči in napolni s krazami. Uš se množi neverjetno hitro in

kamor pride, prinaša uničenje. Če jo zmečkamo v roki, se pojavi iz bele, volnene prevlake majhna krvava kaplja — odtod je dobila uš svoje ime. Napadena drevesa so vsako leto slabejša in če jim ne pomagamo, usahnejo v par letih.

### Pokončevanje krvave uši.

Boj proti krvavi uši je zelo težak, ker je s svojim puhovim kožuhom dobro za-varovana. Stara drevesa in pa taka, ki so močno napadena na korenikah, kaže vsekakor posekati. Mlada drevesa pa škropimo po napadenem deblu in po vejah s 5% oljnato katranovo zmesjo. Zelo napadene veje, ki so od uši že vse po-habljene, odstranimo. Pri škropljenju pazimo, da pride raztopina tudi v razpokli-ne drevesnih vej in debla, da se tam uši ne morejo skriti. Boljše nego škropljenje je mazanje s primerno ščetko. Za par dni pregledamo drevje in ga še enkrat poškopimo, kjer je potreba, da uničimo še tiste uši, ki so nam prvič ušle.



### Vrste jabolk, ki so proti krvavi uši odporne.

Radi težkega pokončevanja uši in radi velikih škod, ki jih povzročajo, so začeli sadjerejci iskati takih jabolčnih vrst, ki bi bile v večji ali manjši meri odporne proti napadu krvave uši. Iz raznih opazovanj, ki so bila izvršena, sledi, da so nekatere vrste, ki jih krvava uš ne napada, oziroma ki vsled nje toliko ne trpijo. Med nje spada po izkušnjah, dobljenih v provinci Raveni, kanadska reneta, ananasova reneta, roža mantovanska in druge. Zelo je podvržena napadu krvave uši grafenštajnska jablana, Carla, zlata parmena itd. Na odpornost jablan ima tudi zelo velik vpliv okolica in podlaga. Jablane, ki so cepljene na divjaku, so bolj odporne.

### Moderni način pokončevanja.

Zadnja raziskovanja glede obrambe jablan pred krvavo ušjo so zavzela popolnoma drugo smer. Na srečo je bil odkrit v Ameriki zelo zelo majhen metuljček, ki je smrten sovražnik krvave uši. Iz Amerike se je seveda kmalu razširil po

Evropi in že pred nekaj leti so ga uvozili v Italijo. Ta metuljček odloži svoja jajčeka na ušeh in črviček, ki se izleže iz njih, uniči svojega gosta. Metuljček ima v enem letu več generacij (rodov) in se zato širi precej hitro. Kamor pride, kmalu zagospodari nad krvavo ušjo. Metuljček, ki se imenuje z znanstvenim imenom *Asphelinus mali*, je žal še premalo razširjen. Kdor bi ga hotel imeti, se lahko obrne na Kmetijsko šolo (Cattedra di Agricoltura). V aprilu in maju je najugodnejši čas za njegovo razširjenje.

Letos bo napravila ž njim Kmetijska šola poizkus v občini Ajba, kjer je krvava uš zelo razširjena. P. Vallig.

### Tečaj za cepljenje trt v zeleno.

Vinorejsko-sadjarski odsek Kmetijske šole v Gorici priredi v ponedeljek, dne 16. maja v Gorici v državni trtnici (Via Trieste 43) teoretično praktični tečaj za cepljenje trt v zeleno. Tečaj začne ob 9. zjutraj. Udeležiti se ga lahko vsak vinorejec, ki se za to zanima. Priporočamo, da naj prinesejo udeleženci s seboj cepilne nože.

## Mlekarstvo

Anton Pevc.

## Preizkuševanje mleka.

### 4. Določanje maščobnosti.

Maščobnost mleka določamo 1. s pomočjo smetanomerov (kremometrov), v katerih se izloči smetana na površju sama od sebe, 2. z izločenjem smetane s pomočjo sredobežne sile — centrifugiranja (Bjergov laktoskop, Fjordov aparat), 3. s centrifugiranjem čiste tolšče, za kar zaznamujemo v teku razvoja mlekarke tehnike Marchandov laktobutometer, Adamov galaktometer, Soxhletov aparat, Babcockov in Gerberjev kis-

linski tolščomer, Höybergovo metodo in še mnogo drugih, za mlekarkega praktika manj pomembnih načinov. Težnja mlekarja-praktika je, dobiti za preizkušanje mleka tak aparat, ki bo zahteval čim manj stroškov in čim manj dela in vendar ugotavljal maščobnost mleka kar najnatančneje. Vse mlekarne, majhne in velike, maslarne in sirarne morejo izbirati v glavnem med 3 načini določanja maščobe, ki so v naslednjem opisani.

1. Lužninski smetanomer (alkalikremometrija).

Smetanomere, steklene cevke s podstavkom ali brez njega, za vsebino 50 do 200 cm<sup>3</sup> mleka in zgoraj opremljene z lestvico, je najti v vseh naših starejših mlekarnah. Uvedel jih je v mlekarstvo Francoz Chevalier. Pri smetanomerih



Lužninski smetanomer Chevalier-ov.

je enoličnost izločevanja smetane odvisna od mnogih okoliščin (velikosti tolščinih kroglic, gostote mleka, toplote, kislinja itd.), zato so v natančnosti premalo zanesljivi. Dobijo pa svoj praktični pomen, čim v mleko prilijemo primerno lužnino (alkalij), s katero raztopimo sirnino mleka in zakasnimo kisanje ter tako zmanjšamo ovire, ki sicer preprečujejo osobito manjšim tolščnim kroglicam, hiteti proti površju v smetanino plast. Tudi potem še ni natančnost najboljša, vendar za mlekarno, ki ne namestijo plačevati mleka po tolščobi, povsem zadostna — in pglavitno: postopanje je zelo enostavno in z enim aparatom (s kipelno omarico) določimo tol-

ščobnost mleka, njegovo kipelno silo in z reduktazo njegovo vsebino bakterijev. Postopanje je sledeče:

Izberemo vedno cevke (epruvete), ki držijo točno 60 cm<sup>3</sup>, s premerom 18 do 20 milimetrov, spodaj zaokrožene, kakršne uporabljamo za kipelno poskušnjo. Pri vsebini 50 cm<sup>3</sup> je v steklu vrezan obroček in od tega obročka navzdol je prostornina za 10 cm<sup>3</sup> razdeljena v 10 vrezanih črtic za 20% smetane. Razdalja med eno in drugo črtico je torej enaka 2%. Navzgor od obročka je najti tudi še par črtic v enaki razdalji kakor pod obročkom. V cevke nalijemo točno 50 cm<sup>3</sup> mleka, torej brez vsakega merjenja natančno do obročka in pridamo nato z merilnim kozarčkom 1 cm<sup>3</sup> Quesnevillejeve tekočine, ki obstoja iz zmesi 225 cm<sup>3</sup> amonjaka s spec. težo 0.93 in 32 cm<sup>3</sup> natronovega ali kalijevega luga s spec. težo 1.34, kar nudi zmes s spec. težo 1.000, vse tehtano pri 15° C. Cevko zamašimo nato s palcem in vsebino z zmernim tresenjem dobro premešamo. Sedaj pokrijemo cevko s stekleno ali pločevinasto ploščico, da amoniak ne izhlapeva in da se mleko ne onesnaži. Pokrite jih postavimo v stojalo in s stojalom vred v vodno kopelj odnosno v kipelno omarico ter ohranimo 12 ur pri 40° C, nakar zmerimo plast izločene smetane. Po obširnih francoskih preizkusih stoji smetana po lužninskem smetanomeru napram tolšči po Gerberjevem tolščomeru v razmerju 3 na 1 odnosno 3% smetane odgovarja 1% tolšče; Doronic navaja te-le primerjave:

	Mleko nepretvarjeno	Mleko nepretvarjeno	Mleko nepretvarjeno	Mleko posneto	Mleko z vodo	Mleko nepretvarjeno
Smetane % . . . . .	14	10	17.4	6.5	8	9
Tolšče (preračune) % . . . . .	4.67	3.33	5.80	2.17	2.67	3
Tolšče po Gerberju % . . . . .	4.70	3.50	5.50	2.05	2.10	3.15

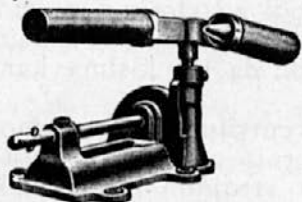
Iz teh števil je razvidno, da se lužninski smetanomer prav dobro drži v natančnosti napram kislinskemu tolščomeru, ki se v Evropi tudi v laboratorijih za preizkušanje mleka v številčnih ma-

sah skoraj izključno uporablja. Lužninski smetanomer predstavlja zato za manjše mlekarno zelo priporočljivo postopanje za ugotovitev tolšče v mleku. Da se pri kipelni omari porabi manj špi-

rita v svetiljki za gretje, osamujemo stene na en ali drugi način.

## 2. Gerberjev kislinski tolščomer.

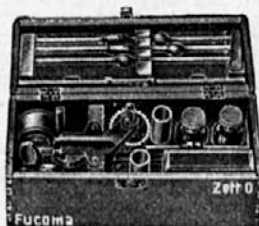
Ima to prednost, da je radi centrifugiranja poskušnja v krajšem času izvršljiva in da je zaenkrat uporabljiv za vse mlečne proizvode (maslo, sir, zgoščeno mleko itd.).



Gerberjev aparat Zett L 1 za 2 poizkušnji.



Gerberjev aparat Zett L 3 za 4 do 8 poizkušenj.



Gerberjev aparat Zett O v ročni škatlji.

Pri Gerberjevem tolščomeru potrebujemo: centrifugo, butirometre, pipete, žveplovo kislino s spec. težo 1.820 do 1.825 in amilalkohol s spec. težo 0.815 do 0.818. Ako si ne nabavljamo vsega od zanesljivih tvrdk ali potom svojih združnih central, naletimo često na butirometre, ki ne kažejo prav in na pipete, ki ne merijo prav. Žveplova kislina se uporablja tehniško čista. Mora biti brezbarvna in vedno hranjena dobro zamašena v steklenicah s steklenim zamaškom. Istotako mora biti tehnično čist tudi amilalkohol. Preizkusimo ga lahko na zelo enostaven način na morebitno vsebino maščobe: v butirometer odmerimo 11 cm<sup>3</sup> vode, 1 cm<sup>3</sup> amilalkohola in

10 cm<sup>3</sup> žveplove kisline in centrifugiramo 2—3 minute. Če je amilalkohol porabno čist, ne izsledimo nobenih znakov maščobe na njegovi površini v butirometru.

Pri Gerberjevem načinu postopamo takole:

1. Mleko, ki ga preizkušamo naj bo toplo 15—18° C. Shranjeno mleko, ki je izločilo gosto plast smetane, segrejemo na 40—50° C in ga nato shladimo na 15° C. Formalina ne uporabljajmo za ohranjalno sredstvo, ker napravlja s sirnino spojine, ki so v normalni žveplovi kislini neraztopljive in motijo čistoto meje nad tolščobnim stolpcem.

2. V butirometer odmerimo 10 cm<sup>3</sup> žveplove kisline, nato 11 cm<sup>3</sup> mleka in končno 1 cm<sup>3</sup> amilalkohola, ne da bi pri tem zmočili vrat butirometra in ne da bi se tekočine med seboj zmešale.



Avtomatične priprave za točno odmerjevanje kislin, amilalkohola in drugih reagenčnih sredstev.

Mleko in alkohol spuščamo zelo počasi proti steni butirometrovega trupa. Spuščati amilalkohol pred mlekom kar na žveplovo kislino ni dobro, ker lahko nastanejo neraztopne spojine (amili, C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>) v škodo natančnosti preizkušanja, običajno vedno, ako je alkohol stal nad 15 minut na površini kisline. Istotako opazimo včasih neraztopne spojine pod tolščobnim stolpcem, kadar je žveplova kislina premočna. Včasih nas utegnejo neraztopne spojine, toliko motiti, da je treba poseči po šibkejši kislini s spec. težo 1.810.

3. Ko smo odmerili tekočine, zamašimo butirometre z nerazpokanimi gumičevimi zamaški in jih nato krepko stresamo, držeč palec na zamašku. Odprtino butirometra držimo od sebe obrnjeno, da ne dobimo pri morebitni nezgodi žveplove kisline v obraz. Med stresanjem butirometre parkrat obrnemo, da se tekočina iz enega konca zmeša s tekočino na drugem koncu in da je žveplove kisline v stanju vsi sirnino mleka raztopiti. Pri spojitvi žveplove kisline z vodo mleka doseže tekočina v butirometru približno  $80^{\circ}$  C. Zato ovijemo butirometre pred stresanjem s cunjjo ali jih damo v stresalno stojalo. Od razpokanih zamaškov preidejo drobci pod toščobni stolpec, kar moti natančnost preizkušanja.

4. Čim postane vsebina butirometrov radi stresanja enolično tekoča, jih postavimo za 5 do 10 minut v  $60-70^{\circ}$  C gorko kopel. Nato jih 3-5 minut centrifugiramo (s hitrostjo 900 do 1200 obratov na minuto) in položimo zopet za 5 minut v enako gorko kopel. Ako se butirometri pri stresanju niso ohladili, lahko prvo kopel opustimo in takoj centrifugiramo. Pri centrifugah, ki jih lahko s pomočjo pare ali špiritne svetiljke grejemo, odpadeta obe kopelji.

5. Merjenje tolščobnega stolpca moramo izvršiti naglo, da se tolšča ne ohladi, sicer bi se skrčila in nam nudila premajhne rezultate (izide).

Pri merjenju tolščobnega stolpca moramo paziti na polkrog (meniskus), ki ga gornja stolpčeva površina napravlja. Pri navadnem mleku se meri le do spodnjega dela meniskusa, pri posnetem in pi-njenem mleku ter sirotki pa se vzame mera do sredine polkrogove višine.

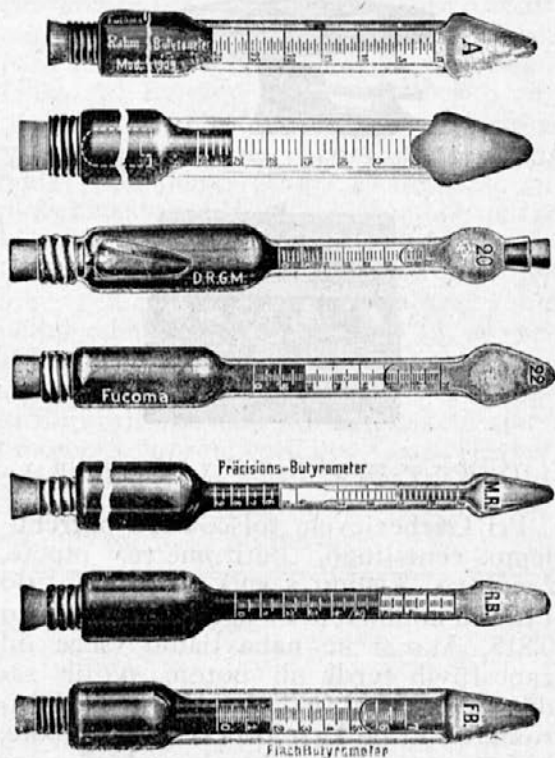
Spodnji rob tolščobnega stolpca spravimo s premikanjem zamaška na eno izmed daljših, s številko opremljenih črtic. Prostornina med eno in drugo črtico, kjer stoji številka, zaznamuje 1% tolščobe, vsaka vmesna črtica pa 0.1% (eno desetinko odstotka). Prostornino, ki jo zavzema celotni tolščobni stolpec zmerimo po vseh črticah, ki jih krije in zapi-

šemo ali kot svoto vseh črtic, na primer  $38^{\circ}$ , ali pravilneje z desetinsko piko kot odstotke, na primer 3.8% tolšče.

Pri dvakratnem vzorednem preizkušanju iste poskušnje ne sme razlika med obema prekoračiti 0.05%.

6. Po izvršeni preizkušnji očistimo butirometre, pipete in zamaške s ščetkami v gorki vodi s sodo in ponovno oplaknemo v čisti vodi. Zamaške hranimo v čisti, mrzli vodi, da jim kislina kar najmanj škodi.

7. Pri centrifugah ne smemo pozabiti, da se morajo od časa do časa v tečajih mazati s strojnim oljem kakor vsaki drugi tekoči stroj in redno snažiti tudi znotraj.



Na sliki vidimo Gerberjeve tolščomere in sicer stoje od spodaj navzgor: 1. navadni tolščomer s ploščatim vratom za mleko, 2. tolščomer z okroglim vratom, 3. precizijki tolščomer za posneto mleko, sirotko in pod., 4. tolščomer za mlečni prah, 5. tolščomer za sir, 6. tolščomer za smetano (Hammerschmidt), 7. tolščomer za smetano (Köhler-Funke).

Posneto in pinjeno mleko ter sirotka, se po Gerberju preizkuša v posebnih butirotih z zelo ozko prostornino v vratu ali v večjih za dvojno količino mleka in kemikalijev. Postopanje je enako kakor zgoraj, le centrifugira se dvakrat po 5 minut. Med enim in drugim centrifugiranjem postavimo butirometer v 60—70° C gorko kopelj. V splošnem nudi enako kakor Höybergova metoda prenizek rezultat.

Smetana se preizkuša v Hamerschmidtovem butirometru. Odmerimo jo s kozarčkom, ki je za to umeščen v zamašku širšega butirometrovega vratu. V butirometer odmerimo 10 cm<sup>3</sup> žveplove kisline, 5 cm<sup>3</sup> vode in 1 cm<sup>3</sup> amilalkohola, ter nato umestimo zamašek s smetano. Stresamo, centrifugiramo in grejemo kakor pri polnem mleku. Ali pa se smetana razredči z vodo in preizkusi z navadnim tolščomerom n. pr. takole: pipe-

tiram 11 cm<sup>3</sup> smetane, pustim 2 kapljici smetane kaniti stran, odmerim z isto pipeto 2 krat po 11 cm<sup>3</sup> vode in dobim tako »razredčilno število« 3. Dobljeno zmes 1 dela smetane in 2 delov vode preizkusim po pravilih za mleko in najdem n. pr. 5.35% tolšče, dobljeni odstotki množeni z »razredčilnim številom« 3, dajo 16.05% tolšče v smetani. Z ozirom na razliko v spec. teži mleka in smetane sta holandska kemika Keestra in Tijmstra ugotovila, da se mora tako dobljeni produkt (torej v našem primeru 16.05) zaokrožiti na celo število (torej na 16) in množiti z 1 + 0.001. Tako dobimo »razredčilni faktor, ki znaša v našem primeru:  $1 + 0.001 \times 16 = 1.016$ . Pravo tolščobnost dobimo, če množino dobljeno tolščobnost z »razredčilnim faktorjem«. V našem primeru:  $16.05 \times 1.016 = 16.3\%$  tolšče.

## Poljedelstvo in vrtnarstvo

### Prehod k zeleni krmi.

Kako ga naredimo pri nas? — Zelo enostavno. Dokler je nad hlevom seno, dobi živina seno, ko ga zmanjka, se jo zapodi na pašo, ali pa se ji nakosi in prinese v hlev. Tako se je delalo pri nas od pamtiveka in se dela seveda še danes. Toda kdo bi tudi drugače delal? Slamozreznice ni pri hiši, zato je nemogoče, mešati svežo krmo s senom in jo zrezati na drobno. S celim senom se pa zelena krma le slabo meša in žival jo takoj izbere. In še to: danes  $\frac{1}{10}$  zelene krme in  $\frac{9}{10}$  sena, jutri  $\frac{2}{10}$  zelene krme in  $\frac{8}{10}$  sena in tako naprej. Kdo bi to delal, saj to niso zdravilne kapljice.

Take in podobne izgovore imajo naši ljudje. Ali je pa res vse tako? Skoro da ne.

*Na kaj moramo paziti, ko spreminjamo živini krmo?*

Edino pravilo, ki se ga moramo držati je, da se mora izvršiti prehod iz ene kr-

me na drugo počasi in ne naenkrat, kot smo bili navajeni delati dosedaj. Kdor ne more trave kositi, ampak žene živino na pašo, naj ji prej položi v jasli nekaj sena, tako da gre na pašo na pol sita. Če pa dobi živina zeleno krmo v hlevu, počmešajmo jo s senom. Tudi v tem slučaju je dobro, če ji damo prej nekaj samega sena. Kdor ima slamozreznico, naj naredi iz sena in zelenjave sečko. Množino zelene krme vsaki dan večamo, sena pa damo vedno manj. V 10 do 14 dneh nadomestimo lahko seno popolnoma z zeleno krmo.

*Zakaj ne smemo živini naenkrat zamenjati sena z zeleno krmo?*

Odgovor je lahek in vsakemu razumljiv. Zato ker je seno suha in trda krma, zelenjava pa mlada in sočna, z veliko množino vode. Če se izvrši sprememba nenadoma in pride v želodec, ki je dobival do sedaj samo seno, kar naenkrat večja količina sočne, mlade krme, nastaj-

ne v prebavljanju nered. Krma se začne kvasiti in razvijati pline. Žival postane napeta in lahko dobi kolike, grižo in razne druge bolezni. Posledica je seveda shujšanje, ki se da le počasi zopet odpraviti. V najboljšem slučaju dobi žival samo drisko in shujša. To pa je neizogibna posledica.

*Zeleno krmo pokladajmo vedno le svežo!*

Pri pokladanju zelene krme pazimo, da je vedno sveža. Ugreta krma živali škoduje, ravno tako tudi mokra krma, bodisi od jutranje ali večerne rose, ali pa od dežja. Zeleno krmo kosimo dopoldne, takoj ko se je rosa dobro posušila, ali pa proti večeru, predno pade rosa. V dnevnih vročini ni dobro opravljati tega dela, ker se krma, ki je bila košena opoldne spoti in zapari in postane vsled tega ravno tako zdravju škodljiva kot mokra krma.

Nakošeno zeleno krmo moramo takoj raztrositi v hladnem prostoru po tleh in natanko. Ne dogodi se redko, da nameren hlapec (pa tudi gospodar) nakosi krmo in jo pusti po celi dan na vozu, včasih še celo na solncu. Če potem žival dobi drisko ali pa ujed, ni nič čudnega. Prehod iz suhe krme na zeleno izvršiti počasi, zeleno krmo pa polagati vedno le svežo, to sta dve pravili, ki jih moramo vsekakor upoštevati, če si hočemo ohraniti živino zdravo in če nočemo, da nam bi shujšala.

G.

### Pirika in nje pokončevanje

Pirika, raba, rava, škrada (latinski *triticum repens*), že ta množina imen kaže, da je plevel dobro poznan in zelo razširjen. Kdo bi je tudi ne poznal! Še celo otroci vedo, kaj je raba. Kako so veseli, ko se posušijo kupi pirnice, ki leži iznešena kje na kraju njive, ker jih potem zažgejo, da lahko občudujejo ogromne stebre gostega dima, ki se vali iz njih proti nebu. Tudi ženske jo poznajo dobro. Ko zaslišijo njeno ime, se takoj pri-

mejo za roko in spomnijo na otekle prste, ki so jih imele radi neprestanega trganja brezkončne množine njenih korenin. Pri spominu nanjo nagubanči gospodar čelo, v misli na trud in denar, ki ga bo stalo oranje, brananje, neprestano pletje in okopavanje, vse radi tega ničvrednega plevela. Piriko pozna vsakdo, zato je nočemo opisovati. Povedati hočemo samo v kratkem, kako jo najlažje zatremo.

Pirika se širi najhitreje tam, kjer je zemlja večkrat in dobro obdelana, kjer so posejane rastline redke in rastejo le počasi. Vse te pogoje ima med okopanami, peso, repo, koruzo, krompirjem i. t. d. Okopanine rastejo počasi, pirika pa, ki ima dovolj zraka in solnca, se hitro razvije in jih preraste. Okopavanje in pletje ji ne škodi, po njem se le še bolj razraste.

Proti piriki se moramo začeti bojevati takoj ko poberemo plod z njive. Brez odlašanja preorjemo njivo na plitvo (kakih 8 cm) in poberemo iz zemlje vse korenine pirike, kolikor jih pač moremo. Delo moramo izvršiti vestno in natančno, površno narejeno ne pomaga nič. Ko orjemo njivo globoko za prihodnjo setev, jo pobranamo in zopet poberemo vse korenike. Mnogo lažje izvršimo to delo tam, kjer njivo kopljemo. Pletje in okopavanje moramo tolikokrat ponoviti, da za držimo še preostalo piriko v rašči, tako da se prej razvijejo vsajene oziroma posejane okopanine in pokrijejo vso zemljo. V senci, brez zraka in solnca se potem pirika ne razširi več. To delo moramo opravljati z vso vestnostjo več let, dokler nismo pirike popolnoma iztrebili.

Če nam ni uspelo uničiti na ta način pirike, posejemo njivo z deteljo ali lucerno. Njiva naj bo dovolj pognojena, da se lucerna kmalu razvije. Gosta detelja in lucerna ne pustita piriki do svetlobe in jo zato udušita.

Uničujmo piriko takoj ko smo jo opazili na njivi, ne šele takrat, ko se nam je razpasla.

*Inž. Pegan.*

## Vinogradništvo in kletarstvo

### Škropljenje in žveplanje trt.

Gospodarski list je posvetil temu vprašanju vsako leto cele strani, zato se hočemo letos omejiti samo na par važnih opomb.

#### Čas škropljenja in žveplanja.

Obe sredstvi, galica in žveplo, bolnih trt ne ozdravita, ampak samo preprečujeta širjenje bolezni. Zato moramo trte škropiti in žveplati predno so obolele. Kdor odlaša in čaka, da se bo na trtah pojavila bolezen, ne bo imel nikdar velikega uspeha.

V toplem in vlažnem vremenu se razvije peronospora v 4 do 14 dneh. V mrzlejših legah zadostuje, če se škropi 10 do 14 dni po prvem toplenem dežju to je koncem maja meseca. V naših južno ležečih krajih je zrak topel že tudi v začetku maja, razen tega imamo mnogo padavin, zato moramo biti na prvo škropljenje pripravljeni že v polovici maja. Če je vlažno vreme, mlajše hitro raste in tudi peronospora ima ugodne pogoje za širjenje. V tem slučaju moramo drugo škropljenje izvršiti že koncem maja ali v prvih dneh junija. Tretjič škropimo ko trta odcvete in če je potrebno, škropimo pozneje še četrtič. Za prvo škropljenje vzamemo  $\frac{3}{4}$  do 1 kg galice na 100 litrov vode, za drugo in tretje  $1\frac{1}{2}$  do 2 kg. Močnejše raztopine ni potrebno delati.

Oidij ali trtna plesen so pojavi navadno prej kot peronospora, zato tudi z žveplanjem začnemo bolj zgodaj. Žveplalnik moramo vzeti na roko takoj ko je mlajše za ped dolgo in je zarod dobro viden. Drugič žveplamo pred cvetenjem in tretjič po cvetenju trte. Žveplanje najbolj koristi, če je izvršeno ob toplih solčnih dneh. Žveplanje ob vlažnem vremenu pomaga le malo, v prehudi vročini pa nam žveplo osmudi liste. Če je prišel takoj za žveplanjem oziroma škropljenjem dež, moramo oboje ponoviti takoj ko nastopi lepo vreme.

### Kako pravilno škropimo in žveplamo.

Za škropljenje moramo predvsem pravilno narediti raztopino modre galice in apna. Galico in apno odtehtajmo natančno, narejeno mešanico preizkusimo s feholftaleinovim papirjem. Mešanico delajmo v lesenih posodah, nikdar v železnih. Voda, ki jo rabimo naj bo čista, ravno tako naj bo čisto tudi apno. V ostalem postopajmo tako kot je bilo pisano v prejšnjih letnikih Gospodarskega lista.

Škropiti moramo zelo natanko. Škropilnica mora raztopino takorekoč razprašiti. V pravilno poškrpljenem vinogradu so listi pokriti s samimi majhnimi, komaj vidnimi pikicami. Popolnoma napačno je, politi trte z raztopino, da kar od njih kaplja. Prvič je to potrata na galici, drugič pa ima vsak list le par velikih kapelj med katerimi je še mnogo nepoškrpljenega lista, ki ga peronospora lahko napade.

Podobno kot galico, moramo tudi žveplo zelo na drobno razprašiti po trti. Slaba je navada, ki je pri nas precej razširjena, namreč žveplanje s pomočjo majhne vreče. Na ta način poprašimo nekatere liste preveč, druge pa nič in mnogo žvepla pade na zemljo. Tudi navadni ročni žveplalni mehovi brez priprave za drobljenje žvepla ne odgovarjajo popolnoma svojemu namenu. Kdor pri nabavi žveplalnikov štedi z denarjem, ta denar zamuja, ker trpi škodo na trti. Za žveplanje uporabljajmo le najfinejše ventilirano žveplo, le tako izda največ.

G.

### Črni palež.

Črni palež je zelo stara bolezen vinske trte, najbrž so jo poznali že v srednjem veku. Tudi pri nas dela zadnja leta tu pa tam precejšnjo škodo in zato je zelo važno, da se z bistvom te bolezni seznanijo vsi naši vinogradniki.

Črni palež napada vse zelene dele vinske trte in sicer liste, zeleno mladje in jagode. Bolezen se navadno pojavi že prav zgodaj spomladi na mladju in mladih listih. Spoznamo jo po majhnih okroglih rdečehrvavih in črnih madežih. Napadeno listje počrni od roba in tam, kjer so bili črni madeži, nastanejo luknje, ki izgledajo tako, kot bi bile nastale vsled objedanja žuželk. Na mladikah se pa madeži spojijo, in mladje izgleda, kakor da bi bilo osmojeno. Močno napadeno mladje se posuši. Jagode, ki so napadene od črnega paleža kmalu odpadejo. Če je bolezen napadla tudi peclje, se posušijo celi grozdi. Glivice te bolezni prezimujejo na trti, a dež in rosa jo raznašata spomladi po listih in mladikah. Zato je tudi razumljivo, da one trte, ki stojte pod kakim drevesom, ne trpijo tako na tej bolezni, in isto tako tudi vinogradi v višinah, kjer ni rose. Tudi vseh trtnih vrst ne napada ta bolezen z enako močjo. Najbolj so ji podvržene te le trte: portugalka, muškat, modra frankinja, silvanec in rizling. Prav nič pa ne trpijo od te bolezni: burgundec, traminec in kabernet.

Klice črnega paleža prezimujejo torej kakor sem omenil na trti sami in zato moramo vse rozge, čim smo jih v jeseni porezali, takoj spraviti iz vinograda in jih sežgati.

Glede zatiranja te bolezni moramo omeniti, da se poleti proti nji ne more veliko storiti. Večkratno škropljenje z modro galico je koristno, ali popolnega uspeha z njo ni mogoče doseči. Kdor redno škropi proti peronospori, bo omejil tudi škodo črnega paleža. Najbolj pa se je dozda sponeslo mazanje celih trt pozimi s 100% raztopino železne galice v vodi. Vzajem otorej na 10 kg vode 10 kg železne galice in s to raztopino namažemo celo trto s kako cunjjo, ki smo jo prej v tej raztopini namočili. Najboljši čas za mazanje je koncem februarja, ali prve dni marca.

Vinogradniki, ki boste letos morebiti opazili to bolezen v vaših vinogradih, spomnite se v prihodnji zimi in namažite

trte z imenovano raztopino železne galice v vodi!

Just Ušaj.

### Katera modra galica je boljša?

Ne načenjamo prvič tega vprašanja. Gospodarski list je že opetovano razpravljal o njem, toda razmere nas silijo, da ga načnemo ponovno.

V zadnjem času se je začela divja gonja za angleško modro galico. Ker je na trgu zelo malo angleškega blaga, so dosegle cene bajne višine 330 lir za 100 kg in še več. Vinogradniki, kje je zdrav razum? Ali ni greh, da danes, ko je tako občutno pomanjkanje denarja, tako zapravljamo? Četrti letnik Gospodarskega lista je objavil na strani 134. sledeče izide analize Kmetijsko kemičnega preizkuševališča v Gorici:

Angleška modra galica 97.27%

Italijanska modra galica Montecatini 97.32%

Italijanska modra galica Legnago 98.11%

Italijanska modra galica Spinetta 96.78%.

Iz gornjih števil razvidimo, da se vse štiri galice le malo razlikujejo med seboj in da je italijanska galica znanke Legnago za malenkost boljša od angleške.

Kaj sledi iz tega?

*Da je tista galica najboljša, ki je najcenejša in ne tista, ki je najdražja.*

Letos je na našem trgu pomanjkanje angleške modre galice, nasprotno pa se je uvozilo precej nemškega blaga, ki je imelo konkurenčno nizke cene.

Da bi določila natančno razmerje med vrednostjo nemške in italijanske modre galice, je dala proti koncu aprila Zadruga na zveza v Gorici kemično preiskati obe vrsti galice. Obe galici sta skoro enaki. Razlika znaša samo 0.03% v korist nemške.

Sedaj imamo torej točne in neovrgljive analize domače, nemške in angleške modre galice. Dolžnost vsakega skrbnega in naprednega gospodarja je, da kupi domačo ali pa nemško modro galico, ki



imata približno enako ceno in da ne podpira trgovske špekulacije, ki dela z angleškim blagom mastne dobičke.

Da domača galica ni »pobarvana šoda« ampak popolnoma enakovredna angleški, o tem je prepričana tudi Kmetijska družba v Ljubljani, ki je letos kupila za svoje člane izključno italijansko modro galico. Kdor tega ne verjame, naj prebere poziv Kmetijske družbe v drugi letošnji številki Kmetovalca od 31. januarja in kdor po vseh teh dokazih še vedno ni prepričan, da sta italijanska in nemška modra galica popolnoma enakovredni angleški, temu ni pomoči.

### **Žveplena ruda mesto žvepla.**

Že večkrat je prišla v naše kraje mleta in ventilirana žveplena ruda, pod različnimi imeni in znamkami. Pozna jo dobro vsak naš kmet. Ko jo zagleda v vreči, zmaje z glavo, češ, saj še žveplu ni podobna, pa bo dobra za trte, saj je sama zemlja. Naši ljudje niso imeli nikdar upanja v surovo, nečiščeno žvepleno rudo. Ostajala je v skladiščih v kakem kotu in pohlevno čakala, kdaj zopet pride kak revež, ki jo bo kupil na prigovarjanje trgovca radi njene nizke cene.

V zadnjem času se ponuja pri nas v večji meri ventilirana žveplena ruda znamke »Romagna« (M. S. R.). Je to droben, sivkast prah, ki ga dobivajo na ta način, da nečiščeno žvepleno rudo meljejo in potem ventilirajo. Nečiščena žveplena ruda »Romagna« vsebuje okrog 30% žvepla. Po izjavah italijanskih kmetijskih strokovnjakov in raznih kmetijskih šol je ventilirana žveplena ruda znamke »Romagna« zelo uspešno sredstvo za zatiranje grozdne plesnobe. Ima to lastnost, da se dobro prilepi na liste, zato se je kljub manjši vsebini žvepla porabi razmeroma manj kot rumenega rafiniranega (čiščenega) žvepla. Cena nečiščenega žvepla »Romagna« je precej nizka, zato stane žveplanje z njim mnogo manj kot žveplanje z navadnim rafiniranim žveplom.

Ni da bi kar na slepo verjeli raznim

pohvalnim izjavam in začeli takoj uporabljati izključno nečiščeno žveplo, vendar pa bi nikakor ne bilo od nas pametno, če bi vsa števina priznanja vinogradnikov in kmetijskih strokovnjakov enostavno prezrli in zavrgli. Naša dolžnost je, da delovanje nečiščenega žvepla sami preizkušamo. Če se potem prepričamo, da popolnoma odgovarja svojemu namenu, je naša dolžnost, da ga tudi uporabljamo.

Naša vinoreja trpi hudo krizo. Razen nizkih cen vina nas tlačijo tudi visoke cene galice in žvepla. Z uporabo nečiščenega žveplena rude bi lahko stroške za žveplo precej zmanjšali.

Zadružna zveza v Gorici si je nabavila letos za poizkušnjo nekaj ventilirane žveplene rude »Romagna«. Pozivljamo kmetovalce, naj naredijo z njo poizkuse. Ne žveplati ž njo celega vinograda, zadostuje en del. Trte nam bodo povedale, ali je enakovredna navadnemu žveplu, ali imamo od nje večjo korist, ali pa je samo eno izmed mnogih reklamnih sredstev brez vsake vrednosti.

*Inž. Pegan.*

### **Grozdni molj.**

Komaj smo odločno nastopili in začeli pobijati enega škodljivca vinske trte, se nam že pojavi drugi. Pred par leti je napravil ogromno škodo v Nemčiji grozdni molj ali grozdni črv. Lani se je že pojavil v nekaterih krajih pri nas. Na vsak način moramo preprečiti, da bi se razširil v večji meri. Kdor je opazil lansko leto grozdnega molja in njegove črvice, naj letos pomeša pri drugem škropljenju v začetku junija med modro galico svinčeni ali pa apneni arzenijat in sicer 1 kg na 100 litrov galice. Mesto tega lahko prida na 100 kg raztopine galice in apna tudi 12 dkg urania zelenila. Pazi naj, da dobro poškopri ves zarod. Če bo mo tega škodljivca popolnoma prezrli, je nevarno, da nam ne zraste čez glavo in ne uniči popolnoma ene izmed bodočih letin.

## Čebelarstvo

Fr. Donat Jug:

### Oskrbovanje čebel v A.Ž. panjih.

#### Začetnikom.

Tistemu, ki namerava pričeti čebelariti v A.Ž. panjih, bi svetoval, naj prične najprej samo z enim ali z dvema. Navadno naselimo nove panje z roji iz močnih kranjčev. Še bolje pa je, če kupimo enega ali dva eksportna panja na sedem ali devet satnikov. To je A.Ž. panj brez medišča, ki je zelo pripraven za vsakega čebelarja začetnika z A.Ž. panji. Tega naselimo najprej z rojem iz kranjčiča. Roj se v prvem letu razvije v njem v močno družino, iz katere dobimo prihodnjo pomlad dva močna roja za vsaditev v nov A.Ž. panj.

Posebno pozornost mora posvečati čebelar začetnik *novim A.Ž. panjem*, ki si jih misli nabaviti. Naroči naj jih pri tiskem mizarju, ki je strokovnjak v izdelovanju te vrste panjev. Narejeni morajo biti *natančno po meri, vestno in lično*. Imeti morajo spodaj (ameriško) premično žrelo, v medišču pa tudi majhno prašnico. Matična rešetka naj ne bo v panju na pritrjenih nosilcih, ampak naj leži na štirih kratkih in močnih žebličkih, ki so v stranski steni panja le napol zabiti. Starih, že obrabljenih panjev pa ne bi priporočal kupovati, kajti dobrih panjev navadno čebelarji brez posebnih vzrokov ne prodajajo, slabih se pa vsak rad iznebi. Ako pa že kateri hoče kupiti že rabljene panje zaradi tega, da lažje pride do njih, naj jih poprej pregleda kak izkušen in vesten čebelar, če so brez večjih napak in če ustrezajo čistemu sistemu *A.Ž. panja*.

Čebelar začetnik naj tudi uvaža, da mu bo treba kasneje panje še dokupovati, če se mu čebelarstvo obnese. Zato je treba že v začetku misliti na *enotnost panjev*. Tak, kakršen je prvi panj, bodo morali biti tudi drugi: *to je enotni v obli-*

*ki in meri*. V čebelnjaku z enotno mero in obliko je prijetno čebelariti. Nasprotno pa povzročata raznoličnost v meri in obliki panjev pri spravljanju čebel razne težave.

Da bi si pa kdo nabavil novih in dragih panjev za cel čebeljak naenkrat, ne kaže, ker nam v teh leži mrtev kapital, kajti 10 do 20 A.Ž. panjev nam ni moč goče v dveh letih obljuditi z močnimi družinami brez občutnih stroškov. Zato je treba pri tem koraku *vsestranskega premisleka*.

#### Priprava A.Ž. panja.

Nekaj tednov prej, preden dobimo roje, je treba preskrbeti za vsak A.Ž. panj *18 celih, lično izdelanih satnic*. Satnice bi utegnile marsikateremu začetniku delati največje preglavice, ker jih ni lahko vsak čas dobiti. Vendar so se sedaj razmere toliko izboljšale, da jih dobimo, le v slabih letinah primanjkuje voska. Tedaj pa je najboljše, da si sami že jeseni na kak način pridobimo voska, bodisi da ga kupimo od kakega čebelarja, ki ima večje čebelarstvo, ali pa kupimo voščine od čebelarjev, ki čebelarajo s kranjčiči. Za 3 kg čistega voska dobimo 36 celih satnic, to je baš za dva A.Ž. panja. Lepe satnice izdeluje in tudi odaja v zameno za vosek proti majhni odškodnini Slovenska čebelarska zadruga v Gorici.

Satnice moramo v satnike *pravilno zažičiti* in jih v zgornji lestvici *zaliti* (pritrčiti) s tekočim voskom. Pouk o zažičevanju satnic je v 2. številki Slov. Čebel. iz leta 1926. na str. 23, ali pa ga dobimo v kaki čebelarski knjigi. Svetujem pa vsakemu čebelarju začetniku, naj se prvič sam ne loti tega dela, naj pokliče oziroma naprosi kakega izvežbanega čebelarja, da to v njegovi navzočnosti izvrši.

Ob taki priložnosti se lahko tudi sam praktično nauči, da prihodnje leto, ko si

bo oskrbel potrebno orodje, sam to izvrši. Preden pa vložimo v panj satnike s satnicami vred, je treba matično rešetko prekriti s primerno deščico tako, da ni v panju nobenega prehoda iz medišča v plodišče in narobe. Pripravljene panje postavimo v čebeljak na stalno mesto. Poleg panja moramo še pripraviti primeren sipalnik za vsajanje rojev, bodisi iz lesa ali pa iz pločevine. Sedaj čakajmo le še rojev.

### Naselitev nove družine.

Ko dobimo prvca s staro matico, ga vsadimo v A.Ž. panj v medišče, ki je zgoraj. Ko pa dobimo drujca ali prvca s pevko (roj z mlado neoprašeno matico), ga pa vsadimo v plodišče, ki je spodaj. Nato pokladamo *tri večere zaporedoma* vsakemu roju s pitalnikom po  $\frac{1}{4}$  do  $\frac{1}{2}$  kg medu, ki ga razredčimo s prav toliko vode. Ako nimamo medu, za silo zadoštuje tudi sladkor. S tem roj vzpodbudimo, da hitreje poteguje začetne celice na satnicah. Ako je močan, izdela v treh do štirih dneh vsaj deloma vse satnice. Opozarjam pa še posebej na to, da trikratno večerno pitanje moramo opraviti, čeprav je v istem času zunaj v naravi dobra paša. Strošek za pitanje se čebelarju trikratno povrne. O tem več pozneje.

Prvca v medišču pogledjmo tretji dan po roju, da vidimo, na katerem satu je nastavila matica zalego. Ako jo najdemo bolj ob kraju, spravimo ta sat v sredino. Pogledjmo pri tej priložnosti, ali se ni kaka satnica zbočila ali kako drugače pokazila, ter izkušajmo škodo na kak način izravnati.

Pri drujcu pa opazujmo vsak dan panj od zunaj. Ako opazimo, da je roj nemiren, da v panju čebele šume in da zunaj na bradi še pozno zvečer lazijo sem in tja, kakor bi nekaj iskale, tedaj je roj izgubil matico na prahi. V tem primeru mu poizkušajmo dati drugo neoprašeno matico. Ako bi je pa ne imeli, odstranimo v medišču iz matične rešetke deščico, da se spodnje osirotele čebele združijo z zgornjo družino. Preden pa to storimo, moramo vse sate natančno pregledati,

da se prepričamo, je li roj res brez matiče. Ako opazimo, da je roju vse v redu, da je miren, da nosi obnožino, da pridno izletava na pašo, pregledjmo drujca deseti ali dvanajsti dan po roju, ali se je mlada matica že oprasila in ali že leže. Takrat izravnajmo tudi satje ter prestavimo sat z matico vred v sredino panja.

Roje moramo prve čase neprestano nadzorovati, posebno če nastopi trajno slabo vreme ali če bi paša nehala, da jim damo živeža. Roju ne sme nikdar pri-majkovati hrane! Ako bi je primanjkovalo, bi matica ali popolnoma prenehala zalegati ali bi pa stavila mnogo manj zalege, to bi pa bilo panju v nenadomestljivo izgubo. O tem več pozneje. Ako imajo novi sati v panju vsaj za dva prsta širok venec medu nad zalego, je roj v redu in se lahko normalno razvija. Ako so pa sati suhi, je nevarnost, da bodo čebele začele izmetavati zalego in panj gotovo zastane. Zato je treba velike pozornosti, da nam po naši neprevidnosti nova zgradba v panju ne opeša.

Po pretoku enega meseca se roji opomorejo z novimi mladimi čebelami. Tedaj pa, če je količkaj paše, se ni več treba bati zanje. Konec julija ali pa v začetku avgusta pregledjmo najprej drujca, ki je v plodišču panja, je li njegova matica dobra. Če ima obilno zalego in če med zalego ni preveč presledkov, da je zalega lepo strnjena, tedaj je matica dobra in jo potrdimo za mater panja. Nato odstranimo prvca v medišču (staro) matico, obenem odpravimo tudi v medišču iz matične rešetke deščico, da se zgornje brezmatične čebele skozi rešetko združijo s spodnjimi. Ako spodnja matica ne bi bila dobra, storimo baš narobe. Potem pridržimo zgornjo matico za pleme. Sicer pa naj ostane v panju vse, kakor je bilo. Izletavajo naj čebele še do zime pri obeh žrelih. Čez 10 dni po združitvi pregledjmo še enkrat tisto družino, kateri smo bili matico odvzeli, natančno preiščimo vsak sat z zalego, če niso čebele napihnale matičnikov. Te moramo vse izrezati! Čebele se bodo potem združile v eno samo močno družino.

S tem je novi panj postal samostojen in močno živalen ter bo jesensko pašo lahko s pridom izrabil. Ako bo ajdova paša dobra, lahko nabere še toliko, da se bo sam preživel čez zimo. Če bo pa paša izredno dobra, bo pa še nekaj prebitka, ako pa zelo slaba, mu bo mogoče treba še nekoliko živeža dodati.

V tem članku sem opisal v glavnih potezah najkrajši in najzanesljivejši način, po katerem pridemo v teku enega poletja do resnično močne družine s pohištvom, t. j. s satjem vred. V prihodnji številki bo pa razprava, zakaj toliko čebelarjev začetnikov ne doseže tega uspeha.

(Dalje sledi.)

## Zadružništvo

D. Doktorič.

### Pomagaj ljudstvu!

Komu se ne krči srcé, ko vidi, kako se selijo naši ljudje? Koliko jih je že šlo preko morja v zadnjem letu? Brezposelnost vedno večja, zaslužka ni, letine slabe, pridelkov ni, kar jih je, ne najdejo kupca. Dohodki so premajhni, a potrebe so ostale iste: otroci hočejo jesti, potrebujejo obleke in obuval. Naše ljudsko gospodarstvo vidno propada. Marsikdo je bil že prisiljen prodati svoje imetje, zapustiti dom in iskati sreče po svetu.

Če bi nam bilo dovoljeno pogledati v knjige raznih denarnih zavodov, ki imajo svoj sedež v naših pokrajinah, bi pa našli, da je vendar mnogo bogatih ljudi med nami. A ti imajo v pretežni večini svoj denar pri takih zavodih, ki so našemu ljudstvu ali tuji ali še celo nasprotni.

Ali je to ljubezen do lastnega ljudstva?

Ali nimamo dovolj varnih posojilnic, ali nimamo Zadružne zveze v Gorici, katerim brez skrbi lahko izročiš svoje denarje?

Zakaj, pravimo, je tvoja dolžnost, da ne nosiš denarja, svojih prihrankov, drugam?

Naše zadružne posojilnice in Zadružna zveza uporabljajo izročeni denar zoper le, da ga izposojujejo ljudskim ustanovam, posojilnicam, zadrugam, po katerih ga dobijo naši ljudje, ki ga potrebujejo.

Skoro v vsaki naši občini imamo po-

sojilnico, ki jo upravljajo naši ljudje sami in imate dovolj priložnosti, da se prepričate, kako posluje v vsesplošno korist. Čim več denarja dobijo te naše posojilnice, tem več lahko koristijo zopet ljudem, ki denarja potrebujejo. Če nočeš, da bi tvoji domačini vedeli, koliko denarja imaš, ga ne smeš samo radi tega odtujiti našemu ljudstvu. Prinesi ga k Zadružni zvezi, pa bo še vedno služil dobremu namenu, bo prihajal prav našemu kmetu, našemu obrtniku.

Banke in drugi zavodi, ki se čisto nič ne brigajo za koristi našega ljudstva, imajo mnogokrat več hranilnih vlog kakor vse naše posojilnice z Zadružno zvezo vred. Ko bi bil ves ta denar pri naših ustanovah, ne bi bilo treba nikomur izmed naših ljudi v tujino!

Vsak, kdor v takih bridkih trenutkih misli bolj nase kot pa na svojega bednega brata, je lažnik, če pravi, da ljubi svoje ljudstvo.

D. Doktorič.

### Pripravljajmo se na občni zbor.

Občni zbor se imenuje pri naših drugih uradno zborovanje vseh članov. Člani, zbrani pravilno in v zadostnem številu na občnem zboru, so najvišja oblast v zadrugi. Iz tega izhaja važnost občnega zbora. To važno zborovanje mora biti zato tudi dobro in vsestransko pripravljeno.

Sklicuje ga redno načelstvo, izredno nadzorstvo.

Predno skliče občni zbor, mora načelstvo v svoji seji o tem razpravljati. Določiti mora dnevni red, dan, uro in kraj zborovanja. Člani načelstva se morajo pogovoriti o posameznih točkah dnevnega reda, kdo prevzame posamezna poročila. Želeti je, da se sestavijo vsa poročila pismeno in predložijo načelstvu v pregled, predno se preberejo na občnem zboru. Kjer bodo občnemu zboru čitali točna, dobro izdelana poročila, ne bo praznih, nepotrebnih besed. Slika o stanju in poslovanju zadruga bo pa zbranim članom jasnejša.

Računske zaključke mora tudi nadzorstvo pregledati, da se o njem izjavi občnemu zboru. Eden izmed nadzornikov naj prevzame to poročilo in naj si napiše, kar želi povedati. Prav je, da prebere svoje poročilo pred sejo nadzorstva še pred občnim zborom.

Ako so volitve načelstva na dnevnem redu, je zelo primerno, da se voditelji zadruga pomenijo, kako naj bi se sestavila lista kandidatov. Imenovanje dobrih upraviteljev je tako resna zadeva, da se to ne sme prepustiti slučajnemu razporeženju zborovalcev. Marsikje se je že brezbriznost v tej stvari bridko maščevala.

Skrbni voditelji se ne bodo nikdar dali presenetiti po repričakovanih dogodkih, ker bodo že v naprej na vse možnosti pripravljeni. Posebno večja množica ljudi navadno ni tako razsodna, da bi znala vedno in v vsakem slučaju pravo zadeti. Zato morajo dobri voditelji poskrbeti, da obvadajo z resnostjo in treznostjo zborovalce posebno če se pojavijo nasprotujoča si mnenja. Na občnem zboru naj se razpravlja samo o splošnih in važnih zadevah zadruga, naj se nikar ne pritegnejo zadeve, ki spadajo v delokrog načelstva, ker je to le zguba časa in ker na zborovanjih ni nikdar tiste mirne preudarnosti, ki je potrebna za urejevanje podrobnosti. Posebno kupčije ne spadajo na občni zbor. Uspeh kupčije namreč ni odvisen od glasovanja. Lahko bo en sam član več razumel o kupčiji kakor pa celi občni zbor. Zato mora občni zbor imeno-

vati zmožne ljudi v načelstvo, da vodijo posle.

V slučaju nevarnosti, da se razprede razburjena razprava, mora ohraniti predsednik občnega zbora čim večjo hladnost. Če se on sam preveč razburi, ne bo obvladal debate, kar bo še bolj povečalo zmedo. V takem slučaju naj bo predsednik zelo strog in naj ne dovoli nikomur besede, če ni zanjo prosil. Če kdo predolgo in nestvarno govori, naj mu vzame besedo. Sam naj se pa čim manj udeleži debate. Predno da kočljivo zadevo na glasovanje, naj sam povzame na kratko smisel naprotujočih si mnenj in naj izobliči točno posamezne predloge, če tega predlagatelji še niso sami napravili.

Posebno pri večjih zadrugah naj se gleda na to, da bo pred občnim zborom članstvo natančno ugotovljeno. Vsak, kdor se hoče udeležiti občnega zbora, naj bi se izkazal, da je v resnici član, da se k zborovanju ne vrinejo ljudje, ki nimajo pravice prisostvovati.

Občni zbor naj napravlja utis resne, važne, uradne in slovesne združne prireditve.

### Po občnem zboru

morajo zadruga poslati:

a) *Združni zvezi*: Zapisnik občnega zbora in računski zaključek;

b) *Prefekturi*: Dva računska zaključka;

c) *Sodniji*: Predlog v vpisu novih članov načelstva in o spremembi pravil, ako je občni zbor o tem sklepal;

č) *Davkariji*: Računski zaključek;

d) *Agenciji zavoda Banca d'Italia*: Tri izvode računskega zaključka. To velja samo za posojilnice!

*Članice Zadr. zveze naj pošljejo Zvezi po občnem zboru natančen zapisnik, v katerem so zapisani vsi sklepi in vse spremembe, ki jih je sprejel občni zbor. Za pravilno prijavo poskrbi potem Zadr. družna zveza sama, če jo zadruga prosijo, naj to uredi.*

Uporabljajte nove dvojezične tiskovine računskih zaključkov, ki jih je založila naša Zadruga zveza.

### Družbe z omejenim jamstvom

našega ozemlja se smejo spremeniti v delniške družbe, ne da bi jim bilo treba plačati registrskih pristojbin, čeprav pozvišajo glavnico. Ta olajšava velja do 31. decembra 1928. Kr. zak. odlok od 14. aprila 1927, šte. 567 — Gaz. Uff. od 28. 4. 1927, št. 98.

### Strokovna zveza naših posojilnic.

Associazione Nazionale fra Casse Rurali, Agrarie ed Enti Ausiliari javlja vsem včlanjenim posojilnicam, da se je njen urad preselil. Njen novi naslov se glasi: Corso Umberto I. N.o 262 (Ammezzato) — Roma (I).

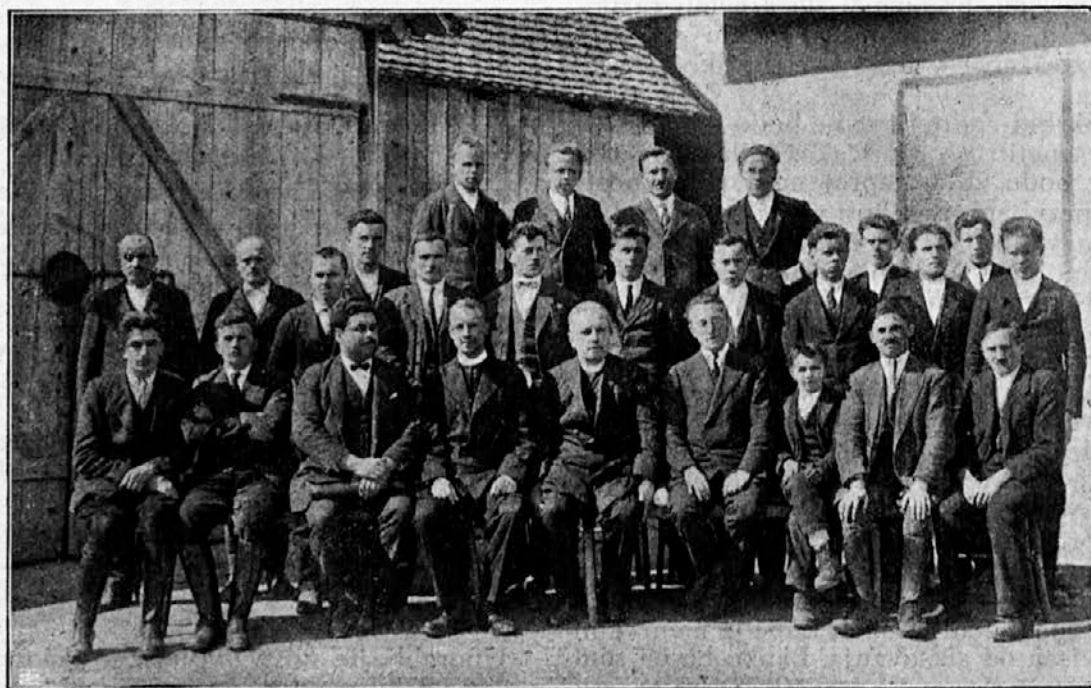
### Knjigovodska tečaja

v Cerknem in na Iderskem.

Naša Zadruga zveza je organizirala letos dva kratka knjigovodska tečaja za voditelje mlekarских zadrug, v Cerknem od 19.—21. in na Iderskem od 25. do 27. marca. Udeležba je bila precej lepa, v

Cerknem 25, na Iderskem 26 poslušalcev. V Cerknem je bil to drugi tečaj in smo pričakovali, da se ga bodo v pretežni večini udeležili obiskovalci lanskega, da bi se bolj izpolnili. Nekaj starih znancev se je tudi zares oglasilo, a večinoma so mlekarne poslane druge člane. To ni dobro. Na ta način ne bomo dosegli svojega namena, da bi imeli pri vsaki mlekarini vsaj enega človeka, ki bi dobro obvladal knjigovodstvo. Lansko leto smo v Cerknem vpeljali nov razdelnik, letos smo odpravili stare vzorce računskih zaključkov in namesto njih vpeljali nove, ki so v zvezi z novim razdelnikom. Če se bodo vse mlekarne oprijele teh novih tiskovin, bomo morda vendar dosegli tudi pri mlekarских zadrugah bolj redno in razumnejše gospodarstvo. Na Iderskem je bil to prvi podoben tečaj in predavatelja sta v razpoloženjem še bolj zadovoljna kot v Cerknem.

(Sliko knjigovodskega tečaja na Iderskem prinesemo radi pomanjkanja prostora prihodnjič.)



Slika udeležencev knjigovodskega tečaja v Cerknem.

## Tržni pregled

**Žito:** V aprilu so še vedno stalno padale cene žita vseh vrst. Proti koncu aprila pa se je naredil preobrat. Dviganje lire se je ustavilo, razen tega je pa tudi žito poskočilo v ceni na mednarodnem trgu. Koruza (romunska), ki je dosegla najnižjo ceno 71 do 72 lir za 100 kg franco Trst, je šla zopet za nekaj lir navzgor. Prvi dnevi te spremembe so povzročili precej zmede, vsled česar je nastal v kupčiji majhen zastoj.

**Živina:** Povpraševanje je precej oživel, ker se še vedno izvažajo mnogo klavnine živine v notranje pokrajine. Cene goveje živine se držijo čvrsto, lahko rečemo, da so se v aprilu nekoliko poboljšale. Predvsem mlečna živina je nekoliko pridobila na ceni, pa tudi vprežna. Deloma vpliva na to tudi pričetek paše in zelenega krmljenja.

**Krma:** Seno je ostalo pri starih cenah. Čuti se še celo majhno znižanje cen z ozirom na porast lire pa tudi z ozirom na to, da se pričakuje obilo trave.

Otrobi in oljnate tropine so od zadnjic zopet padle v ceni. Če je bil prej opravičen očitok, da so orehove tropine predrage, sedaj gotovo ni na mestu, ko so padle za celo tretjino prvotne cene, ki so jo imele lansko jesen. Upati je, da bo nizka cena pripravila našega živinorejca do tega, da jih bo kupoval v večji meri kot dosedaj.

**Vino:** Žveplanje trt je že začelo in tudi škropljenje z galico pride kmalu na vrsto, vina je pa še precej po kletih. Letos so hrbovci zadovoljni, ko dobijo vino tako po nizkih cenah in tudi oštirjem se ne godi slabo. Trpi pa zato ubogi kmet vinorejec. Ni čuda, če se je toliko naših ljudi iz Brd in Vipave izselilo v tujino.

**Mleko in mlečni izdelki:** Pritisk na znižanje cen je postajal vedno večji. Nekateri

italijanska mesta so znatno znižala ceno mleku v nadrobni prodaji, tako na primer Milan za celih 40 stotink. Tudi v Trstu je padla cena pri nekaterih večjih razprodajalcih, toda ne pri vseh. Cena masla je v drugi polovici aprila nekoliko popustila, kar je razumljivo. Poraba se je po velikonočnih praznikih v znatni meri zmanjšala, množina masla, ki prihaja iz hribov je pa vsaki teden večja. Tudi precej novih mlekarn je začelo delovati v zadnjem času. Dotok navadnega kmečkovega masla se je sicer zmanjšal, vendar pa se je povečala množina mlekarniškega masla v sorazmerno večji meri.

**Gospodarske potrebščine:** Letos se je vzdržalo povpraševanje po superfosfatu in kalijevi soli neverjetno dolgo. Zadruga po večini niso bile na to pripravljene in niso mogle vpraševalcev zadovoljiti. Čilski soliter je v polovici aprila prav nena doma zmanjkal. To nekateri izkoriščajo in ga prodajajo po 2 liri in še dražje. Bolj pametno bi bilo kupiti amonijak (amonijev sulfat) ali pa amonijev nitrat, ki sta oba neprimerno cenejša.

Modra galica gre hitro iz skladišča. Cene 3 lire in 3.10, ki so jih nekateri prodajalci nastavili, so se morale umakniti. V nadrobni prodaji je sedaj povečini cena okrog 2.90 lir. Dobijo se pa še vedno prodajalci, ki prodajajo angleško galico, ali pa pa tudi italijansko v angleških vrečah po 3 lire 30 stotink. To bi sicer koncem koncev ne bilo tako čudno, vsakdo pač rad zasluži, če se le da. Bolj čudno je to, da se v času današnje velike denarne krize dobe kmetje, ki plačajo za eno vrsto galice pri 100 kg celih 40 lir več kot za drugo. Da, včasih plačajo celo za eno in isto galico 40 lir več, samo da je v drugih vrečah. Kdor upošteva navodila svoje gospodarske organizacije, kaj takega seveda ne bo storil.

## Vprašanja in odgovori

*Vprašanje št. 27:* Čital sem v aprilovi številki, da je dobro za koruzo globoko oranje. Lansko leto sem vzel dva para volov in preoral njivo zelo globoko. Mešto uspeha sem imel neuspeh, koruza je zelo slabo uspevala, na vseh sosednjih njivah je bila boljša. Kaj je temu vzrok? I. A. Solkan.

*Odgovor:* Edini vzrok, ki je v tem slučaju mogoč, je ta, da ste prej oral njivo precej plitvo in da ste jo lani kar naenkrat poglobil. S tem ste spravil na površje mnogo spodnje, mrtve zemlje, ki nudi rastlinam le malo lahko sprejemljivih hranilnih snovi. Poglobljenje orne zemlje se mora vršiti polagoma, vsako leto le za par centimetrov. Na ta način se mrtva zemlja pomeša z zgornjo plastjo in nima slabega učinka.

Kdor je njivo poglobil, naj jo pognoji z gnojnico. Gnojnica vsebuje ogromno množino koristnih bakterijev, ki oživijo mrtvo zemljo in jo spreminjajo v rodovitno. Posebno vam svetujemo zalivanje z gnojnico.

*Vprašanje št. 28:* Lansko leto nisem mogel več dobiti angleške modre galice in sem moral kupiti laško. Ker je slabša kot angleška, sem jo dal pol kg več. Prepričal sem se, da ni vredna nič in da mora biti v njej mnogo pobarvane šode, ker mi je osmodila trte. Katero galico naj kupim letos? A. M. Števerjan.

*Odgovor:* Popolnoma naravno je, da Vam je galica osmodila trte, ker ste jo rabil preveč. Italijanska modra galica je popolnoma enakovredna nemški in angleški. Razlike v odstotkih so malenkostne in so enkrat v prid eni, drugič drugi. Italija proizvaja največ modre galice in izvažajo svoje blago v vse vinorodne države. Svetujemo Vam zato, da kupite tisto modro galico, ki je cenejša. Boljše je, kupiti italijansko modro galico pri zanesljivi zadruzi, kot angleško pri kakem špe-

kulantu, ki ima mnogokrat angleške samo — vreče.

*Vprašanje št. 29:* Moj sosed ima vrt, v katerem dobi vsako sadno drevo raka. Poizkusila sva s peškami v vrtu napraviti divjake, ali tudi ti so dobili raka. Kaj je temu vzrok? K. J. Kobarid.

*Odgovor:* Raka povzroča glivica, ki jo imenujemo z znanstvenim imenom *nectria ditissima*. Vzrok rakovine na drevesih je lahko zelo različen. Največkrat podlega raku sadno drevje v vlažni, močvirni zemlji in v osojnih, senčnih legah. Raka podporuje preveliko enostransko gnojenje z dušikovimi gnojili, predvsem z gnojnico. Tudi pomanjkanje apna zelo neugodno upliva na zdravje sadnega drevja. Če hočemo odpraviti raka, moramo odpraviti najprej te pomanjkljivosti. Drevesa, ki so zelo rakova, je najboljšje posekati in sežgati. V prihodnji številki bomo objavili o tej bolezni poseben članek.

*Vprašanje št. 30:* Na naših njivah se je zaplodil plevel, ki mu pravijo ljudje raba. V njivah ne obrodi noben sadež, tudi po večkratnem skrbnem čiščenju ne. Korenike segajo zelo globoko v zemljo, zato ga ni mogoče zatreti. Ljudje pravijo, da ta plevel sam od sebe izgine, če se poseje njivo z deteljo in travuljo. Prosim za pojasnilo, kako naj nastopim proti rabi. I. Lasič, Slap.

*Odgovor:* Pirnica, raba, rava, škrada ali kakor jo že ljudje imenujejo, je eden izmed najnadležnejših plevelov. Kjer se ga premalo zatira in se enkrat zelo razpase, tam gorje njivi. Kako naj ga zatiramo, o tem je napisan poseben članek v notranjosti lista.

*Vprašanje št. 31:* Imam njivo, ki je zelo mokrotna. Ker leži nižje kot bližnji potok, je ne morem kanalizirati. Kaj naj naredim, ali mogoče pomaga kako umetno gnojilo? I. Lasič, Slap.



**Odgovor:** Nizko ležečo njivo, s katere ne morete spraviti vode, morate pred vsem orati v zloge z manjšim številom brazd, tako da bo imela več razorov. Če je njiva tako izorana, bo voda prej izhlapela iz nje. Seveda izgubite pri tem na posejani površini, ker v razoru ne bo rastle nobena rastlina. Razen tega vam priporočamo, da gnojite njivo z apnom. Potrosite na vsakih 100 m<sup>2</sup> na jesen 20 kg apnenega prahu. Po dveh letih apneni prah zopet trosite; ali pa lahko potrosite vsako leto polovico. Tudi Tomaževa žindra in apneni dušik dobro delujeta v mokri zemlji, ker vsebujeta precej apna.

**Vprašanje št. 32:** Rad bi si vzgojil trte, ki bi imele jagode brez pelkov, da bi jih porabil za rozine. Kje bi dobil cepiče?

**Odgovor:** V Conegliano v trtnici D. Curto, pri tvrdki F.lli Sgaravatti-Piante, Saonara (Padova) dobite vrsto Sultanina, ki se rabi za pripravo prešanega grozdja. Trte morate obrezovati na dolgo, ker zahtevajo mnogo solnca.

**Vprašanje št. 33:** Narediti si hočem novo gnojišče z gnojnično jamo. Ali ga lahko naredim ob javni poti? Hišo imam na samem. I. D. Padež.

**Odgovor:** Ne vemo, ali je pot, ki gre mimo Vaše hiše poljska pot, ali je cesta. Zraven cest ni dovoljeno delati gnojišča. Sicer pa če ste na samem, bo gotovo še kje drugje primeren prostor za gnojišče.

**Vprašanje št. 34:** U smislu kr. dekreta od 15. ožujka 1924. predao sam Banci d' Italia srečke »Bodenkredit« na biljegovanje, no do danas nijesam saznao još za bilo kakvi rezultat. Molim, da mi odgovorite u svom listu kada i kako će se riješiti pitanje tih srečaka. B. A., Pazin.

**Odgovor:** Srečke, koje je preuzela Banca d' Italia nijesu do danas još konvertirane i to s tog razloga, pošto Austrija tih papira ne priznaje kao državni dug te neće da ih preuzme. Moguće je, da će se poduzeti u buduće još kaka akcija za konvertiranje srečaka bilo od majitelja, bilo od državnog erara u zaštitu interesa talijanskih gradjana. Danas je stvar neriješena.

## VABILO na REDNI OBČNI ZBOR

Mlekarske Zadruge v Trnovem,

ki se vrši v nedeljo dne 29. maja 1927. ob 15.30 uri v prostorih mlekarne s sledečim vspreedom:

1. Čitanje in odobrenje zapisnika zadnjega občnega zбора.
2. Poročilo predstojništva.
3. Poročilo nadzorništva.
4. Odobrenje računskega zaključka za leto 1926.
5. Volitev predstojništva in nadzorništva.
6. Nakup mlatilnice in stiskalnice.
7. Predlog Okr. Kmetijske Zadruge, da prevzame Mlekarska Zadruga poroštvu za posojilo Kmetijski Zadrugi.
8. Slučajnosti.

Letni in končni računi, predlogi, ki se bojo stavili občnemu zboru in poročilo nadzorništva so od 15. maja 1927. naprej razpoloženi in jih zadružniki lahko pregledajo vsak dan ob uradnih urah.

V Trnovem, dne 2. maja 1927.

Načelstvo.

Mirodilnica „**DIANA**“  
(drogerija)

Gorica, Via Rastello št. 27

Na drobno

Na debelo

## Zaloga

raznovrstnih kemičnih proizvodov  
- medicinalnih zelišč - suhih in oljnatih barv - firnežev - čopičev  
- ščeti - toaletnega in navadnega mila - čistil in pripomočkov za vino - sirišča tekočega in v prahu - bakrene in železne galice - žvepla - čilskega solitra - zamaškov, cevi in drugih izdelkov iz kavčuka itd. Blago prvovrstno, cene zmerne, postrežba točna in solidna, za kar jamči in se priporoča

**ANTON MERVIČ, lastnik.**

G. RUZICKA  
**RIESSNER - GORICA**

NUNSKA ULICA  
številka 3

**Prodajalna mrtvaških predmetov**

Ustanovljena 1879

**Kodrič Angelj**  
trgovina jestvin

**Gorica, Via Morelli št. 4**

priporoča cenj. odjemalcem iz me-  
sta in dežele svojo trgovino in  
zalogo specerijskega in kolonjal-  
nega blaga.

Za solidno in konkurenčno  
postrežbo jamči!

**Tomasetti Italico**

Corso Verdi 31 (nasproti Trgovskemu domu)

Zaloga ročnih kovčkov, pletenih košev,  
listnic, ženskih torbic, kopit i. t. d. i. t. d.

**izdeluje in popravlja.**

Obiščite nas in primerjajte naše nizke  
cene — brez obveznosti nakupa.

**Tovarna dežnikov**  
skladišče klobukov in čepic

**FR. POLETTI**  
na Travniku št. 7

bogata zaloga dežnikov in vseh vrst palic.  
Izvršuje vse vrste popravkov hitro in solidno.

**Na debelo**

**Na drobno**



**Impresa trasporti**

s. a g. l.

**GORICA, Via Rismondo št. 8**  
Telefon inter. 303

Prevzame prevoz vsake vrste, posebno stav-  
benega lesa, katerisibodi dolžine tudi iz gozda.

Zaloga bencina  
in petroleja **B. P.**

Nadomestni deli „SAURER“

Masivni plašči za kolesa  
tov. avtomobilov „HUTCHINSON“  
s stiskalnico za pritrditev.



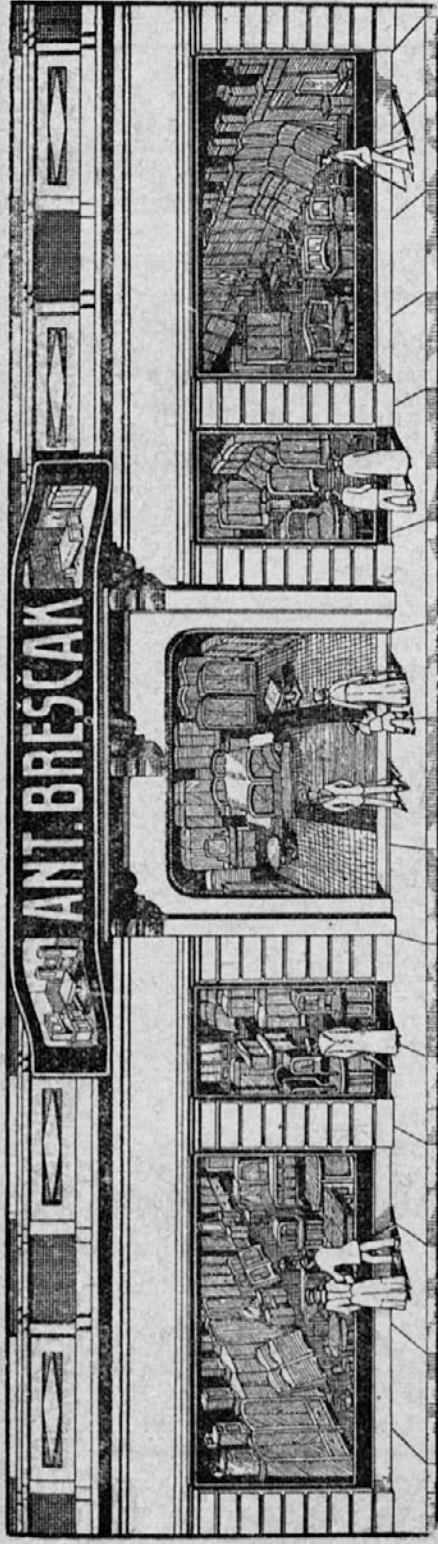
**Lekarna Contin**

**Corso Verdi**

nasproti mestnemu parku

Zaloga domačih in inozem-  
skih zdravil. - Tovarna za  
cepivo vseh vrst. Posebnosti:  
Nutremina, močka za slabotne  
otroke, Roburol za odrastle,  
Sirup proti kašlju i. t. d.





**Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje**

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

# Ant. Breščak,

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

**Gorica, Via Carducci 14.**

## Mlekarne, gospodarji!

Orehove tropine so najboljše in najcenejše močno krmilo za živino, posebno za mlečne krave. Kdor jih le enkrat kupi par kilogramov za poskušnjo, pride redno vsaki mesec enkrat v skladišče Zadrुžne zveze ponje. Kupujte jih predvsem sedaj, ko imajo za celo  $\frac{1}{3}$  nižjo ceno kot lansko jesen.

## Semenska ajda.

Zadrुžna Zveza je nabrala nekaj lepe, sive semenske ajde. Zadruge, ki jo želijo imeti, naj se prigrasijo takoj, ker je zaloga le majhna.

### Čilski soliter

amonijak (amonijev sulfat in nitrat)

kalijevo sol

ima v zalogi Zadrुžna zveza v Gorici.

## Modro galico,

domačo in nemško, žveplo ventilirano  $85/_{00}$ , žveplo s  $3/_{0}$  modre galice ima v zalogi

# Zadrुžna Zveza

Gorica - Corso Verdi 37.