

GOSPODARSKI LIST

za poljedelstvo, gospodarstvo, svilorejo, trtorejo i. t. d.

Izhaja dvakrat
na mesec.

1875

Velja za celo leta f. 2.
za $\frac{1}{2}$ leta f. 1.
Društveniki dobivajo ga
brezplačno.

Izdavatelj c. kr. kmetijsko društvo Goriško.

Tečaj VI. v Gorici dne 30. decembra **List 24.**

Zapopadek :

1. Iz kmetijskega društva. — 2. Iz seje odseka za živinoreje. — 3. Naprava masla (putra) v Polubinski sirarnici. — 4. O sušenji sadja. — 5. Trtna uš (Phylloxera vastatrix). — 6. Seja Goriške kmetijske podružnice. — 7. Občni zbor. — 8. Proračun kmetijskega društva v Gorici za l. 1876.

Iz kmetijskega društva.

Izredni občni zbor, kterega se je 24 udov vdeležilo, je potrdil predlog odbora, da se za tajnika našega kmetijskega društva zbere g. Galanti. G. dr. Tonkli je sicer govoril, da se odloži to imenovanje ter poudarjal, da se bo morda kak domačin, ki bo deželo in tukašnje jezike poznal, na domači kmetijski šoli izšolal, ki bo sposoben za tajnika. Prav tako je poudarjal finančne razmere, vsled kterih ima imeti novi tajnik 1500 fr. ko je dosedanji tajnik le 800 for. imel.

G. dr. Levi bere obširno sporočilo o konkurentih za to službo in povdarja, da društvo potrebuje tajnika, ki je učen in zmožen uredovati društveni italijanski list in g. Galanti je sicer mlad (22 let) pa jako učen mož, ki je tehnično - gospodarsko visoko šolo v Zurigu odlično dovršil, ki se bo kmalu s praktičnimi razmerami seznanil i. t. Pri glasovanji je večina za imenovanje in sicer g. Galanti-ja, rojen je v Trevizi na Benečanskem pa zna prav dobro nemško).

Gospod podpredsednik obeča, da bo g. Galanti-ju gorko priporočal, da se nauči tudi slovenskega jezika, kterega bo velikokrat potreboval v svojem delovanju kot tajnik našega km. društva. Prav tako obeča, da bo skrbel, da se odloči primerna plača za društvenega kancelista, ki mora v besedi in pisavi biti zmožen slovenskega jezika.

Iz seje odseka za živinoreje :

Nazoči gosp. podpredsednik in odborniki: dr. Levi, mons. Pauletič, dor. Monà in Povše.

Dr. Monà predlaga račune za nakupovanje goveje živine in sicer 4 krav in 1 bika Obwaldenskega—Švickega plemena. Živina stane nad 850 for., in popotnina pa 790 for.

Iz ostanka se ima nemudoma kupiti furlansko pleme (1 bik in 4 krave). Ostalih 2000 for. se odloči za nakup mlade plemenske živine in sicer polovica za furlanske in polovica za hribske kraje; za prve se odloči nakupiti živino na Milanskem v Reggio—Emiliji, za druge pa Belansko—Pincgavsko pleme.

Dotične živali se bodo po znižani ceni (50%) na javni dražbi, ki bo zadnji četrtek meseca februarja prih. l., prodale, kar ima predsedništvo primerno objaviti.

Vsled premembe §. 42. društvenih pravil, vsled kterega se imajo voliti načelniki kmetijskih podružnic le za 3 leta, kakor tudi zaradi tega, ker je precej novih udov pristopilo, v Kobaridu se posebna od Tomina ločena kmetijska podružnica ustanovila, treba, da nekatere kmetijske podružnice nove volitve izvrše in sicer :

Kmetijska podružnica Ajdovskega okraja, ima voliti načelnika za 3 leta in 1 zastopnika v centralni odbor.

Kmetijska podružnica v Sežani voli enega zastopnika

„ „ „ v Komnu „ „ „

„ „ „ v Tominu „ „ „

„ „ „ v Kobaridu „ „ „

v centralni odbor.

Iz odbora izstopijo sedaj vsled te premembe gg: monsig. Pauletič in č. g. Josip Marušič (oba dosedajna zastopnika kmetij. podružnice, združene za oba okraja Sežana in Komen, gg: sodnik

J. Gorjup, oskrbnik Fr. Malnič in Povše, ki so zastopali kmetj. podružnico Tominsko, h kateri je pripadal tudi okraj Kanal, Ajdovščina Kobarid).

Naprava masla (putra) v Polubinski sirarnici.

Mleko se zlije v latvice iz kositarja napravljene, ktere se postavijo na police v dobro prezračeni hladni sobi, kder ostajajo po 36—72 ur kakor to letni čas zahteva. Zdaj se smetana pobere in polovica smetane se v visokem cilindru kositarjevem s pripomočjo gorke vode, v katero se posadi cilindar, zgreje. Če ima n. pr. maslo le 4° R, gorkote, treba pa, da je 12° R, ker pri tej gorkoti se naj hitreje mede, mora se omenjena polovica v cilindru zgreji na 24° R manj 4° R, ktere uže ima, tedaj na 20° R, tako da obe polovici, to je zgrejeta na 20 R in druga polovica nezgrejeta s 4° R, dobite gorkoto od 12° R. Maslo medejo v Lefeldtovi pinji, ktera kaj hitro, dobro in popolnoma čisto dela.

(Tudi na Dunajski razstavi sem slišal Lefeldt-ovo pinjo naj bolj hvaliti. Ured.). V 30 minutah se vse umede, maslenica (maslena voda) se odcedi, maslo, ktero je skupno, se močno stisne, pod tiskalnico stavi, kder od njega odteče masleno mleko in voda. Potem se še zavije v čist platnen pert, da se prav dobro osuši. En funt tako napravljenega masla prodajajo Polubinci po 52, tudi 54 soldov, ko se navadno domače maslo le po 38 do 42 soldov funt prodaja. In kako lahko dobè kupca za tako dobro maslo! Še desetidel naročnine ne more mlekarsko društvo v Polubinu zadostiti. Živinorejci! zakaj ne posnemate dobrih zgledov, ali je mar tako težavno naučiti se takega dela?

Bodite skrbni in umni, le z umom, se ve da tudi marljivosti ne sme manjkati, si moremo kaj pomagati.

Ena gospodinja more v letu prav lahko 2 centa masla pridelati; če tedaj cent mesto po 40 for. za 50 fr. proda, uže ima v letu 20 fr. dobička več in s temi goldinarji, ktere je z umnišim gospodarjenjem v maslarstvu več dosegla, more z davki uže dovolj obloženemu gospodarju pomagati, da plača davke i. d.

Iz posnetega pa še sladkega mleka napravljajo Polubinci pusti sir. Mleko se zgreje v kotlu na 24° R. gorkote, zdaj se mu dolije sirilo; v pol ure se mleko vsiri, vsirnina se s trnačem dobro in drobno razbije, ter sedaj zopet zgreje na 32—33° R. Pri tem o-

grevanji se pridno meša kakih 5—10 minut, potem v miru pusti in na dnu kotla nabrana sirnina se s čistim pertom podsname, pod tiskalnico stavi, kder 24 ur ostane, pa se vsaj 5—6 krat oberne in vsakkrat v drug čist suh pert zavije. Drugi dan se v sirarni hram prenese in dobro osoli; soliti se pa mora vsaj 6 do 8 tednov. Treba ga močno soliti uže zaradi tega, ker ga kupuje o drvarji, ki ga jedò z neslano polento. Funt takega pustega sira velja 18 do 20 kr., ko se navadni pusti sir (Čuč) le po 10—12 kr. funt prodaja.

Tem pristavimo še to, da šteje Polubinsko mlekarско društvo 17 delničarjev, in da se jim s prodajo dobrega sira in masla splača 1 liter mleka po 5 $\frac{1}{2}$ sold. pa še skuta jim zastoj pripade. Gotovo dovolj dobro plačilo, če se v takih krajih bokal mleka po 7 kr. splača.

(To smo posneli iz poročila, ktero je P. poslal vis. c. kr. kmetj. ministerstvu o stanji govedoreje in gospodarstva z govedorejo in njenim pridelkom sploh. Ministerstvo bo iz tega lahko videlo, da mlado društvo v Polubinu napreduje in uže lepí vspeh dokazuje, da je zgledno in zaradi tega vredno, da se še na dalje zdatno od vlade podpira. „Ured.“).

O sušenji sadja.

(Spisal Fr. Kuralt)

Ni ga pridelka v kmetijstvu, ki bi v primeri zahteval tako malo delavnih moči in stroškov, ki pa vender v primeri daje toliko lepíh dohodkov, kakor je ravno *sadje*. Frišno se lahko po visoki ceni prodaja na trgu domačim, kakor tudi v ptuja mesta. Če se frišno ne more prodati, lahko se posuši, da se ohrani. Suho sadje nam daje v poletnem času jako zdravo dobro hladilno jed in pijačo. Še celo gnjilo sadje se more porabiti, da se iz njega naredi očet, ki je tako dober, kakor viaski.

Moj namen je pa le nekoliko omeniti o sušenji sadja. Predno govorim v sušenji sadja, hočem popred nekoliko omeniti o sušilnicah za sadje, po domače imenovane tudi „panjštve“. Mi imamo več takih sušilnic, vender omeniti hočem tukaj naj bolje, ki se danes sploh rabi na Nemiškem, ktero je napravil slavni sadjerejec dr. Lukas. Popis te sušilnice brez podobe bi bil težko tako vsem razumljiv, da bi se po popisu samem lahko dala sušilnica

narediti. Zatoraj priporočam vsem gospodarjem in občinam ki bi želele take sušilnice napraviti, da naj si od tukajšne kmetijske šole izposodijo model te sušilnice, ki se vsakemu brezplačno radostno izposodi, in po njem bo vsakter mogel izdelati sušilnico. Tukaj naj glavne dele sušilnice popišem. Lukasova sušilnica je sestavljena iz treh glavnih delov.

Pervi del, je ognišče, v katerim se kuri. Ognjišče je zidano iz opeke, za manjše sušilnice kaki poldrugi čevlj visoko, tri in pol čevlje v kvadratu široko; debelost zida je 5 palcev. Za večje občinske sušilnice se vzamejo te razmere po 1—2 čevlja več. Pod ogniščem nahaja se kurišče, kjer se kuri in je spojeno z zgornjim delom ognišča sè strmo steno. Pod kuriščem nahaja se pepelnik kamur pada pepel.

Zgornji del ognišča obstoji v tem, da se na njem nahajata iz opeke narejena dva jarka, po katerih se toplota razteguje in celo pajštvo enakomerno segreva. iz zadnjega jarka pelje dimnik, ki je na zunaj speljan. Prostor, ki se med obzidjem ognjišča nahaja, se napolni s kamenjem, se zidno šuto, ali pa tudi z opeko.

To pripomore, da gorkota, v sušilnici dalj čusa ostane, in da se tedaj tudi manj drv požge. Krog omenjenih jarkov narejen je oklep iz opeke, in nanj se položi drugi del pajštve, to je z opeko na dva dela razdeljena železna plošča, ki zbira gorkoto, ki zabranjuje da dim in ogenj ne prideta v dotiko se sadjem. Tudi okoli te plošče narejen je zidan oklep na katerega se položi tretji del sušilnice, to je lesena sušilna omara.

Kakor povsod, tako nam je tudi pri sušenji sadja naj prvo potreba snage pri sadju kakor tudi pri pajštvi. Gnjilo, kakor tudi červivo sadje ni sposobno za sušenje, ker je zelo neokusno. Ravno tako ni dobro sadje, ki je že preveč pomladeno, ker tako sadje ima slabi okus in nizko ceno v kupčijo.

Presladko kakor tudi preкисло sadje že samo po sebi ni v kupčiji priljubljeno, zatoraj je tudi za sušenje naj boljše sadje, ki ima dokaj sladorja pa tudi nekoliko kisline, in da ima vinsko kisli okus.

Sadje naj se razreže na krhlje, oluplji in očisti pešek, kajti koža, kakor tudi peške so v želodcu ne prebavljive. Če je sadje umazano naj se osuži, potem pa hitro spravi v segreto sušilnico in to posebno olupljeno, kajti le na taki način posušeno sadje bo dobilo lepo svetlo barvo.

Pri sušenju treba je paziti posebno na sledeče :

S početka naj bode temperatura v sušilnici kakih 60—80°R, kasneji naj se pa zmanjša na 45—50° R. Ko se je sadje počelo v soparci, ki se hitro razvija v sušilnici, mehčati ter mehko postalo, da se lahko prebode, naj se temperatura še nekoliko zmanjša in dalje suši, vendar se pa ne sme sadje v sušilnici ohladiti, kajti potem izgubi sadje lepo barvo in svetlobo, ampak sadje se mora, ko je že dovolj suho, hitro popolnoma vroče vzeti iz pajstve in na zraku v mokri rosni travi ohladiti, tako dobi lepo barvo in svetlobo. Prepočasno sušenje, ali pa v prenizki toploti, prouzročuje, da sadje postane kisel, če se pa sadje med sušenjem večkrat vroče vzame iz pajstve in hitro na zraku ohladi, ter se potem zopet postavi v pajstvo nazaj, potem dobi sadje celo dober in bolj sladki okus, kakor tudi lepo barvo in svetlobo.

Sadje v sušilnici ne sme biti nakopičeno, ampak lepo naj bo položeno en kerhelj poleg drugega. Da se v sušilnici med sušenjem ne nahaja preveč soparice naj se po potrebi odpirajo na sušilni omari napravljene prozračne ljukne. Ko je sadje posušeno, vendar ne preveč, kajti tako sadje je trdo in grenko, naj se pušča nekoliko dni na zračnem kraju, da se popolnoma posuši, potem pa spravi na suhi, zračni kraj da ne počne plesnovati.

Za kurjavo sušilnice so boljša trda drva, kakor mehka, ker se ne naredi toliko saj, in sušilnice ni treba tolikokrat snažiti.

Trtna uš (Phyloxera vastatrix)

(Spis. Ivan Lutman) *

(Dalje)

Leči podobni mehurčki, kateri se med zgornjo i spodnjo stenico trtnega listja v veliki množini nahajajo, so rujavkaste barve. Posebno so tem mehurčekom one trte podvržene, ktere v rod-bino „vitis aestivalis n. pr. sorta plante Madiera“ ali vrste labrusca: n. pr. Isabella i. t. d. spadajo, dasiravno so pa v Klosterneuburškem trtnem sortimentu najrazličniše vrste amerikanskih trt, med temi tudi one, na kterih so n. pr. Bordeaux-u mehurčkeke najšli, se vkljub vsemu pridnemu ogledovanju ni posrečilo ednega mehurčka najti. Kdor se upa razložiti, kaj bi bilo temu vzrok?

V Klosterneuburgu se le sumi, kaj mrčes na korenikah pruzroči, kakor je to n. pr. v Bordeaux-u, ali v dolini ob Missouri v

Ameriki, kder se trtna uš v tako velikej množini nahaja, da ne najde na koreninah več prostora vsled česa se na listje preseli, se na tem leči podoben mehurček napravi in v njega zleze. V Klosterneuburgu se pa to zna biti ni moralo zgoditi, ker še veliko oralov lepih, mladih vinogradov leži v kterih bi sovražnik na koreninah dovolj živeža in prostora vdobil.

Mehurčki nastanejo po tem, da mrčes z njegovimi sesalumi žlebi list na zgornji strani pokvari, vsled česa list na spodnji strani oteče, tako da se med zgornjo i spodnjo tenico mehur napravi, v kterega mrčes skoz na zgornji strani lista vže napravljeno lukajico zleze, ktera potem zopet skupaj zarase. V mehurju začne mrčes rasti in ga ž njegovim životom zakrije in iz 400—500 zaleženih jajec se mladiči izvale, kteri se po nobenem važnem znamenju od onih na koreninah razločiti ne dajo.

V kakej zvezi stoji naprava mehurčkov z mrčesi korenin? Se preselijo mrčesi mehurčkov po zimi na korenine in spomladi zopet na listje, kakor je Lalimanovo mnenje? Zakaj se napravijo mehurčki le na ameriskih sortah? To so še vse ne rešena važna vprašanja, na ktera nam zamorejo poskušnje odgovoriti.

Posebno znamenito pa še zmerom ostane, da se na ravno tistih ameriskih sortah mehurčki nahajajo, ktere se popolnemu poginu vsled filoksero naj bolj zoperstavlajo.

Kakor vže omenjeno se glavno razširjanje mrčesa po krilatej filokseri godi, ktera se pri letanju zavoljo njenega zelo majhnega života s prostim očesom ne more opazovati in tudi ne videti, kje si ona mesto, za njeno daljno razširjanje najde, da bi se ji moglo pred začetkom njene množitve v okom priti in jo zatreti.

Počasneje in manj nevarno se godi romanje in razširjenje mrčesa pod zemljo, kar je od zveznosti zemlje odvisno. Dokazano je, da težka ilovna zemlja je njegovemu pomikanju vgodniša nego lahka peščena. Posebno se je to na francozkem, blizo morja opazovalo in pripisavalo se je počasno romanje mrčesa množini soli, ktera se v blizo morja ležeči zemlji nahaja; ali skušnje so pokazale, da mrčes v vsaki peščeni zemlji počasniše roma nego v težki ilovni zemlji, ktera pri posušenju razpoke vdobi, skoz ktere se mrčes ložej naprej pomagati zamore.

Tudi temperatura in podnebje vpljiva posebno na množenje mrčesa in sicer so do sedaj le gorki južni okraji francozke in v Ameriki, posebno dolina ob Missouri, v kterih le malo kedaj toplo-

mer pod ničlo pade, popolnemu pustošenju podvržene. V severnih bolj mrzlih krajih se mrčes nikedar v taki množini ne dobi, ker mu severna, zimska, zelo nizka, zgodaj počenska temperatura veliko rodov ki bi se v južnih krajih lahko razvili, pomori. Dolgo trajajoča zimska vlažnost, koja v severnih krajih po snegu v zemljo v veliki množini pride, je življenju mrčesa prav škodljiva, vsled koje mrčesi poginejo.

Iz tega je razvidno, da trtna uš vinorejcem južnih dežel in zmirno toplega podnebja veliko več škode napraviti zamore, nego vinorejcem severnih mrzlih dežel.

Da se tedaj južni vinorejci te nesreče bodemo odtegniti, vsako sled mrčesa spoznati in potem s pomočjo do sedaj vže znanih sredstev mrčesa umoriti zamogli moram navesti kako se od floksere okužene trte vže od daleč s prostim očesom brez iskanja pod zemljo spoznati zamorejo.

Ako spomladi v zdrav vinograd stopimo, vidimo kako vse trte v ravno istem času ozelene, cvetenje se pri vsih enako prične in končna rast se pri vsih enako godi, k večem da se zamore v dobrih legah in zemljah rastočih trtah mali razloček spoznati, vse trte enakomerno rastejo grozdje se na njih enakomerno razvija in zori, sploh se pri zdravih trtah enakomerna vegetacija in razvitek zapazi, v jeseni tudi vse trte v malih dneih orumene in v enakem času se tudi od listja oprostje.

Ravno nasprotno pa opazujemo ob vsakem letnem času, ako se v vinograd podamo, v katerem floksera kraljuje.

(Dalje prih.)

Seja Goriške kmetijske podružnice.

Društveniki kmetijske podružnice (Goriškega okraja), imajo voliti zastopnike v centralni odbor, zato so vabljeni, da se vdeleže seje, koja bo tudi 30. dec. predp. (pred občnim zborom).

Kmetijska podružnica

v Gorici 15. decembra 1875.

Načelnik:

C O R O N I N I.

S prilogo.

Zal: c. kr. kmetijsko društvo; odgovorni urednik prof. F. POVŠE.

Tiskar Seitz v Gorici.

Občni zbor

Dne 30. dec. t. l. bo redni letni občni zbor, in sicer ob 10. predp. v društveni pisarnici.

Dnevni red:

1. Proračun za l. 1876.
2. Predlogi posamesnih udov.

C. kr. kmetijsko društvo.

v Gorici 15. decembra 1875.

Podpredsednik:

VL. pl. RITTER.

Proračun

c. kr kmetijskega društva v Gorici za l. 1876.

A. Dohodki.

I. Letnina.

446 društvenikov po 4 fr. na leto fr. 1784.—

II. Doneski

Deželni zbor daje fr. 500.—

Kupčijska zbornica daje „ 30.—

Občina Tržiška daje „ 10.—

Druge občine dajo „ 10.—

„ 556.—

III. Kmetijsko posestvo.

Zakupnina „ 101.61

IV. Državna podpora:

Kot odškodnina za pisanje i. t. „ 700.—

V. Društveni listi.

64 naročnikov in sicer 29 na italj.

35 na slov. list „ 128.—

VI. Letnina še za iztirjati. „ 200.—

So dohodkov; fr. 3469.61

B. Stroški.

I. Društveni urad:

a. Plača tajnika	fr. 1500.—
b. „ kancelista	300.—
c. „ strežaja	100.—
d. stroški za urad	100.—
e. razne tiskovine	40.—
	fr. 2040.—

II. Stroški za iztirjatev ali poberanje letnine 150.—

III. Društveni časopisi.

1. Tisk italij. lista	fr. 600.—
2. „ slovenskega lista	210.—
3. Uredništvo slov. l.	200.—
4. Razpošiljatev obeh listov	135.—
	„ 1217.—

IV. Kmetj. vrt.

Davki	„ 20.—
-----------------	--------

V. Knjižnica, naročnina listov 86.—

VI. Izredni stroški.

Zaostali iz l. 1875.

1. Naprava zlate svetinje	fr. 200.—
2. Podpora g. dr. Monà-tu za spi- savanje vinorej. knjige	200.—
	„ 400.—

VII. Razni drugi stroški 30.—

dohodkov fr. 3469.61

stroškov „ 3943.—

tedaj primanjkuje fr. 473.—

kteri se bodo poravnali s podporo deželnega odbora, ki je obljubil 500 f. in ki se bodo vsako leto dobivali če jih bo deželni zbor zatrdno dovolil.

Finančni odsek

c. kr. kmetijskega društva
v Gorici 16. decembra 1875.

Načelnik:

Dr. Jona.