

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. 8

Avugust 1925

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

VSEBINA:

Bitka za žito.

Živinoreja in živinozdravništvo: Nov biko-
rejski zakon. Z darili spojene razstave
bikov in junčkov. **Dr. Anton Ravnik:**
Bljuvanje. Zboljšani pašniki. Križanci
kozla z ovco ali ovna s kozo. Kokoš in
mraz.

Mlekarstvo: Pravilna molža — večja mle-
čnost krave. **Anton Pevc:** Okus sira.
Mnenje »kramarja« o tolminskem siru.
Sadjarstvo: Just Ušaj: O pobiranju sadja.
P. Vallig: Vtisi sadjarskega izleta v
Massolombardo. Poglejte breskvina dre-
vesa.

Vinogradništvo in kletarstvo: Pouk letoš-
njega leta. Surovo žveplo. Izvoz vina iz
Italije. Pokušnja naših vin.

Pojedelstvo in vrtnarstvo: Odstranjevanje
listov pri koruzi. Sodbe naših kmeto-
valcev o pšenici »Gentile rosso«. Dobro
pšenično seme. Uvoz semenskega krom-
pirja. **J. U.:** Špinača. Uvozna carina na
žito.

Cebelarstvo: **Dr. J. Ličan:** Najnovejše o
trojih. **Uredništvo:** Izlet furlanskih če-
belarjev na Goriško.

Zadružništvo: Občni zbor Zadružne
zveze v Gorici.

Vprašanja in odgovori.

Gospodarski koledar: Kmetovalci v av-
gustu.

Tržni pregled. Kupovalna moč lire. Razvoj
svetovne zunanje trgovine. Izvoz iz Ju-
goslavije v l. 1924. Podražitev življen-
skih potrebščin. Uporaba mesa v Italiji.

Gospodarski drobiž in razno: Surovo meso
kot hrana. Obrestna mera v Jugoslaviji
pada. Kmetijske zbornice na Čehoslo-
vaškem. Izseljevanje v Severno Ameri-
ko. Zavarovalna družba »Plug«. Zdra-

vilne rastline. Kamiličen čaj. Čaj iz ka-
dulje (žajbelja). Parfum od vrtnic. Pata-
koni in palanke. Italijansko - jugoslo-
vanski dogovori. Nove knjige.

Listnica uredništva.

Sotrudnikom: Nekaj gradiva je ostalo, a
bo priobčeno. Gradivo za september naj
bo v rokah urednika vsaj do 29. avgusta.

Vprašanja in odgovori: Nekaj vprašanj
je dobilo uredništvo po sklepu lista. Nujna
vprašanja dobe pismen odgovor. ostala
počakajo septembrove številke.

Mali oglasi

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

TOMAŽEVA ŽLINDRA.

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

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

Kmetje posameznih vasi naj skupno na-
roče, 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,
Česke ali Italije naj ga takoj naroči pri **Za-
družni Zvezi v Gorici**. Obvezna naročila se
sprejemajo samo do 31. avgusta.

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
$\frac{1}{2}$	60 "	200 "	300 "
$\frac{1}{4}$	40 "	120 "	180 "
$\frac{1}{8}$	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 številka 1

Volneno blago, bombaževine, tkanine, odeje, tržli, (dvojitnik) volneno blago za moške in ženske.



Nemški in čehoslovaški
kmetijski stroji
in plugi se dobe pri

M. Brezigar & sin

Edina zaloga v Gorici
Via Carducci (prej Gosposka ul. št. 19 dvorišče)

Podružnica: _____

Via Carducci (Gosposka 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

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. 8
Avqust 1925

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

Bitka za žito.

Vsi italijanski listi prinašajo dan na dan dolge članke in kratke notice o takoimenovani »bitki za žito« (ital. battaglia per il grano). Vodstvo »bitke« je vzel v roke sam ministerski predsednik g. Mussolini. Smisel »bitke« za žito tiči v sledečem:

Italija je prisiljena vsako leto uvoziti par desetlin milijonov q pšenice in drugih žit, ker v Italiji sami ne krije pridelek potreb prebivalstva. Ti milijoni q žita stanejo letno par milijard lir, ki gredo v inozemstvo za preljudi kruhek.

Pošiljanje milijard v inozemstvo pa izdatno slabi gospodarsko moč vsake države, posebno še Italije, ki nima virov in poti, po katerih se bi ta denar zopet vrnil v državo.

Ako oslabi gospodarska moč države, je umevno, da mora oslabeti tudi vrednost denarja, v državi nastane draginja in nezadovoljnost, končno nastane revolucija ali kaj podobnega. Kdor je glede kruha odvisen od drugih, ni nikdar popolnoma samosvoj gospodar, pač pa mora hoté ali nehoté delati tlako drugim.

Vse to ima in je imela vlada pred očmi in zato hoče enkrat za vselej rešiti vprašanje kruha. Začela je proučevati predloge in pripravljati ukrepe ki naj dosežejo, da se bo v Italiji pridelalo dovolj žita, dovolj kruha za vse prebivalstvo. Ako se to posreči, bo s tem omejen uvoz in iz tega sledi, da bo lira bolj trdna, da ne bo padala njena vrednost ali da se bo celo dvignila. Potem bo tudi državno gospodarstvo bolj jako in kdor je gospodarsko močan ima važno besedo tudi v politiki.

To bi bil smisel »bitke za žito« ali boljše rečeno »bitke za kruh«.

Kot se rabi v vojni najrazličnejše orožje, tako je tudi v bitki za kruh, za višji pridelek, potrebno najrazličnejše orožje, in sicer zavisi višji pridelek od naslednjih činiteljev:

- 1) dobrega vremena;
- 2) izbornega semena;
- 3) primerne in pravilnega obdelovanja in gnojenja;
- 4) površine posejanega zemljišča.

Umevno je spremenitev prvega predpogoja zelo otežkočena. Spremeniti vreme ni mogoče nam pozemskim črvicem, ker mi ne moremo zaustaviti zime, odpraviti toče, poklicati dežja, itd. Mi moremo edino zemljišče namakati ali izsušiti, v tem oziru pa lahko zelo mnogo storimo. Vlada je pripravljena vse take akcije pospešiti. (Za nas bi prišlo to vprašanje marsikje vpoštev, in potrebno je, da se lokalni činitelji za to zanimajo).

Dobro seme da dober sad, če je v dobri zemlji. Med trnjem in na poti, med skalami ne rodi sadu. To vemo iz svetega pisma in to bi moral vedeti tudi vsak naš kmetovalec, ki bi moral sejati dobro zrnje, dobro seme med dobro pripravljeno in pognojeno zemljo, da bi rodilo stoteren sad. V tem oziru tudi država lahko zelo mnogo koristnega ukrene. Sklenila je, da bo razpisanih mnogo nagrad za pridobivanje in uporabljanje dobrega semena, itd. Žalibog bo zelo malo ali pa nobeden naših kmetovalcev deležen teh nagrad, ki so

vezane vedno na gotovo površino zemljišča, s kakoršno ne razpolaga skoraj nobeden naš kmetovalec.

Površino obdelanega in z žitom posejanega zemljišča je tudi mogoče povečati, a vprašanje je ali je to vedno gospodarsko pametno. Ako nese druga vrsta kulture več kot žito, ne bo nobeden kmetovalec to kulturo zamenjal z žitom. Površina za žito se da povečati predvsem z osušenjem močvirij in upogleda, da hoče država to delo pospešiti.

Kot nekak fond za »bitko za žito« je vlada dosedaj določila 50 milijonov lir, ki se bodo uporabili za že omenjene nagrade in pa za propagando.

Da pa bi bilo sejanje žita kolikor mogoče dobičkanosno in da ne bi italijanski kmetovalec trpel vsled konkurence iz inozemstva, je vlada dne 24. julija upeljala precej visoko uvozno carino na vsa žita in

izdelke, česar posledica bo, da se bo cena domačega žita dvignila.

—:—

Kakšen pomen ima za nas »bitka za žito«, kakšen pomen ima vprašanje kruha za našega kmetovalca? Isti pomen kot za Italijo. Ako naš človek nima dovolj kruha doma, je odvisen od trgovine, kamor mora nositi ves svoj denar. Kaj pomeni imeti doma dovolj kruha, so naši ljudje uvideli predvsem med vojno, ko so morale naše ženske hoditi tudi 100 km daleč, da so dobile za perilo ali druge stvari par kg moke. Kdor pridelal doma dovolj kruha je kolikor-toliko neodvisen gospodar in zato bi moral vsak naš kmetovalec stremeti za tem, da pridelal dovolj kruha doma. To se mu bo posrečilo, ako bo rabil dobro seme, zemljo dobro obdelal in pognojil in izrabil prostor, kjer ni izrabljen, a se da izrabit.

Živinoreja in živinozdravništvo

Nov bikorejski zakon.

V januarski številki letošnjega »Gospodarskega lista« smo navedli najvažnejše zakonite odredbe glede držanja in spuščanja bikov.

V »Uradnem listu« z dne 15. julija je izšel nov tozadevni zakon (št. 1162), ki je mnogo strožji od prejšnjega. Ker je zakon ogromne važnosti za razvoj naše živinoreje, priobčujemo v naslednjem določbe in kratko razlago:

1. Prvi člen zakona določa, da se mora v vseh pokrajinah Italije uporabljati za plemenitev pregledane in odobrene bike.

Skrb za to imajo Kmetijski sveti (teh pri nas še ni) ali pa Pokrajinska uprava. Pravilnik za pregled in odobritev mora biti izdelan do 15. oktobra t. l. (V naših pokrajinah že obstojajo »pravilnik«, katere pa bo potrebno nekoliko spremeniti).

2. Zelo važen je drugi člen zakona, ki prepoveduje rabo neodobrenih bikov tudi za zasebno uporabo. Po tem členu ne bodo smeli živinorejci spuščati lastnih bikov

na lastne krave in sploh vsi biki bodo morali biti odobreni. Neodobrene bike bodo rezali (kastrirali).

(V bivši Avstriji so imeli podobno določbo samo na Predarlskem — Vorarlberg —, kjer so se učinki te določbe tudi kmalu spoznali, ker se je tam živinoreja potem zelo razvila in danes ne zaostaja predarlška živinoreja prav nič za švicarsko. Pri nas ta določba ne bo nobenemu mnogo škodila, pač pa bodo prizadeti veleposestniki v ostalih pokrajinah Italije, kjer imajo mnogo živine in malovredne bike).

Pravilnik za pregledovanje bikov (glej pod št. 1) bo moral vsebovati tudi določbe glede pasme, glede višine skočnine in glede pristojbine za pregled.

(Skočnina bo gotovo višja od 5. L., ki je še danes ponekod pri nas v navadi, vsled česar se pa tudi na bike zelo malo pazi. Ko bo celotno vprašanje rešeno, bo skočnina gotovo znašala 15 do 25 L.).

3. Za naše razmere, posebno za nekatere kraje je zelo važen tretji člen zakona, ki

predvideva ustanovitev bikorejskih zadrug, kjer ne bi bilo dovolj odobrenih bikov. Ukaz za ustanovitev bikorejske zadruge lahko izda prefekt in k takim zadrugam bodo morali pristopiti vsi živinorejci, ki bodo morali prispevati za nakup in vzdrževanje potrebnega števila bikov sorazmerno številu krav. Kdor bo imel dve kravi bo moral dvakrat toliko prispevati kot oni, ki ima samo eno.

4. Za prestopke določb so kazni za mnogo zvišane in znašajo najmanj 500 L, največ pa 2000 L.

Opomba uredništva: Gotovo je novi zakon zelo strog, a bo brez dvoma zelo mnogo koristil za povzdig živinoreje, ki je naša najvažnejša gospodarska panoga. Ne bi bilo pa lepo, da bi morala oblast dekretirati ustanovitev bikorejskih zadrug; potrebno in koristno bi bilo, da bi jih naši živinorejci ustanovili povsod tam, kjer ni bikov dovolj. V prvi vrsti so v to poklicane mlekarke zadruge.

Z darili spojene razstave bikov in junčkov.

Z odlokom z dne 24. junija 1925 št. 11652 je potrdila furlanska pokrajinska uprava sledeči splošni spored z darili spojenih razstav bikov in junčkov, ki se bodo vršile v prihodnji jeseni o priliki pregledovanja javnih spuščevalnic bikov.

SPLOŠNI SPORED

z darili spojenih razstav bikov in junčkov planinskih pasem, ki se priredijo o priliki splošnega pregledovanja javnih spuščevalnic bikov.

Čl. 1. Da se pospeši v planinskem govedorejskem okolišu ustanovitev javnih spuščevalnic bikov, se priredijo o priliki splošnega pregledovanja bikov namenjenih za javno spuščanje za posamezne občine ali za skupine občin razstave bikov in junčkov planinskih pasem v dnevih in krajih, ki se objavijo s posebnimi sporedi za vsak posamezen okoliš.

Čl. 2. Tekmovanja obsegajo dve vrsti plemenjakov: junčki od 6 do 12 mesecev. Biki od 18 mesecev naprej.

Čl. 3. Priglasitve sprejemajo zadrugi živinozdravniki najkasneje do 20. septembra.

Čl. 4. Za presojanje in obdarovane živali veljajo pravila, ki jih je potrdila furlanska živinorejska komisija. Priznajo se darila v denarju, svetinje in diplome. Posamezna darila bodo znašala največ 400 L. Svetinje in diplome so pridržane za najboljše živali.

Čl. 5. Polovica darila se izplača takoj pri obdarovanju, druga polovica pa prve dni maja meseca 1926. Darila se priznajo samo za vredne plemenjake, ki so jih lastniki prignali v kraje navedene v posameznih vzporedih.

Čl. 6. Živali presoja komisija, ki jo predvideva pravilnik zakona z dne 5. julija 1908 št. 392 in je njena razsodba nepreklicna.

Čl. 7. Bikorejci, ki želijo dobiti za enega ali več bikov dovoljenje za spuščanje, morajo predložiti živinorejski komisiji pri furlanski pokrajinski upravi v Vidnu (Commissione Zootechnica Friulana presso l'Amministrazione Provinciale del Friuli Udine) z 2 lirami kolkovano prošnjo, v kateri morajo navesti, da želijo pregledovanje na domu ali pa, da so pripravljeni prignati svoje bike v zgoraj navedene kraje. V prvem slučaju (pregledovanje na domu) morajo priložiti prošnjo za vsakega bika po 10 lir, v drugem slučaju je pregledovanje brezplačno.

Čl. 8. Biki, ki se priženejo na zbirališča, so podvrženi obstoječim predpisom živinozdravstvenega reda; lastniki so odgovorni za poškodovanja, ki bi jih utegnili povzročiti njih biki.

Čl. 9. Živinorejcem, ki priženejo svoje bike že dan pred razstavo iz bolj oddaljenih krajev, se izplača za vsakega prignanega bika dne 20 lir.

Vidnu, dne 23. julija 1925.

FURLANSKA ŽIVINOREJSKA KOMISIJA

Predsednik:

G. L. Mainardi.

Bljuvanje.

Bljuvanje je izpraznjenje želodčne vsebine skozi usta ali nos z istočasnim občutkom slabosti.

Pri naših domačih živalih je bljuvanje vedno znak boleti, ki se pojavlja posebno pri *želodčnih* in *črevesnih boleznih*. Največkrat je vzrok bljuvanja preobloženje želodca, v prvi vrsti pri prašiču in psu, včasih tudi govedu.

Z draženjem želodčne sluznice se pojavi bljuvanje pri prejemu dražljivih ostrih krmil (pri govedu zelena nemška detelja), dalje pri uživanju ostrih, jedkih zdravilnih sredstev in bljuvalnih lekov; razventega pri vnetju želodca, želodčnih črvih in njega tvorih.

Nadalje pridejo v poštev še sledeči vzroki: ranjenje želodčne sluznice s tujimi predmeti pri mesojedcih, govedu in včasih tudi pri prašiču, dalje zoženje ali zaprtje želodčnega ustja. Včasih bljuvajo konji tudi pri neizmernem uživanju vode. Brez pravega razloga bljuje včasih govedo, ki se nahaja trajno v staji.

Pri črevesnih boleznih povzroča največkrat zaprtje črevesa bljuvanje, toda samo pri mesojedcih (pes, mačka) in prašičih; pri konju in prežvekovalcih le, kadar je istočasno želodec preveč razširjen. — Vnetje trebušne mrene je skoro vedno spremljano z bljuvanjem.

Kakšenkoli se pojavi bljuvanje pri draženju sluznice goltanca pri prašiču in psu (vnetje goltanca in krčeviti kašelj). Tudi vnetje požiralnika povzroča bljuvanje. — Različne možganske bolezni in gotovi strupi (kloroform, apomorfin i. dr.) imajo tudi isti učinek. Vožnja po morju ima za konje iste posledice bljuvanja.

Vse živali niso enako bljuvanju podvržene. Najlažje bljujejo psi in mačke, nato prašiči; mnogo težje bljujejo prežvekovalci in najtežje konj.

Vzrok različne zmožnosti bljuvanja naših domačih živali tiči v anatomiji (zgradbi) želodca in požiralnika ter v različni dražljivosti živčevja.

Predhodni znaki bljuvanja so občutek slabosti, nemir, premikanje jezika, kolcanje, slinjenje in izpremenjeno dihanje. Psi, mačke in prašiči bljujejo kmalu nato brez

vsakega napora na ta način, da iztegnejo glavo ter jo približajo tloramni nakar se izprazni želodčna vsebina skozi odprta usta. — Z večjim naporom bljuje *govedo*, ki stopica nemirno semintja, se trese in postavlja zadnje noge pod trebuh, skrivi hrbet, globoko vdihne, temu sledi močno krčenje trebušnega mišičevja z boleznim mukanjem in tedaj šele prične izpraznjenje tekoče ali kašate vsebine vampa (želodca) skozi odprta usta, redkeje tudi skozi nos; pri tem izbruhne govedo 10 in še več litrov snovi. — Pred nastopom bljuvanja so *konji* boječi in rajdraženi, tresejo se, potijo se po celem telesu in srepo gledajo; nato postavijo noge pod trebuh, nategnejo glavo in nagnejo vrat, kojega mišice so zelo napete; istočasno se pojavi močno krčenje trebušnih mišic spremljano z glasnim stokanjem oziroma cvilečim zvokom in neposredno nato bruhne želodčna vsebina večjidel skozi nos, skozi usta pa le s slino pomešana zelenkasta tekočina.

Bljuvanje se včasih večkrat ponavlja ter traja tudi po več ur posebno pri vnetju želodca, zaprtju črevesa, pri vnetju trebušne mrene kakor tudi pri nekaterih boleznih centralnega živčevja (možganov). V takšnih slučajih se živali zelo izmučijo.

Izbljuvana snov pri konju obstoji skoro vedno iz napol ali le malo prebavljene kašatega krmila, včasih iz sluznate ali s krvjo pomešane tekočine, ki diši po kislem; prežvekovalci pa bljujejo vsebino iz prvega in drugega želodca, katera je po vonju tudi zelo značilna.

Kadar je želodec pri psu in prašiču poln, obstoji izmetana snov tudi iz kosov krme, po večkratnem ponavljanju bljuvanja ali pa v slučajih, ko je želodec prazen, se izpraznjuje le vodeno sluznata tekočina ali pa debela, trda sluz, ki zamore biti pobarvana z žolčem rjavkasto ali zelenkastorumen, kadar se pridruži krčevitemu stiskanju želodca tudi ono dvanajstnika.

Krvavo bljuvanje se opaža pri vnetju želodca, njegovih tvorih ali pa poškodbi. Razventega se utegne primešati v požiralniku ali v ustni votlini kri želodčni vsebini. Redkokdaj se dobijo med izbljuvane snovjo gnoj ter živalski zajedalci. — Bljuvanje blata pri mesojedcih se spozna na

posebni barvi in na vonju n to v slučajih ko pride vsebina iz zadnjih delov tenkega oziroma debelega črevesa do želodca. Pri konju z razširjenim želodcem izgleda izbljuvana snov kakor vsebina tenkega črevesa. Pri zastrupljenju (fosfor, arsenik, karbolna kislina i. dr.) se spozna kakovost strupa po značilnem vonju.

V gotovih slučajih se žival samo *davi* ne da bi spravila vsebine želodca iz sebe, čeravno se obnaša ravnotako kot pri bljuvanju.

Kolcanje je pri prežvekovalcih naraven pojav, le pri napenjanju je bolj pogosto, pri tem imajo plini zoprni duh. Pri drugih živalih je kolcanje znak zvišanega kisanja v želodcu ali njegovega napenjanja.

Važnost bljuvanja zavisi sicer od vzroka in glavne (prvotne) bolezni, vendar pri konju se mora smatrati ta pojav za skrajno neugoden, ker je tu bljuvanje posledica nevarnih želodčnih bolezni (čezmerno razširjanje želodca, težko želodčno vnetje, *delno* pretrganje želodčne stene i. dr.); vrhutega niso redki slučaji, da se konju zaleti, kar povzroča pljučnico; izjemoma se žival lahko zaduši.

Razven pri konju je treba smatrati bljuvanje za *ugoden pojav* v slučajih preobloženja želodca in zastrupljenja (razbremenitev in osvoboditev želodca od dražljivih snovi) temu primerno *se ne sme bljuvanja odstranjevati*, temveč ga je treba celo umetnim potom povzročevati, kar je stvar strokovnjaka. Večkrat se ponavlja, če in naporno bljuvanje pa se lahko odvrta.

Pri drugih boleznih in pri konju sploh naj se skuša vedno bljuvanje pomiriti s pomočjo mrzlot (požiranje ledenih koščkov, mrzli obkladki na stran želodca pri malih živalih) in z narkotičnimi (uspavalnimi) sredstvi (chloralhydrat, brom, opium i. dr.). Bljuvanje pri psu lahko pomirimo s podajanjem črne kave; tudi kamilični čaj in pri luskastih psih šampanjsko vino služi dobro.

Pri bljuvanju konja se mora odstraniti del želodčne vsebine s pomočjo katetra (cevi).

Živinozdravnik
Dr. Ravnik Anton.

Zboljšani pašniki.

List »L'agricoltura friulana« pravi, da so bile planine v Karniji tekom zadnjih let zelo zboljšane in da odgovarja danes že 70% vseh planin vsem predpisom planšarstva.

Kako stoje naše planine? Večinoma so zrušene in zanemarjene brez primernih prostorov in ograj, brez vode itd. Ako ne bomo imeli dobrih planin, tudi ne bo nobene dobička od njih. Živina bi morala iti na planine zato, da tam ozdravi, se okrepi in odebeli, ne pa da pride iz planine mršava in jo moramo celo zimo rediti, predno pride zopet na ono stopinjo, kjer je bila predno je šla na planino.

KRIŽANCI KOZLA Z OVCO ALI OVNA S KOZO.

Nek prijatelj lista nas vprašuje, ako se križajo kozli z ovcami in ovni s kozami.

Pregledali smo nekaj knjig in ugotovili sledeče: Že stari Rimljani so križali kozla z ovcami in tudi ovna s kozami. Baje se vrši danes to križanje v izdatni meri v Čile (Južna Amerika). Po izjavi strokovnjakov pa ne zadostuje, da postavimo odrastlega kozla med odrastle ovce, ker se v tem slučaju ne oplode. Ako hočemo dobiti križance, moramo vzrediti mladega kozla med ovcami, oziroma mladega ovna med kozami.

Križanci med kozlom in ovcami so bolj podobni ovcam, samo da so bolj vitki kot navadne ovce, da so seski bolj dolgi in tanki in da dajo tako ovce več mleka, kot navadne. Ako se taki križanci zopet križajo med seboj, dobimo potomce, ki so vedno bolj podobni pravim ovcam.

Pri križancih med ovnom in kozami je narobe. Križanci so bolj podobni kozam, samo da so ušesa krajša in bolj široka.

KOKOŠ IN MRAZ.

Dolga vrsta poskusov je dokazala, da izležejo kokoši največ jajec pri srednji mesečni toploti 17 do 18° C. Ako se toplota zviša nad 22° C ali zniža izpod 10° C. tedaj se leženje zmanjša. Posebno hudo vpliva mraz, in v mesecih z najnižjo toploto je tudi število izleženih jajc najnižje. Iz tega sledi, da bi morali naši kmetovalci preskrbeti za zimo tople kurnik,

	Mlekarstvo	
--	------------	--

Pravilna molža - večja mlečnost krave.

Dobra mlečnost krave ne zavisi samo od pasme živine in od krme, katero kravi pokladamo, pač pa tudi od molže. Z nepravilno molžo je bila uničena že marsikatera dobičkanosna mlečnost in tudi krava sama.

Tukaj ne bomo razmotrivali, kako se tvori mleko v vimenu in v posebnih žlezah, pač pa se hočemo ozreti na nekoliko nedostatkov, ki jih pri molži lahko opazimo, in sicer:

1) Naši ljudje ne molžejo pravočasno. V zimskem času molžejo večkrat ob 8. uri zjutraj, potem opoldne in ob 6. uri zvečer. Med prvo molžo in drugo preidejo 4 ure, med drugo in tretjo 6 ur, med večerno in jutranjo pa kar celih 14 ur. Ne ravnaajo sicer vsi živinorejci tako, a mnogi. Tako razporedjena molža je na vsak način škodljiva, ker se v ponočnih 14. urah nabere več mleka, kot med drugimi molžami. Ta večja količina pritiska na mlečne žleze, vsled česar otrpi živčevje in mišičevje vimena. Posledica tega so bolezni na vimenu in zmanjšana mlečnost. Torej naj ne bo med posameznimi molžami prevelika razlika.

2. Drugo načelo pravilne molže je, da se pomolže v resnici vse mleko, to je, da se pri molži vime popolnoma izčisti, izprazni.

Ako nekdo z rokmi mnogo dela, bo imel roke močne. Kdor dela mnogo več z eno roko kot z drugo, ta dobi tudi eno roko za mnogo bolj močno kot drugo. Če pa kakšen ud zanemarimo, tedaj je dotični ud težko pripraviti k normalnemu delu.

Isto velja tudi pri molži. Mleko se oblikuje v takoimenovanih mlečnih celicah. Ko je mleko stvorjeno, mora zapustiti mlečno celico in vime. Ako se to ne zgodi, se mleko v celici in v vimenu lahko pokvari, celica postane nesposobna za proizvodnjo novega mleka in posledica tega je zmanjšana mlečnost.

Z redno molžo in z redno izpraznitvijo vimena moremo mlečnost krave tudi za mnogoboljšati. V tem oziru so nam lahko za zgled Švicarji, Holandci, Danci in drugi, kjer se molža vrši v redu in zato imajo tudi živali z zelo visoko srednjo mlečnostjo.

Kako izpraznimo vime?

V tem oziru se naučimo največ, ako opazujemo sesajoče tele. Takoj kot pride tele pod kravo, opazimo da je tele mirno in da mleko pri začetku kar samo teče iz seskov. Ko pa močni tok mleka ponehuje, takrat začne tele obdelovati vime, suva z glavno itd., žalibog večkrat tudi grize.

Pravilna molža naj se torej deli v dva dela. Najprej pomolžemo vse ono mleko, ki rado pride iz seskov, potem pa začnemo vime obdelovati, to se pravi vime gnesti in pritiskati. V tem oziru naj se seže z roko kolikor mogoče ob vimenu proti trebuhu krave in naj se od tam stiska vime, oziroma žleze, da gre vse mleko k siskom, potem v golido. Vsakemu sisku odgovarja posebna podolgovata žleza v vimenu in količjakaj spretna oseba kmalu spozna kje so žleze posameznih seskov, katere potem stiska in tako izprazni vime.

S tem, da popolnoma izpraznimo vime oziroma mlečne žleze in s tem, da smo vime nekoliko pritiskali z roko, smo povzročili, da pride v bližino mlečnih celic večja količina krvi, in prazne celice pridneje delujejo, to je, proizvajajo novo mleko.

Pod obdelovanjem vimena pa ne smemo razumevati kakšnega nespametnega mučenja živali.

3) Tretje, tudi precej važno vprašanje pri molži je pravilno ravnanje s seski. Navadno naši ljudje pri molži kar primejo za sesek in ga povlečejo in stisnejo, tako da mora mleko iz njega. To stiskanje in vlečenje nima nobenega reda, tako da je v resnici pravo cukanje. Posledica tega so dolgi in špičasti seski, krava se vedno

slabše molze. Taka nepravilna molža je tudi navadno vzrok, da krava brca. Ako pride h kravi, ki je bila navajena redne in pravilne molže, taka oseba, ki zna sicer cukati a ne molzti, bo gotovo krava občutila bol v vimenu in se bo hotela večkrat maščevati z nogo. Ako potem tako brcanje še pride v navado, je taka krava samo še za pod mesarski bat. Nepravilna molža je tako pokvarila že izborne mlekarice.

Kako naj torej molzemo? Slika nam kaže sledeče:



Molzemo z obema rokama in sicer primemo s palcem in kazalcem sesek, oba prsta pritismo, s čemur prekinemo dotok mleka iz vimena v sesek. Ono mleko, ki se nahaja v sesku, ga stisnemo najprej s sredincem, potem s prstancem in končno še z mezincem. Ko je mleko zapustilo sesek, zopet pretisnemo s kazalcem in palcem, itd., dokler je še kaj mleka v vimenu.

—:—

Zapomniti si moramo, da je pravilna molža predpogoj dobre mlečnosti in da more nepravilna molžna mlečnosti mnogo škoditi. Zapomniti si moramo tudi, da ne zna vsakdo takoj molzti in da se mora zato naučiti.

Anton Pevc:

Okus sira.

Okus vsakega sira je odvisen od kakovosti mleka, od izdelovalne tehnike in od načina oskrbe med zorenjem. Te činitelje mora sirar točno poznati in nikdar pustiti vajeti iz rok; okus in pa tipična zunanost testa sta vaba, na katero gredo konsumenti in ki urejmeta ceno sira (vrhu tržnih prilik). Pri vsem tem ni prezreti, da so bakteriji neposredni povzročitelji vseh raz-

lik v okusu; gornji činitelji in z njimi sirar so le posredni urejevalci istega, nudivši s svojimi spremembami različne pogoje za razvoj in za bolj ali manj močno uveljavljanje ene ali druge vrste bakterijev.

Za sir sposobno je le snažno dobljeno mleko, ki se je med molžo in do prenosa v sirarno z bakterijami čim manj okužilo. Čim manj ugodne so okoliščine za dobavo takega mleka (v običajnih hlevih je nemogoče preprečiti onesnaženja, toda tudi ne kar tako sezidati higijeničen, moderen hlev za krave; v gorkih krajih se v mleko zašli bakteriji hitreje razvijajo kakor v hladnejših, toda tudi ni vedno kar tako lahko mogoče preprečevati njih razvoj s pomočjo hlajenja mleka v vodi), tem manj porabno bo v svežem stanju za sir, tem bolj potrebno bo siriti pasteurizirano mleko, v katerem najprej z vročino uničimo preobilico bakterijev. Toda tudi ni porabno za takojšnje sirjenje mleko brez bakterijev ali takozvano aseptično dobljeno mleko, kakršno se je n. pr. v mnogih kulturnih državah pred vono po višjih cenah dobavljalo za dojenčke. V mleku za sir so bakteriji neobhodno potrebni, le da dohod v mleko, vrsto in število istih ne sme urejevati kmet-producent mleka doma, marveč šele sirar v sirarni, — ker bakteriji ustvarjajo kakovost in okus sira, kar spada v področje sirarja in ne kmeta.

Izdelovalna tehnika izkazuje za vsako vrsto sira svoje predpise. Napačno je slednjim slediti po mrtvih črkah; mleko je živa tvarina, v njem gomeza vse polno živih bakterijev, obdelovati se mora zato primerno njegovemu življenju, — v tem tiči bistvo sirarstva kot umetnosti in glavna naloga sirarja kot umetnika. Za tolminski ali bohinjski sir je n. pr. potrebna gotova suhota drobljenca v kotlu, predno ga dvignemo iz kotla v svrhu stiskanja v obođu in stiskalnici. Za ementalški sir je ta suhota točno predpisana: v pesti ali med dlani obeh rok močno stisnjen svalek drobljenca se mora položen čez prst sam prelomiti, lahko tudi pustiti razdrgniti v prvotna zrna in gladka površina v stiskalnici prvič obrnjenega hleba mora že pod lahkim pritiskom prstov napravljati razpo-

ke, ter »pešek« (od hleba izločena drobna zrna drobljenca), kadar jo lahko drgneš z roko, — suhota, ki jo ementalški sirar normalno doseže v 30—45 minutah, včasih pa tudi že v 10 minutah ali šele v 2 urah. V Bohinju in na Tolminskem se eni sirarji držijo ementalške suhote (upeljal je tod izdelavo sira švicar Hitz kot ementalški sirar), drugi isto po lastnem preudarku opuščajo v zelo različnih izmerah; odtod nastajajo deloma zelo različni okusi tolminskega in bohinjskega sira v posameznih sirarnah. V bolj posušenem siru (drobljencu v kotlu) je manj bakterijev in istočasno manj mlečnega sladkorja siratke, ki jim služi prvi čas za hrano, zato bo okus zrelega sira bolj ementalško sladkast; v manj posušenem siru je vsega več, okus je zato bolj pikanten, testo bolj mazasto ali pa postane, če zori sir v gorki kleti, krhko in drobljivo (sir se v testu skisa).

Med zorenjem v kleti izločujejo siri, ako ne zorijo parafinirani (prevlečeni s sirnim voskom), več ali manj belosive ali rdečkaste maže, ki se pri nekaterih vrstah pušča na siru ali celo umetno goji, na drugih pa sproti bolj ali manj čisto odstranjuje. Ta maža sestoji iz solne raztopine in po osmozi iz sira zašle siratke (sol prodira v sir in istočasno izpodriva iz sira siratko) ter prisušena predstavlja takozvano »solno skorjo« sira; v rdeči nastopajo gotovi kvasi, v obeh pa plesnobi troši vrhu najrazličnejših bakterijev. Od maže dobijo siri ostropikanten okus (od sirove čisto milnast ali žajfast okus) v tem večji meri, čim več se je na njih pušča ali goji. Prisušena maža (vsled suhih kleti) kvari odnosno razjeda nele pravo skorjo sira, marveč škoduje tudi okusu: sir ne postane ostropikanten in tudi ne sladkast, marveč nastopi nekak vmesen, manj prijač ali celo zopern okus. Ementalški sir mora zoreti pod čisto sirno skorjo, maža se mora sproti popolnoma odstranjevati, če naj dobi svoj tipični sladkast okus z aromo orehovih jederc. Kakšno skorjo — z mažo ali brez maže ali s prisušeno mažo — naj imata tolminski in bohinjski? Odgovor naj dajo zainteresirani sirarji in trgovci, — od skorje zavisi okus sira.

Mnenje »kramarja« o tolminskem siru (Pismo uredniku).

»Naznanjam Vam tudi, da sem eden tistih kramarjev, ki prekipčujejo s sirom in oprostite, če Vam nekoliko pišem tudi v tem oziru: po mojem mnenju se sirarstvo pri nas jako slabo opravlja. Niti dve mlekarni nimata enakega sira in le malo mlekarne je na Tolminskem, ki imajo dober sir. Ne morem razumeti, kaj je temu vzrok; sir se razlikuje od ene mlekarne do druge kot dan in noč. V nekaterih mlekarnah je hitro za skorjo trd in brstiv, na sredi sira pa bolj dober; v drugih pa na sredi sira bolj brstiv in neokusen, okoli kraja pa dober; v tretjih ves prav dober in tolst, v drugih pa zopet zelo malo vreden; res prav za smejat se je, ko bi ne bilo v tem velike škode. Prav koristno bi bilo če bi bilo mogoče, da bi bil sir približno ves enak, potem bi imel lahko boljšo ceno. Zdaj, ko je dosti tega blaga, se bolj slab sir težko proda in tako se s slabim blagom le zgublja odjemalce. Povem Vam, da ga laške mlekarne cele dve liri pri kg dražje prodajajo kot naše. Ne pomaga prav nič naša kramarska spretnost hvaliti ga na vse načine, da je s hribov, da je zdrav, da je zdrava roža, itd. Lahki hočejo tolst sir, pravilno slan, okusen, itd. Kolikor sam vidim je laški sir posebno karnijski ves enak in enake oblike. Lahko mi verjamete, ako bi bil naš sir tako dober, kot se ga dobi v nekaterih mlekarnah, bi imel še boljšo ceno kot karnijski. In kar naravnost povem, dokler ne bo naš tolminski sir ves enako dober, ne bo imel dobre cene, in ne bo mogoče dobiti zanj dobrega trga. Bojim se, da ga bomo morali voziti le samo mi domači kramarji — jaz nisem nasproten — bilo kakor bilo, samo da bi ga mogle naše mlekarne prav drago prodajati. Da se pri siru dobro ne zasluži, naj Vam služi v dokaz samo to: vsi laški kramarji, kateri so hodili k nam po sir so brez izjeme vsi odleteli. Ali nismo hudi konkurenti? Po dva tri dni daleč gremo po Furlaniji in ponujamo našo robo po mestih in vaseh, po vseh štacunah. Ker mi je tudi meni na srcu naše kmetijsko prebivalstvo bi svetoval in bi propagiral tudi jaz za skupno združno napravo prodaje sira.«

	Sadjarstvo	
--	------------	--

O pobiranju sadja.

Pri nas se pri pobiranju sadja delajo velike napake. Veliko sadja se pobere še predno je postalo godno za pobiranje. S tem ravnanjem ne trpi samo kakovost pridelka, ampak tudi sadno drevo samo. Prezgodaj ubrano sadje je slabega okusa in oveni. Za trgiranje negodno sadje se ne da lahko trgati in z odtrganim sadom se navadno odlomi tudi brst, ki bi naslednje leto rodila. Tako ravnanje zelo škoduje rodovitnosti drevesa. Še večje napake pa delajo oni, ki sadje pobirajo z otresanjem in klatenjem z dolgimi drogi. Z otresanjem naj se pobira le ono sadje, ki ga mislimo porabiti takoj za sušenje, žganjekuho itd., nikakor pa ne smemo na ta način pobirati sadja, ki smo ga določili za prodajo. Klatenje pa bi morali popolnoma opustiti. Še celo orehe ni priporočljivo klatiti. Če smo pa radi raznih morebitnih okolišnosti prisiljeni to storiti, moramo rabiti za klatenje samo bolj kratke in vitke droge.

Orodja, ki jih pri pobiranju sadja rabimo, so: primerne posode za nabrano sadje, lestev, sadni obirač in kljuko. Najboljša posoda, ki jo obiralec vzame seboj na drevo, je kakih 5 kg držeči koš, opremljen s kljuko za obešanje na veje. Za pobiranje finega in občutljivega sadja naj bode koš znotraj mehko obšit s slamo in žakljevino. Za prenos sadja pa služijo koši, jerbasi in oprtnjaki. Lestve se najboljše one, ki jih lahko podpremo z dvema drogi, da jih ni treba naslanjati na drevo. Obiralec, ki stoji na teh lestvah, je pobiranje zelo olajšano. Če smo pa prisiljeni splezati na drevo, ne storimo to nikdar z okovanimi čevlji, ampak bosi ali v copatah.

Z sadnim obiračem, nasajenim na dolgem in lahkem drogu pa pobiramo ono sadje, ki ga radi višine ne moremo doseči. Kljuko na drogu se poslužujemo za pripogibanje težko dosegljivih vej.

Sadje je pobirati samo ob lepem vremenu in zjutraj šele ko se je roš posušila.

Za pobiranje posameznega sadja veljajo za vsako vrsto posebna pravila in sicer:

1. Črešnje tržemo, ko dozorijo s peclji vred. Za izvoz potrzemo črešnje par dni prej, kakor popolnoma dozorijo.

2. Slive in češplje tržemo z rokami in otresamo. Z otresanjem pobiramo seveda samo češplje, ki jih mislimo porabiti za žganjekuho, sušenje itd. V to svrhu morajo biti češplje popolnoma dozorele. Pri trganju lepih češpelj in renklodov, moramo paziti, da se sadu z rokami kolikor mogoče malo dotaknemo. Na ta način pobrani renklodi in češplje ohranijo svojo lepo barvo, katero jim daje njih plavkasta moknata prevlaka.

3. Marelice in breskve imajo to lastnost, da ne dozori ves sadež na drevesu hkratu. Zato moramo pri pobiranju tega sadeža, odbirati samo dozorele, puščajoč negodne še na drevesu. Za izvoz moramo breskve in marelice pobirati 4—6 dni pred dozoritvijo.

4. Hruške je trgati tedaj, ko se dajo lahko odtrgati, ne da bi se s pecljem odlomil brst. Zgodnje poletne in jesenske hruške trgamo par dni pred dozoritvijo, zimske pa pustimo kolikor mogoče dolgo na drevesu. Poletnih in jesenskih hrušk ne smemo nikakor tako dolgo pustiti na drevesu, da porumenijo, ker take hruške trpijo na okusu in postanejo moknate.

5. Jabolka tržemo kolikor mogoče popolnoma dozorele, vendar ne smemo predolgo čakati, ker drugače mnogo sadeža odpade. Zgodnja jabolka lahko ohranimo le kakih 10 dni zdrava, jesenska cele mesece in zimska celo zimo do prihodnje pomladi.

6. Orehi so godni za pobiranje, ko začnejo padati iz zelenih luščin. Komur le razmere dovoljujejo, naj ne klata orehov, ampak naj pobira le odpadle orehe. Navadno pa smo radi kraje po vrtovih, vevericah, poljih, prisiljeni prijeti za drog in oklatiti orehe.

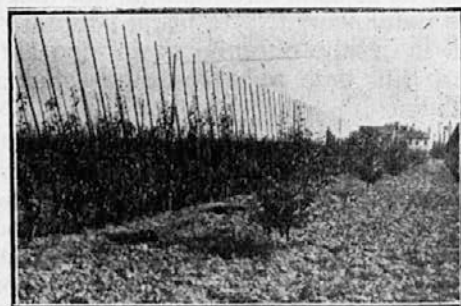
Just Ušaj.

Vtisi sadjarskega izleta v Massolombardo.

Kot smo poročali v junijevi številki »Gospodarskega lista« se je vršil izlet v Massolombardo v dneh 28. in 29. junija. Izleta se je udeležilo okoli dvajset poljedelcev iz Goriškega in nekoličina iz Istre.

Izlet je uspel nad vse pričakovanje dobro in vsi udeleženci so odšli domov z najboljšimi vtisi in z željo v srcu, da bi to kar so videli, tudi uveljavili v domači pokrajini.

Prvi obisk je veljal posestvu g. Borgnino, ki pridelava sam okoli 2000 q sadja. Na vseh drevesih je bilo mogoče opaziti lepilni pas namazan z lepilom »Tree Tanglefoot«.



Posestvo g. Borgnino: hruškini nasadi v piramidah in kordonih.

Redno vsako zimo uporabljajo za hruškova in jabolčna drevesa apneno-žvepleno brozgo, vsa breskova drevesa poskropijo dvakrat z 4% raztopino modre galice.

Naslednji obisk je bil namenjen posestvu Gaetana Bonvicini. Celotno posestvo meri 300 ha, od katerih je nasajenih s sadnim drevjem 157 ha. Posestvo obdelujejo koloni, ki dobe polovico pridelka. Desetletni srednji pridelek breskev znaša 34 do 37 kg na vsako breskovo drevo. Jablane so imele tekom 14 let po 600 kg jabolka, v srednjem torej vsako drevo 43 kg v letu. Bonvicini izvažajo sam svoj pridelek in je bolj poznan v inozemstvu nego v Italiji. Tukaj smo videli, s kakšno pazljivostjo se spravlja blago na trg. Vsaka košarica s sadjem ima številko delavca, ki jo je opremil.

Večji del sadnega drevja, so breskve, ki so vzgojene v obliki kotla na 30 do 40 cm

visokem deblu. Hruške se vzgajajo v obliki piramid, jabolke pa so večinoma srednje-debelnate.

Odločna je borba proti sadnim škodljivcem. Izdatno uporabljajo sadjarsko ščetko in apneno-žvepleno brozgo. V zimskem času poskropijo cela drevesa z 3% raztopino modre galice, kateri dodajo 2—300 gramov žveplenokislega ali klorokislega amonijaka. Zadnje škropljenje izvršijo proti koncu februarja meseca, ko so popki že napihljeni. To škropljenje je najbolj koristno.

Jablane kažejo zelo dobro gojeno deblo, ki ni niti najmanj raskavo. Vsako drugo ali tretje leto uporabljajo pri jablanah »antiparassit«, s katerim poskrope celo deblo in vse debelejšje veje. Kakšenkrat nadomestijo antiparassit z raztopinami katrama. Pri cvetenju jablan se bore proti črvu s škropljenjem posebne raztopine, katero napravijo iz 1% modre galice, 1% apna in 1/2% svinčenega arzenijata. S to raztopino poskropijo vse cvetje in škropljenje ponovijo po dveh tednih in še enkrat po nadaljnjih treh tednih.

Dohodek iz sadja je razviden iz naslednjih števil: En kolon je v l. 1924 dobil iz svojega dela posestva 104.000 L za sadje, 12.000 L iz hleva in 26.000 L od ostalih kultur.



Brata Martini (ob straneh).

V bližini Imole smo obiskali posestvo bratov Martini, ki meri 8 ha. Od teh 8 ha zemljišča so 3 ha posajeni z breskvami, ki so občudovanja vredne. Drevesa so tako obložena s sadjem, da je bilo potrebno privezati veje z vrvmi na kol sredi kotlaste krone. Brata Martini držijo ljudje za

čudotvorca, ker sta dobila v l. 1924 samo za breskve nad 100.000 L, skoraj toliko, kolikor je stalo celotno posestvo, kupljeno po vojni. V letu 1913 sta bila oba brata kolona Dobrodelnega društva v Massolombardi in sta dobila od 300 dreves celih 300 q sadja. Seveda pod drevesi se ne opazi niti ena bilka trave.

Drugi dan je veljal okolici Cesene. Breskve goje v obliki zelo nizkih dreves s kotlarsko krono. Glavne veje rastejo kar iz zemlje v kotu 45°. Med rastlino in rastlino je razdalja 6—8 metrov.

Poleg ogromnega sadnega pridelka so v pokrajini tudi močne trgovske organizacije, ki skrbijo za pobiranje, odbiranje in prodajo sadja. Najvažnejša organizacija je »Zadruga sadarjev« v Massolombardi, ki je pridelala v l. 1924 11.000 q sadja, od katerega je prodala v inozemstvo 6500 q. Za delevec je potrosila 166.000 L. V Ceseni se nahaja posebna »Izvozna zadruga kmetijskih pridelkov«, v prostorih katere se nahaja tudi sledeči napis: »Gojitelji breskev! Razredčite sadove na drevesih. 1 kg debelih breskev stane toliko kot 5 kg drobnih«. To je znak napredka.

Izlet je bil zaključen z obiskom pri »Konsorciju kmetijskih obrti v Ceseni«. Poslopja, zemljišče in stroji predstavljajo vrednost 15 milijonov L; konsorcij izvozi letno za 5 milijonov L različnih izdelkov (konserv, marmelad).

—:—

Upamo, oziroma smo prepričani, da ne bo ta izlet ostal samo spomin v dnu srca, pač pa da bo vliel novega ognja in postavil nove cilje stremljenju naših naprednih sadjarjev.

P. Vallg.

POGLEJTE BRESKVINA DREVESA.

Breskve imajo kodrste liste in vršičke, na drevesih je malo sadov, ki so tudi zelo krmižljavi; na drevesih pa je tudi sploh malo listja.

Zakaj? Zato, ker mislijo naši kmetovalci, da zadostuje zasaditi breskve in pozneje priti obirati sladke in drage sadove.

Zakaj škropimo in žveplamo trtam? Ker bi jih drugače uničila peronospora in oidium. Ako ne bomo škropili breskev, nam jih bo vničila kodravost, smolika in podobni prijatelji.

Vinogradništvo in kletarstvo

POUK LETOŠNJEGA LETA.

Kdor obišče letos vinograde širom naše dežele, opazi, da so v zelo žalostnem stanju. Grozdja kaže zelo malo in v splošnem se predvideva zelo slaba letina, mogoče komaj polovica srednjega pridelka.

Vzrok temu tiči predvsem v peronospori, ki je odnesla ponekod tudi 9 desetih pridelka.

Zakaj se je letos peronospora tako razvila? Peronospora je imela letos vse predpogoje za bujni in škodljivi razvoj. V juniju in v prvi polovici julija skoraj ni bilo dneva, da ne bi sijalo solnce in isti dan tudi padal dež. Peronospora pa tako vreme ravno rabi, ker potrebuje vlažno in toplo vreme; tega pa je bilo letos dovolj.

Torej peronospora je napravila letos mnogo škode zato, ker je imela v vremenu

močnega pospeševalca. K temu se pa pridruži še drugo, in sicer nepravilna borba od strani naših vinogradnikov proti peronospori. Letos se je v resnici porabilo ogromne količine galice za škropljenje in mnogi so škropili celo desetkrat. Izgledalo pa je, kot da bi vse škropljenje odpovedalo in zato so se širile najrazličnejše govorice. Nekateri so širili nesmisel, da se prodaja za galico plavopobarvana soda, drugi so govorili, da je bila odposlana v naše kraje nalašč slaba galica, samo, da bi bilo uničeno naše vinogradništvo, tretji so širili druge nesmiselne govorice, ki ljudi samo begajo. Resnica pa je samo ena, in sicer ta, da se moramo proti peronospori pravilno boriti.

Borba proti peronospori mora biti preprečevalna, ker mi bolezen-peronospora

lahko preprečimo s škropljenjem, a že napadenih trt oziroma listov ne moremo ozdraviti. To si morajo naši vinogradniki zapomniti in morajo trte škropiti predno jih je peronospora napadla.

V takih vremenskih razmerah, kot so bile letos (preroki pravijo, da bodo še tri leta podobna) je borba proti peronospori težavna, a ako hočemo v taki borbi uspeti, moramo škropiti takoj za vsakim dežjem. Letos bi v resnici morali imeti škropilnico stalno na hrbtu. Je sicer težko, a dokler ne bomo poznali drugih sredstev proti peronospori mora biti tako.

Zelo važno vprašanje pa je tudi, da je raztopina modre galice v resnici dobra. Naši vinogradniki premalo pazijo pri prirejanju raztopine modre galice. V raztopini ne sme biti ne preveč in ne premalo apna. Nekateri stavijo v modro galico premalo apna, raztopina je še kislja in taka raztopina ožge trtno listje. V tem slučaju je bil vinogradnik oni, ki je napravil škodo in ne peronospora. Nekateri vinogradniki zopet denejo v raztopino toliko apna, da so trte bele, ravnanje ki ni koristno. Nekateri vinogradniki so pa celo tako nespametni, da mislijo, da pomaga proti peronospori plava barva in zato pazijo, da so trte čimbolj plavo našarane. Mislijo, da je vseeno, ali je trta plava od galice ali od barvila za perilo, to je perlina.

Še nečesa se letos lahko naučimo. Peronospora je v zelo izdatni meri napadla grozdje. Galica sicer pomaga proti peronospori na grozdju, škropljenje samo pa mnogo ne pomaga. Proti peronospori na grozdju je na mestu predvsem z modro galico mešano žveplo. V ostalih pokrajinah uporabljajo zelo mnogo žvepla z modro galico, pri nas pa je tako žveplo skoraj nepoznano. Neobhodno potrebno je, da naši vinogradniki uporabljajo čimveč žvepla z modro galico, ker si na ta način prihranijo vsaj enkratno škropljenje. Za drugo leto si moramo to zapomniti.

Letošnja vinska letina ne bo dobra, nekoliko po lastni krivdi, nekoliko vsled vremena. Pazimo, da bomo v bodočem letu ravnali pravilno.

In še nekaj. Vsako leto imajo naši vinogradniki zelo mnogo vina, ki ruiavi, ki spreminja na zraku svojo barvo. Vzrok te-

mu tiči v slabem ravnanju z grozdem, moštom in kipečim vinom. Letos je potrebno, da smo v tem oziru pazljivi. Kaj nam je storiti, bomo poročali v prihodnji številki »Gospodarskega lista«.

Surovo žveplo.

Mnogi italijanski strokovni listi pišejo, da imamo s surovim žvaplom isti uspeh kot z 95% čistim, samo ako sti obe žvepli enako dobro semleti. Vzrok tiči baje v tem, da so med surovim žvaplom nekatere snovi, ki povzročajo, da se surovo žveplo rajše prime listov, kot čisto žveplo, ki rado odpada. Ako je to res in ker stane surovo žveplo komaj polovico toliko kot 95% ventilirano, bi kazalo uporabljati samo surovo žveplo.

V svrhu poskusa so nekateri vinogradniki vzeli letos pri Zadrugi zvezi v Gorici nekoliko surovega žvepla in za celo naše vinogradništvo bi bilo samo koristno, ako bi sporočili, kakšne uspehe so imeli s surovim žvaplom.

Izvoz vina iz Italije.

je bil v prvih treh mesecih tekočega leta nekoliko manjši nego v isti dobi lanskega leta, in sicer za približno 70.000 hl. Zvišal se je izvoz v Nemčijo, Avstrijo in Češko, zmanjšal pa za v Francijo in Švico, kamor gre največ vina iz Italije.

Poskušnja naših vin.

V Milanu ima svoj sedež »Italijanska Zveza vin« (italj. »Unione Italiana Vini«), v kateri so organizirani italijanski veliki vinski trgovci in izvozničarji. Imenovana zveza ima namen čuvati interese italijanskega vina in pospeševati izvoz.

V juniju mesecu je zgornja Zveza organizirala poučen izlet po Italiji in tako so izletniki obiskali Istro in Trst, dne 18. junija pa so prispeli tudi v Gorico. Ob tej priliki se je izvršila v »Hotelu pri Pošti« pokušnja tukajšnjih briskih in vipavskih vin. Pokušnjo je organiziral goriški »Urad za kmetijski potovalni pouk«, vzorce pa je doposilalo mnogo vinogradnikov in zadrug iz Vipavske doline in Brd.

Gosti so naša vina pohvalili.

Poljedelstvo in vrtnarstvo

Odstranjevanje listov pri koruzi.

O tem vprašanju smo že pisali in mislili bi, da ni potrebno več zgubljati besed. Temu pa ni tako, ker vedno in vedno se še opaza, kako naši kmetovalci odstranjujejo liste še zeleni in raztoči koruzi. To delo izvršujejo samo zato, da dobe nekoliko krme.

Zakaj pa sadimo koruzo? Gotovo je ne sadimo zato, da nam da nekoliko krme, pač pa jo sadimo zato, da dobimo čimvečjo količino zrnja. Tega pa nikdar ne bomo dobili, ako bomo odstranjevali še zelene liste. Tisoči poskusov so jasno dokazali, da dobimo tem manj zrnja, čimprej smo odstranili liste.

Čemu služijo listi?

1) Listi služijo koruzi za pljuča. Z listi rastlina diha in ako odstranimo liste, odvezemo rastlini možnost dihanja. Ako človek ne diha več, pravimo, da je mrtev. Isto velja za žival in isto tudi za rastlino, torej tudi za koruzo.

2) Poleg dihanja pa služijo listi tudi za želodec. Želodec ima nalogo, da presnavlja hrano ali krmo v meso in kri, ki daje človeku in živali moč. Isto je pri koruzi in drugih rastlinah. List je želodec, ki presnavlja zemlji in zraku odvzete snovi v sadove, ki jih človek ceni.

Zrnje na koruzi se ne razvija, ako nima rastlina listov. Listi srkajo iz zraku ogljenčvo kislino in jo potem spreminjajo v škrob in druge snovi, ki potem potujejo po listu in stebelu v klas in v zrno. Kdor ne veruje, naj poskusi. Opazuje naj dve enako zdravi koruzi. Eni naj odstrani vse liste takoj, kot je pokazala klas, drugo pa naj pusti normalnemu razvoju. Videl bo uspeh.

In kaj so zastavice na koruzi? Zastavice niso nič drugega, kot moški cveti, ki morajo oploditi ženske cvete (lasi in klasov), ako hočemo da bomo imeli zrnje. Kdor bi odstranil vsi koruzi na njivi vse moške

cvetove, takoj kot se bi pokazali, ne bi pridelali niti enega zrna.

Kaj bo torej storil napreden poljedelec? On ne bo odstranil koruzi listov; ako pa bo storil, bo to naredil še le takrat, ko bodo vsi listi že suhi, to se pravi takrat, ko so listi že odslužili svoji življenski nalogi.

Sodbe naših kmetovalcev o pšenici „Gentile rosso“.

Na zadnji poziv v »Gospodarskem listu« smo dobili naslednja poročila:

1) Ker je oče nabavil pri Vas semensko pšenico »Gentile rosso« Vam na Vašo željo sporočam sledeče:

Vsejati smo pšenico »Gentile rosso« na negnojeno zemljo, ki je ilovnata, rudeča, z južno lego. Vsklila je izvrstno in na sosednjih njivah sem opazoval domačo, da je bila mnogo šibkejša. Tudi kasneje se je bujno razvijala, poznalo pa se je, da ji primanjkuje gnoj; zato smo ji nekoliko gnojili s čilskim solitrom.

Ob cvetju pa jo je jako napadla rija (sicer pa napade na omenjeni njivi tudi domačo, ako je poletje deževno) in tudi snetljiva je bila jako močno, čeravno smo jo namakali v raztopini modre galice, tako kot domačo.

Polegla pa ni popolnoma nič ker ima jako močno slamo, klasi so mnogo večji od domače in tudi zrnje je debelejšje.

Omlatili jo bomo doma na roke, da ne bo zrnje razbito in da se ne zmeša za bodočo setev.

Sklenili smo obdržati to izvrstno vrsto in ako se nam skriža ali izrodi, bomo spet naročili čisto seme. (A. P. Gorjansko).

2. Kaj naj Vam poročam o vrsti »Gentile Rosso«? Vsejal sem jo za več kot en mesec prepozno in zato nimam od nje prave slike. Po dosedanji izkušnji pa jo smatram za vredno, da bi jo sejali vsi kmetje, ki sejejo pšenico.

Dobre lastnosti bi hile sledeče: »Gentile rosso« da močne klase, debelo zrnje, moč-

no slamo, in je tudi precej zgodnja, bolj kot domača.

Slabe strani so pa sledeče: Snetljiva je bila zelo, posebno na enem koncu njive, drugod ne toliko in pa vrabci so jo mnogo pozobali. Mislim da so mi je pojedli eno tretjino. Seveda, ako bi sejali tudi sosedje to vrsto, ne bi vrabci jedli samo moje pšenice, temveč bi zobali tudi sosedovo.

Na vsak način bom tudi letos sejati to vrsto pšenice in mislim sploh vso domačo zamenjati z letos pridelanim semenom. O uspehu Vam bom poročal drugo leto, ako nas bo Bog živil (J. Š. Sv. Križ).

3. V našem kraju se je setev pšenice Gentile rosso na splošno dobro obnesla, bi pa bila še gotovo boljša, ako bi bila prej vsejana. Kmetje pravijo, da je precej občutljiva proti mrazu. Prosim Vas, da nam sporočite ceno za semensko in navadno pšenico itd. (G. Z. v Spodnji Idriji. Lansko leto razdelili 500 kg semena.)

4. S pšenico »Gentile Rosso« sem bil zelo zadovoljen. Kupil sem pri Vas 2 kg, pridelali pa smo za nas 90 kg, okoli 25 kg so mi pa drugi pokradli, ker hočejo tudi sosedje priti do tega dobrega semena. (A. S. Gonjače pri Kojskem).

—:—

Opomba: Dosedaj smo dobili zgornja obvestila, ki v splošnem izven v eno sodbo, in sicer, da je vrsta »Gentile rosso« dobra in upoštevanja vredna vrsta pšenice. Ni za vse kraje in za vse razmere baš popolna in v vsakem oziru neprekosljiva vrsta, a gotovo je mnogo boljša, nego so naše domače vrste.

Dobro pšenično seme.

Zgoraj navajamo nekaj sodb o dosedanjih poskusih z italijansko pšenično vrsto »Gentile rosso«. Poskusi so pokazali, da je ta vrsta pšenice mnogo boljša nego naša domača.

V bodoče moramo poskuse ponoviti in razširiti. Pri tem ne smemo pa pozabiti, da je v Italiji še par drugih vrst pšenice, katere poljedelci in strokovnjaki zelo hvalijo. Upoštevati moramo tudi dejstvo, da uspevajo pri nas najbolj rastline iz semen, prinešenih iz severa. V tem oziru se moramo zavedati, da imata Češka in Nemčija zelo

razvito kmetijstvo in tudi od tam bi morali upeljati katero vrsto pšenice, ki je tam visoko cenjena.

Zadružna Zveza v Gorici je sklenila, da bo letos nudila kmetovalcem tri semenske pšenice, in sicer eno iz Nemčije in dve vrsti iz Italije. Da pa bo mogoče zagotoviti kmetovalcem eno ali drugo vrsto semenske pšenice, naj se vsi oni kmetovalci, ki bi semensko pšenico rabili, javijo vsaj do 31. avgusta pri Zadružni Zvezi v Gorici ter naj naznačijo, ali hočejo imeti nemško ali italijansko vrsto. Oni naročniki, ki bi naročili po imenovanem roku, bodo dobili pšenico samo v slučaju, da kaj ostane od prej naročenih, a ne dvignjenih količin.

Uvoz semenskega krompirja.

Kdor hoče uvoziti semenski krompir, mora vložiti prošnjo do 31. avgusta t. l. Prošnja mora biti vložena pri fitopatološkem zavodu v Milanu. V prošnji mora biti navedeno, od kod se hoče uvoziti krompir in od katerega zemljišča izhaja; priložena mora biti tudi prodajalčeva izjava, s katero se prodajalec obvezuje nabaviti zaproseno količino.

Uvoz je torej zelo otežkočen in malo-kdo bi mogel zadostiti vsem tem predpisom, vsled česar je nujno potrebno, da se vsi zainteresirani nemudoma javijo pri Zadružni Zvezi v Gorici, ki je sklenila podvzeti vse korake, da dobi dovoljenje za uvoz.

Uvoziti se bo poskušalo sledeče vrste krompirja:

1) holandski zgodnji krompir z rumenim mesom;

2) holandski zgodnji krompir z belim mesom;

3) jugoslovanski krompir.

Krompirja pod 1) in 2) prideta predvsem v poštev za okolico Gorice, kamor moramo vpeljati v resnici zgodnjo in zdravo vrsto krompirja, ker drugače se bodo ponavljala taka leta, kot je bilo letošnje, ko so kmetovalci zgubili vsled gnilobe (deloma tudi vsled trgovskih nezmožnosti in brezbriznosti voditeljev) ogromne stotisočake lir. Tukaj moramo vpeljati rumeno in belo vrsto, ker trgi Srednje Evrope zahtevajo obe vrsti.

Jugoslovanski krompir je nujno potreben predvsem za Istro in Notranjsko, pa tudi za Vipavsko dolino in celo za gotove dele naših Gor. Že dolgo ni bilo tu izmenjano seme in ako tega ne bomo delali, bo ob naš krompir.

Kdor hoče torej dobiti eno ali drugo vrsto krompirja, naj se nenudoma javi, in naj sporoči koliko in kakšen krompir želi imeti.

Špinača.

Špinača nam daje zelo zdravo in okusno zelenjavo. Ker je lahko prebavljiva, prija želodcu in ker vsebuje železo, je priporočljiva malokrvnim, jetičnim in mladini. Zato bi bilo jako koristno, da bi jo tudi na kmetih začeli več pridelovati.

Špinača se seje lahko od zgodnje spomladi do jeseni. Navadno se pa seje samo spomladi in v jeseni, ker poletu vsejana špinača prehitro gre v cvet.

Špinač je več vrst. Najbolj znane vrste so: okroglostnata in dolgolistnata zim-ska špinača, švicarska rumena, ki dobro vspeva v suši in vročini, špinača »Virofay« in »Viktoria«. Zadnji sti obe velikolistnati, a »Viktoria« se posebno odlikuje, ker ne gre tako hitro v cvet.

Vse te vrste lahko sejemo od spomladi do jeseni v močno pognojeno zemljo. Za zimsko uporabo je sejati avgusta, oziroma v prvi polovici septembra. Zimo prestane špinača precej dobro, ali vendar jo je treba sejati le v zatišju. Špinačo sejemo na široko, ali pa v vrstah, oddaljenih 30 cm vrsta od vrste. Zadnji način je radi olajšane pletve, zelo priporočljiv. J. U.

UVOZNA CARINA ZA ŽITO.

Dne 24. julija je izšel kraljev dekret, ki je stopil še isti dan v veljavo, glasom katerega je zopet vpeljana carina na žita in njega izdelke. Carina znaša za 100 kg

pšenice	7.50 L v zlatu
rži	4.50
koruze	1.15
ovsa	4.—
pšenične moke	11.50
ržene moke	6.50
ovsene moke	6.—
rumene, koruzne moke	3.15
drobnih otrobov	15.50
otrobov	2.—
pšeničnih testenin	16.—
kruha in biškotov	16.—

1 L v zlatu je veljala dne 24. julija 5.31 L v papirju.

Čebelarstvo

Najnovejše o trotih.

V čebelarstvih učnih knjigah in v raznih predavanjih o čebelarstvu smo nešteto slišali mnenje, ki je splošno razširjeno, da je trot potreben le za plemenitev čebel, drugače pa je nepotreben lenuh in požeruh v panju. V novejšem času se pa čimdalje širi mnenje, da je trot ne le za oplemenitev matice, temveč sploh za celo življenje ravno tako potreben, kakor navadna delavka ali pa matica. Opozarjamo v tem oziru na članek našega rojaka Henrika Peternela v Slovenskem čebelarju št. 5 letošnjega leta z naslovom »Omejevanje troto-«, ter na članek gospoda prošta An-

dreja Kalana »Trot, naš prijatelj?« ki je izšel v istem listu v junijski številki.

V tem članku ugotavlja pisatelj, da se Peternelovo mnenje v marsičem strinja z mnenjem čebelarja Josipa Trojanja, ki je bilo objavljeno istega meseca v listu *Bienenmütterchen*. Vredno je, da tudi mi posnamemo nekaj iz rečenega članka:

»Jaz sem osivel v čebelarstvu,« pravi Trojan, »pa z mirno vestjo trdim, da je trot čebelni družini prav tako važen, kakor čebela, kakor matica. Ako opazujemo razvoj panja od zgodnje pomladi, vemo, da je prva vzgoja čebeline zalege, potem trotove in na zadnje matične. Ako ni troto- v panju, čebele ne vzgoje matic in ro-

jenja ni. — Mnogoletna izkušnja kaže, da so panji, ki imajo mnogo trotov najmočnejši in donšajo največ medu. Normalno močan panj ima lahko štiri do šesttisoč trotov. Ako iz panja pregleduješ satje, opaziš mlade čebele na satovih z zalego, kjer iz medu in obnožine pripravljajo hranilni sok. Ako zmečkaš tako čebelico, zapaziš še precej nepredelane obnožine. Mladi troetje sede navadno na bolj zadnjih odprtih mednih satovih. Ako enega izmed teh troetov vzameš in staveš, se začudiš, ko opaziš, da vidiš uprav tako več nepredelane obnožine, pa nobene kaplje medu. Vsak čebelar je že tudi opazil, ako je potegnil sat iz panja, kako padejo čebele čez med in ga srkajo iz celic, troeti pa med tem boječe begajo po satovju in nobenega še nismo videli, da bi srkal med iz celic.

Ni torej res, da so troeti taki požeruhi na med, nasprotno kaže vse, da se troetje sploh ne morejo sami hraniti, marveč, da jih morajo čebele pitati. Ko bi namreč troet mogel med srkati iz celic, bi lahko srkal nektar tudi iz cvetja... To moje mnenje potrjuje tudi moritev troetov. Čebele jih hranijo, dokler jih potrebujejo za vzgojo zalege, ko niso več potrebni, jih ne pitajo več in opešajo od lakote kljub temu, da sede na satih polnih medu in obnožine.

S hranilnim sokom troetovih panjev sem pri vzgoji matic poskušal in sem mnenja, da je hranilni sok iz troetovih celic in iz matičnjakov popolnoma enak. Troetje torej pripravljajo hranilni sok, ki je v matičnjakih potreben za vzgojo matične ličinke.

Splošno je znano, da v panjih ne trpe nošenih lenuhov. Najpridnejša čebela in celo matica mora iz panja, ako je za delo nezmožna...! Kako bi si torej mogel misliti, da bi si čebele vzgojile na tisoče troetov, ki bi ne imeli drugega posla, nego, da oprašne nekaj matic, dasi je mnogo panjev, ki si vzgoje mnogo troetov, pa ne mislijo na rojenje in ohranijo svojo staro matico. — Troetje torej pridelujejo v dobi razvoja hranilni sok. Kdor torej vzame čebelam možnost, da si poljubno vzgoje troetov, tak jim krati njih veselje do življenja, zavira panj v njegovem razvoju in sebi škoduje pri dobivanju medu.

Dr. J. Ličan.

Izlet furlanskih čebelarjev na Goriško.

Kmetijski strokovni list »L'Agricoltura Friulana«, ki izhaja v Vidmu, je v letošnji številki 28 z dne 1. julija objavil zelo laiskav članek o slovenskih čebelarjih, ki so jih zastopniki furlanskega društva dne 7. junija letošnjega leta na Goriškem obiskali. Izlet je vodil dr. Tonizzo, direktor stolice za kmetijstvo v Gorici v spremstvu z zastopniki slovenske čebelarske zadruge.

List prinaša sliko štirih čebelnjakov: učitelja Ivana Vodopivca v Kamnjah, nadučitelja Franca Golja iz Zalošč, msgr. drja J. Ličana v Gorici in drja Leop. Bobiča v Sovodnjah; v prejšnji številki pa sliko čebelnjaka g. Klančiča iz Podgore. Pohvalno se omenja lična konstrukcija čebelnjaka po švicarskem sistemu in naprava za vzgojo matic. Nato so obiskali čebelnjak msgr. Ličana v Gorici, ki je izletnikom razkazal bogato knjižnico čebelarskih publikacij, zbirko najrazličnejšega čebelarskega orodja in posebno tehtnico, ki kaže vsakdanji donos medu.

V Sovodnjah so si ogledali čebelnjak drja Bobiča, občudovali so njegovo podjetnost, ki je znal z vojnim materijalom narediti si primeren čebelnjak in dvigniti število panjev v par letih od treh do 70. Pokazal jim je tudi, kako prestriguje maticam peruti, da se ne zgube v daljavi z rojem. Blizu Št. Petra pri Pulverju so se izletniki ustavili pri čebelnjaku Josipa Pavletiča, ki je imel ravno svoje čebele na akacijevi paši. V Zaloščah so obiskali najmočnejšega čebelarja g. nadučitelja Golja, ki pridelal do 100 kvintalov medu na leto in ima panje po Dzircovem sistemu. G. Golja je izletnikom razkazal, kako se delajo umetni roji po njegovi metodi. Tudi jim je dal poskusiti izborna pijačo izdelano po posebnem receptu iz belega mošta in medu. Prišli so v zadnjo postojanko — v Kamnje h g. nadučitelju Jankotu Vodopivcu. Obžalovali so, da se niso mogli iz njegove bogate izkušnje bolj okoristiti. Pozna ura jih je klicala na odhod.

Članek ugotavlja, da so se furlanski čebelarji lahko mnogo naučili od slovenskih sobratov in končuje z željo, da bi se slični izleti večkrat vršili. (Uredništvo.)

	Zadružništvo		
--	--------------	--	--

Občni zbor Zadružne zveze v Gorici.

Vršil se je dne 9. julija 1925 v lastnih prostorih v Gorici, Corso Verdi št. 37.

Načelnik g. Anton Vuk ugotovi, da je občni zbor pravilno sklican in sklepčen, ker je zastopanih 56 zadrug in 10 fizičnih oseb. Za zapisnikarja imenuje g. Alojzija Bajca ter otvori s pozdravom navzočim zastopnikom našega zadružništva zborovanje, nakar izvaja:

1. Poročilo načelnika.

Današnji občni zbor je prvi na katerem boste razvideli iz poročil, da stoji Zadružna zveza trdno. Razne težave zadnjih let so premagane. Ako pogledamo malo v preteklost vidimo, da smo prenesli hude čase, da smo premagali velike ovire. Naše zadružništvo je bilo po vojni v težkem položaju. Zadruga po večini niso poslovale in niso bile za več let nazaj urejene. Revizije se niso vršile vsa vojna leta. Z zamenjavo smo prišli v težak položaj. Zveza je v teh težkih časih delala neumorno, pomagala povsod, kjer je bilo potrebno. Izposojevala si je denar po visokih obrestih ter ga posojevala na lastno zgubo, da je pomagala zadrugam, ki so bile v zadregi. Bili so časi, ko se je zdelo, da mora vse propasti. Danes so te težave premagane. Skoro vse zadruge poslujejo, so urejene in po vojni so bile že skoraj vse po dvakrat revidirane. Zamenjava je dosežena in naši zavodi so zamenjali ves onstran meje naložen denar.

Pri težkem delu zadnjih let ni imela Zveza v članicah in slovenski iavnosti tiste opore, ki bi jo morala imeti. Gotovi elementi so vedno strašili z bližnjim položajem, ki preti našemu zadružništvu, posebno zvezi iz enega ali drugega razloga. Gotove zadruga so dvigale svoje naložbe pri »Zvezi« ter jih nalagale »na varno« v banke. Strašili so, da bo imela Zveza zgubo pri hiši, pri raznih zadrugah, ki jim je kreditirala itd. Tudi danes ne manika ljudi, ki našemu zadružništvu prorokujejo pogin,

ker se jim eno ali drugo zadružno od Zveze podpirano podjetje vidi nevarno. Brez dvoma obstoja vedno nevarnost, da Zveza tu ali tam kaj zgubi, ali najmanj nevarnosti je, da pride Zveza do občutnih zgub pri lastnih članicah. Denar, ki ga nalaga Zveza v zadružništvu samem, je najbolje in najvarnejše naložen. Ni v prvi vrsti namen Zveze, da zbira denar in ga nalaga na banke, ampak da z njim pomaga razvoju raznih zadružnih panog.

Tudi razmerje z nam sorodno zadružno organizacijo ni takšno, kakršno bi moralo biti. Od te strani je bila naša Zveza tudi večkrat napadena in obrekovana. Pripadniki, uslužbenci itd. nam sorodne organizacije so širili in širijo o naši Zvezi neresnične trditve, ki so v stanu omajati zaupanje do nje. Zato je po mojem mnenju to razmerje le na videz prijazno in nikakor ga ne morem imenovati prijateljskega.

2. Poročilo k računskemu zaključku za leto 1924.

Nato da g. načelnik besedo ravnatelju Zveze gosp. Al. Bajcu, ki poroča o računskem zaključku:

1. Promet:

Promet Zveze je znašal v računskem letu 1924

na bremenopisih	Lit. 35.071.647,95
na dobropisih	Lit. 35.071.647,95

skupaj Lit. 70.143.295,90

Ako primerjamo z letošnjim prometom, promet leta 1923, ki je znašal

Lit. 32.932.337,44

se pokaže, da je delovanje Zveze v letu 1924 nadkriljevalo za nad polovico zvezino delovanje leta 1923.

2. Blagajna:

Začetkom leta 1924 je znašalo stanje blagajne Lit. 16.697.85
 Prejemkov v letu 1924 je bilo Lit. 17.005.969.72

Izdatkov pa Lit. 17.022.667.57
 Lit. 16.984.244.99

Stanje blagajne konec l. 1924 je znašalo Lit. 38.422.58

Celokupni promet blagajne v letu 1924 pa Lit. 33.990.214.71

V letu 1923 je znašal blagajniški promet pa l. Lit. 15.339.397.55

3. Vloge članic:

Vloge članic so znašale začetkom leta 1924 Lit. 4.613.619.—

Tekom leta 1924 je bilo vloženih na novo Lit. 7.493.950.22

Lit. 12.107.569.22
 dvignjenih pa Lit. 4.653.385.22

Stanje vlog konec leta 1924 Lit. 7.454.184.—

4. Posojila:

Posojila članicam so znašala začetkom leta 1924 Lit. 3.267.597.45

tekem leta 1924 se je posodilo na novo Lit. 3.700.590.50

Lit. 6.968.187.95
 vrnilo pa Lit. 2.539.974.23

Stanje posojil konec leta 1924 Lit. 4.428.313.72

Iz tega sledi, da so se zvišale vloge članic v l. 1924 od Lit. 4.613.619.—

na Lit. 7.454.184.—

torej za Lit. 2.840.565.—
 posojila članicam pa od Lit. 3.267.597.45

na Lit. 4.428.313.72

torej za Lit. 1.160.716.27

Deloma so se povišale vloge in posojila vsled zamenjave onstran meje naloženih kron, deloma je pa promet začel naraščati že pred zamenjavo, t. j. že v prvi polovici leta 1924.

5. Naložen denar:

Vsled večjega dotoka denarja, je morala poskrbeti Zveza za plodonosno nalaganje blagajniških preostankov.

K naloženemu denarju, ki je znašal začetkom leta 1924 Lit. 961.945.10

je bilo tekom leta 1924 naloženih na novo Lit. 8.404.636.95

Lit. 9.366.582.05

in od teh zopet dvignjenih Lit. 6.725.862.18

vsled česar je ostalo konec l. 1924 naloženih še Lit. 2.640.719.87

6. Izposojila:

Začetkom leta 1924 so znašala izposojila Zveze Lit. 358.847.30

Tekom leta 1924 se je odplačalo Lit. 232.776.90

Vsled česar je ostalo konec leta 1924 še nekritih Lit. 126.070.40

7. Blagovni promet:

Kakor druga leta je vzdrževala Zveza tudi v letu 1924 živahen blagovni promet.

Nakupila je in oddala:

2340 q Tomaževе žlindre

400 » Superfosfata

80 » Kalijeve soli

103 » Čilskega solitra

110 » krompirja

516 » Modre galice

105 » Žvepla

20 » Sezamovih tropin

7 » semenske pšenice in

3 » apnenega dušika.

Nakupna cena za to blago je znašala Lit. 248.445.70

od prejšnjega leta je bilo blaga v skladišču za Lit. 64.319.51

skupni izdatek za blago torej Lit. 312.765.21

skupilo Lit. 320.425.91

v skladišču

ga je ostalo

konec leta

1924 za Lit. 3.360.50

skupaj Lit. 323.786.41

Ako sedaj odštejemo od skupička znašajočega Lit. 323.786.41
izdatek za blago, znašajoč Lit. 312.765.21

se pokaže Lit. 11.021.20
dobička pri blagu.

Pri nabavljenju blaga se Zveza drži načela, da naroči vsake vrste blaga samo toliko, kolikor ima prednaročil, v spekulativne blagovne kupčije se Zveza ne spušča.

8. Zvezine hiše:

Vsa Zvezina poslopja, z vsemi investicijami, ki so se izvršile do konec leta 1924. so zaračunjena v bilanci z zneskom

L. 585.617.—

Na najemščini za l. 1924 je prejela Zveza Lit. 40.095.—
Od teh je plačala za male poprave, vodo, dimnikarja in čiščenje hiš

Lit. 4.128.15

za hišnonajemniški davek za l. 1924 pa

Lit. 7.994.— Lit. 12.122.15

Če to svoto odštejemo od prejete najemščine, preostaja čistega dohodka od hiš L. 27.972.85.

Ta svota odgovarja 4¼% obrestovanju glavnice, ki je investirana v poslopih.

V tej svoti pa niso všteti prostori, ki jih uporablja Zveza sama za urad in skladišče in dvorana, v kateri se vrši današnji občni zbor. Če bi se najemščina plačevala tudi od teh prostorov, bi znašala najmanj 4000 lir, kar bi obrestovanje investirane glavnice zvišalo od 4¼% na letnih 5½%.

9. Deleži:

Vplačana deležna glavnica je znašala začetkom leta 1924 Lit. 16.344.—
Tekom leta 1924 je vplačalo na novo pristopivših 11 zadrug in 1 fizični član Lit. 660.—
Vsled česar je narasla vplačana deležna glavnica do konec leta 1924

na Lit. 17.004.—

S tem bi bilo poročilo o gibanju posameznih računov izčrpano.

Preidemo k bilanci in k računu zgube in dobička:

10. Bilanca:

AKTIVA:

Gotovina v blagajni	
31. 12. 1924.	Lit. 38.422.58
Posojila zadrugam	Lit. 4.428.313.72
Naložen denar	Lit. 2.640.719.87
Terjatve za blago	Lit. 166.170.13
Blago v zalogi	Lit. 3.360.50
Tiskovine v zalogi	Lit. 11.529.36
Hiša	Lit. 585.615.99
Inventar po odbitku 10%	Lit. 18.127.26
Deleži pri drugih zavodih	Lit. 12.024.—
Vojna posojila	Lit. 16.641.—
Del še nekrita zgube leta 1922	Lit. 11.399.35
skupaj	Lit. 7.932.324.76

PASIVA:

Deleži zadrug	Lit. 17.004.—
Vloge zadrug	Lit. 7.454.184.—
Hranilne vloge	Lit. 265.738.91
Izposojila	Lit. 126.070.40
Dolgovi na blagu	Lit. 56.185.11
skupaj	Lit. 7.919.182.42

Ako sedaj odštejemo od aktiv znašajočih Lit. 7.932.324.76
pasiva, znašajoča Lit. 7.919.182.42

dobimo preostanek Lit. 13.142.34
ki je čisti dobiček za poslovno leto 1924.

11. Račun zgube in dobička:

DOBIČEK:

Prejete obresti zvezinih naložb	Lit. 131.501.70
Prejete obresti od posojil zadrugam	Lit. 254.521.48
Prejete obresti od dolžnikov	Lit. 5.029.34
Prejeta stanarina	Lit. 40.095.—
Prejete pristopnine	Lit. 275.—
Upravni dohodki	Lit. 32.801.86
Dobiček pri blagu	Lit. 11.021.20
skupaj	Lit. 475.245.58

ZGUBA:

Plačane obresti od vlog zadrugam	Lit.	305.593.59
Plačane obresti od hranilnih vlog	Lit.	6.503.08
Plačane obresti od izposojil	Lit.	22.166.10
Plačane obresti upnikom	Lit.	87.04
10% odpis inventarja	Lit.	1.501.28
Upravni stroški	Lit.	122.124.—
Administracija hiš	Lit.	4.128.15

skupaj Lit. 462.103.24

Ako sedaj odštejemo:

od postavk, ki tvorijo dobiček, znašajočih	Lit.	475.245.58
postavke, ki tvorijo zgube, znašajoče	Lit.	462.103.24

dobimo prebitek Lit. 13.142.34
ki soglaša z onim, ki ga izkazuje bilanca, in ki tvori, kakor že pri bilanci povedano, čisti dobiček Zveze za poslovno leto 1924.

V bilanci med aktivami se nahaja postavka »Del še nekriti zgube od leta 1922« v znesku Lit. 11.399.35.

Od zgub, ki so znašale v kritičnih povojnih letih 1920, 1921 in 1922 celih Lit. 99.996.34 je ostal nepokrit še zgornji znesek.

Da očistimo Zvezino bilanco še te zadnje vojne posledice, bo umestno, da se predvsem krije iz čistega dobička zguba iz leta 1922 znašajoča Lit. 11.399.35; glede uporabe preostanka, znašajočega Lit. 1.742.99 naj pa sklepa današnji občni zbor.

S tem končujem svoje računsko poročilo.

3. Tajnikovo poročilo.

Najvažnejša zadeva poslovnega leta 1924 je končna ureditev *izmenjave* a.-o. kron. Naša zveza je pri tem *zase* izmenjala K 855.836.— to je po 60% v lirah L. 513.501.60; za članice K 5.892.824.39 to je po 60% v lirah L. 3.535.694.55; skupaj 6.748.660.30 to je po 60% v lirah L. 4.049.196.15.

S tem smo to težko oviro našega združništva odstranili in upamo, da smo storili od svoje strani, kar je bilo mogoče, da se je vprašanje tudi kolikor mogoče ugodno rešilo.

Članstvo: Koncem leta 1923 smo imeli 147 včl. zadrug, tekom poslovnega leta jih je pristopilo 11 in sicer:

1. Ročinj: Konsumno dr.
2. Zakriž: Mlek. in sir. z.
3. Števerjan: Gospod. dr.
4. Spod. Idrija: Gospod. zadr.
5. Volče: Zadr. za elekt. obč. V.
6. Ravne: Mlek. in sir.
7. Šmarje: Gospod. zadr.
8. Knežak: Hran. in pos.
9. Reka: Gosp. zadr.
10. Dornberg: Zadr. za vn. vinsk. odp.
11. Plužnje: Mlekarska zadr.

Tako je imela koncem 1924 zveza 158 včlanjenih zadrug. Po strokah se delijo kakor sledi:

- 69 posojilnic
- 14 delujočih konsumov
- 19 raznih kmet. in gospod. zadrug
- 22 stavbnih
- 24 mlekarskih zadrug
- 6 obrtnih
- 4 razne gospod. ustanove

158 Skupaj.

Po novem letu je do danes pristopilo še 12 novih zadrug in sicer: 1. Gosp. zadr. Ledine; 2. Gosp. zadr. Štandrež; 3. Konsumno dr. Nabrežina; 4. Gosp. zadr. Prvačina; 5. Km. del. gosp. zadruga Dobravlje in 6 mlekarn; 6. Avče; 7. Gorje; 8. Lig; 9. Dolnji Vrsnik; 10. Straža; 11. Kambreško ter 12. Goriška Moh. družba.

Vsega skupaj ima torej danes naša Z. Z. 170 članic in sicer:

a) posojilnic 69; b) izrazito konsumnih zadrug 17; c) raznih kmet. in gospodarskih zadrug 21; d) stavbnih 22; e) mlekarskih 30; f) obrtnih 6; g) razne ustanove 5. Skupaj 170.

Pričakujemo pristop še okrog 20 novih in nekaj starejših zadrug, ki smo jih pomagali ustanoviti in obnoviti. Izstopila je Goriška ljudska posojilnica.

Zelo velik razmah je zavzelo mlekarstvo, kar je gotovo razveseljav pojava, ker je ta veja živinoreje najbolj obetajoča panoga našega gospodarstva, počasi a uspešno napredujejo konsumne zadrug. Na vseh poljih pa nam primanjkuje dobrih in spretnih voditeljev zadrug.

Zvezina pisarna se je po želji lanskega občnega zbora povečala za eno osebo.

Inž. Josip Rustja je bil namreč oproščen blagajniških poslov, da se more posvetiti popolnoma svoji stroki in na njegovo mesto je stopil novi blagajničar g. Josip Abramčič. Zveza ima tako sedaj 5 uradnikov, eno uradnico in slugo.

Revizij je bilo l. 1924 izvršenih 51, načelstvo je imelo 45 sej.

4. Nadzorstveno poročilo.

V imenu nadzorstva je poročal g. župnik Jože Abram, ki je izjavil, da se je nadzorstvo hotelo natančno in vestno poučiti o zvezinem poslovanju. Posebno pažnjo je posvetilo tistim zadevam, radi katerih so zvezini nasprotniki hoteli omajati zaupanje naših članic v Zvezo, to je hiša, ki bi jo danes lahko prodali s 300.000 L dobička, in Čevljarska zadruga v Mirnu, ki se pa leto za leto boljše razvija. Načelstvo zasluži vse priznanje, da je vestno in natančno upravljalo naše združeno premoženje. Pohvali načelstvo, da je obrnilo svojo pozornost na našo živinorejo, s tem da je začelo krepko organizirati oddajo masla naših gor. Naj skuša pospeševati še zavarovalnice za govejo živino in živinorejske zadruge. Potrebni so tečaji in predavanja, da se vzgoji naraščaj. Zveze ima v načrtu konsumno centralo; naj se skuša ta načrt čim prej izvesti. Predlaga občnemu zboru, naj odobri računski zaključek.

5. Poročilo o mlekarški organizaciji.

Na poziv g. a. Abrama je podal g. inž. Rustja kratko poročilo o mlekarški organizaciji. Poročilo se glasi:

Na podlagi sklepa lanskega občnega zbora mi je načelstvo naložilo nalogo, da obiščem vse tolminske mlekarke zadruge in naj potem poročam pri načelstveni seji. Storil sem to. Načelstvo je uvidelo, da se da naše mlekarstvo dobro strokovno organizirati samo takrat, ko bo dobro trgovsko organizirano in zato je sklenilo začeti s trgovsko organizacijo. Začeli smo z maslom, in sicer je bil napravljen prvi poskus dne 4. marca l. 1925. Poskus se je posrečil, nakar je začela oddaja masla zavzemati vedno širši obseg. Danes po 4. mesecih smo v toliko uspeli, da nam oddaja maslo 17

mlekarn, da imamo tri zbirališča in da kupuje Zveza mesečno za okoli 60, do 70.000 L masla. Ta organizacija ni popolna in tudi tako kmalu ne bo, a obeta najboljša. Mlekarnice imajo stalnega odjemalca in zagotovljeno najnižjo ceno, ki znaša 16.— L. za kg. Nižje cena ne more pasti.

Seveda ne smemo misliti, da je s tem mlekarška organizacija izvedena, ako kupujemo maslo od nekaterih mlekarn. Zavedati se moramo, da je na našem Tolminskem okoli 70 mlekarn, ki so več ali manj vse potrebne posredovanja Zveze. Posredovanje pa ni vedno zelo lahko in javiti moram, da se je prvi, majhen poskus z oddajo sira ponesrečil, ker ni Zveza mogla nuditi sirarnam boljših pogojev, kot jih nudijo trgovci s sirom. Upamo pa, da bomo tudi v tem oziru prišli na zeleno vejo, seveda polagoma.

Eni včlanjeni mlekarni je Zveza z uspehom posredovala oddajo mleka v Trst.

Govori se tudi o mlekarni za Gorico. To vprašanje bi bilo za Zvezo zelo lahko izvedljivo, a je vprašanje, v koliko je umestno in pametno. V tem oziru ni še zadnja beseda izrečena.

To bi bilo kratko poročilo o dosedanjem delovanju Združene Zveze na polju mlekarške organizacije, ki nudi mnogo dela in vedno nove vidike, za kar bo sčasoma potrebna ena ali celo več celih oseb. V resnici je mlekarška organizacija šele v povojih, upamo pa, da bomo z dobro voljo premagali vse ovire, ki se stavijo v pot in da bomo ustvarili polagoma tako močno mlekarško organizacijo, ki bo našemu narodu v ponos in predvsem v gospodarsko korist.

Po soglasni odobritvi računov so se izvolili nadzorniki gg.: mons. Anton Berlot, župnik Karol Černigoi, župnika Marinič in Joža Abram in dr. Vladimir Glaser.

Po slučajnostih se je razvila živahna priateljska razprava o raznih vprašanjih: o nakazovanju denarja potem zadrug in Zveze, o davkih in raznih pristojbinah ter o organizaciji konsumne centrale. Občni zbor je sklenil naprositi g. a. poslance Besednjaka, naj zastavi svoj vpliv pri sestavljanju zakonov, tičočih se zadrug, da se olajšajo neznosna davčna bremena.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje št. 41.: Moje vino ima živo rumeno barvo in ima tudi nekoliko grenkljast okus. Kuhano je bilo po starem načinu, to je na tropinah. Kako bi odpravil grenkljast okus?

Odgovor: Grenkljast okus Vašega vina je posledica predolgega kuhanja vina na tropinah. Grenkobi je vzrok prevelika količina čreslovine (tanina) v vinu.

Vino morete popraviti ako odstranite preveliko količino čreslovine, kar najlažje storite s čiščenjem z želatino. Kako se to delo opravlja, čitajte tozadevni članek na strani 92 letošnjega »Gospodarskega lista«.

Ne vporabiti več kot 10 gr čreslovine na 100 l vina.

Vprašanje št. 42.: Rada bi napravila nekoliko marmelade iz hrušk? Kako bi napravila dobro marmelado?

Odgovor: na Vaše vprašanje lahko dobite v vsaki kuharski knjigi. Ako pa ne razpolagate s tako knjigo, postopajte takole:

Očistite hruške in skuhajte jih, tako da se dajo pregnesti. Kuhane hruške pregnete in očistite pešk, nato precedite skozi sito in denite zopet kuhati toliko časa, da se pasta oprijemlje prstov. Posebej kuhate enako količino sladkorja kot je bilo hrušk, odstranite vse pene in sladkorno raztopino zgostite, da postane gost sirup. V vroči sladkorni sirup denite potem hruškino pasto in dobro premešajte. S tako pridobljeno pasto potem napolnite steklene kozarce in ko je dobro hladna, potrosite jo še s sladkorjem, kozarce pa pokrijte s pergamentnim papirjem.

Vprašanje št. 43.: Ker so sedaj jajca še kolikor toliko po ceni in ker jih bo v zimskem času gotovo primanjkovalo, jih bi rada nekoliko prihranila. Kako naj jih spravim, da se mi ne bodo pokvarila?

Odgovor: Pripravite primerno posodo, n. pr. čisto opran vrč od petroleja, bencine,

majhen sodček ali kaj podobnega. V to posodo lepo zložite jajca in ko bo posoda skoraj polna, zalijte jajca z apnenim mlekom, katerega dobite iz vode in vgašenega apna. Jaje seveda ne smete potresti z živim apnom in potem zaliti z vodo, ker bi v tem slučaju toplota, ki nastane pri gašenju apna, jajcam škodila. Apneno mleko naj presega vsa jajca, vsaj za dva prsta.

Vprašanje št. 44.: Imam kravo, ki se sama sesa. Kaj naj napravim, da jo odnavadam?

Odgovor: Krave s tako grdo navado ne delajo časti ne sebi ne hlevu oziroma gospodarju. Nad gobec ji denite usnjat pas, iz katerega bodo moleli ostri žebli, ki pa naj ne bodo rujavi. Ako se bo hotela krava sesati, se bo zbodla in tako se bo odnavadila. Krava naj bo toliko osamljena, da ne pride z drugimi kravami v dotiko, da jih ne bi poškodovala.

Vprašanje št. 45.: Ali naj krompir v shrambi zažveplam in poskropim z apnom? Bo li to kaj pomagalo?

Odgovor: Pravilno je, da vi zažveplate shrambo, predno spravite krompir v njo. Isto velja tudi za apnenje. Shrambo dobro prečistite, potem pobelitate z apnenim mlekom (tudi vse špranje) in vi tako prirejeno shrambo spravite krompir, ki naj pa bo suh. Žveplanje in apnenje krompirja v shrambi mnogo ne koristi in tudi mnogo ne škodi, a boljše je da uredite zgornje.

Vprašanje št. 46.: Kako najlažje odpravim ušivost pri živini?

Odgovor: Najboljše sredstvo je 2 do 3% kreolin (10 do 15 dkg kreolina na 5 l mlačne vode). S to raztopino namažete ušivo žival, katero je najboljše preji ostrichi.

Kreolin lahko kupite v drogeriji, kjer naj Vam drogist tudi pove, koliko odstoten je in naj Vam da še navodilo, kako si pripravite učinkujočo raztopino.

Vprašanje št. 47.: Katere snovi ima v sebi široka po izdelanem siru?

Odgovor: V mleku se nahaja maščoba,

sladkor, par vrst beljakovin (predvsem sirnina in albumina), voda in nekoliko pepela. Pri izdelavi sira gre v sir večji del maščobe, od beljakovin sirnina in nekaj pepela. Ostalo, in sicer sladkor, del maščobe, del beljakovin in del pepela, ostane v

sirotki. Iz te sirotke lahko dobimo s posnemalnikom še okoli 0.9% masla in potem še slabo skuto, ali pa samo dobro skuto, a brez masla. V vsaki sirotki se pa nahaja še sladkor. Sirotka je torej temveč vredna, čimmanj smo jo izrabili.

Gospodarski koledar

Kmetovalec v avgustu.

Na njivi: Spravljanje krompirja je ponekod glavno delo. Krompir moramo kopati v suhem vremenu in ga pustiti vsaj par ur na solncu, da se ostanki zemlje posuše in odpadejo, ter da izgine nepotrebna vlaga. Tako osušen krompir je mnogo manj podvržen gnitju.

Ako smo pa prisiljeni jemati krompir iz namočene zemlje, ga moramo na vsak način razprostrti na kakšnem podu v tanki plasti, kjer naj bo krompir podvržen vplivom prepiha. Na takem mestu, in sploh vsak pred kratkim nakopan krompir moramo večkrat prebrati in odstraniti vse nagnite gomolje.

Oskrbovati moramo krmsko peso, repo in zelje ter vse navedene sadeže oprostiti škodljivemu plevelu. Tem rastlinam tudi še lahko gnojimo, za kar lahko uporabljamo čilski soliter ali pa z vodo razredčeno gnojnico.

Majska koruza je opleta in suha, delo ki je enako potrebno tudi za činkvantin. V tem mesecu se opaza med koruzo zelo mnogo koruzne sneti, katero moremo uničiti samo na ta način, da napadene rastline izrujemo ali odrežemo in sežgemo. Ako bi vsi naši kmetovalci izvršili to delo takoj, kot se snet pojavi, bi v enem letu snet popolnoma uničili.

Na senožeti: Ni še vse seno spravljeno, čemur tiči glavni vzrok v slabem vremenu, ki je vladalo v juniju in prvi polovici julija. Marsikje v resnici ni bilo mogoče prej spraviti krme, marsikje pa je bila kriva nepreudarnost ali celo lenoba. Marsikateri kmetovalec bo v tem mesecu že kosil otavo, ki je ponekod, v splošnem

povsod, kjer je bilo seno pokošeno v juniju, zelo lepa. Kdor je v juniju pokosil, bo letos imel dvakratno količino dobre krme.

Paziti moramo na predenico, predvsem na deteljiščih; kjer se je ta škodljivka hudo razpasla jo moremo uničiti samo s preoranjem v njivo. Kjer predenica še ni zavzela velikega razmaha, jo moremo uničiti s škropljenjem z 12—14% raztopino železne galice (na 20 litrov vode vzemi in raztopi 2½ kg železne zelene galice ter poškropi dvakrat tekom dveh tednov).

V vinogradu je letos napravila peronospora ogromno škodo, posebno na grozdju. Marsikje ne bo pridelek dosegel niti polovice srednjega pridelka. Kje tiči vzrok? Deloma v izvanredno neugodnem vremenu za trto — menjavanje toplega in vlažnega vremena — deloma pa tudi v vinogradnikovi nemarnosti, ker ni upošteval dejstva, da je mogoče peronospora one-mogočiti, ne pa ozdraviti.

Cepljenke moramo poškropiti tudi v avgustu, vse trte pa moramo oprostiti plevela, ki škoduje vsemu. Najboljše bi bilo, da bi vse trte opleli.

V sadovnjaku je najveselejše delo obiranje sadja, posebno ako ima sadje ugodno ceno. Letos se v tem oziru ne bi smeli pritoževati, žalibog pa je sadja v splošnem zelo malo. Mnogo so ga rose uničile, mnogo pa so slane pobrale, zelo mnogo ga je toča uničila, največ škode pa povzročajo najrazličnejši živalski in glivični sovražniki. Ako mislimo, da bomo dohodke iz sadjarstva povečali samo na ta način, da bomo sadili mlada drevesa, se zelo motimo, ker z mnogo dreves lahko sicer računamo na mnogo sadja, ki pa bo zelo malo vredno.

V Massolombardi imajo na drevju skozi celo leto nalepljene z lepivom namazane pasove, da ne morejo žuželke in gosenice po deblu ne iz drevesa in ne na drevo. Massolombarda naj nam bo za vzgled. Pobirati in uničiti moramo tudi vse z drevesa odpadlo sadje, pa najsibo piškavo ali plesnivo, ker v takem sadu je vedno razširjatelj škodljivcev.

V tem mesecu cepimo v oko, okuliramo. Predvsem glede breskev si moramo zapomniti, da morajo biti cepljene, in da necepljena breskev ne da nikdar žlahtnega sadu. Čepiči naj se vzamejo redno le od takih dreves, ki so že rodila in katera poznamo, da spadajo k dobrim vrstam.

V vrtu: Glavno opravilo mora biti v tem mesecu zalivanje. Vrtne rastline zahtevajo v splošnem mnogo vode, ki pa naj se jim nudi bolj pogostoma, a v manjši meri (izjemo delajo paradižniki, jajčevci in paprika, — ki žele nasprotno).

V tem mesecu posejemo prazen prostor z radičem, špinacem, motovilcem, endivijo. V tem mesecu tudi sejemo cvetni kapus (karfijol) ali brokije, za prezimitev. Obrezujemo in poškopimo paradižnike, ponekod sade še celo grah.

V hlevu pazi na stvari, na katere si bil že ponovno opozorjen, in sicer:

1) na krmo. Živali daj poleg sveže krme nekoliko tropin, ki so danes soraznierno mnogo cenejše nego otrobi. Pri krmljenju

pazi, da ne krmiš ne ugrete svežr krme in tudi ne rosne.

2) Pazi na snaznost hleva, posebno, da ne bodo imele muhe vhoda v hlev. To dosežeš, ako ne puščaš v hlevu živalskih odpadkov in ako obesiš čez cela hlevska vrata pregrinjalo iz vrečevine. Zapiranje hleva ni na mestu, ker povzročuje zaduhel in smrdljiv zrak.

Kjer ni paša živine v navadi, naj se živina pod večer ali zjutraj spusti vsaj za par ur na prosto.

Prašiči naj dobivajo še večinoma svežo krmo; ker je v taki krmi le malo mineralnih snovi, ki so potrebne za zgradbo okostja, dodaj krmi nekoliko klajnega apna. Čajna žlica klajnega apna zadostuje na glavo in dan. Prašiči naj se mnogo gibljejo in pasejo. Rudečica še vedno lahko škoduje, pravzaprav je v tem in prihodnjem mesecu (september) najbolj nevarna.

V kleti se nahajajo danes večinoma prazni sodi, ker je vino večinoma že prodano. Na posodo moramo paziti, kot smo pisali v zadnji številki. Ako bomo držali posodo v redu, ne bomo imeli z njo sitnosti v jeseni — ob trgatvi —, ko jo bomo rabili.

Na domu: Skrbimo za pripraven prostor za krompir. Ta prostor naj bo dobro očiščen in poškopljen z apnenim mlekom.

Za jesen moramo naročiti seme dobre zimske pšenice in pa skrbeti za potrebna gnojila. Naročiti moramo torej tomaževo žlindro, superfosfat in kalijevo sol.

Tržni pregled

Žita: Italijanski trg žit se nahaja pod vplivom na novo upeljane uvozne carine, katere višino priobčujemo na drugem mestu. Posledica uvozne carine je bil takojšen porast cen na vseh italijanskih trgih.

Pridelek žit je v Ameriki bolj pičel nego lansko leto, v celotni Evropi pa mnogo večji. Posebno dobro letino ima Rusija in vse podonavske države (Rumunija, Jugoslavija, Bolgarija). V Italiji je bil letos znatno večji pridelek pšenice nego lansko leto, a kljub temu bo morala Italija uvoziti še

vedno kakšnih 10 do 15 milijonov q pšenice.

V *Milanu* so bile dne 1. avgusta sledeče cene:

domača pšenica	L 195 do 203
inozemska pšenica	» 234 » 258
koruzna domača	» 145 » 158
koruza inozemska	» 148 » 158
oves domači	» 145 » 150
oves inozemski	» 148 » 152
rž	» 155 » 160
ječmen	» 140 » 150

Moke:

00	» 300 » 310
0	» 290 » 295
1	» 250 » 255
koruzna	» 150 » 170

Cena jugoslovanski koruzi je v Jugoslaviji porastla za 10 Din., v Italiji pa za 10 L, kar je posledica porasta dinarja na pram liri. Trenotno stane jugoslovanska koruza franko Postojna 120 do 125 L (brez carine in vreč).

Živina: Cena je nekoliko zrastle na vseh trgih Italije, a ne za mnogo.

Krma: Pridelek krme je zadovoljiv, a zelo mnogo jo je bilo uničene vsled dežja ob košnji. Cene rastejo povsod in tudi pri nas so cene višje nego lansko leto ob tem času.

Vsled porasta cene žitom so porastle tudi cene otrobnin, ki notirajo v Milanu:

Otrobi debeli	L 138 do 142
Otrobi drobni	L 138 do 142

Oljate pogače so razmeroma še najbolj po ceni. V Milanu notirajo:

Lanene pogače	L 140 do 145
Orehove	L 127 do 130
Sezamove	L 112 do 117

Iz tega sledi, da so oljate pogače bolj po ceni nego otrobi, a v resnici imajo skoraj dvakrat toliko vrednosti, posebno pa vsled tega, ker so pravim otrobim največkrat primešani riževi otrobi, ki imajo malo krmske vrednosti.

Mlečni izdelki: V splošnem se cena zelo dobro drži. Cena maslu je na vseh trgih nekoliko porastla, v Milanu pa nekoliko padla. Cena je danes 16 do 20 L za kg (seveda mlekaršiško maslo in ne navadno, ki je za $\frac{1}{3}$ bolj po ceni).

Vino: Cene so zopet nekoliko zrastle. Vipavsko vino stane okoli 2 L in več. V Italiji se predvideva v splošnem sreden pridelek, v Istri polovičen, v Vipavski dolini tudi polovičen. Na Krasu je na razpolago zelo malo terana več, v Vipavski dolini bo vsega vina mogoče še kakšnih 5000 hl.

Umetna gnojila: Cene so mnogo višje nego lansko leto. Superfosfat stane okoli 27 L franko Benetke, tomaževa žlindra pa okoli 55 L franko Gorica.

Kupovalna moč lire.

Milanski gospodarski dnevnik »Il Sole« z dne 5. avgusta priobčuje razvoj cen najrazličnejšega blaga od 1. januarja 1924 naprej. Cene vsemu blagu so zelo zrastle; temu sorazmerno pa je padla kupovalna moč lire, ki je znašala v odstotkih predvojne kupovalne moči v

	1924	1925
januarju	18.41	16.34
februarju	18.41	16.03
marcu	17.20	15.98
aprilu	18.16	16.22
maju	18.30	16.14
juniju	18.63	15.78
juliju	18.35	14.97
avgustu	18.31	
septembru	18.28	
oktobru	17.76	
novembru	17.29	
decembru	16.85	

Gorenje številke moramo talo-le razumeti: Za ono blago, ki je stalo l. 1924 v januarju 100 L, bi stalo v l. 1913 samo 18.41 L. Za ono blago, ki pa je stalo v letošnjem juliju 100 L, bi dali l. 1913 samo 14.97 L.

Zlata vrednost lire je bila v letošnjem juliju mesecu okoli 19 zlatih stotink. Iz tega sledi, da je kupovalna moč lire bolj padla, kot pa njena zlata vrednost, iz česar zopet sledi, da se je blago nasproti zlatu podražilo. To se pravi, da kupimo danes za isto količino zlata manj blaga, kot pred vojno.

Razvoj svetovne zunanje trgovine.

Mednarodni trgovski institut v Bruslju je izdal zelo točen pregled razvoja vnanje trgovine vseh kulturnih držav. Iz tega pregleda je razvidno, da izkazujejo skoro vse evropske države znatna pasiva v trgovski bilanci z izjemo Čehoslovaške, Jugoslavije, Francije, Finske in Danske. Južna Afrika, Amerika, Egipt so izkazovale že pred vojno visoko aktivno trgovinsko bilanco — večji izvoz kot uvoz —. Naslednja tabela nam kaže to razmerje trgovinskih bilanc posameznih evropskih držav v zadnjih štirih letih.

Izvoz v odstotkih uvoza

	1924	1923	1922	1921
Italija	73.8	64.3	59	48
Jugoslavija	116	96.3	57.3	59.7
Čehoslovška	107.3	123.5	142.5	121.7
Francoska	103.2	193.3	89.3	89.6
Poljska	85.3	107.1	77.4	—
Švica	82.6	78.5	92	93.2
Belgija	79.2	70.6	66.8	71
Bulgarija	88.2	69.1	107.2	75.9
Nemčija	70.4	100	64	—
Anglija	62.1	69.9	71.7	64.8
Avstrija	57.2	58.8	63.2	53.2
Grška	58.2	39.8	68.1	54.9

Navedena tabela znači, da pride n. pr. v Italiji na 100 L vrednosti uvoza za 73.8 izvoza. Iz številke je tudi razvidno, da se najugodnejše razvija trgovska bilanca Jugoslavije.

Izvoz iz Jugoslavije v l. 1924.

je znašal po vrednosti v milijonih dinarjev (v oklepajih so pa odstotki skupne vrednosti izvoza) in sicer: žito 804.7 (8.44%), turščica 585.2 (6.13%), pšenična moka 343.1 (3.60%), živa živina 745.3 (7.81%), živi konji 231.7 (2.43%), žive svinje 271.4 (2.84%), meso 538.4 (5.65%), jajca 618.5 (6.48%), les 1.786.8 (18.74%), surovi baker 364.5 (3.63%). — Najglavnejše države, v katere je šel naš izvoz, so bile po vrednosti v milijonih dinarjev (v oklepajih so odstotki skupne vrednosti izvoza), in sicer: Italija 2.757.3 (28.91%), Avstrija 2.333.0 (24.46 odst.), Češkoslovaška 943.7 (9.89%), Madžarska 756.1 (7.93%), Grčija 676.2 (7.09 odst.), Švica 389.5 (4.08%), Nemčija 389.0 (4.08%), Francija 362.9 (3.80%), Rumunija 252.6 (2.65%), Anglija 131.5 (1.38%). — Nad polovico zunanje trgovinskega prometa je bilo z Italijo, Avstrijo in Češkoslovaško. — Po podatkih generalne direkcije carin je znašal ves izvoz 3.915.700 ton v vrednosti 9.,588,774.432 dinarjev. Ker je znašal ves uvoz 1.127.686 ton v vrednosti 8.,221,743.552 dinarjev, znaša višja vrednost izvoza 1.,317,030.880 dinarjev, tako da je trgovinska bilanca za l. 1924. aktivna za okroglo 1.32 milijarde dinarjev. Poglaviti predmeti uvoza so se tikali bombažne tkanine, volnene tkanine, bombažne-

ga prediva, strojev in aparatov, sladkorja, surove kave, surovega bombaža, surovih kož in dr.

Podražitev življenskih potrebščin.

Med in po svetovni vojni so se življenske potrebščine podražile širom celega sveta, seveda ne povsod enako. Za koliko so se podražile, nam kaže naslednja razpredelba, kateri je za podlago l. 1913 in količina blaga, ki se je tedaj dobila za 100 denarnih enot dotične države. N. pr. kar se je dobilo l. 1913 za 100 L., je veljalo v Italiji l. 1921. 581 L., v l. 1923. pa 568 L.

	leto 1913	1921	1922	1923
Južna Afrika	100	146	128	126
Holandska	100	145	142	140
Zedinj. države	100	142	156	141
Angleška	100	182	158	150
Švica	100	191	168	181
Francija	100	327	—	410
Belgija	100	377	—	476
Italija	100	581	—	568
Češka	100	1675	1299	1012
Finska	100	1171	1140	1158
Jugoslavija	100	—	—	2078
Poljska	100	60343	137575	1067997

Najbolj zanimivi bi bili podatki za Nemčijo in Rusijo, seveda še v starem domovju, ki je popolnoma izgubil vsako veljavo.

Uporaba mesa v Italiji.

Računa se, da povzije letno vsak italijanski državljani 20 kg mesa, skupaj bi torej povzili vsi italijanski prebivalci letno okoli 8 milijonov q. mesa. To količino mesa krije Italija deloma z uvozom zmrznjenega mesa in živine, deloma pa doma.

V l. 1923 je bilo uvoženega v Italijo 230.000 q zmrznjenega mesa, l. 1924 pa kar 1.190.000 q.

Žive živine je bilo največ uvožene iz Jugoslavije, deloma tudi iz Holandske.

Zmrznjenega mesa se uživa vedno več, in znano je da povzijejo v Trstu mnogo več zmrznjenega mesa nego svežega. Konsum zmrznjenega mesa pa raste tudi v Gorici in drugih naših mestih, in celo že v nekaterih trgih in vaseh.

Gospodarski drobiž in razno

Surovo meso kot hrana.

Mi uživamo meso potem, ko smo ga na različne načine skuhalo. Kuhanje napravi meso nekoliko težje prebavljivo, a zato zadobi med kuhanjem nekatera druga svojstva, ki prijašo našemu okusu.

Skoraj vsako surovo meso pa je za mnoge bolnike pravo zdravilo in surovo meso ima tudi mnogo več redilne vrednosti, kot kuhano. Zdravilna moč surovega mesa se najprej pokaže pri jetičnih, tuberkuloznih.

Zdravnika Ch. Richet in J. Hericourt sta že pred vojno predpisovala jetičnim uživanje surovega mesa. Med vojno sta v tem oziru napravila zelo mnogo poskusov in danes sta še bolj prepričana, da je bilo njihovo predvojno ravnanje pravilno. Njih poskusi so dokazali, da popravi sok surovega mesa staničevje po jetiki razrušenih mišic in da se surova volova mišica zelo lahko spremeni v zdravo človeško mišico. Z uživanjem surovega mesa oziroma mesnega soka dobi bolnik mnogo dušika in fosforne kisline; bolnikovo telo pridobi na teži in moč mišic zraste.

Drugi zdravniki kakor tudi moderno znanstvo sploh pravi, da se s kuhanjem uničijo predvsem vitamini — skoraj nepoznane snovi, — ki pa so nujno potrebne za rast in razvoj človeškega telesa.

Torej bi morali uživati meso in vse ostalo samo v surovi obliki, tako kot divje živali. Postali bi bolj močni in tudi naša hrana bi postala bolj po ceni, ker bi si prihranili mnogo dišav in začimb, mnogo drvi in tudi loncev.

Kdor hoče naj poskusi, za jetične pa bi bila surova hrana gotovo zelo zdravilna.

OBRESTNA MERA V JUGOSLAVIJI PADA.

Društvo bančnih zavodov v Ljubljani je sprejelo sklep, glasom katerega se zniža obrestna mera za vloge pri vseh denarnih zavodih v Ljubljani, ki so člani društva (vse banke in večji denarni zavodi — Zadruga Zveza v Ljubljani). Dogovornjena

obrestna mera znaša 5 do 10%, kar zavisi od tega, ali so vloge proste ali vezane na krajši ali daljši rok.

Vzrok znižanju obrestne mere tiči predvsem v preobilici gotovine, razpoložljivih denarjev, ki so prišli v državo predvsem iz inozemstva.

Polagoma se opazuje tudi padanje obrestne mere za posojila, ki se danes dobijo že po 12% in tudi manj, dočim je srednja obrestna mera za posojila še vedno na 16%, a ne več na 25 ali celo 40%, kot je bila prej.

»Narodni Gospodar«, glasilo Zadružne Zveze v Ljubljani poroča, da se nahaja v likvidaciji Centralna banka v Mariboru, ki je hranilne vloge kar lovila in plačevala zelo visoke obresti. Zgubljena je baje celotna delniška glavnica in tudi vloge da so baje v nevarnosti.

Zapomnimo si enkrat za vselej, da nudi posojilnica z neomejenim jamstvom najboljšo garancijo za težko prihranjen in od ust si pritrigan kmečki in delavski denar.

KMETIJSKE ZBORNICE NA ČEHOSLO- VAŠKEM.

Češki minister kmetijstva je izdelal načrt zakona o kmetijskih zbornicah. Glasom tega načrta so člani kmetijskih zbornic vsi lastniki, uživalci in najemniki zemljišča, katero je podvrženo zemljiškemu davku in meri vsaj 2 ha (6 njiv). Na predlog kmetijske zbornice lahko kmetijsko ministrstvo zniža navedeno mero v posameznih slučajih z ozirom na vrsto produkcije (vrtnarstvo, vinograd). Lastniki zemljišč, katera so sicer podvržena zemljiškemu davku a ne služijo v kmetijske svrhe (parki, opeševalni vrtovi, itd.) ne morejo biti člani kmetijskih zbornic. Izvoljeni delegatje se delijo v tri interesne skupine, in sicer prva skupina lastnikov, uživalcev in najemnikov zemljišča do 5 ha, druga skupina od 5 do 30 ha in tretja skupina od 30 naprej.

Tudi v Jugoslaviji imajo že načrt za kmetijske zbornice, v Italiji pa se sedaj u-

stanavljajo v nekaterih pokrajinah (polagoma bo to izvedeno povsod) tako imenovani kmetijski sveti, ki bodo imeli predvsem nalogo staviti predloge vladi, kako naj se kmetijstvo pospešuje. Prave kmetijske zbornice imajo tudi nekaj zakonodajne moči.

Izseljevanje v Severno Ameriko.

V državnem finančnem letu od 1. julija 1925 do 30. junija 1926 se lahko izseli iz Italije v Zedinjene države Severne Amerike celih 1730 ljudi. Od teh 1730 jih odpade približno polovica na one, ki so že davno vložili prošnjo za izselitev, ki so dobili tudi že izseljeniško dovoljenje, a niso mogli priti v Zedinjene države, med finančnim letom 1924-1925, ker je bilo število že prekoračeno. Ostalo polovico prostih mest bo razdeljena na soproge italijanskih državljanov, ki se nahajajo že 4 leta v Ameriki. S temi soprogami bodo lahko odbotovali tudi otroci, in sicer dorastle hčerke in dečki v starosti do 15 let. Prošnje morajo biti vložene do 31. avgusta osebno pri prefekturi, kvesturi ali podprefekturah posameznih pokrajin.

ZAVAROVALNA DRUŽBA »PLUG«.

V Beogradu ustanovljajo posebno zavarovalniško družbo z naslovom »Plug«, ki ima predvsem namen zavarovati poljedelcem poslopja, živino in pridelke. Osnovni kapital zavarovalnice bodo tvorile delnice v višini po 100 Din.; izdati mislijo za enkrat 40.000 delnic, tako da bi zbrali 4 milijone Din.

ZDRAVILNE RASTLINE.

Po deželi je precej trgovcev, ki se pečajo z nakupom zdravilnih rastlin. To opravilo bi bilo gotovo dobičkanosno, ako bi se dobro organiziralo; pomislimo, da stane danes 1 kg kumne (kimlja) okoli 15 L.

KAMILIČEN ČAJ

nam ublažuje krče in črevesna bolečine samo takrat, ko je prav napravljen. Najkoristnejša snov v kamilici so nekatera eterična olja, ki pa zginejo, ako prekuhamo

kamilico, posebno v odprtem loncu. Čaj iz kamilice moramo napraviti samo na ta način, da cvetje kamilice polijemo z vročo vodo.

ČAJ IZ KADULJE (ŽAJBELJA)

koristi proti kašlju in katarju ter služi za izpiranje grla. Naberimo torej sedaj žajbljevih listov za zimo in spomlad. Liste posušimo na suhem prostoru, a ne navadnost na solčnih žarkih.

PARFUM OD VRTNIC.

Vsako kmečko dekle ga lahko napravi doma. Vzame naj čisto posodo, v katero naj dene najprej eno plast dišečih cvetnih listov, vrhu njih malo drobno semlete navadne soli, potem zopet cvetnih listov itd., dokler ni posoda polna. Vrhu vsega naj zlije nekoliko kapljic koncentriranega alkohola, potem pa posodo zapre. Pri vsakem odpretju posode se razširi po sobi prijeten duh, pravi parfum.

PATAKONE IN PALANKE

lahko oddamo do 31. avgusta pri poštnih in železniških uradih in pri vseh podružnicah Banca d'Italia. Po 31. avgustu se novci od 5 in 10 stotink starega kova ne bodo več sprejemali.

ITALIJANSKO - JUGOSLOVANSKI DOGOVORI.

Italija in Jugoslavija ste sklenili več dogovorov, med drugim tudi enega o zasebnih kronskih dolgovih. V listih je že izšlo več razlag, ki si pa ena drugi nasprotujejo in zato bomo poročali o tem dogovoru takrat, ko bo znano točno besedilo dogovora.

NOVE KNJIGE.

Prejeli smo: James Oliver Curwood »Kazan, volčji pes«, poslovenil P. V. B., natisnila Jugoslovanska tiskarna kot 19. zvezek Ljudske knjižnice.

About Edm. »Kralj Gora«, poslovenila Kristina Hafner, tisk Jugoslovanske tiskarne v Ljubljani kot 20. zvezek Ljudske knjižnice.

Obe knjigi sti zelo zanimivo pisani in jih kot ljudsko čtivo najtoplejše priporočamo. Obe knjigi se dobe v Gorici pri Katiški knjižarni.



Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje.

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

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
Humeck: Praktični sadjar 410 strani s 116 slikami
Humeck: 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)