

# GOSPODARSKI LIST

List izhaja enkrat na mesec —  
Stane za celo leto 12 lir, za pol  
leta 6 l., posamezno

**Leto V.**

**Štev. 4**

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

**April 1926**

## VSEBINA:

Kakoršna setev — taka žetev.

*Splošno znanstvo:* Kemija v modernem kmetijstvu (France Magajna).

*Živinoreja in živinozdravništvo:* Prebava krme (F. P.). Perutninska kolera (dr. Ravnik Anton).

*Mlekarstvo:* Mlečne kislinske bakterije (Anton Peve).

*Sadjarstvo:* Sadimo orehe. Pozor gozritelji sviloprejk! Nasadi breskev. (Inž. Rustja). Proti piškavosti hrušk.

*Vinogradništvo in kletarstvo:* Samorodeče ameriške trte (Ing. Jos. Rustja). Zakonski predpisi glede vina in jesiha.

*Poljedelstvo in vrtnarstvo:* Kako naj gnojimo koruzi (Inž. Pegan). Krmska pesa (Inž. Rustja). Ne bodimo roparji svoje zemlje! (Ing. Pegan).

*Splošno gospodarstvo:* Gospodarske razmere v Bosni (Ing. Fr. Pegan). Ali se splačajo umetna gnojila? Žitna borza v Milanu. Leto peronospora.

*Čebelarstvo:* Čebelarska opravila v aprilu. Dr. L.

*Zadružništvo:* Knjigovodski tečaj v Cerknem (D. Doktorič). Plemenitost zadružne misli (D. Doktorič).

*Tržni pregled.*

*Vprašanja in odgovori:* 16. Kje dobimo razne gozdne sadike? 17. Na moji njivi so se razmnožili neki gladki, beli črvi, ki mi delajo veliko škodo. Kako se borim prot njim? 18. Kako naj pognojim 300 m<sup>2</sup> njive za koruzo? 19. Ali dobim pri uredništvu »Gospodarskega lista« cinkov fosfur za pokončevanje poljskih miši?

*Gospodarski koledar.* Kmetovalec v aprilu.

*Gospodarski drobiž in razno.* Povišanje uvozne carine na sladkor. Ječmen za pivo. Izvoz pomaranč in limonov. Izvoz pšenice iz Italije. Izvoz vina iz Italije. Uvoz vina v Italijo. Neverjetno! Piva se mnogo popije. Avtomobili v Italiji. Ogromna zapuščina. Monopol vina v Turčiji.

*Listnica uredništva:* Prosimo vse soztrudnike, da pošljejo prispevke za majev številk vsaj pred 25. aprilom.

*Listnica uprave:* Kdor ni poslal naročnine, smo mu ustavili pošiljanje lista. Kdor je prejel prve številke in ne misli naročiti lista, naj nam jih vrne, ker jih nujno potrebujemo za nove naročnike.

## Zadruga!

Vse potrebne tiskovine in mape za menice dobite pri »Zadružni Zvezi« v Gorici.

## Cena oglasom.

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

Širite »Gospodarski list«!



# Ottocaro Resch

Gorica -- Via Cesare Lombroso 5

POPRAVLJA vsakovrstne  
pneumatike, solidno delo,  
nizke cene.

Prodaja bencin in olje.

ČEVLJI IZ GUMIJA za  
telovadce in dom.

# T PRISTNI TROPINOVEC ?

Udobite ga vedno v Dornbergu  
pri „Zadružni žganjekuhi“

RESTAVRACIJA S PRENOČIŠČEM

## „Alla Transalpina“

nasproti državnemu kolodvoru

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

Priporoča se

IVAN GRUSOVIN

**Za novoporočence**

## Skladišče tkanin

**Corso Verdi številka 1**

Volнено blago, bombaževine, tkanine,  
odeje, tržli, (dvonitnik) volнено blago  
za moške in ženske.

**Ugodna prilika  
za nabavo. ☞**

# Arturo de Rossi - Gorica

Telefon 276

**Ugodna prilika  
za nabavo. ☞**

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.**

# Restavracija

pri

## „Treh kronah“

GORICA VIA CARDUCCI 12

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

Anton Malnič.

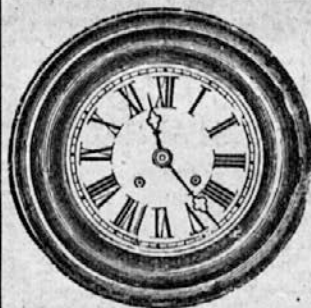
### Naš zobozdravnik

specialist za bolezni v ustih in na zobeh

**M. U. dr. LOJZ KRAIGHER**

z nemškim zobozdravniškim izpitom za zobozdravniška in zobotehniška dela

v GORICI, na Travniku št. 20, I. nad.



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

### JAKOB ŠULIGOJ URAR IN ZLATAR

GORICA - Via Carducci 19 (Gospoška ulica)

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

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

# Semena

vrtna, travniška in cvetlična ter druge kmetijske potreb-ščine za vinogradništvo, sad-jarstvo, mlekarstvo, živino-rejo, kletarstvo in čebelar-stvo dobite najboljše kako-vosti pri trdki

## VINOAGRARIA

v Gorici Piazza Vittoria  
(Travnik) št. 4

Zahtevajte semenski cenik!

Stalni in večji odjemalci se-men dobijo knjižico o vrtnar-stvu, ki jo je izdala trdka,

ZASTOJN.



ZOBOZDRAVNIK

**Dr. L. MERMOLJA**

špecialist za ustne in zobne bolezni

ordinira v GORICI na Travniku 5/II.

od 9. do 12. in od 3. do 5.

Naša zavarovalnica proti požaru

**„L'UNION„**

Ravnik Avgust - Gorica

Via Barzellini šte. 2 I. nadstropje.

**ALOJZIJ BONNES**

**AVTORIZIRAN ELEKTROTEHNIK**

GORICA - VIA CARDUCCI 1  
(nasproti Montove hiše)

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

**Kupujte domače vino!**

Najpristnejše dobite vedno pri  
**„Vinarski Zvezi“ v Gorici**

Via Formica št. 1 ob Kornu.

- Podpirajte lastnega kmetovalca. -

**TEOD. HRIBAR**

Gorica - Corso Verdi št. 32

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

**ZLATI JELEN**

HOTEL in RESTAVRACIJA

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

**Trgovina**

**manufakturnega blaga in izgotovljenih oblek**

**Andrej Mavrič**

Gorica - Via Carducci šte. 3 - Gorica

# GOSPODARSKI LIST

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

Leto V. Štev. 4  
April 1926

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

## Kakršna setev — taka žetev.

Misel, ki je zapopadena v gornjih besedah, najdemo več ali manj pri vseh narodih. Ta misel je stara, že božji Učnik nam jo je povedal v prekrasni priiliki o sejalcu.

Zmisel zgorjnjega pregovora moramo imeti vedno pred očmi, pa najsi stavimo seme v zemljo, kjer naj skali in rodi tiščeren sad, ali vsadimo drevo, ki naj bo ptičkom v uteho in nam v dobiček.

Kdor ne bo zemlje dobro pripravil, kdor ji ne bo gnojil, kdor ne bo rabil dobrega semena, ta naj ne pričakuje velikih uspehov. Med trnje in na cesto padlo seme ne skali, ako pa skali, se posuši ali ga zaduši trnje. Kdor pa ljuljko seje, bo ljuljko žel.

To moramo imeti pred očmi sedaj pri našem spomladanskem delu, ko prijazno pomladno solnce ogreva probujeno zemljo in nas, ko začenjajo žvrgoleti ptički in ko vse poganja in brsti. Isto moramo imeti pred očmi tudi tekom ostalega leta in tekom celega našega življenja.

\* \* \*

Malo je srečnih družin na svetu. Vsaka ima svoj križ, nikjer ne sije prava sreča.

Nekateri trpijo vsled bede, vsled pomanjkanja, drugi imajo posvetnih bogastev sicer v izobilju, a srečni niso. Ali je prepir v družini, ali je bolezen ali kaj drugega. Zastonj iščemo v resnici srečnih ljudi. In zakaj?

Iskati srečo na zemlji je zastonj, ker pisano je vsem Adamovim sinovom in Evinim hčeram, da je njih delež na tem svetu znoj in trpljenje.

To je prvi vzrok trpljenja na svetu, drugi pa tiči v nas samih.

Koliko revnih družin je na svetu, ki žive v bedi samo zato, ker je oče zapraviljivec. Po malo a redno zapravlja in pripravlja s tem sebi in družini temno bodočnost, polno pomanjkanja.

Koliko je na svetu družin, kjer se oče in mati ne razumeta in ne vzgajata otrok v božjem sporazumu. Ako hoče mati z otrokom tako, hoče oče drugače. Posledica temu je, da je prepir v hiši in da nastopi odrastli otrok proti obema. Namesto da bi starši zadovoljno in v miru preživeli svoja stara leta, se morajo prepirati z mladim gospodarjem.

Mnogo je tudi na svetu staršev, ki so z otroci prestrogi, mnogo pa je tudi takih, ki otrokom vse spregledajo. Ne eno in ne drugo ni prav. Otroška duša je kot mlado drevo, katerega moramo polagoma pripogibati in vse nepotrebne vršičke dovolj zgodaj odščipniti. Ko je drevo staro, ni več mogoče doseči uspeha. Pri otroku pomaga več o pravem času dobra beseda, kot pozneje vsakdanja palica. Kdor hoče vzgojiti drevo, mora biti izvežban sadjar, kdor pa hoče dobro vzgojiti otroka, mora biti tudi v tem izvežban; sam mora biti tak.

Zato pa prijatelji, zavedajmo se, da živimo v težkih časih. Pri delu na polju in pri delu v naši družini in povsod v celem našem življenju imejmo vedno pred očmi zlato resnico izreka »Kakršna setev, taka žetev«. Kot si bomo postlali, tako bomo ležali, bodočnost naša bo taka, kot si jo bomo pripravili.

## Splošno znanstvo

### Kemija v modernem kmetijstvu.

Po naukih profesorja H. F. Buttona  
napisal F. Magajna.  
(Nadaljevanje.)

*Amonijakov sulfat:* vsebuje okrog 20,5% dušika. Dobivamo ga kot postranski produkt v plinarnah. Njegov dušik ni tako hitro sprejemljiv, kot dušik čilskega solitra, zato deluje amonijakov sulfat bolj počasi. So pa rastline, ki jim bolj prija amonijakov sulfat, kot čilski soliter; tako na primer krompir. Tudi za lažje (peščene) zemlje je boljši amonijakov sulfat, kot čilski soliter.

*Apneni dušik:* vsebuje 15—16% dušika. Za peščene zemlje ni priporočljiv, pač pa je dober za srednje težke zemlje. Apneni dušik moramo potrositi 14 dni ali 3 tedne pred setvijo, da izgubi v tem času škodljivi učinek. Pri trošenju apnena dušika moramo biti previdni, ker je strupen. Rabimo ga predvsem v zemljah, ki imajo malo apna.

Razven omenjenih dušikovih gnojil imamo še razna druga (apneni nitrat, posušena živalska kri itd.), ki pa so v praksi manj razširjena.

*Bakterije stročnic in detelj.* Našteta umetna gnojila so draga, imajo malo odstotkov dušika in delujejo komaj eno leto. Zato bom posvetil malo več prostora mikroskopičnim prijateljicam bakterijam, ki živijo na korenincah detelj in stročnic in nam pridobivajo iz zraka dušik brezplačno.

Skoro vsak kmet ve, da gotove rastline izboljšajo zemljo. To so metuljčnice kakor grah, fižol, graščica, detelja, lucerna in nekatere druge. Na korenincah teh rastlin živijo prostemu očesu nevidne bakterije ali glivice in te so pravzaprav tiste, ki srkajo dušik iz zraka in ga hranijo v malih bradavičkah, ki jih najdemo na korenincah omenjenih rastlin. Te bakterije so živa bitja in tako nežna, da jih solnčni žarki umore v minuti. Ako

je zemlja vsa prepečena od solnca, bo teh bakterij malo ostalo in njihovo pridobivanje dušika se ustavi. V takem slučaju rodovitnost zemlje ni popravljena, nego celo opešana. Ako so pa dani ugodni pogoji, bakterija lepo živi, srka iz stročnic in detelj sladke sok, ki ga potrebuje zase in plača bogato s pridobljenim dušikom za »stanovanje in hrano«. Bradavičica na korenincah je zaloga dušika in obenem stanovanje bakterijam. V taki majčkani bradavičici živi na tisoče bakterij.

Ampak ni samo ena vrsta bakterij za vse imenovane rastline. Bakterije na rdeči detelji so drugačne od bakterij na lucerni; bakterije na fižolovih korenincah niso take, kot na grahovich; vsaka stročnica in vsaka detelja ima svojo lastno vrsto. Ako torej preorjemo deteljišče in vsadimo nanj fižol, si ta ne bo z bakterijami detelje prav nič pomagal, ker slednje poginejo, če ni več detelje.

Ko vsejemo deteljo na povsem novo njivo, kjer ni bilo detelje že dolgo let, se zgodi, da bakterij še ni navzročih in ker jih ni, trpimo škodo. Ako bi bile v zemlji že ob setvi take bakterije, bi se takoj ob skalenju detelje naselile na njene koreninice in takoj začele nabirati dušik, ampak če jih ni, se to ne zgodi. Umni kmetje si pa znajo pomagati. Na prejšnjem deteljišču naložijo par vreč prsti, katero potem potrosijo po novem deteljišču. Pri tem zelo pazijo, da solnce ne sije na to prst in kadar jo trosijo, jo istočasno tudi zabranajo, da jo čimprej skrijejo pred solnčnimi žarki. Kakšen pome nima to delo? Jasen. Prst s starega deteljišča je polna bakterij in če jo potresemo po novem deteljišču, vcepimo v zemljo zalego bakterij. Temu delu pravimo inokulacija deteljišča.

Ako bi imeli ob času setve detelje pri rokah kulturo, to je čisto družino tovrstnih bakterij, ki jo vzgojimo umetnim potom, bi lahko kar seme »okužili« z njo. Ameriški kmetje dobivajo take



kulture iz državnih preizkuševalnic za majhen denar. Ravnotako v Nemčiji, Avstriji in na Češkem. Mi menda nimamo take ugodnosti, zato se lahko poslužimo zgoraj opisanega načina, da namreč inokuliramo z bakterijami novo deteljišče s prstjo, ki smo jo vzeli na starem. Ampak ponavljam, prst ne sme biti obsijana po solncu in po potrošenju mora biti takoj podbrana. Najboljše je, če se tako delo opravi v oblačnem dnevu ali po solnčnem zatonu; pred solnčnim vzhodom je seveda istotako dobro. Priporočam to postopanje, ker se bo vsakemu izplačalo.

Izračunali so, da množina dušika, ki jo bakterije detelj in stročnic dobijo iz zraka vsako leto, znaša na hektar od 50 do 200 kilogramov, pogostokrat tudi več. Neki ameriški kmetijski strokovnjak poroča, da je imel na eni njivi lucerno skozi petnajst let, ne da bi kdaj gnojil. Vsako leto je spravil domov tri košnje. On je računal, da je z vsako tono posušene lucerne odvzel njivi 50 kg dušika. Ob koncu petnajstih let je zemljo preiskal in našel, da je v njej več dušika, kot ga je bilo takrat, ko je lucerno vsejal. Na podlagi tega je izračunal, da so bakterije lucerne dobile iz

zraka vsako leto 250 kg dušika. On pa računa naprej in pravi, da so živali, katere je krmil s suho lucerno, porabile komaj eno četrtno dušika, tri četrtnine so pa šle v gnoj. In ker je tega izvozil na druge njive, so dotični dušik porabile druge rastline, kakor krompir, žita, koruza in tako dalje. Na podlagi lastnih izkušenj in eksperimentov svetuje on, da naj kmetje gojijo detelje in stročnice kjerkoli in kadarkoli jim je mogoče. On je mnenja, da se samo pri intenzivnem vrtnarstvu izplača kupovati draga dušikova gnojila, pri ekstenzivnem kmetijstvu pa ne. S pametnim postopanjem si bo kmet sam znal pridobiti dušika.

V zemlji so še druge dušik pridobivajoče bakterije, ki pa ne živijo na deteljah in stročnicah, ampak na gnijočih ostankih živali in rastlin. Z dobrim gnojenjem s hlevskim gnojem, s skrbnim obdelovanjem, z osuševanjem močvirne zemlje se jim pomaga do večjega razmnoževanja in do večje delavnosti. V plitvi, kisli in sploh slabo obdelovani zemlji so te bakterije brez pomena, drugače so pa v stanu pridobiti zemlji toliko dušika iz zraka, kot njihove sestre, ki prebivajo na koreninah stročnic in detelj.

## Živinoreja in živinozdravništvo

### Prebava krme.

Večina ljudi nima nobene prave predstave o tem, kaj se zgodi s hrano, ki jo sprejema človeško, ali živalsko telo in kako telo to hrano spreminja in uporablja. V naslednjem hočemo pogledati samo na kratko in pregledno, kakim spremembam je podvržena hrana, predno jo telo uporabi.

Krma, ki jo polagamo živalim in hrana, ki jo zaužije človek, je sestavljena v glavnem iz beljakovin, ogljikovih hidratov in iz tolšč. Predno dobijo vse te sestavine krme tako obliko, da lahko pridejo v kri, ki jih potem raznaša po vseh delih telesa, kjer jih žival potrebuje, so

podvržene najrazličnejšim spremembam, ki začnejo že v ustih in končajo v debelem črevesu.

Poglejmo na kratko, kake spremembe doživi hrana, predno jo žival spremeni v prebavljivo obliko.

V *gobcu* žival hrano razgrize, zdrobi in zmelje. Pri tem delu se hrana pomeša s slino, ki začne takoj delovati. Pod vplivom sline se začne spreminjati škrob že v ustih v sladkor (glavno pri človeku in enokopitnikih).

V *želodcu* se pomeša hrana s kislim želodčnim sokom, ki začne delovati na beljakovine in jih spreminjati v enostavnejše snovi (peptone). Tudi škrob se

spreminja v želodcu še naprej v sladkor in sicer vsled delovanja slin, ki je prišla s hrano v želodec.

V tankem črevesu se napolni že deloma razkrojena želodčna vsebina s črevesnimi sokovi in žolčem. (Kakor vidiš mo, pride v čreva tudi žolč in pomaga pri prebavi hrane.) Ti sokovi uničijo kislino želodčnega soka in začnejo razkrajati beljakovine, ki še niso bile spremenjene v želodcu. Potem nadaljujejo razkranje škroba v sladkor, ki se je začelo že v ustih in nadaljevalo v mali meri v želodcu. Nadalje razkrajajo ti sokovi tudi toščo in jo spreminjajo v enostavnejše oblike (mastne kisline).

Razventega nastane v črevesju kvašenje, ki ga povzročajo bakterije. Razkrajajo se beljakovine in tvorijo se smrdeči plini. Razkranje bi šlo še naprej, nastalo bi gnitje, kar bi bilo za telo strup. To gnitje pa zabranjuje žolč, ki drži kvašenje v dopustnih merah.

V debelem črevesu izgublja neprebavljena kaša, ki je telo ni vporabilo, vodo in postaja vedno bolj trda. V tej obliki pride potem iz telesa.

*Kje in v kaki obliki prejema telo v želodcu in črevesju pripravljeno hrano?*

Od hrane, ki je naredila pot skozi usta in želodec v črevo, pride za telo v poštev samo ona, ki je bila spremenjena od slin, želodčnih in črevesnih sokov v tekočo obliko. To tekočo hrano vsrka telo večinoma v tankem črevesu (pri človeku). V debelem črevesu se vsrkuje hrana v večji meri samo pri živalih, ki živijo pretežno večino od rastlinske hrane, posebno pri konju. Težko prebavljiva celuloza (seno in slama) se spremeni v veliki meri šele v debelem črevesu v tako obliko, da jo telo lahko vsrka.

Vsa tekoča hrana gre skozi tanko črevesno kožico in se zbira v posebnih drobnih cevkah, ki so podobne žilam. Te cevi se imenujejo limfatične cevi in tekoča hrana, ki kroži v njih, je limfa. Razloček med njimi in žilami je ta, da njih vsebina ni rdeča, kot je kri v žilah, ampak rumenkasto bele barve. Vse te male cevke se združijo v veliko limfatično cev, ki sprejema vso hrano iz črevesja. Iz te limfatične cevi pride potem

hrana v kri in s krvjo po celem telesu, kjer jo staničevje potrebuje.

To bi bila zelo kratka slika vseh brezštevlnih tajinstvenih sprememb, ki se izvršijo s hrano v našem, oziroma živalskem telesu.

F. P.

Dr. Ravnik Anton:

### Perutninska kolera.

Perutninsko kolero povzročajo neke vrste bacili. Bolezen je nalezljiva in zelo nevarna. Napada ne samo kokoši — kot perutninska kuga — temveč tudi gosi, race, purane, golobe in fazane. Posebno med plemenitimi pasmami perutnine napravlja ta kužna bolezen občutno škodo. Okužena perutnina pogine navadno po enem ali dveh dneh, včasih še prej. Često znaša umrljivost 90—100 odstotkov.

Različno dolga je inkubacijska doba. Pri gosih se pojavijo prvi znaki bolezni 1 do 2 dni, pri kokoših pa 4 do 9 dni po okuženju. Kot omenjeno, pogine skoro vsa perutnina, ki je bila okužena. Zanimivo je, da je perutnina, ki je bolezen prestala, mnogo bolj dozvetna in občutljiva za novo okuženje. Temu ponovnemu okuženju sledi smrt pri gosih že po 19, pri kokoših celo po 8 urah.

Značilni znaki perutninske kolere so sledeči: živalica postane omahljiva in žalostna, preneha zobati in ima vročico; greben in podbradek dobita višnjevoroženo, nato temno barvo, perje se ježi, odpadki so smrdljivi, čokoladne barve, sluzasti in pozneje redko tekoči. Včasih se živalica trese in opoteka, dokler ne obtiči v kakem samotnem kraju. Bacili perutninske kolere vsebujejo neke vrste uspavalni strup, zato opažamo često, da imajo živalice zaprte oči. Bolezen se zavleče izjemoma tudi na več tednov. Tedaj žival popolnoma obnemore in driska jo silno muči.

Bolezenske izpremembe v notranjosti telesa so v prvi vrsti na črevah in na pljučih, ki se hudo vnamejo.

Perutninska kolera se razširja od ene živali na drugo. Največkrat se vrši okuženje potom kreme in pitne vode, ki sta bili onesnaženi z odpadki smrdeče driske. Okuženje nastane tudi, če pridejo



sline ali odpadki bolne živalice na kožne rane druge živali. Kolero se dalje prenaša z mesom, črevami in krvjo živali, ki so poginile na tej bolezni. Iz navedenega je razvidno da je pri perutninski kolero možnost okuženja zelo velika.

Uživanje perutnine, ki je obolela, oziroma poginila na kolero, ni imelo do sedaj nikakih slabih posledic za človeško zdravje. Samo par slučajev je znanih, ko je človek z uživanjem kuhanega ali pečenega mesa le na lahek način obolel na prebavilih. Vsekakor je treba izključiti od prehrane meso perutnine, ki je poginila na kolero.

Razločevati perutninsko kolero od kuge ni težko. Prva napada vse vrste perutnino, kuga pa skoro edino kokoši. Za kolero je značilno vnetje črev in driska, ki manjka pri kugi.

Dobrih in trajnih uspehov v boju proti perutninski kolero se žalibog še ni doseglo. V tem oziru se najbolj priporoča cepljenje, ki ima — v začetku bolezni — dobre uspehe. Razna razkužilna sredstva dobro služijo bolni perutnini, le pravilno morajo biti v vodi razredče-

na. Priporoča se železov sulfat, tanin (0.5—1%). Ravno tako se ta razkužila uporabljajo pri zdravi perutnini, ki je ogrožena od te bolezni. Tudi kreolin se priporoča in sicer 1—2 kapljici na eno žlico vode.

Ker ni specifičnega zdravila proti kolero, je treba polagati tem večjo pažnjo na odvratanje bolezni. Potrebno je paziti posebno pri nakupu novih živalic, da se ne vgnezdijo bolezen v zdrav kraj. Zato je pametno spraviti novo nakupljeno perutnino na ločen kraj vsaj za dobo enega tedna. Kadar se že pojavi kolera v kakem dvorišču, mora biti prva skrb vsakega, da prenese popolnoma zdrave živali v zdrav kraj, bolne in sumljive pa takoj zakolje, ali zdravi na ločenem mestu. Živalice, ki so poginile in vse odpadke moramo globoko zakopati, ali pa sežgati. Tla pod kurnikom je dobro politi z apneno vodo, lesene dele pa z vrelo vodo, ali z lugom in jih nato pobeliti z apneno vodo. Večkratno razkuževanje v kratkih presledkih je zelo priporočljivo.

## Mlekarstvo

Anton Pevc:

### Mlečne kislinske bakterije.

Ni panoge v kmetijstvu, ki bi bila tako navezana na poznavanje bakteriologije, kakor je sirarstvo, odnosno mlekarstvo sploh. Sirar, kateremu so bakterije le španska vas, si bo težko znal pomagati v raznolikih prilikah prakse. Pokvaril bo veliko blaga, predno bo znal obvladati dnevno se menjajoče, s pomočjo kislinske in kipele poskušnje ugotovljene posebnosti mleka. Skoraj vse napake mleka so bakterijskega izvora — vse zorenje sira vodijo bakterije. In kaj ve slovenski sirar o njih?

Bakterije so enostanična bitja. Njih stanica, mogli bi reči mehurček, meri 0.5 do 2 mikrona v debelosti, dolžina je

različna. Mikron je tisoči del enega milimetra. So torej skrajno majhna in v prostoru 1 kubičnega milimetra lahko umestimo kar 1 milijardo (1000 milijonov) bakterij. Obstojijo iz žive beljakovine, protoplazme, ki jo obdaja tanka kožica, membrana. Čim je dosegla stanica bakterije svojo pravo velikost, se v ugodnih prilikah cepi. Po sredini stanice se napravi mrenica, ki razdeli eno stanico na dve. Ko ti dve stanici doraste, se potem delita na enak način naprej. Odtod ime »glivice-cepljivke.« Pri opazovanju bakterij se poslužujemo drbnogleda, mikroskopa; nekatere vrste bakterij opazimo, čim nam jih mikroskop poveča 300 do 400 krat, večina jih pa zahteva vsaj 800 kratno povečanje, da jih oko opazi kot drobne pike. S

pomočjo mikroskopijskih povečalnih naprav jih tudi lahko fotografiramo. Odtod izvirajo slike bakterij, ki se ponatiskujejo v knjigah.

Če preskočimo razne napake mleka, ki so posledica bolezni v živali, ali v vimezu, ali ki nastopajo le v prav izrednih slučajih, ali vsled nesnage, ima sirarska praksa nekako v koristni smeri opravila z dvema vrstama bakterij, katerim služi za hrano sestavni sladkor mleka, pri čemer pretvarjajo istega v mlečno kislino. Odtod ime »mlečne kislinske bakterije«. Obedve vrsti sodelujeta pri razkrajanju sirnine, torej pri zorenju sira, vendar vsaka v svoji razvojni dobi in vsaka v svojih pogojnih prilikah. Z besedami mlekraskega praktika bi to bili ti le 2 vrsti bakterij:

1. **Maslarске bakterije.** Če izdelujemo presno maslo iz pasterizirane, umetno okisane smetane, se poslužujemo takozvanih bakterijskih kultur, ali čistega nasada bakterij, ki ga dobimo v obliki praška ali pa tekočega iz kakšnega bakteriološkega laboratorija na Danskem ali v Nemčiji. Bakterije, ki jih kupimo v teh nasadih, so vse okrogle oblike, pripadajo k skupini »kokov«, v vrsto »Streptococcus lactis«. Ne napravljajo veliko kisline; navadno ne več kakor je potrebno, da se mleko pri sobni temperaturi strdi. Podelijo mleku nežnokisel okus in eni več, drugi manj arome, ki se med zorenjem (kisanjem) smetane prenese na toščene kroglice odnosno na presno maslo. Uspevajo najboljše pri toploti okrog 24° C, ter razmeroma slabo pri toplotah nad 30° C. Najdemo jih povsod v naravi in vsikdar, čeprav ne prevladujejo v navadnem kislem mleku. So v stanu razkrajati sirnino in tako voditi zorenje sira. V sirarstvu jim pripada predvsem naloga voditi v stiskalnici in prvi teden v solilni kleti boj z glivicami nesnage, s takozvanimi »coli in aerogenes bakterijami«, ki povzročajo napihanje sira in ki pri toplotah okrog 20° C uspevajo slabše kot mlečni streptokoki (njih optimum je 36—38° C). V sirarnah, kjer se imajo često boriti z napihanjem sira, je umestno pridati mle-

ku za sir vedno tudi manjše količine streptokokov v obliki maslarске kulture (1/2 do 1 l umetno okisanega posnetega mleka na 100 l mleka v kotlu) — nikdar toliko, da bi se kislina mleka v kotlu povišala čez običajno, najboljšo mero.

2. **Sirarske bakterije.** So to paličaste glivice, 0,2 do 2 mikrona debele in 0,8 do 1,5 mikronov dolge, ki se deloma razvijajo ob prisotnosti zraka, večinoma pa le v plasteh, do katerih zrak nima dostopa. Deloma ne tvorijo trosov in jih tedaj prištevamo v skupino »bakterijev«, deloma opazimo v njihovi stanicah troske in jih uvrščamo med »bacile«. Nekaterе vrste uspevajo le pri toplotah okrog 40° C in tem pravimo *Bacterium casei*, prave sirarske bakterije; druge vrste uspevajo tudi pri toplotah 15—25° C, navadno najboljše potem, ko so maslarски bakteriji, torej streptokoki mleko strdili in nastopajo zato nekako prevladujoče v navadnem kislem mleku, odtod ime *Bacterium lactis acidii*, bakterije kislega mleka. Za razvoj vseh *B. casei* in *B. lactis acidii* najugodnejša toplota (toplotni »optimum«) je vendar 40 do 45° C in vse napravljajo okroglo štirikat toliko kisline kot streptokoki. Zato je njih stroga opredelitev v vrste zelo otežkočena in razumemo navadno pod enim ali drugim omenjenim vrstnim imenom vse paličaste mlečnokislinske glivice. Le švicarski sirarski *Bacterium casei E* (pravilno bi bilo *Bacillus casei E*) se omenja vedno ločeno; razlikuje se od drugih paličastih bakterij po tem, da so njegove paličke (stanice) opazno tanjše, aroma strjenega mleka drugačna in okus istega svojelastno sladkast. V siru pa ustvarja tipičen sladkast okus z aromo orehovih jederc. Idealno potrebujemo za dosego prvovrstnega ementalca *B. casei E* in pa mlečne streptokoke; vse druge paličaste glivice sirarske skupine so odveč in v škodo sirarstva (povzročajo kratko testo in slepoto sira), toda v naših sirarnah prevladujejo zaenkrat, ker so v naravi najbolj razširjene. Vse morejo razkrajati sirnino in s tem voditi zorenje sira, primerno svojim posebnostim.

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

**Sadimo orehe.**

Izmed vsega sadnega drevja se briga mo gotovo najmanj za orehe. In vendar nam dajejo orehi razven dragega sadu ravnokotno dragocen les.

Koliko orehov smo že posekali in prav drago prodali. Ali pa smo tudi poskrbeli za nadomestitev posekanih dreves? V največ slučajih se to ne zgodi; mladih dreves zraste le toliko, kolikor jih je slučajno skalilo in srečno ušlo stoterim nevarnostim v mladosti.

Kdor pa hoče, da bo tudi njegov sin klatil orehe in jih dobro prodajal, ta mora sam vzgajati mlada drevesca.

Predno vsadimo oreh, ki bo prinašal korist ne samo nam, ampak tudi našim sinovom, pazimo na sledeče:

Oreh zahteva zavetno, toplo lego. Tam uspeva zelo dobro, medtem ko v neprijaznih, vetrovom izpostavljenih legah le životari in ne prinaša skoro nobene koristi. Ogibajmo se lege, kjer se radi pojavljajo spomladanski mrazovi. Najboljši svet glede lege je izkušnja. Vprašajmo za svet stare ljudi, oni imajo dovolj lastnih izkušenj in bodo gotovo vedeli, katere lege so v domačem kraju najboljše.

Zemljo ljubi oreh globoko in toplo, neprikladna so zanj mrzla, mokra tla in pa zelo pust peščen svet.

Nadalje pazimo, da vsadimo le dobre vrste orehov. Za naše kraje so najboljše srednje debele vrste s tanko lupino in polnim jedrom. Seme jemljimo z zdravih dreves, ki jih poznamo, ki pozno cvetejo in o katerih vemo, da ne pozebejo.

Za seme nabiramo že v jeseni najlepše, popolnoma zdrave orehe, jih posušimo na zravnem prostoru na soncu in spravimo do spomladi. Da se čez zimo preveč ne izsušijo, jih vložimo v zaboj med vlažno zemljo, ali žaganje.

Če tega nismo storili v jeseni, sedaj seveda ne moremo pomagati.

Da pa vseeno lahko vzgojimo že letos

orehe iz semena, vzemimo nekaj lepih, ne preveč izsušenih orehov, o katerih vemo, da so iz dobrega drevesa. Če hočemo posejati orehe na gredice, prekopljemo dobro zemljo (boljše bi bilo, če bi bila prekopana že v jeseni) in jo pognojimo z zaležanim gnojem, ali kompostom. Gredica naj bo široka 120 cm, tako da jo lahko oplevemo od obeh strani. Na gredico pridejo 4 vrste orehov po 15—20 cm ena od druge. Semena polagamo ob vrstici kakih 10 cm globoko. Dobro je, če pokrijemo gredico za prst na debelo z drobnim, predelanim hlevskim gnojem.

Najpripravnejši čas za to delo je začetkom aprila. V enem mesecu skalijo vsi orehi, ki so bili zdravi. Med letom pridno plevemo, da uničimo plevel in zrahljamo zemljo. Družega dela z njimi ni, samo zavarovati jih moramo s trnjem ali žico proti poškodbam. Do jeseni zrastejo 30 do 40 cm visoko. Pozno na jesen, ali pa zgodaj spomladi jih previdno izkopljemo in presadimo v drevesnico, oziroma na stalno mesto. Pri presajanju ne smemo skrajšati niti korenin, niti debelc. Obrezujemo jih vedno le takrat, ko so zeleni, nikdar ne pozimi, ali spomladi, dokler so še goli. To velja tudi za odrastle orehe.

Na podoben način sejemo orehe na stalno mesto. Že jeseni izberemo mesto, kjer hočemo imeti drevesa. Za vsako drevesce prekopljemo zemljo v krogu s premerom vsaj 60 cm, do globočine 40 cm. Zemljo tudi pognojimo, s tem da jo premešamo dobro z zaležanim gnojem. Aprila meseca potem zabijemo v sredino kroga kol in posadimo krog njega 3 do 4 orehe 10 cm globoko. Nadaljnja dela so ista, kot pri sajenju na gredice, samo da tukaj odpade presajevanje. P.

**Pozor gojitelji sviloprejk!**

Sedaj je čas, da si zagotovite potrebno seme za sviloprejke. Ne nabavljajte si več semena, kot boste imeli lastnega, ali



že zagotovljenega murvinega listja, da se ne bodo ponovile lanske razmere, ko je marsikateri gojitelj trpel občutno zgu-  
bo, ker je moral plačevati listje po 300 in več lir. Ali ste nasadili mnogo murv? Namesto trnja ob plotih bi lahko rastle murve. Največji dobiček od sviloprejk bo imel tisti kmetovalec, ki jih bo redil z lastnim listjem.

### Nasadi breskev.

Letošnjo pomlad je bilo urejenih v naš deželi, posebno pa na Goriškem (Vipavska dolina in Brda) precej večjih nasadov breskev. Mnogo kmetovalec se je zanimalo za nagrade, ki so bile razpisane (glej »Gospodarski list« za l. 1925. na strani 223).

Vsem onim, ki so si uredili nasad breskev svetujemo, da se za drevesca tudi zanimajo. Ni dovolj, da smo jih vsadili v globoko prekopano zemljo. Tekom

leta bo potrebno uničiti ves plevel med breskvami, boriti se bo potrebno proti raznim škodljivcem, na zimo pa bodo potrebna vsa dela, ki jih bo predpisal oziroma svetoval za to določeni strokovnjak (sedaj dr. Vallig) od Urada za kmetijski potovalni pouk v Gorici. Samo na ta način se bodo izplačali ogromni stroški, ki smo jih imeli z napravo sadovnjaka. Površnost v tem oziru bi bila neopustljiva. Inž. Rustja.

### Proti piškavosti hrušk.

Malokdo se je v zimskem času boril proti zajedalcem na sadnem drevju, kljub temu, da smo dovolj o tem pisali. Proti piškavosti hrušk še lahko nastopimo, in sicer na ta način, da poškopimo hruške z raztopino modre galice in apna (raztopina, kot za trte).

Škopimo lahko dvakart, in sicer pred cvetenjem hrušk in takoj po cvetenju.

## Vinogradništvo in kletarstvo

Ing. Jos. Rustja:

### Samorodeče ameriške trte.

Srčna želja vsakega vinogradnika je, da bi imel v svojem vinogradu tako vrsto trt, ki bi dala zelo mnogo okusnega vina, ki bi pa ne bila podvržena ne peronospori in ne trtni uši. Mnogo vinogradnikov in strokovnjakov se je pečalo leta in leta in se še vedno peča s tem vprašanjem. Iščejo in iščejo tako vrsto, toda do danes je še niso našli.

Po zakonu mendelizma (glej Koledar za leto 1926, izdan od Goriške Mohorjeve družbe) je taka idealna trta sicer mogoča, a Bog ve, ali jo bo kdo odkril in vzgojil. Do danes imamo v tem oziru zaznamovati več ali manj uspele poizkuse, vendar nas ne more nobena dobljenih vrst popolnoma zadovoljiti. Imenujemo tu le nekatere bolj znane: Othello, Clinton, Noah (= je Šmarnica), Isabella (= katanija, francoska, meksikanka), Delavare, Zaké (Jacques), itd.

Posebno po svetovni vojni so nasadili v goriški okolici zelo mnogo trt imenovanih samorodečih vrst. Opaža pa se, da jih ljudje zopet zamenjujejo, kar je dokaz, da ne morejo zadovoljiti vinogradnika in ga tudi ne zadovoljujejo, ker vse imenovane vrste niso v resnici tako izborne, kot jih hvalijo oni, ki prodajajo kolči ali podsajenke. Je sicer res, da trte teh vrst kmalu rode, a navadno pridelek ni tako velik, kot bi ga človek pričakoval od obloženosti trte. Kar se tiče kakovosti vina, je vino od samorodečih ameriških trt precej ubogo in ne prija vsakemu okusu. Je sicer mogoče celo prav drago prodati kakšno malo količino vina od izabelle, a kdor bi ga imel 20 hl, bi ga že zelo težko prodal.

Odpornost samorodečih ameriških trt proti peronospori tudi ni tako velika, da bi bilo škropljenje popolnoma potrebno. V nekaterih letih in legah se je izkazalo škropljenje popolnoma potrebno, druga leta pa in v drugih legah

so vse te vrste od peronospore še bolj trpele, kot druge trte na ameriški podlagi. Isto, kar velja glede peronospore, velja tudi glede filoksera.

Torej s samoroječimi ameriški trtami za enkrat še ni nič. Do danes še niso našli one trte, ki bi odgovarjala vsem vinogradnikovim zahtevam. Ako katera vrsta v enem oziru odgovarja, je v drugem oziru tako pomanjkljiva, da se gnojenje ne izplača. Zato pa svetujemo vsem našim vinogradnikom, da se zaenkrat ne ukvarjajo s saditvijo samoroječih ameriških vrst trt. Vsem učenjakom in strokovnjakom, ki iščejo odgovarjajočo vrsto, želimo obilo uspeha pri njihovem delu, da bi čimprej našli odgovarjajočo vrsto, ker potem si bomo prihranili vse stroške za modro galico.

**Opomba uredništva:** K zgornjemu članku pripominjamo, da je Veliki župan ljubljanske oblasti prepovedal razmnoževanje in prodajo vseh samoroječih ameriških trt. Tudi vina, ki so narejena iz grozdja teh trt, se ne sme prodajati pod imenom vino, ampak pod imenom »šmarnica«. Isto velja tudi za vina, ki bi bila mešana s »šmarnico«.

### Zakonski predpisi glede vina in jesih.

**Opomba uredništva:** Glavne določbe iz italijanskega vinskega zakona smo

priobčili v »Gospodarskem listu« iz leta 1924. stran 224 in potem ponatisnjene v »Gospodarski čitanki«, katero je izdala »Goriška Mohorjeva družba«.

### Vino.

Naslov »vino« pripada samo izdelku, katerega dobimo potem alkoholnega vrenja iz svežega ali lahko osušenega grozdja.

Vsa druga vina (iz suhega grozdja ali iz sladkorja) se smatrajo za »nepristna«. Prodaja nepristnih vin je prepovedana.

Prepovedana je tudi prodaja črnih vin, ki imajo manj kot 9%, in belih, ki imajo manj kot 8% alkohola.

Črna vina z 9% in bela z 8% alkohola se sme prodajati samo ako se dokaže, da so iz kraja, kjer imajo vina navadno tako nizek odstotek alkohola.

### Tropine.

Prefekt pokrajine določi, koliko časa se sme držati tropine, ki niso namenjene za destilacijo (za žganje), ali za krmo in v ta namen že posoljene.

### Jesih.

Pod imenom »jesih« ali »vinski jesih« se sme prodajati samo jesih, ki je bil dobljen potom očetnega vrenja iz vina. Jesih iz ostalih snovi (piva, sadja, špirita) se mora tudi kot tak označiti.

## Poljedelstvo in vrtnarstvo

Inž. Pegan:

### Kako naj gnojimo koruzi?

Od vseh naših poljskih pridelkov posebej bere koruza iz zemlje skoro največ razdilnih snovi. Ne zadostuje ji zato samo navadno gnojenje s hlevskim gnojem, ampak moramo prignojevati z umetnimi gnojili. Za gnojenje z umetnimi gnojili je koruza bolj hvaležna, kot marsikatera druga rastlina in nam jih poplača v obilni meri.

Kako naj torej gnojimo koruzi?

1. Če nismo gnojili s hlevskim gnojem,

rabimo sledeča umetna gnojila:

Tekoče število	Vrsta zemlje	Vrsta umet. gnoja	Množina umet. gnoja na 1 ar (100 kv. m) v kg.
1	Lahka zemlja (peščena), ki ima malo apna	Amon sol Thom. žlindra Kal. sol	1 in pol 3 2
2	Lahka (pešč.) zemlja, ki ima dovolj apna	Amon. sol Superfosfat Kal. sol	1 in pol 3 2
3	Težja zemlja, ki ima malo apna	Apneni dušik Thom. žlindra Kal. sol	1 in pol 3
4	Težja zemlja, ki ima dovolj apna	Čil. soliter Superfosfat Kal. sol.	1 in pol 3

Iz te razpredelnice vidimo, da zahteva vsaka zemlja svoja gnojila. Lahke zemlje (št. 1 in 2) gnojimo z amonijevo soljo, težje (št. 3 in 4) z apnenim dušikom, oziroma čilskim solitrom.

To delamo radi tega, ker je nevarnost, da se nam čilski soliter v lažjih (peščernih) zemljah prehitro ne odplavi iz zemlje.

Kar se tiče fosfornih gnojil si zaupnimo, da zahtevajo zemlje, ki imajo malo apna (št. 1 in 3) Thomasovo žlindro. Ta vsebuje razven fosforja tudi precejšno množino učinkujočega apna.

Na težje zemlje, ki imajo malo apna, trosimo mesto čilskega solitra lahko tudi apneni dušik, ki vsebuje razven dušika tudi apno.

Glede trošenja umetnih gnojil velja sledeče: Apneni dušik mora v zemljo vsaj 14 dni do 3 tedne pred setvijo, da izgubi v tej dobi svoj škodljivi učinek. Najbolje je, če ga trosimo ob brezvetrnih dneh, pomešanega z zemljo, ali pa s kalijevo soljo (če trosimo tudi to slednjo), da se ne praši. Ob ležko imejmo tesno zapeto. Oči si moramo po možnosti zavarovati z avtomobilnimi očali; v nos si denemo nekoliko vate, ali pa si omotamo obraz z ruto. Kdor ima ranjene roke, naj ne trosi apnenega dušika. V slučaju, da nastane veter, moramo paziti, da dobimo veter od strani, ali v hrbet, da se praši od nas, ne proti nam. Na dan trošenja moramo opustiti zavživanje alkohola.

Te nasvete moramo vsekakor upoštevati pri trošenju apnenega dušika, ker sicer lahko spravimo v nevarnost svoje zdravje.

Gnojila pod št. 1 trosimo najboljše na ta način, da potrosimo najprej Thomasovo žlindro in jo podorjemo. Po izorani njivi potrosimo potem zmes amonijeve in kalijeve soli in njivo pobranamo. Med enim in drugim trošenjem pustimo presledek par dni.

Gnojila pod št. 2 zmešamo dobro med seboj in jih potrosimo po izorani njivi, ki jo potem pobranamo. Če nimamo brane, pomešamo umetna gnojila z zemljo s pomočjo železnih grabelj.

Gnojila pod št. 3 trosimo v sledečem

redu: 14 dni do tri tedne pred setvijo potrosimo po njivi apneni dušik in ga podorjemo. Thomasovo žlindro in kalijevo sol pomešamo neposredno pred uporabo, jih potrosimo po njivi in pobranamo. Lahko tudi trosimo vsako gnojilo posebej, nikakor pa ne smemo mešati Thomasove žlindre s kalijevo soljo več časa pred uporabo.

Gnojila pod št. 4 trosimo na ta način, da trosimo po izorani njivi najprej mešanico kalijeve soli in superfosfata in potem njivo pobranamo. Čilski soliter trosimo dvakrat. Prvič ga trosimo, ko so koruzna zrna že skalila, drugič pa tri tedne pozneje. Kdor ne pozna dobro umetnih gnojil, naj jih sploh ne meša, ampak naj trosi vsako posebej v navedenem redu.

2. Če rabimo za gnojitev koruze hlevski gnoj, postopamo sledeče: Najprej raztrosimo po njivi gnoj in ga zaorjemo. Potem potrosimo po izorani njivi amonijevo sol, če je zemlja peščena, oziroma čilski soliter, če je zemlja težka in pobranamo. Od vsakega omenjenih gnojil potrosimo približno  $1\frac{1}{2}$  kg na  $100\text{ m}^2$ . Čilski soliter trosimo tudi v tem slučaju dvakrat, kot je bilo prej navedeno.

To so torej navodila za gnojitev koruze. Naša želja je, da bi ta navodila ne ostala samo napisana na papirju, ampak da bi jih naši kmetovalci upoštevali.

Kdor bi še dvomil o dobičkanosti gnojenja z umetnimi gnojili, naj naredi poizkus. Polovico njive naj pognoji z umetnimi gnojili, polovico ne. Žetev mu bo povedala, ali dobi vrnjeno ono majhno svoto, ki jo je vtaknil v umetna gnojila, ali ne.

### Krmska pesa.

Krmska pesa je v zimskih mesecih, ko ne dobi žival nobene zelenjave, ampak samo suho seno, izvrstna dodatna krma, ki poleg korenja zelo dobro upliva na množino in kakovost mleka.

Kdor hoče imeti dovolj krmske pese za prašiče in ostalo živino, naj sedaj misli na to. Najugodnejši čas za setev je od srede marca do srede aprila. Presaja se jo lahko tudi pozneje.



Tudi pri setvi krmske pese za sadike (flance) moramo paziti, da ne bo pre-gosta. Pregosta pesa se ne more razviti, ker nima dovolj prostora in svetlobe in ker ne dobi dovolj hrane. Z mlado rastlino je isto, kot z mlado živaljo. Če je tele v prvih tednih svojega življenja trpelo lakoto, ker krava ni imela dovolj mleka, ali ker smo ga preveč odvzeli, se ne bo iz takega teleta nikdar razvila le-z pa goved. Pomanjkanje v mladosti se bo poznalo vedno. Ravnotako pa je tudi s sadikami v razsadniku. Ako so pre-goste in se ne morejo razviti, ne pomagajo nič, ako jih pozneje še tako na redko presadimo. Torej ne pregostih sadik.

Kdor pa seje krmsko peso na stalno mesto, to se pravi na njivo, kjer naj ostane do jeseni, naj si zapomni, da iz-rastejo iz vsakega zrna (kot se kupi v tr-govini ali pridela doma) po dve do štiri rastlinice, ki si delajo napotje. Zato je potrebno peso razredčiti in sicer takoj spočetka, ko poženejo rastlinice prva dva prava lista.

Nd dalje je potrebno paziti, da pesa ne raste v plevelu, ki je sovražnik vsake rastline. Zato je potrebna večkratna pletev, pa naj si bo pesa sajena med ko-zruzo ali pa sama.

Umljivo je, da ne bo pesa rastla na nusti zemlji. Čim boljša bo zemlja, čim bolj gnojna bo, tem večji bo pridelek. Nekoliko čilskega solitra zelo poveča pridelek, kakor tudi polivanje z razred-čeno gnojnico.

Kar se tiče vrste pese, vedo vsi naši kmetovalci, da se dobe najboljše vrste iz Nemčije, ki je mati krmske pese. Naj-bolj znane vrste so Mamuth, Eckendorf in Oberndorf.

V splošnem si zapomnimo, da ne po-maga najboljše seme, ako ni tudi obde-lovanje odgovarjajoče. Zato pa skrbimo predvsem, da ne bo plevela okoli pese.

Inž. Rustja.

### Ne bodimo roparji svoje zemlje!

Hlevski gnoj, s katerim gnojimo naše njive sicer vrne zemlji precejšen del re-dilnih snovi, ki smo jih dobili iz nje v obliki poljskih pridelkov, vendar pa

ostane še velik del redilnih snovi, ki nam jih je dala zemlja v obliki rastlin, nekrit. To nam jasno dokazuje naslednje raz-motrivanje:

#### *Kaj je hlevski gnoj?*

Hlevski gnoj je od živine neprebavljje-ni ostanek sena, detelje in druge zelene krme, v manjši meri repe, pese in kore-nja, pomešan z listjem, ali pa slamo (včas-sih tudi z ostanki, to je štori koruzne sla-me, resjem itd.).

#### *Odkod imamo hlevski gnoj?*

Večinoma iz travnikov, oziroma de-teljišč (seno, detelja itd.), potem iz njiv (repa, pesa, korenje itd., pa tudi slama) in končno iz gozda (listje, resje).

#### *Kje uporabljamo gnoj?*

Večinoma na njivah in v vinogradih. *Kaj vrnemo njivi oziroma travniku od tega, kar so nam dali?*

Z uporabo gnoja vrnemo njivi le majhen in neznaten del tega, kar nam je dala, to je od živali neprebavljeni del repe, pese, korenja itd. Razventega ji vr-nemo še slamo v krajih, kjer rabimo za steljo v hlevih slamo, oziroma ji dodamo nekaj redilnih snovi v obliki listja v kra-jih, kjer rabimo za steljo drevesno listje.

Kaj vrnemo travniku od tega, kar nam je dal? Nič! V večini slučajev žalibog nič, razven ostro nabrušene kose.

#### *Kaj sledi iz tega?*

Iz tega sledi, da so naše njive kljub gnojenju s hlevskim gnojem vsako leto bolj izčrpane in da dajo naši travniki vsled pomanjkanja redilnih snovi polo-vice toliko krme, kot jo dajo v gospodar-sko naprednih deželah, kjer gnojijo travnike ravno tako, kot njive.

#### *Ali je razumno tako gospodarstvo?*

Vsakemu gospodarju mora biti jasno, da je tako gospodarstvo nerazumno in škodljivo.

V gospodarsko naprednih deželah da-nes skoro ne najdemo kmetije, ki bi ne uporabljala razven hlevskega gnoja tudi umetnih gnojil. In tega bi ti napredni go-spodarji gotovo ne delali, če bi ne bilo koristno.

Vrzimo raz sebe tudi mi tisto staroko-

pitnost, ki ne dopušča ničesar, kar niso imeli naši očetje, dedje in pradedje. Če nismo prepričani o potrebi in koristi umetnih gnojil, naredimo poizkuse na njivi, v vinogradu in na travniku. Ti poizkusi nam bodo dokazali več, kot vse besede.

Uredništvo Gospodarskega lista bo tu-

di letos razdelilo svojim naročnikom večjo količino čilskega solitra.

Kdor hoče dobiti za poizkusno gnojenje 1 kg čilskega solitra, naj se zgleda pri uredništvu Gosp. lista.

S tem enim kg solitra lahko pognoji 70 do 100 m<sup>2</sup> krompirja, koruze, žita, vino-grada, ali pa vrta.

*Ing. Pegan.*

## Splošno gospodarstvo

Inž. Francè Pegan:

### Gospodarske razmere v Bosni.

Gospodarske razmere v Bosni so še do danes zelo slabe. Velik del zemlje leži neizkoriščen, pokrit z gostim, nizkim grmičevjem, ki ne daje lastniku popolnoma nikakih koristi. Pa tudi ona zemlja, ki se obdeluje, je nezadostno obdelana in malo pognojena, tako da daje le pičel pridelek.

Ogromno škodo dela prebivalec ne razumno ravnanje z živino. Malo bosansko govedo se nahaja vedno na prostem, tudi v najhujši zimi in v največjem snegu. Hleva v našem pomenu besede tamkaj ne poznajo. Kadar dežuje, oziroma sneži, gre živina v majhno kolibo, pleteno iz vejevja, ki ima največkrat samo tri stene, zadnjo in obe stranjski. Pokrita je navadno s širokolistno travo, ki raste v močvirjih in ki jo imenujejo domačani šaš. Seveda je izpostavljena živina v taki kolibi mrazu in mokroti v isti meri, kot na prostem. Boljši kmetje zamažejo včasih to kolibo z blatom in napravijo še četrto steno in vrata, tako da je živina vsaj deloma v zavetju, čeprav brije veter skozi špranje v blatu in curlja dež skozi slabo pokrito streho. Cel zimski čas ne dobi živina nobene druge hrane, kot žitno in koruzno slamo. Seno kmet proda, da dobi potrební denar za domače potrebščine, oziroma za plačanje davkov. Kakor hitro skopni sneg, gre gladna živina takoj na pašo, kjer poišče vsako najmanjšo travico, ki se je komaj prikazala iz zem-

lje in tako onemogoči, da bi se travnik dobro obrastel in razvil. Živina se pase povečini sama, brez pastirja, zato je večina pašnikov in njiv obdana z živo mejo, ki brani živini, da ne pobegne. Mnogokrat je obdana mala njivica, ki nima niti 30 metrov širine krog in krog z 10 in še več metrov širokim pasom grmičevja in goščave, ki povzroča s svojo senco mnogo škode in zmanjšuje že itak pičli pridelek na njivi. Še eno senčno stran ima to stalno držanje živine na prostem in sicer to, da ne dobi kmet od svoje živine skoro nobenega gnoja. Oni gnoj pa, ki ga napravi živina na paši, pride le deloma v zemljo, ker izhlapijo iz njega velike množine dušika. Na drugi strani pa je živina, ki se vedno giblje na prostem utrjena, žilava in zdrava in mnogo odpornejša proti raznim nalezljivim boleznim, kot ona, ki se nahaja stalno v hlevu. Tudi tuberkuloza, ki dela po hlevih toliko škode, je razširjena med to živino v manjši meri. To pa seveda le tam, kjer žival ne trpi prevelikega pomanjkanja, ki bi ji škodilo. V splošnem ima bosanski kmet več domače živine, kot pa naš in je živinoreja zanj eden izmed glavnih virov dohodkov.

Obdelovanje zemlje ni še prilagodeno današnjim razmeram. Moderni tovarniški plugi so malo razširjeni med kmetom. Mala bosanska živina je sicer utrjena in žilava, vendar pa je preslaba, da bi orala zemljo tako globoko, kot to zahteva intenzivno gospodarstvo. Vsled pomanjkanja gnoja se gnoji zemlja v nezadostni meri, zato je tudi pridelek maj-

hen. Glavni poljski pridelek tvorita pšenica in koruza. V zadnjem času opažamo tudi širjenje deteljišč, kar bo gotovo pripomoglo k povzdigi živinoreje.

Velik dohodek bosanskega kmeta (posebno v višjih legah) tvori sadje, predvsem češplje. Znano je, da je dala prroda ravno bosanskim češpljam lepo, veliko obliko in dober okus. Toda to delo je naredila priroda, kmet sam pa skrbi za svoje nasade toliko, kot povečini tudi naš kmet, to je: zasadi drevo v zemljo in ga pusti, da raste po svoji volji. Drevesa so polna mahu in neobrezana, vsled česar prezgodaj ostarijo in počasi usihajo.

Bosanski kmet je zelo bistre glave. Gospodarskih »novotarij« se ne ogiblje, ampak jih previdno opazuje in če vidi, da so dobre, se jih tudi poprime. V zadnjih letih se tuptam opaža, kako gine brezkoristno grmičevje in velike žive ograje pri njivah in se umikajo novi, neizkoriščeni zemlji. Ob času mlatitve vidimo po vaseh velike mlatilnice na motorni pogon, ki so last bogatih posejincev, ali pa zadruga. Stari način mlatitve, ko so hodili konji po snopih in s kopiti mlatili žito, izginja vedno bolj in bolj. Zadruga so v Bosni precej razširjene. Organizirane so po narodnosti.

V splošnem lahko rečemo, da je bilo slabim gospodarskim razmeram v Bosni največ krivo pomanjkanje šol, predvsem ljudskih šol, ki dajejo narodu neobhodno potrebno splošno izobrazbo in v drugi vrsti gospodarskih šol, ki izpopolnjujejo njegovo gospodarsko znanje.

### Ali se splačajo umetna gnojila?

Marsikdo pravi: Kako bom kupil umetna gnojila, ko so tako draga. Pred vojno smo jih lahko trosili, ker so bila še po ceni, sedaj pa je drugače, ne splačajo se več.

Ali je to res? Ne, ni res!

Umetna gnojila so pri nas v splošnem cenejša, kot so bila pred vojno. Pogledjmo!

Superfosfat je stal leta 1913. v tovarni

7 papirnatih lir, to je 7 zlatih lir; leta 1925. 30 papirnatih lir, to je 6 zlatih lir.

Apneni dušik je stal leta 1913. v tovarni 24 papirnatih lir, to je 24 zlatih lir; leta 1925. 110 papirnatih lir, to je 22 zlatih lir.

Amonijeva sol je stala leta 1913. v tovarni 38 papirnatih lir, to je 38 zlatih lir; leta 1925. 180 papirnatih lir, to je 36 zlati hlir.

Čilski soliter je stal leta 1913. v tovarni 32 papirnatih lir, to je 32 zlatih lir; leta 1925. 160 papirnatih lir, to je 32 zlatih lir.

Da bo slika popolnejša, vzemimo k temu še cene pšenice pred vojno in sedaj:

Cena pšenice leta 1913. je bila 27 papirnatih lir, to je 27 zlatih lir; leta 1925. 190 papirnatih lir, to je 38 zlatih lir.

Iz navedenih cen vidimo, da so bila lansko leto vsa umetna gnojila cenejša, kot pred vojno, izvzemši čilski soliter, ki je imel isto ceno. Pšenica pa je bila lansko leto dražja, kot leta 1913.

Kaj sledi iz tega?

Iz tega sledi, da je popolnoma neumesteno in neutemeljeno prigoovor, da se umetna gnojila danes ne splačajo več, ker so dražja kot so bila pred vojno. Iz tega sledi pa tudi še nekaj družega in sicer, da je sveta dolžnost vsakega kmeta, da rabi razven hlevskega gnoja tudi umetna gnojila, ki poplačajo v obilni meri denar, ki smo ga dali zanje.

### Žitna borza v Milanu.

Sredi prošlega meseca (marca) je bila v Milanu otvorjena žitna borza, ki bo gotovo merodajna za cene žita v Italiji. Kdor hoče kupiti žito na borzi, ga mora kupiti najmanj 10 vagonov (1000 q) ali pa kot prodajalec ravnatoliko prodati.

### Leto peronospore

je ono leto, ki ima spomladi visoko toploto in mnogo vlage. Vinogradniki, ki škropijo šele takrat, ko opazijo na listih peronosporo, škropijo prepozno.



## Čebelarstvo

### Čebelarstva opravila v aprilu.

Važno je za čebelarja, da si določi koj spomladi smoter vsakoletnega čebelarjenja. Gotovo je, kakor piše oče čebelarjev Anton Janša (v knjigi »Popoln nauk o čebelarstvu«, prevedel Rojina str. 76) — glavni namen čebelarja pridelati veliko medu in voska. Da se ta cilj doseže, se nam zdi najboljša pot imeti mnogo panjev. Vendar ima to svoje meje.

1. Letos, ko so se čebelne družine vsled mraza silno skrčile, bodo čebelarji predvsem skušali pomnožiti število panjev. V ta namen bodo skrbeli zlasti, da bi imeli veliko rojev. Vendar velja tu Janšev opomin, da je veliko bolj priporočljivo s številom panjev napredovati pozlagoma. V ta namen se priporoča, držati medišča na toplem. Čebelar ne sme nikdar pozabiti, da toplota in le toplota pospešuje spomladi dobro zalego. Po prvem spomladanskem pregledovanju je treba čebele skrbno opaziti. Že Gerstung

pravi, da je toplota življenski element čebele. In drugi čebelar (Fehlhamer) povdarja, da je toplota spomladi še bolj potrebna, nego po zimi. Torej če hoče imeti čebelar mnogo čebelnih družin, naj skrbi predvsem spomladi za toplo opazovanje zalege.

2. Čebelar naj v aprilu skrbi za zjednačenje čebelnih družin. Nekateri panji so namreč po zimi več čebel zgubili, kakor drugi. Drugi zopet se boljše razvijajo glede zalege, in kmalu se opazi razlika. Nekateri se kmalu obljudijo, drugi zaostajajo. Vsled tega naj se pri Žnideršičevih močnejših panjih odzame že za prta zalega in doda šibkejšim in sicer satnik zalege brez čebel, katere naj se ometoje posebej v star panj.

3. Koncem aprila bo pa treba v naših krajih že prevešati ali prestavljati. Kako se to zgodi, smo podali navodila po Žnideršiču v Gospodarskem listu lanskega leta v aprilu, stran 89—99.

Dr. L.

## Zadružništvo

### D. Doktorič:

#### Knjigovodski tečaj v Cerknem.

Lepi so bili trije dnevi, ki smo jih preživeli v Cerknem na praznik sv. Jožefa 19. soboto 20. in Tiho nedeljo 21. marca. Petek ob enajsti uri smo se zbrali, da otvorimo tečaj. Navzoči so bili ti-le udeleženci, zastopniki raznih naših mlekarn: 1. Bončina Franc (Gor. Kamnolija), 2. Breje Ivan (Otalež), 3. Eržen Vencelj (Cerkno), 4. Filipič Ciril (Lazec), 5. Grebenjak Avgust (Lig), 6. Hadalin Ivan (Zakriž), 7. Hadalin Valentin (Čelo), 8. Jemec Jakob (Novaki), 9. Jeram Lovro (Jazne), 10. Kacin Jože (Krnica), 11. Kemperle Lovro (Nemški Rut),

12. Kenda Jernej (Novaki), 13. Klavžar Jakob (Jesenica), 14. Klavžar Jože (Zakojca), 15. Klemenčič Silvester (Šebrejlje), 16. Kosmač Franc (Mrzli vrh), 17. Lapanja Anton (Jageršče), 18. Lapanja Peter (Jageršče), 19. Maver Jakob (Lom), 20. Mavri Filip (Orhek), 21. Melnik Anton (Ravne), 22. Mlakar Jernej (Klavdje), 23. Močnik Andrej (Počje), 24. Močnik Jakob (Gorje), 25. Mohorič Ignac (Ledine), 26. Ozebek Peter (Daber), 27. Prezelj Martin (Labinje), 28. Primožič Miha (Podpleče), 29. Razpet Ivan (Travnik), 30. Sedej Jakob (Cerkljanski vrh), 31. Sivec Franc (Vrsno), 32. Tavčar Ivan (Poljane), 33. Zajc Franc (Jazne), 34. Zajc Ivan (Plužnje).

Začeli smo 19. ob 1 uri popoldne. Tečaj je otvoril s kratkim pozdravnim govorom tajnik Zadružne zveze. Nato je imel inž. Rustja predavanje o naši mlekarski organizaciji. Po predavanju smo takoj prešli k praktičnemu knjigovodstvu, s katerim smo se trudili do 7. ure zvečer. Medtem ko je tajnik Doktorič razlagal in narekoval, je inž. Pegan udeležencem pomagal slediti njegovim izvajanjem. Soboto, 20. smo nadaljevali od 9. do 12. zjutraj in od 1. do 5. zvečer. Vmes je imel inž. Pegan razne gospodarske pomenke. Ta večer smo zaključili prvo poslovno dobo in napravili pravilno bilanco. V nedeljo smo bili najprej ob 8. uri pri sv. maši, ki jo je daroval g. Doktorič, potem smo nadaljevali knjigovodstvo in sicer drugo poslovno dobo od 9. do 12.

Popoldne od 1—3. smo imeli kratko predavanje o sestavljanju zapisnikov, sej in občnih zborov in reševali smo razne zadeve, v katerih so želeli imeti udeleženci pojasnil. Ob treh nas je naš umetnik-intarzist, g. Metod Peternelj ujel v svoj aparat, da se ne izneverimo stari pošteni navadi in potem smo se razšli. Predavatelji smo odšli iz Cerkna z utisom, da je bilo razpoloženje na tečaju izborna in da je pričakovati temu primeren uspeh. Našega razpoloženja ni moglo pokvariti niti slabo vreme, niti izredna smola pri prometnih sredstvih.

#### D. Doktorič:

##### **Plemenitost zadružne misli.**

Skrivnost uspeha našega združništva tiči v sili njegove miselnosti, ki je marsikomu še popolnoma neznana. Ljudje, ki ne poznajo bliže ustroja zadružne organizacije tega ne morejo razumeti, ker današnji svet ne veruje ne v nesebičnost in ne v požrtvovalnost, ki sta podlaga zadružne misli.

In vendar je stvar tako jasna. Vsak naš kmet ve na primer, kaj mu je naša zadružna posojilnica. Kako pa je mogla posojilnica po naših občinah doseči tako sijajne uspehe, ki jih vidi vsak otrok? Skrivnost tiči v nesebičnosti in medse-

bojni ljubezni. Vlagatelji bi lahko naglagali svoj denar v banke, kjer bi dobili višje obresti. Ne, rajši ga izročajo domači posojilnici, ki ta denar porabi brez vsakega dobičarskega namena, da ga izposodi kmetom, ki ga potrebujejo v izboljšanje vsoje domačije. Vodilna mesta naše zadruga izročamo ljudem, ki pri zadrugi ne iščejo zaslužka. Zavedajo se, da zadruga doseže svoj izredno velik nravni uspeh le tedaj, če so oni sami požrtvovalni in ne zahtevajo plač, ki bi sicer morda odgovarjale delu, ne pa ustroju zadruga. Vsi člani se združijo potom zadruga v vzajemno gospodarsko organizacijo, da se medseboj v potrebi podpirajo. Jedro te vzajemnosti je nekaj silno plemenitega.

Miselnost združništva je pri posojilnicah najbolj izrazita, a tudi pri drugih združnih oblikah jo lahko zasledujemo in želiti bi bilo, da zraven strokovne gospodarske plati miselnost čim bolj poudarjamo in da je nikdar ne prepustimo pozabljenosti. Kakor hitro bi zadržuge zgubile to svojo posebnost, bi ostale gole gospodarske in trgovske oblike, ki bi pred zasebnimi in trgovskimi podjetji ne imele nobene prednosti, pač pa za njimi še celo zaostajale radi njih manjše prožnosti.

Misel vzajemnosti in ljubezni, nesebičnosti in požrtvovalnosti povzdigujejo zadruga nad zasebne gospodarske ustanove. Ta plemenita misel je podžigala prve zadružne organizatorje in podžiga še danes vse naše zadružne delavce, da ji udinjajo svoje telesne in duševne sile. Ta misel navdaja zavedne člane naših zadrug in večino njih voditeljev. Plemenito drevo rodi plemenit sad. Plemenito delo naših zadrugarjev je Bog blagoslovil z uspehi, ki jih vsepovsod vidimo po naši deželi.

---

*Slika udeležencev zadružnega tečaja v Cerknem je sicer že gotova, vendar pa bo priobčena šele v prihodnji številki »Gospodarskega lista«, ker je prišla za to številko prepozno.*

## Tržni pregled

**Žita:** Cena pšenici se spreminja že celi mesec. En dan zraste, zato da drugi dan pade. V splošnem pa je cena v zadnjem mesecu nekoliko padla a zelo malo. Isto kar velja glede pšenice, velja tudi glede koruze. Žitna borza v Milanu zaznamuje naslednje cene za 100 kg:

sena zelo velika, so cene na splošno zelo padle. Vzrok padcu je tudi uvoz francoskega sena.

**Drobni otrobi** notirajo v Milanu 80 do 84 L, debeli približno 8 L več pri vsakih 100 kg.

**Mlečni izdelki:** Kljub Velikonočnim praznikom se ni cena masla dvignila. Ponudba je zelo velika. Upanje je, da bo po Velikonočnih praznikih boljše, ker se za praznike porabi ono maslo, ki je ostalo v skladiščih od prejšnjih mesecev. Tega masla pa ni malo in samo v Trstu računajo te zaloge na okoli 150 q. Cena siru je stalna, prej raste nego pada.

**Vino:** V starih pokrajinah Italije je precej živa trgovina z vinom, posebno z dobrimi vrstami. Cene za 11% vino so skoraj povsod okoli 200 lir za hl. Pri nas vlada mrtvilo pri stalnih cenah.

**Umetna gnojila:** Cena superfosfatu je nespremenjena, cena čilskemu solitru pa leze navzgor. Celi vagoni čilskega solitra stanejo danes v Gorici okoli 160 L za q, v podrobni trgovini pa ga prodajajo tudi po 2 L za kg, kar je na vsak način previsoka cena. Pravična cena za količine od 10 kg bi bila 1.80 L za kg, največ 1.85 L.

**Modra galica,** tako angleška, kot domača italijanska raste v ceni z dneva v dan. V podrobni trgovini bo cena galice okoli 3 L za kg, italijanski pa okoli 2.90 L.

**Žveplo** se je tudi nekoliko podražilo. Za nadrobno prodajo se predvideva cena 135 L za 100 kg najboljšega žvepla in okoli 8 L več za žveplo s 3% modre galice.

Svetujemo vsem kmetovalcem, da si čimprej nabavijo potrebne količine galice in žvepla, ker le tako se rešijo višjih cen, ki bodo gotovo nastopile.

### Žita:

domača pšenica	L 195 do 197
inozemski pšenica	L 205 do 206
domača koruza	L 110 do 118
argentinska koruza	L 105 do 107
domači oves	L 123 do 130
inozemski oves	L 113 do 115
ječmen	L 135 do 140
rž	L 126 do 130

### Moke:

00	L 280 do 290
0	L 260 do 262
1	L 238 do 240
koruzna	L 139 do 142

**Živina:** Cena goveji živini je v Italiji v zadnjih mesecih nekoliko zrastle, kar se pa pri nas še ne opazi in se tudi najbrže ne bo tako kmalu opazilo, ker je uvoz jugoslovanske živine (čez Postojno in Reko) zelo živ. V Italijo uvažajo tudi živino iz Turške.

Debeli prašiči so zelo po ceni širom cele Italije. Mladi prašiči za rejo so v starih provincah po približno 9 do 10 L za kg pri nas pa so občutnejše dražji. (V Sežani dne 22. marca po 100 do 150 L za 5 do 8 tednov starega prašička).

**Krma:** V zadnjih mesecih lahko zaznamujemo precejšen padec cen, tako senu, kakor tudi slami. Posestniki grobe krme so pričakovali, da bo sredi marca najvišja cena za seno in so ga zato držali doma. Ker pa je v zadnjem času ponudba



## Vprašanja in odgovori

*Vprašanje števil. 16.* Kje bi dobil sadike mecesna, smreke in črnega borovca?

*Odgovor:* V vsaki provinci se nahaja Gozdarski urad (Ufficio forestale), ki preskrbuje potrebne gozdne sadike. Kdor hoče dobiti od tega urada sadike, mora se prijaviti že v jeseni, da dobi sadike spomladi. Sadike se dobijo od Gozdarskega urada po zelo nizki ceni. Svetujemo Vam zato, da se obrnete najprej na Vaš Gozdarski urad.

*Vprašanje števil. 17:* Na moji njivi so se zelo razmnožili neki beli, trdi in gladki črvi, ki delajo veliko škodo na krompirju. Vsega mi preluknjajo, da mi pozimi gnije. Kako si pomagam proti tem črvom?

*Odgovor:* Črvi, ki so se tako zelo razmnožili na Vaši njivi se imenujejo strune. So to ličinke malega hrošča, ki ga gotovo dobro poznate, namreč pokalice. Če ga položite na dlan s hrbtom navzdol, kar naenkrat počni in Vam skoči iz rok.

Te ličinke so zelo škodljive, ker živijo več let. Najrajše napadajo salato, peso, repo, korenje, zelje in grah, lotijo se tudi krompirja. Včasih nam začne na vrtu kar nenadoma veneti in usihati salata, ena za drugo. Odgrebimo jo previdno in našli bomo struno, ki ji gloda korenino. Krompirju strune tudi lahko napravijo precej škode, če se razširijo v večji meri.

Ker imajo strune posebno rade salato, je dobro, če zvečer pomečemo po njihvi zrezane šture (kocnje) od salate. Drugo jutro pogledamo šture in pobereмо ličinke. Tudi je dobro, če te koščke od štorov zakopljemo v večjih kupcih v zemljo in jih potem vsaki dan, ali vsaka dva dni pregledamo. Tudi lahko zakop-

ljemo v zemljo majhne, sveže narezane koščke krompirja in jih potem pregledamo vsako jutro. Nadalje moramo paziti, da pri prekopavanju njive uničimo vsakega črva, ki ga zapazimo.

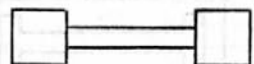
*Vprašanje števil. 18:* Imam samo eno kravo in mi primanjkuje gnoja. Kako mi svetujete, da pognojim njivo, ki ima 300m<sup>2</sup> površine in kamor mislim posejati koruzo? Koliko bi stala umetna gnojila za pognojitev njive?

*Odgovor:* Vsaka zemlja zahteva svoja gnojila. Zberite si v razpredelnici, ki se nahaja spredaj med Poljedelstvom gnojila, ki so primerna za Vašo njivo. Razbite jih trikrat toliko, kot je navedeno v razpredelnici, ker meri Vaša njiva 300 m<sup>2</sup>.

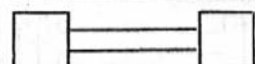
Umetna gnojila za pognojitev 100m<sup>2</sup> koruze stanejo različno, kakor jih pač izberemo. Najmanjša cena je Lit. 3.70, najvišja Lit. 5.60. Kakor vidite Vas stane gnojenje Vaše njive največ lahko Lit. 16.80, najmanj Lit. 11.10, to je tri litre vina.

*Vprašanje št. 19:* Ali dobim pri uredništvu Gospodarskega lista cinkov fosfur za uničevanje poljskih miši? Koliko ga rabim za eno njivo?

*Odgovor:* Uredništvo Gospodarskega lista nima cinkovega fosfurja, pač pa ga dobite pri Federazione agricola del Friuli, Udine. Za eno njivo ga rabite 6 dkg. Ta strup pomešate s 5 kg zdrobljene, čez noč namočene koruze. Zastrupljeno koruzo potrosite po njivi in sicer v bližini vsake mišje luknje nekaj. Pazite, pri mešanju koruze s prahom in pri trošenju zastrupljene koruze, da ne pride cinkov fosfur v dotiko z ranjeno kožo, ker je hud strup. Natančnejše tozadevne podatke najdete v marcovi številki lanskega leta.



## Gospodarski koledar



### Kmetovalec v aprilu.

Na njivi: sadimo krompir in orjemo za koruzo. Kakor sedaj sejemo, tako bomo v jeseni želi. Dobro seme v dobro gnojeni zemlji nam bo dalo tudi dober sad. Zato ne štedimo in ne skoparimo sedaj s tistimi par lirami, ki bi jih morali dati za umetna gnojila. Kako gnojimo krompirju, o tem je pisala marčeva številka »Gospodarskega lista«, katera umetna gnojila dajemo koruzi, to najdemo spredaj med »Poljedelstvom«. Zapomnimo si, da posebno koruza dobro plača umetna gnojila.

Ali smo že potrosili po ozimnem žitu čilski soliter? Še je za to čas. Tudi jara žita so potrebna čilskega solitra. Jaro žito ima do zoritve mnogo krajšo dobo, kot ozimno, zato mora rasti mnogo hitreje. Čilski soliter pospeši hiter razvoj, zato sezimo po njem. Za pognojitev 100 m<sup>2</sup> ozimnega ali jarega žita zadostuje nezatna svotica dveh lir in pol.

V tem mesecu sejemo tudi v velikem delu dežele peso in korenje in sadimo fižol. Vzemimo od vsega le dobra semena. Sejmo dovolj živinske pese in korenja, ker oboje je izvrstna in neobhodno potrebna krma za zimske mesece, ko živina ne dobi nobene zelenjave, ampak samo suho seno. Tudi pesa zahteva dobro pognojeno zemljo. Če nimamo dovolj gnoja, moramo prignojevati z umetnimi gnojili.

Senožeti so se že začele obraščati s travo. Če jih nismo pognojili z umetnimi gnojili, pognojimo jih z gnojnico. Naj se nam ne izgublja to dragoceno gnojilo brez koristi po cestnih jarkih in potokih. Žalostno dejstvo je, da se nahaja v mnogih naših krajih v celi vasi samo en gospodar, največ dva, ki uporabljata gnojnico za gnojenje. Vsi drugi pa puščajo, da izhlapeva v zrak, ali pa da se izgublja po cestnih jarkih, kjer povzroča smrad in širjenje nalezljivih boleznih.

V vinogradu so trte že obrezane in povezane. Če ni vinograd dovolj pogojen s hlevskim gnojem, je v tem mesecu čas za prvo gnojenje s čilskim solitrom. Potrosimo ga 1 kg na 100 m<sup>2</sup> in pomešamo z zemljo s pomočjo železnih grabelj.

V sadovnjaku: Zimska in pozimna mladanska dela so že končana. Seveda le v tem slučaju, če smo si vzeli k srcu besede »Gospodarskega lista« in obrezali drevje (vsaj tisto, ki je tako potrebno, da kar »v oči pade«) in napravili napad na razne drevesne škodljivce z apnenim beležem.

V tem mesecu se že začenjajo pojavljati drevesne uši. Gotovo ima marsikdo iz prejšnjih let izkušnjo, koliko škode napravijo lahko sadnemu drevju uši, posebno pa breskvam. Začnimo proti njim boj, takoj ko bi se pojavile. Zadržna zveza v Gorici ima na prodaj izvleček od znane tvrdke Montecatini. 1 doza stane Lit. 6.50. Navodilo za uporabo je napisano na dozi.

Na vrtu: sejemo in presajamo razno zelenjavo. Vrt mora biti dobro gnojen in obdelan. Najboljše gnojilo za vrt je hlevski gnoj in kompost, če pa tega nimamo dovolj, prignojujmo z umetnimi gnojili.

V hlevu: Velja isto kot prejšnji mesec. Hleve moramo čistiti in zračiti. Živina naj se dovolj giblje na prostem. Za mlado žival je najboljše, če imamo ograjen kos zemlje, kjer lahko skače po svoji volji. Najboljša ograja je lesena, ker je najmanj nevarna. Tudi za prašiče je dobro, če imajo kos ograjene zemlje, kjer lahko rijejo, kolikor se jim ljubi. Prašiču je prirojeno, da hoče riti po zemlji. Če mu to zabranimo, se ne počuti dobro.

V kleti: pretakamo vino, če ga

nismo prodali. Pazimo na čistoto kleti, posode in orodja. Tudi ne pozabimo na žveplo, ki nam je potrebno ob najrazličnejših prilikah. Glede čiščenja posode

in orodja in glede žveplanja najdemo razne nasvete v februarjevi številki letošnjega letnika in v raznih številkah prejšnjih letnikov.

## Gospodarski drobiž in razno

### Povišanje uvozne carine na sladkor.

Čitateljem »Gospodarskega lista« je gotovo znano, da je bilo lansko leto pridelane v Italiji zelo malo sladkorne pese. Temu je bilo vzrok dejstvo, da se niso mogli pogoditi gojitelji sladkorne pese s tvornicami sladkorja glede cene, ki bi jim jo morale plačati tvornice. Kljub temu pa bo izdelana količina sladkorja zadostovala za konsum do bodoče jeseni, ko začnejo tvornice zopet izdelovati sladkor iz letošnjega pridelka pese, ker je ostalo iz leta 1924. še precej sladkorja v zaloga.

Ako pa bi bil pridelek sladkorne pese tudi letos tako pičel, kot lansko leto, bi morala Italija drugo leto uvoziti znatno količino sladkorja, za katerega bi bilo potrebno poslati v inozemstvo precej milijonov lir. Da se to ne zgodi, je sedaj rimska vlada povišala carino na inozemski sladkor, in sicer se mora plačati za vsakih 100 kg inozemskega sladkorja (recimo češkega) celih 24.75 lir v zlatu, kar pomeni danes v papirnatih lirah 118 lir. Vlada upa, da bodo sedaj sladkorne tvornice plačale višje cene za peso in da jo bodo kmetovalci sadili v večji meri. Marsikdo je že slišal, da stane v Trstu v prosti luki češki sladkor komaj 170 lir za 100 kg, mi pa moramo plačati sladkor po 7.— L kg, kar pomeni okoli 700 lir za 100 kg. Kako pridemo od 170 lir (v prosti luki) na 700 lir v trgovini?

Stvar je naslednja: Kdor hoče spraviti 100 kg sladkorja iz tržaške proste luke v prosto trgovino v mestu ali v Gorico, mora plačati prvič v luki za sladkor 170 lir. K tej svoti se potem priključi 400 lir takozvane izdelovalne takse za 100 kg sladkorja (tudi italijanske tvornice morajo plačati to takso), tako dobimo že

570 lir. Potem pa moramo plačati še 118 lir carine, tako da pridemo nazadnje do cene 688 lir.

Domače (italijanske) tvornice ne plačajo uvozne carine in so tako torej krite pred inozemsko (predvsem češko) konkurenco. Zato bodo tudi kmetovalcem lahko plačale višje cene za sladkorno peso. Ako bo mnogo sladkorne pese, bo tudi mnogo sladkorja, po ceni pa sladkor kljub temu ne bo.

### Ječmen za pivo.

V okolici Bologne sejejo mnogo ječmen za pivo, ki je dal v l. 1925. precej lepo žetev. Na 1 ha so pridelali okoli 22 q, na vsaki njivi približno 8 q zrnja. Cena temu ječmenu je bila za 2.— L višja od cene pšenice, pokupile so ga pivovarne. Pivovarne so si zagotovile tudi ves pridelek letine 1926, in sicer ga bodo plačale 10 lir dražje, kot navaden ječmen.

V Trstu je velika pivovarna. Mogoče se bi dalo z njo skleniti kakšen dogovor in potem sejati tudi v naših krajih ječmen za pivo.

### Izvoz pomaranč in limonov.

Iz naslednjih podatkov je razviden izvoz pomaranč in limonov iz Italije v druge države. Številke pomenijo kvintale. Pomaranče l. 1924. 1,233.970 l. 1925. 1,441.533. Limoni l. 1924. 1,757.854. l. 1925. 2,370.739.

Iz teh števil je razvidno, da je bilo v letu 1925. izvoženih iz Italije skoro 40 tisoč vagonov samih pomaranč in limonov, ako vzamemo na vsak vagon 100 q.

### Izvoz pšenice iz Italije

je prepovedan do 30. junija 1926. Ako pa tudi izvoz ne bi bil prepovedan, bi



se moglo izvoziti zelo malo italijanske pšenice, ker je cena pšenici v Italiji sorazmerno dražja nego v ostalih državah.

### Izvoz vina iz Italije.

Leta 1925. je dosegel izvoz navadnega (namiznega) vina iz Italije 1.300.000 hl, v l. 1924. pa 2.410.000 hl. Iz teh števil se vidi, da je znašal izvoz navadnega namiznega vina v letu 1925. komaj dobro polovico v l. 1924. izvožene količine.

### Uvoz vina v Italijo.

V Italijo zamorejo uvažati vino samo one države, ki imajo posebno dovoljenje. Med te spada Francija, ki sme uvažati v Italijo samo fina in šumeča vina (šampanjec) in Španija, ki lahko uvozi v Italijo letno 30.000 hl vina. Druge države ne smejo uvažati vina, kar je tudi popolnoma razumljivo, ker je v Italiji itak vina preveč in bi uvoz pomenil isto, kot nositi vodo v morje.

### Neverjetno!

V neki vasici okraja Mondovi (pokrajina Cuneo) bi se bil moral vršiti nadaljevalni kmetijski tečaj. K tečaju se pa ni nihče oglasil, ker so kmetovalci modrovali takole: »Ako se tečaj vrši, mora država plačati predavatelja. Odtod izvirajo stroški, iz stroškov davki in ako ne bo stroškov za tečaj, bodo davki manjši«.

To čudno mišljenje je bilo vzrok, da se ni tečaj vršil v omenjeni vasici, pač pa v drugi.

Pri nas pa je nekoliko drugače. Naši kmetovalci bi zelo radi obiskovali kmetijske nadaljevalne tečaje, a žalibog imajo malokdaj priliko poslušati celo samo eno kmetijsko predavanje.

### Piva se mnogo popije.

V Nemčiji pripravijo letno približno 40 milijonov hl piva, na Češkem 13, na Poljskem 5, v Avstriji 4, na Ogrskem pa

3 milijone hl piva. Na celem svetu se popije mnogo več piva, nego vina. Ako bi ne bilo piva, bi vino mnogo lažje prodali in bi ne bilo vinskih kriz. To pa se ne bo zgodilo.

### Avtomobili v Italiji.

Avtomobile rabi vedno več ljudi. Znano je, da se v Ameriki vozijo delavci v tvornico z lastnim avtomobilom, luksuz, okaterem naš delavec še ne more sanjati. Ameriški kmetje (mislimo na Zedinjene države) vozijo gnoj na njivo z avtomobilom, seveda tovornim. Mi pa...

Tudi v Italiji se avtomobili vedno bolj in bolj širijo. L. 1905 je bil prvič vveljšan redni avtomobilni promet (korijere) na 68 km cest, l. 1910 na 3135 km, l. 1920. na 30.000 km, l. 1925. pa že na 54.000 km. L. 1924. je železnica prevozila 103 milijone potnikov, avtomobili pa 30 milijonov.

### Ogromna zapuščina.

V Kaplandiji v Južni Afriki je umrl l. 1909 poljski žid Stern, ki je zapustil zapuščino v vrednosti 200 milijonov funtov (sterlingov), kar predstavlja v naših papirnatih lirah približno 24 milijard. Južnoafriška vlada je hotela zakriti Sternovo smrt in zapuščino, a se ji ni posrečilo. Oglasili so se dediči, katerih je 600. Zapuščina se bo torej razdelila na 600 dedičev, ki pa kljub temu ne bodo ubogi, ker bo vsak dobil okoli 40 milijonov lir.

### Monopol vina v Turčiji.

V Italiji ima država monopol na sol, tobak in kinin, v Jugoslaviji je tudi monopol na cigaretni papir, v moderni Turčiji pa hočejo vpeljati monopol na vino. Mohamedancem je itak prepovedano piti alkoholne pijače, zato ni upati, da bi monopol na vino prinesel velikega dobička turški državni blagajni.

## Vesele velikonočne praznike

vošči vsem cenj. naročnikom Uredništvo in Uprava Gospodarskega lista!



**Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje.**

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

# Ant. Breščak,

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

**Gorica, Via Carducci 14.**

# GLAVNO ZASTOPSTVO PISALNIH STROJEV „RHEINMETALL“ (NEMŠKI IZDELEK)

Vseh vrst PEČATI  
RAZMNOŽEVALCI  
POSAMEZNI DELI  
PRERAČUNJEVALCI

## R. SIMONS

GORICA - VIA MAZZINI 5

BLAGAJNE IN  
REGISTRATORJI  
ŠOLA za STROJEPISJE  
POPRAVLJALNICA



SE TOPLO PRIPOROČA ZA POPRAVILA PISALNIH STROJEV, CIKLOSTILOV  
IN REGISTRANIH BLAGAJN VSEH ZNAMK. DELO ZAJAMČENO.



# SEMENA

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

**JOSIPA MUNIHA**  
SV. LUCIJA

## Gospodarske knjige:

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

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

## Katoliški knjigarni v Gorici

Via Carducci št. 2 (Gosposka ulica)



# ZADRUŽNA TISKARNA

Gorica - Riva Piazzutta 18



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

# ZADRUŽNA ZVEZA V GORICI

upisana zadruga z omejenim jamstvom

**Urad v Gorici, Corso Verdi 37**

Poštni tek. račun št. 11/984

Telefon Interurban št. 283

**Skladišče v Gorici, Via Morelli 36**

Uradne ure za stranke ob delavnikih od 8 do 12

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

||| ||| Sprejema hranilne vloge. ||| |||

## Blagovni oddelek Zadrुžne zveze

posreduje pri nabavi in oddaji vsakovrstnega blaga. - Nabavlja na debelo in oddaja na debelo in drobno

### UMETNA GNOJILA

Tomaževo žlindro  
Superfosfat  
Kalijevo sol  
Apneni dušik  
Čilski soliter itd.

modro galico in žveplo, semenski krompir, semensko žito, pšenico, ajdo in koruzo.

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

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