

P.n. Licejaska knjiznica

Ljubiana-Ljubljana.
Jugoslavia

SKLADSKI LIST

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

Leto II. Št. 12
December 1933

Št. in uredništvo ::
CORSO VERDI ŠT. 37
ne vračajo ::

VSEBINA:

France Magajna: Dobro orodje dobremu delavcu.

Reorganizacija Deželnega kmetijskega urada.

Č.: Pri konju pazite na kopito. (Gnitje kopicne strele).

Ing. J. Rustja: »Krompir, ameriški kostanj«.

Inž. agr. A. C.: Kako naj se ravna vino-gradništvo, da se reši aktualna vinska kriza.

Urednik: Rjavenje vina.

Jož. Pušpov: Pretakanje vina.

Koristi gnojivke s kalijevimi umetnimi gnojili.

Just Ušaj: Kako gnojimo sadnemu dre-
vju.

Inž. A. Podgornik: Siroščnik in domače
sirošče.

Vprašanja in odgovori.

Kako je po deželi.

Zadružništvo: Je li denar v domačih hra-
nilnicah in posojilnicah varno naložen?
Dva bančna poloma. Spremembe kolkovnih
pristojbin.

Alojzij Bajec: Knjigovodski tečaj (se-
stava bilance).

Gospodarska navodila za december.

Tržni pregled.

Gospodarski drobiž.

CENA OGLASOM:

1 stran 100 Lir

1/2 strani 60 Lir

1/4 strani 40 Lir

1/8 strani 25 Lir

Za objavo v 2 št. 5% popusta, v 3 št.

10%, v 6 št. 20% celo leto 30% popusta.

Trte cepljene, in sadno drevje, ve-
lika izbira pri *Ivan-u Forčič*, trtnica, Pre-
serje pri Komnu. *Cenik zastoj.*

Kmetovalci!

18% Tomaževo žlindro po 43—44 L

15/17% superfosfat po 33 L

kalijevo sol po 45 L

dobite vedno pri

Zadružni Zvezi v Gorici

Corso Verdi 37, (skladišče via Morelli 36.)

kjer se morete naročiti tudi na ostala umet-
na gnojila, kakor čilski soliter, apneni cian-
amid itd., kakor tudi na sortirane cep-
ljenke, semena krmskih rastlin in *zgodnji*
krompir z belim in rumenim mesom.

Izšel je

Ljudski Koledar 1924

s zelo bogato vsebino in mnogimi slikami. Razen zelo
izčrpnega pregleda čez l. 1923 Vam nudi veliko gospo-
darskega gradiva, ki bo naše kmete-gospodarje gotovo
zanimalo.

Dobite ga za 2 liri

v knjigarni Katoliškega tiskovnega društva v Gorici (v Montovi hiši).

Zadružniki!

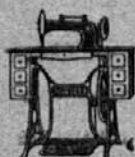
Vaša dolžnost je, da se poslužujete vsi nove

„ZADRUŽNE TISKARNE“

v Gorici, Riva Piazzutta 18

**Izvršuje vsa tiskarska dela solidno
:: in po konkurenčnih cenah. ::**

Naročila sprejema tudi Knjigarna K. T. D. via Carducci 2.



Znana slovenska tvrdka

JOSIP KERŠEVANI

mehanic, puškar in trgovec

Gorica, Stolni trg št. 9 (desno)

se priporoča slavnemu občinstvu za nakup najboljših šivalnih strojev Original „Mundlos“, izdelek nemških tovaren, zanje jamči 25 let. Poduk v umetnem vezenju, krpanju in šivanju brezplačen. V zalogi ima najboljša dvokolesa znamke „Kolumbia“, izdelek ameriških :-: tovaren, za iste jamči 2 leti, ter posamezne dele strojev. :-:

Delavnica in popravljalnica



Stolni trg št. 5



GOSPODARSKI LIST

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

Leto II. Štev. 12
December 1923

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

Dobro orodje dobremu delavcu.

Ena izmed mnogih naših napak je ta, da se le preradi zadovoljimo s slabim orodjem. Ekonomija je sicer ena najlepših kmetovih kreposti, toda v tem slučaju je zlo. Ako kmet muči sebe, svoje delavce in svojo živino s slabim orodjem, namesto da bi kupil novo ali dal izrabljeno in pokvarjeno popraviti, tedaj ni razumen kmetovalec nego malodušnež, ki ne zna ali se ne upa računati z dejstvi.

Malokateri kmet je danes v stanu izvršiti vse delo na svoji kmetiji sam. Za eno ali drugo stvar je prisiljen najeti tuje delavce, pa naj bodo ti že dninarji ali letno najeti. Obojim mora kmet plačati za njih delo in jim dajati hrano. V njegovem interesu je, da dobi od njih zato kolikor mogoče največ koristi, a tega se ne doseže nikoli u pustim robantenjem, zmerjanjem in kletvijo. Delavec, ki se nekemu vdinja, ima namen delati in ne pasti lenobe. Na izjeme tu ne moremo gledati. On mora biti nam človek in prijatelj in ne samo stroj, da bi ga potiskali sem ter tja, kakor da je peto kolo pri hiši. Storil nam bo kolikor bo v njegovi moči, če bo videl, da znamo ceniti njegovo delo in njegovo prizadevanje. Toda nobena stvar ne vznevolji delavca tako, kakor slabo orodje, s katerim naj izvrši gotovo delo v takem času in s takim uspehom, kot bi ga mogel izvršiti samo z dobrim orodjem. On čuti, da se mu godi krivica in v svoji nevolji bo naredil še manj nego bi sicer. Ne pošljite delavca v gozd s topo sekuro, ker ne bo mogel toliko izvršiti kot pričakujete. Zavest, da ni uspešen pri svojem delu, ga zavest bo navdala z jezo. Radi tega in radi povečanega telesnega napora bo še manj uspešen in škodo boste imeli vi, ki plačate za neuspešno delo ravno toliko kot bi za uspešno. Če vidite, da je sekira topa, tedaj na brus z njo. Če je izrabljena in zato de-

bela kovaču v roke, da jo stanjša in ako za to ni, tedaj proč z njo in po novo.

Jaz sem vzel tu v primeru le sekuro, upam pa, da bo vsak razumel, da velja isto za katerokoli orodje, ki ga rabimo. Delavec s slabo koso ne more niti pol toliko storiti kot bi, če bi imel dobro. Ako je orodje slabo nasajeno, je treba to popraviti predno se ga rabi. Kaj naj delavec stori, če mu daste ne-nabrušeno ali slabo razpeljano žago?

Včasih se zgodi tole: »Tone, v svinjaku so prašiči odtrgali par desk od poda. Pojdi in popravi.«

Gospodar je ukazal in Tone uboga. V svinjaku najde odtrgane deske, ki so doslužile. Oniloba in preperelost jim je šla za nohte. Tone poroča dejstvo gospodarju in bi rad novih desk. »Poglej okoli, boš že kaj našel.« In Tone gleda »okoli«, takih desk ne najde, pa se srdito pridružuje nad takim gospodarstvom. In prav ima! Zakaj ne bi gospodar poskrbel, da je na gredah nad skednjem vedno nekoliko desk iz raznega lesa, razne velikosti in debelosti? Zares, zakaj ne bi? Tone je sicer po dolgem iskanju sicer iztaknil neke neke ostankov in zmašil skupaj svojo nalogo, a končni uspeh njegovega dela in porabljenega časa je vreden klobuk piškavih orehov.

»Nož za obrezovanje drevesc bi rad, tak in tak.« Prodajalec za svojo dolgo mizo v prodajalni za železnino položi pred kmeta več vrst nožev. »Ta je pet lir, ta je deset, tale pa petindvajset; imamo tudi nekaj dražjih, če želite.« Kmet izbira, tiplje, ogleduje in končno izbere seveda tistega, ki stane pet lir.

»Sama sleparija!« robanti kmet, ko pripoveduje sosedu o novo kupljenem nožu, ki ga je pravkar preizkusil. Z dobrim denarjem ga je plačal pa se spodvija. Sleparski fabrikanti ne delajo več jeklenih re-

zil nego kositna. Tako vidimo, da je mož vsled svoje skoposti dal pet lir za ničvredno orodje, namesto da bi potrošil nekoliko več za tako, ki je polnovredno svoje cene. Taka ekonomija ni ekonomija nego je trošenje denarja za ničvredne stvari.

In ta resnica ostaja pri nas, ko kupujemo škropilnice, ko kupujemo pluge, ko kupujemo umetna gnojila, ko kupujemo otrobe ali katerekoli potrebščine.

Ta resnica je navzoča, ko posečamo slabega kovača, kolarja, mizarja itd. samo

zato, ker računa manj nego dober mojster.

Prijatelji, dobro orodje, ki je vedno v najboljšem stanju, se nam bo izplačalo najbolj. Izplačalo se nam bo tudi, če bomo imeli vse orodje, ki ga rabi kmet. Grdo je, če za vsako malenkost tečemo prosit k sosedu. Nihče ne posoja rad. Bodimo kolikor mogoče samostojni in ne delajmo si moralnih dolgov, kadar nam ni treba. Končna korist je le naša.

France Magajna.

Reorganizacija Deželnega kmetijskega urada.

Z likvidacijo deželnega odbora v Gorici, bo likvidiran tudi temu priključen kmetijski urad. Dekreti za umirovljenje, oziroma odpustitev uradništva iz službe pri kmetijskem uradu imajo svojo veljavo že od 9. III. t. l. Z novim letom ne bo več kmetijskega urada v Gorici.

Vsled ukinjenja kmetijskega urada stopi način širjenja kmetijske strokovne izobrazbe v novo obliko in se bomo v tem oziru popolnoma izjednačili s starimi pokrajinami Italije. Na mesto dosedanjega kmetijskega urada dobimo »Potovalno šolo« (Cattedra Ambulante di Agricoltura), o katerih je »Gospodarski List« že pisal.

Ureditev novih potovalnih šol bo popolnoma odgovarjala razdelitvi naše dežele v pokrajine. Oni deli dežele, ki spadajo pod provinco Furlanijo, bodo spadali pod potovalno šolo v Vidmu, deli sedanje tržaške pokrajine pa pod Trst. Istrani hočejo obdržati svoj dosedaj obstoječi kmetijski urad, kar pa se jim skoraj gotovo ne bo posrečilo.

Goriška bo torej spadala pod potovalno šolo v Vidmu, Tržaška pod ono v Trstu. V Vidmu že obstoja potovalna šola, za Trst jo pa morajo šele ustanoviti. Kot izgleda se Goriška kar priključi področju potovalne šole in sicer je zamišljena organizacija tako, da bo sedež in ravnatelj potovalne šole v Vidmu, v Gorici pa nekakšen podravnatelj (vicedirettore). Goriški podravnatelj potovalne šole bo imel ob svoji strani še eno pomožno moč in sicer izgleda, da bo nastavljen en strokovnjak za sadjarstvo. V Gorici bodo torej dve moči. Za ostalo goriško deželo se bodo nastavile še tri moči in sicer ena v Tolminu, ena v Aj-

dovščini in ena v Červinjanu. V celoti bo torej skrbela za kmetijski pouk v celotni bivši deželi 5 ljudi.

Potovalna šola za traško pokrajino s sedežem v Trstu bo imela tudi dve podružnici (sekciji, expozituri) in sicer eno v Sežani, drugo pa v Ronkah. Na vsaki teh podružnic bo nastavljena po ena strokovna moč. V področje sežanske podružnice spada tudi postonjski okraj.

Taka bo torej zunanja organizacija Potovalnih šol oziroma bodočega kmetijskega pouka. To je sicer samo še senca tega, kar smo v tem oziru že imeli oziroma kar je bilo v načrtih. Vendar pa bo tudi ta način organizacije lahko zelo mnogo koristil in uspešno širil kmetijsko izobrazbo, seveda pod pogojem, da bodo med slovansko ljudstvo nastavljeni strokovnjaki dobro poznali težnje in jezik ljudstva in da bodo oskrbljeni tudi z različnimi pripomočki, ki so za širjenje kmetijske izobrazbe nujno potrebni. Ako pa v vsega tega ne bo, je v vodo vržen vsak strošek za tako institucijo.

Želimo, da bi strokovnjaki, nastavljeni po deželi podpirali in dopolnjevali delo ljudskošolskih učiteljev na nadaljevalnih kmetijskih tečajih, ki so potrebni največje podpore od merodajnih oblasti.

ŠIRITE »GOSPODARSKI LIST«, ČIM VEČ BO NAROČNIKOV, TEM ZANIMIVEJŠI BO LIST.

Pri konju pazite na kopito. Gnitje kopitne strele.

Kopitno streló imenujemo tisti del konjskega kopita, ki sedi kakor klin med izrezi na kopitnem podplatu. Kopitna strela je bolj prožna kot estalo kopito in se pri nepodkovanem in zdravem kopitu dotika tal. Za brezhibno porabo kopita je kopitna strela velikega pomena in gospodar mora skrbeti zato, da je strela vedno čvrsta, zdrava in da ne prične gniti. Vsa konjeva vrednost tiči v njegovih nogah in posebno v njegovem kopitu; konj brez zdravega kopita in dobrih nog ne more delati in je le toliko vreden, kot je vredna njegova koža in njegovo meso. Vsled tega mora gospodar, ki hoče imeti korist od svojega konja, gledati vedno na to, da so noge brez bolezní in da imajo čim manj napak. Bolezni na konjskih nogah je veliko, med temi je pa najbolj pogosto in navadno *gnitje kopitne strele*.

Za gospodarja je važno, da opazi strelino gnitje čim prej in da prične z dravljenjem še predno se je gnitje preveč razširilo, kajti v početku se da to obolenje prav temeljito ozdraviti, med tem ko ima zanemarljivo gnitje lahko prav zle posledice. Take posledice so n. pr. hudo šepanje, zoženje ali stinjenje celega kopita, odstop roženega dela kopitne strele od mesnatéga dela tako, da nastanejo odprte rane v katerih pride prav lahko iz zemlje kužna snov splošnega, občega krča (tetanus), ki je ena najnevarnejših bolezní, vsled katere skoro vsaka žival pogine. Pri tem splošnem krču postane žival vsa trda kakor bi bila iz lesa, ne more si nič pomagati in ker ji je tudi gobec ves trd in krčev, ne more niti jesti niti piti in žalostno pogine. Kužna snov splošnega krča se nahaja največkrat v zemlji in vsled tega je treba vedno paziti, da ne pride zemlja ali prst v odprto rano. Iz gnitja kopitne strele se razvije včasih tudi kopitni rak, ki je zelo nevaren in ki se da le redko kedaj in z veliko težavo ozdraviti.

Gnitje strele se pojavi večkrat na zadnjih nogah kakor pa na prednjih. Navadno prične gniti strela, ako stoji konj mnogo v gnoju, gnojnici in sploh v nesnagi, v kateri je mnogo amonijakove tekočine, vendar pa strela ne prične gniti, ako se kopito

redno in pravilno čisti. Posebno lahko prične gnitje, ako ima podkev previsoke ozobce in če poreže kovač streló preveč, tako da se strela nikdar ne dotika tal in se vsled tega ne more sama čistiti. Gnitje strele se prične na ta način, da se pokaže v sredini strele sivkasta, vlečljiva in zelo smrdljiva tekočina, ki razjeda polagoma rog, ki postane mehak in gobast; s časoma je strela vsa raztrgana, razjedena in izpodjedena. Seveda je vsled tega vedno manj trdne strele kar ima za posledico, da se prične zoževati in stisjevati celo kopito. Dostikrat pa odstopi rožena strela od mesa in to pomeni že precejšnja nevarnost za žival. Gnitje strele se spozna pogosto na kopitu samem, brez da bi bilo treba pogledati na kopitni podplat in streló. Vsled draženja pri gnitju trpi namreč pravilna rast roga in napravijo se obročki na kopitu, ki gredo od zadnjega in spodnjega konca kopita poševno navzgor proti vrhu na sredi kopita, tako da se konj, ki trpi na dolgotrajnem gnitju kopitne strele, lahko že oddaleč spozna.

Ako se gnitje strele zanemarljivo predolgo ali pa, če se ne zdravi pravilno, pride pač do posledic, ki so bile zgoraj omenjene. Če se pa prične z zdravljenjem pravočasno, potem je gotovo, da bo ozdravljenje popolno, brez vseh posledic. Pri zdravljenju je paziti pred vsem na to, da se odstranijo vzroki, ki povzročajo gnitje. V ta namen glejmo posebno, da kovač strele preveč ne poreže, da se kopito in posebno strela vedno dobro čisti in da ima konj kolikor mogoče suho stojišče. V začetku bolezní pomaga že, ako se kopito in streló dobro snaži s sčetko ali čopičem, ki ga namočimo v mrzli vodi, v katero smo deli malo lizola ali kreolina ali karbolove kisline (1 žlico na 1 l vode). Ako je gnitje že bolj razširjeno, odstranimo najpoprej z nožem ves preperel in zgnit rog, ki visi navadno proč; na to očistimo dobro celo kopito in zabašemo v vse luknje in špranje na strelí bombaževino (vata) ali predivo, ki posrkava smrdljivo in razjedajočo tekočino, ki se zbira v gnjili strelí. Poleg tega natresemo lahko, in to posebno pri hujšem gnitju, v vse luknjice in špranje praške, ki suše,

Take praške napravimo ako stolčemo leseno oglje ali pa če stolčemo nekoliko žganega galuna in modre galice in jih pomešamo. Kadar postane strela vsled tega zdravljenja že precej čista, namažemo jo samo s trpentinom ali pa s katranom. Dobro je tudi če se odzame konju za nekaj časa podkev in se ga spušča na pašo. Pri zelo hudem gnitju posebno če je rog že tako zgnjil, da se vidi meso, je pa treba,

da se da konju pokrita podkev. Ako je dobil konj vsled dolgotrajnega gnitja ozka, stisnjena kopita, potem mora pač kovač podkovati konja tako, kakor je potrebno za tako kopito. Ko je konj ozdravel popolnoma, moramo pa skrbeti s pogostim čiščenjem, pravilnim porezovanjem strele, suho steljo in zadostnim gibanjem zato, da se gnitje ne ponovi. Č.

„Krompir, ameriški kostanj.“

Za Zelenjadnim trgom v Gorici prodaja neki trgovec s čebulo in krompirjem neke pesi podobne gomolje. Na tržaškem trgu so se pojavili ti gomolji takoj po vojni. Na goriški in tržaški trg prihajajo ti gomolji večinoma iz starih pokrajin Italije.

Slovenski kmetje v koperskem okraju, ki so se že seznanili s to novo rastlino, so jo imenovali: »krompir, ameriški kostanj.« Italijansko ime (glej cenik od tvrde Sgaravatti, Padova) je: »patate dolci d'Amerika«. V splošnem se torej imenuje ta rastlina »krompir«, ima pa s krompirjem samo to skupnega, da se gomolji zaréde pod zemljo, kot pri navadnem krompirju. Gomolji izgledajo na zunaj kot pesa vrste »bela Mamut«. Gomolji dosežejo težo do 3 kg.

»Krompir, ameriški kostanj« je na škrobu mnogo bolj bogat, kot vsak naš krompir in tudi mnogo bolj sladek, tako sladek, da ga ni mogoče mnogo na enkrat zaužiti, ako se ga ocvre kot navadni krompir. Najlažje ga uživamo okisanega. Spečen pa gre tudi zelo v slast, česar pa podpisani še ni sam poskusil in se sklicuje na izjavo kmetovalcev iz koperskega okraja. —

Ta krompir ne sadimo na stalno mesto kot navadnega, to je da položimo v zemljo gomolje, temveč ga sadimo s podsajenicami. Podsajenice dobimo, ako zagrebemo gomolj meseca marca v dobro gnojno zemljo na toplem, od vetra zavarovanem mestu. Posamezen gomolj, na katerem je zelo težko spoznati oči, požene do 10 in več poganjkov. Ko so isti okoli 15 do 25 cm dolgi, jih meseca maja odlomimo ter presadimo na stalno mesto. Sadimo poganjke kot zelje. Sajenice začno kmalu poganjati, se

cepiti in razkošno razvijati. Listi tega krompirja so bolj podobni listom slaka kot listom navadnega krompirja. Tudi ostala rast je bolj slaku podobna, kot navadnemu krompirju. Ravnotako kot pri slaku se različni poganjki razrastejo in plezajo po zemlji.

Podpisani sem lansko leto poskusil to novo vrsto krompirja v Dobravljah in v Skriljah na Vipavskem. Uporabil sem dva gomolja, od katerih mi je eden iz neznanega razloga segnil, drugi pa pognal 8 poganjkov, ki so bili potem presajeni. Posebno eden se je zelo bohotno razvijal, mislil sem, da bo stvar uspela, a koncem leta sem bil razočaran. Poskus se je tako posrečil, da sem zgubil skoraj veselje do nadaljnjih poskusov.

Letos sem poskusil svojo srečo v Gorici in sicer na vrtu »Alojzevišča«. Zasadil sem 80 poganjkov, in sicer dva na gredico med solato, ostale pa na slučajno prazno, neobdelano slabo zemljo. Pustil sem, da se stvar razvija, kot hoče. Rastlinice so z ozirom na pomanjkanje vsake nege in primeroma negojne in slabo obdelane zemlje, zelo ugodno razvijale. Ko sem sredi oktobra meseca pogledal v zemljo pod eno steblo, sem bil razočaran, ker sem dobil pod istim 4 gomolje, od katerih je eden tehtal nič manj kot 1 kg. Pozneje sem skopal še nekaj drugih stebel in celo na slabi, neobdelani zemlji je bil uspeh tak, da bom drugo leto zopet poskusil s to vrsto, seveda bogatejši za letošnje skušnje. Te pa so:

Podsajenice so bile prepozno vsajene. Potrebno je, da se jih vsadi na stalno mesto vsaj začetkom maja in ne tako kot sem jih podpisani šele začetkom junija. Vsaditi se jih mora bolj narazen. Letos sem jih

vsadil na 50 cm razdalje, kar je očitno premalo. Zemlja mora biti pognojena, kar pa je glavno, biti mora globoko zrahljana. Poleg tega se mora tekom leta poganjke vsako toliko časa privzdigniti, da ne zaženejo pri členih korenin v zemljo, kar očitno slabi glavno steblo.

Še v letošnjem letu preizkušam, kako dolgo je mogoče pustiti ta krompir v zemlji. Sedaj začetkom decembra, še vedno bohotno raste in mislim, da raste toliko časa, dokler ga slana popolnoma ne opali. Izgleda, da organske zrelosti (da bi listi

porumeneli in odpadli) ta krompir sploh ne pozna.

Ali lahko upamo, da bodo imeli naši kraji od tega novega krompirja kakšno gospodarsko korist? Za svojo osebo sem mnenja, da bodo imeli, seveda ne take, kot od navadnega krompirja. Mislim, da bo ta vrsta igrala večjo vlogo le pri vrtnarjih in diletantih. V tem oziru pa prepustim sodbo bodočnosti. Dobro bi bilo, da bi se še kdo zanimal za vprašanje »krompirja, ameriškanskega kovanja.« *ing. J. Rustja.*

Kako naj se ravna vinogradništvo, da se reši aktualna vinska kriza.

Ogromnega vina se pridelava v Italiji, a notranji konsum ne more vporabiti velikanskega zaloga vina, ki se nahaja v kletah trgovskih družb in zasebnikov.

Od tod izhaja brezobzirni konkurenčni boj, katerega bijejo posamezni producenti z namenom, da uveljavijo na trgu svoje produkte. In posledica te konkurence je, da se vedno bolj uveljavljajo ona vina, ki so bolj po ceni in bolj šolana.

V zadnjem času je vinarska industrija silno napredovala, in največ za to, ker je bila nujno prisiljena stopiti v konkurenčni boj na zunanjih trgih, da tako zamore razprodati svoje pridelke.

Izvoz vina iz Italije je zadnja leta naltel na spremembo, katere važnosti ne more prezreti, kdor se bavi z agrarnimi in sploh z gospodarskimi vprašanji.

Vsled okolščin, v katerih se nahajajo razne države Evrope in Amerike, se je izvažanje navadnih vin zelo skrčilo; zrastle in pomnožil pa se je izvoz finih vin posebnih tipov in boljših namiznih vin. Zaradi tega je neobhodno potrebno, da brez odlašanja napremo vse sile v svrhu, da se zboljša in poveča proizvodnja finih vin, za katere moramo premagati konkurenco drugih držav na zunanjih trgih. Moramo pač pomisliti, da sreča vinarstva tiči v prvi vrsti v izvažanju, kar je glavni faktor gospodarskega procvita.

Zadnja leta pridobivajo bela vina vedno večji razmah na svetovnem trgu, zlasti v gotovih državah in mestih, kjer jih tudi bolje plačujejo, nego črna ali rdeča vina.

Toda, kakor trgovci, tako stavijo tudi pivci večje zahteve glede kakovosti belih vin. Iz tega vzroka niso za trgovino taka vina, ki nimajo zahtevanih lastnosti in ako imajo v sebi kakšne napake, ki jim kazijo duh, barvo, lesk, okus itd.

Važno je, da tudi mali vinogradnik zna pripravljati belo vino na način, da bo imelo lastnosti, kakor jih zahteva trgovina. Ako ni vino popolnoma pripravno za trgovino, recimo, da ni dovolj kuhano, ali je preveč barvano, trdo, plehko, kislo itd., bo seveda primoran trgovec izgubljati čas in bo imel neskončno opravka, da popravi napake, ki jih je zakrivila zanikernost vinogradnika že pri pripravljanju mošta in pozneje pri hranjenju vina. Gotovo in naravno je, da bo trgovec, ki ima ves interes, da razproda svoje blago v najkrajšem času, dajal prednost onim vinom, ki so dobro pripravljena in ki zadovoljujejo vsem zahtevam trgovine.

Potemtakem ni treba samo skrbeti za razprodajo že napravljenega vina ampak je tudi treba v bodoče pripravljati vino, ki odgovarja takšnim zahtevam. Da se pa bodo v naših krajih proizvajala takšna vina, je absolutno potrebno, da se med vinogradniki ustanovi društvo, kateremu bodi namen: zboljšanje vina. To se doseže z urnim pridelovanjem grozdja v vinogradu, kajti iz grozdja dobivamo vino. Ako imamo dobro grozdje in izkušenega kletarja, ki nadzoruje in vodi vsa poslovanja v kletih celega okraja, katerega obsega društvo, se brezdvomno dobi boljše vina, katera se

bodo kmalu resno uveljavila na svetovnem trgu in se bodo lahko razprodala in bodo tedaj v velik materialen dobrobit delavnim vinogradniškim slojem.

Inž. agr. A. C.

O p o m b a: Predstoječi članek smo dobili izven uredniškega kroga »Gospodarskega lista« in ga priobčujemo kljub temu, da je že bil objavljen v drugih listih. Sučemo se vedno okoli vprašanja, kako onemogočiti vinsko krizo in pridemo vedno do istega, kar moremo povedati s sledečimi stavki:

1. Naše vino moramo zboljšati, in sicer na ta način, da ne gojimo trt, ki daje mnogo, a slabega vina.

2. Trte moramo pravilno gojiti in posebno paziti na to, da grozdje ne trpi vsled različnih zajedavcev in boleznih.

3. Vino moramo prav pripraviti, to se pravi, da moramo trgati le zrelo grozdje, zbirati gnile in nezrele jagode.

4. Kletariti moramo tako, kot zahteva napredno kletarstvo, ako pa tega sami ne zmoremo, se moramo združiti v vinarskih združenjih, ki so gotovo že prebolele porodne bolečine.

5. Organizirati moramo razprodajo vina potom močne organizacije, kateri naj bo kal že obstoječa Vinarska Zveza.

Uredništvo.

Rjavenje vina.

Sodeč po vprašanjih, ki jih dobiva uredništvo »Gospodarskega lista« in tudi »Vinarska Zveza« v Gorici, je v kletih zelo mnogo letošnjega belega vina, ki je podvrženo rjavenju. Ako natočimo vino v kozarec in ga pustimo nekaj časa v kozarcu, postane megleno, motno in zadobi rjavkasto barvo. O tem vprašanju je »Gospodarski list« v letošnjem letu že priobčil en članek v svoji šesti številki na strani 117. Ker izgleda da je marsikdo ta članek prezrl, podajamo v naslednjem na novo kratko navodilo, kako moramo ravnati s takim vinom, ki je podvrženo rjavenju.

Vzrok rjavenju vina je prepovršno odbiranje gnilih jagod v času trgatve. Marsikateri trtorejec odbira le glavno gnilobo, marsikateri pa sploh nič. Tu tiči vzrok vsega zla.

Gnile jagode vsebujejo marsikatero gljivico in kvasila, ki v vinu povzročijo razne bolezni, med katere spada tudi rjavenje vina, zavrelka itd. Največ teh gljivic pride v vino tedaj, ako ga pripravljamo še po starem načinu, to se pravi, ako ga kuhamo na tropu. S tem pa ni rečeno, da tudi mehko kuhano vino ni podvrženo rjavenju.

Pri pripravljanju vina moramo paziti na to, da uničimo vse one gljivice, ki bi mogle priti v vino in istemu škodovati. Ako nismo odstranili vseh gnilih jagod, moramo na vsak način zažveplati mošt. Navadni žvepleni trakovi za to opravilo niso pripravi, ker deluje navadno žveplo na en-

krat na vse gljivice, ki so v vinu; med drugimi tudi na koristne, to je one, ki povzročijo vrenje, oziroma razkrojitev grozdnega sladkorja in alkohola in v ogljikov dvokis. Za žveplanje mošta, s čemur se onemogoči tudi delovanje škodljivih gljivic, najprimernejše uporabljamo natrijev ali kalijev metabisulfit (metabisulfito di potassa), ki ga dobimo v drogerijah. Uporabljamo ga v količini 10—15 gr na hl vina.

Metabisulfit je bel prah, ki pa je v hladni vodi težko raztopljiv. Moremo ga zato raztopiti v mlačnem moštu ali vinu ter raztopnino vliti v sod in tam premešati. Metabisulfit pa moremo tudi v majhni vrečici obesiti na veho in potopiti v tekočino; na ta način se potem metabisulfit počasi topi in vpliva potom proizvajajoče se žveplene sosisline na vino.

To delo bi morali izvršiti naši vinorejci ob trgatvi, ako pa tega niso tedaj storili in ako je bilo med grozdem mnogo gnilih jagod, jim danes belo vino rjavi.

Rjavenju podvrženo belo vino moramo obdelovati tudi z žveplom. Najboljše je, ako vino pretočimo v zmerno zažveplan sod in stresemo vrhu tega v sod na vsak hl vina 10 gr apnenega sulfita (solfito di calcio). S tem rjavenje vina gotovo odstranimo.

Letos pa je ena velika zapreka, in sicer ta, da nima marsikateri kmetovalec potrebne posode za pretakanje. To je gotovo velika zapreka, ki se pa mora na vsak način odstraniti. Začasno res odstrani nadal-

nje rjavenje primešanje vinu 10—15 gr natrijevega metabisulfitna na hl, a vino moramo na vsak način kmalu potem, recimo za teden najpozneje za dva pretočiti, ker moramo odstraniti drože.

Torej: Ako opazimo, da vino rjavi, razstopimo v enem l mlačnega vina po 10 gr natrijevega metabisulfitna (metabisulfito di potassa) za vsak hl vina in ne premešamo, ako vino leži na drožju. Takoj pripravimo

posodo, da vino čimprej pretočimo. Ko smo ga pretočili, raztopimo na vsak hl vina še 10 gr apnenega sulfita (solfito di calcio) v enem litru vina, zlijemo raztopnino v sod in v sodu dobro premešamo.

Natrijev metabisulfit in apneni sulfit ni eno in isto. Vendar se ne pripeti nobena velika nesreča, ako tudi rabimo le eno od obeh sredstev, a dvakrat.

Urednik.

Pretakanje vina.

Vsak vinogradnik ve, da ne zadostuje zmastiti grozdja in dobljeni mošt naliti v sod, v bodoče pa ne se več brigati za vino. Vsak ve, da mora vino *šolat* in med najvažnejše šolanje vina spada ravno pretakanje.

Ni vse v redu v tem oziru in vsakdo ne pretaka pravilno. Nekdo pretaka pogosto, s čemur ne doseže drugega, kot da vino nekoliko oslabi. Drugi ima navado, da sode pri vsakem pretakanju zelo močno zažvepla, kar ni nikakor pravilno. Žveplanje vina pri pretakanju se bi moralo izvršiti le z apnenim sulfitom (solfito di calcio) — glej prejšnji članek —, ki polagoma vpliva na vino potom razvijajoče se žveplene so-kislinae.

Kolikokrat naj pretakamo in kedaj? Naši Kraševci pretakajo svoj teran večinoma samo enkrat. Navadno — in to je tudi pravilno — pa pretakamo vino trikrat v letu in sicer prvič decembra meseca, drugič koncem marca ali začetkom aprila, tretjič pa septembra ali oktobra meseca. Naši ljudje navadno niso pretakali tretjikrat, ker so prej vino prodali, a v sedanjih razmerah bodo mnogi najprej morali pretakati ne samo trikrat, temveč tudi štirikrat in mogoče tudi večkrat. Četrtič bi pretočili zopet decembra, petič julija meseca.

Pretakanje naj se izvrši v jasnih, hladnih, suhih in mirnih dneh, predvsem ne sme pihati južni veter. Pri pretakanju ni potrebno, da se vino prezrači, ako nima duha po žveplu, ako pa tega ima, se mora vino pri pretakanju tudi prezračiti in sicer je najbolje, da pritrdimo na pipo sito od škropilnice, s čemer vino prisilimo teči v tankih curkih. Tako pride vino dovolj v do-

tiko z zrakom in izgubi duh po žveplu. Ako pa vino nima duha po žveplu, je boljše, da vino pretočimo s sesalko (pumpo), posebno pri nas, kjer imajo mnogi kmetje to grdo in škodljivo navado, da drže v kleti repo tropinko, kisló zelje in krompir.

Pretakanje ima predvsem namen, da odstranimo vinsko drožje. Kaj je drožje? Drožje sestoji iz raznih mineralnih (kamnatih) snovi, predvsem pa iz teles raznih gljivic, med katerimi igrajo najvažnejšo vlogo vrelné gljivice. Od teh vinskih, vrelnih gljivic je marsikatera še živa, večinoma so pa mrtve in kot take podvržene gnitju. Ako začne drožje gniti, se vino lahko kmalu spremeni v tako tekočino, katero je najbolje zlití na gnoj.

Nekateri pravijo, da postane vino po pretakanju prazno. Posebno, ako se je pretakanje izvršilo na zraku, je to resnica, a te praznote vina se ne smemo bati, ker kmalu izgine. Praznota vina po pretakanju izvira od tod, da se s pretakanjem porazgubi mnogo ogljikovega dvokisa, ki pa se nadekna kmalu vsled dihanja vina.

Končno bi omenili še to. Kupec pride h kmetu in kupi od njega vino. Vino naloži na voz in ga odpelje domov. Ko doma pokuša vino, vidi, da nima istega okusa, kot ga je imelo pri vinogradniku. Da nima vino istega okusa po dolgi vožnji, posebno na slabi cesti, je umljivo in zato naj pusti kupec kupljeno vino vsaj teden dni na mestu, potem naj ga pokusi. To je predvsem važno za gostilničarje, ki naj nikar ne točijo ravnokar pripeljanega vina, temveč naj redno počakajo nekoliko dni, da se vino umiri in vleže.

Jož. Pušpov.

Koristi gnojitve s kalijevimi umetnimi gnojili.

Vporaba kalijevih soli ZBOLJŠA KAKOVOST in MNOŽINO pridelkov, zemlja rodi več in boljše.

Kalijeva sol da:

ŽITU in STROČNICAM bolj razvito in težko seme, slama je MOČNEJŠA in NI tako podvržena POLEGANJU;

KROMPIRJU večji pridelek in večjo množino škroba;

PESI, REPI in KORENJU več sladkorja;

LANU in KONOPLJI daljše vlakno;

TOBAKU večjo gorljivost;

TRAVNIKOM in PAŠNIKOM večji in uspešnejši razvoj navadnih TRAV in METULJČNIC;

TRTI bolj SLADKEGA GROZDJA, vsled česar ima vino več alkohola;

SADNEMU DREVJU več sadja, ki je LEPŠE in OKUSNEJŠE ter vzdrži DALJŠE OHRANJENJE.

Kalijeva sol povzroča zgodnjost

ZELENJAVE in POVRTNIN ter poveča njih pridelek vsled česar je pridelovanje bolj dobičkanosno.

Kalijeva sol napravi rastline bolj ODPORNE napram RASTLINSKIM BOLEZINIM kakor tudi napram drugim ŠKODLJIVCEM in tudi NEURJU.

Količina vporabe:

Poleg gnojitve z domačim gnojem in dušičnatimi ter fosfornimi umetnimi gnojili vporabimo sledečo množino kalijevih gnojil:

Vrsta rastline:	$\frac{12}{15} \frac{0}{0}$ kainit	$\frac{30}{32} \frac{0}{6}$ kalijeva sol	$\frac{40}{42} \frac{0}{0}$ kalijeva sol	
žita, lan, konoplja, koruza	5	2—2 $\frac{1}{2}$	1—1 $\frac{1}{2}$	kg na 100 m ²
stročnice (fižol, bob, grah,) detelja, vinarji	5—6	2 $\frac{1}{2}$ —3	1 $\frac{1}{2}$ —2	
krompir, repa, pesa, korenje	—	3—3 $\frac{1}{2}$	2—2 $\frac{1}{2}$	
travniki	5—6	2—2 $\frac{1}{2}$	1—1 $\frac{1}{2}$	
sadno drevje	2—4	1 $\frac{1}{2}$ —2	1—1 $\frac{1}{2}$	na drevo

Kalijeva sol se trosi pri ozimnem žitu v jeseni pred setvijo, na travnikih in pri sadnem drevju spomladi, pri spomladnem sajenju in setvi pa na vsak način pred isto. To velja posebno za kainit in kalijev klorat.

Kako gnojimo sadnemu drevju.

Vsaka rastlina črpa redilne snovi iz zemlje. Te moramo z gnojenjem nadomestiti. Če to opustimo, bo zemlja postala pusta in rastlina opešala. Žalibog, tega naš kmet ne upošteva in sadnemu drevju malokdaj, ali nikdar ne gnoji. To se pa bridko maščuje; naše sadje ni tako, kakor bi moralo biti in pridelek je nestalen. To je pa glavni vzrok, da je naše sadjarstvo tako malo dobičkanosno. Z rednim gnojenjem sadnega drevja bi se pa napravilo velik korak naprej in sčasoma bi se popravili tudi ostali nedostatk.

Povprečno uporabi sadno drevje na vsakih 100 m² zemeljske površine 2 kg apna, 1½ kg kalija, ¾ kg dušika in ½ kg fosforne kisline na leto. Če torej gnoj srednje kakovosti vsebuje v vsakem stotu ½ kg dušika, ¼ kg fosforne kisline, ½ kg kalija in ravno toliko apna, bi za vsakih 100 m² sadovnjaka zadostovalo letno približno 2 stota hlevskega gnoja, 1 kg in pol 40 odstotne kalijeve soli in 1 kg apna. Če bi pa gnojili vsako tretje leto bi gnojili v prvem letu z 6 stoti hlevskega gnoja, z 3 kg apna, kalijevo sol pa bi vsako leto trosili v gori imenovani množini, ker se ta drugače zgubi v zemlji.

Gnojenje moramo izvršiti po celi površini in mora segati do tja, do kamor segajo veje. Gnojenje samo v neposredni bližini debla je zelo pogrešno, ker koreninice, ki črpajo hrano iz zemlje, se nahajajo pod kapjo drevesa. To je tudi lahko razumljivo, če pomislimo da pod kapjo pade največ deževnice, ki ni samo za drevo potrebna mokrota ampak vsebuje tudi dušik. Gori imenovane količine gnojil se potrosi pod drevesom in se nato gnoj podkoplje in sicer v rahli zemlji bolj globoko, v težki pa bolj plitvo; v rahli zemlji približno 40 cm, v težki pa 25—30 cm globoko. Prav starim drevesom, ki ne potrebujejo rahlanja zemlje pod krošnjo, se lahko pognoji tudi na ta način, da se samo pod kapjo drevesa

napravi ½ m širok in 30—40 cm globok jarek v krogu, v katerega se potem zasuje potrebni gnoj.

Če nimamo dovolj hlevskega gnoja, lahko gnojimo sadnemu drevju tudi samo z umetnimi gnojili. Pet kg 15½% čilskega solitra, 3 kg 18% Thomasove žindre in 4 kg 40% kalijeve soli zadostuje za letno pognojenje 100 m² sadovnjaka. Apna ni potrebno trositi, ker ga Thomasova žindra vsebuje v dovoljni meri. Čilski soliter in kalijevo sol trosimo najbolje vsako leto spomladi, dočim potrosimo lahko Thomasovo žindro v večji količini za več let. Najboljši čas za gnojenje s Thomasovo žindro je pozna jesen. Tedaj se obenem tudi drevju z obsipanjem zrahlja zemljo pod krono.

Gnojnica je tudi dobro gnojilo za sadno drevje, zlasti za pečkasto; to je za jable in hruške. Koščičastemu sadnemu drevju, to je črešnjam, breskvam, marelicam in češpljam pa obilna gnojnica škoduje, ker pospešuje smolikavost, ki je temu drevju toliko škodljiva. Štiri hektolitre gnojnice, 1 kg kalijeve soli in 2½ kg Thomasove žindre vsako leto zadostuje za 100 m² površine. Z gnojnico in kalijevo soljo gnojimo spomladi, s Thomasovo žindro pa jeseni. Gnojiti ne smemo pa samo onemu sadnemu drevju, ki stoji na neobdelani zemlji, ampak tudi onemu na njivah. To nam bode razumljivo, če pomislimo, da največ gnoja, ki ga potrosimo po njivah, izkoristijo njihove rastline in le malo pride v prid sadnemu drevju. Zato moramo pri gnojenju njiv to upoštevati in dotična mesta, kjer stoji sadna drevesa, močnejše pognojiti.

Z rednim gnojenjem sadnega drevja, ne bi še vsega izpolnili, kar zahteva novodobno sadjarstvo, ampak napravili bi — kakor rečeno — velik korak naprej in sadjarstvo bi lahko postalo močan vir dohodkov.

Just Ušaj.

Siriščnik in domače sirišče.

Sirišče ali sirilo, ki ga rabimo v sarrstvu za sirjenje mleka, dobivamo večinoma iz želodcev sesajočih telet. V to pride v pošteve le četrti oddelek želodca, takozvani siriščnik. V prvih

treh oddelkih želodca, namreč v vampu, kápici in prebiralniku ali devetogubniku ni nikakega sirišča. Izmed vseh štirih oddelkov je pri teletih, ki sesajo, siriščnik najbolj razvit, torej največji. Pri

odrastlem govedu pa je siriščnik glede velikosti na drugem mestu. Po svoji obliki je podoben hruški. Zgornja, pre-rezi popobna odprtina ali vrat veže siriščnik s prebiralnikom. Siriščnikova spodnja, ozka odprtina ali vrtar, pa vodi naravnost v prvi del tankih čreves ali v dvanajstnik. V svoji notranjosti je siriščnik preoblečen z mehko rdečo ali rdečorumenkasto sluznico. V njej so siriščne žleze, v katerih se tvori sirišče, ki se izločuje v siriščnik. Največ sirišča se tvori in izločuje iz siriščnih žlez v dobi, ko dobiva tele izključno le mleko za svojo prehranitev. Zato pa so predvsem siriščniki od 3 do 4 tednov starih telet najboljši za dobavo sirišča. Ko začne tele dobivati le bolj trdo hrano (otrobi, ovseni zdrob, seno itd.) in vedno manj ali nič več mleka, prične ponehavati tudi izločevanje sirišča iz siriščnih žlez in preneha slednjič skoraj popolnoma. Pa tudi vsako nepravilno ravnanje s siriščnikom more povzročiti izgubo dragocenega sirišča.

Po naših sirarnah se še v precejšnji meri uporabljajo za dobavo sirišča takšni siriščniki, s katerimi se največkrat pred dobivanjem sirišča iz njih napačno ravna. Tako n. pr. ne ravnamo prav, ako siriščnik, ki smo ga vzeli iz zaklanega teleta izpiramo z vodo. S tem izperemo iz njega vso hrano, ki je v njem, toda obenem tudi sirišče v našo veliko škodo. Istotako je napačno, ako pustimo v siriščniku vso v njem se nahajajočo hrano in ga denemo s to vred sušit v dimnik, kakor se pri nas največkrat dela. Iz takšnega siriščnika dobljeno sirišče sicer tudi usiri mleko, toda z njim spravimo v sir tudi razno nesnago in snovi, ki največkrat povzročajo v siru razne napake.

Da odpravimo enkrat za vedno iz naših siraren vsako nepravilno ravnanje

s siriščniki, ki so namenjeni za dobavo domačega sirišča, naj se vpošteva v bodoče tole:

Najboljše siriščnike za dobavo sirišča dobimo od *zdravih*, 3 do 4 tedne starih telet, ki so dobivale za svojo prehrano le celo mleko. Izključiti moramo siriščnike telet, ki so imele drisko. Da bo zbrano in nakopičeno v siriščnih žlezah čim več sirišča, ne dajmo teletu 12 ur pred zakolom nič več mleka. Zakoljimo je torej še tešče. Takoj po zakolu izrežimo siriščnik. Na to ga primimo z levo roko pri vratu, z desno pa temeljito izžmimo ali iztisnimo iz njega vso hrano, ki je v njem. Potem ga trdno zavežimo na debelejšem koncu, na drugem koncu pa vtaknimo v odprtino cev in ga napihnimo kakor prašičji mehur, na kar ga zavežimo tudi pri tem koncu. Masť, ki je morda po površini napihnjene siriščnika, odztranimo previdno in kolikor mogoče s pripravnim nožičem. Ko smo ga še nekoliko posolili po vsi površini s fino zdrobljeno soljo, obesimo ga pod strop v suhem, zračnem, toda ne pretoplem prostoru. Ne smemo ga obesiti v vlažen prostor ali tja, kjer je prepil ali kjer bi bil izpostavljen solnčnim žarkom. Črez dva do tri mesce se toliko osuši, da ga lahko uporabimo za dobavo sirišča. Prezgodaj uporabljeni siriščniki nam dajo sluznato sirišče, ki ni dobro za sirjenje mleka in povzroči lahko tudi napake v siru. Pa tudi prestar ne sme biti siriščnik. Ako je črez leto star, navadno nima več toliko sirične moči. Posušene siriščnike hranimo do uporabe najbolje napihnjene v hladnem, suhem prostoru, kjer so varni pred mišmi in raznim mrčesom.

Ing. Podgornik.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje t. 36. Mislim napraviti gnojniščno jamo tako, kot jih imajo na moderno urejenih posestvih. Kaj mi svetujete, ali naj bo dno gnojniščne jame vodoravno z okolico, ali bolj globoko?

Odgovor. Gotovo ste čitali v kakšni knjigi, kako se taka gnojnišča delajo. Predpostavljamo, da boste napravili tudi greznico za gnojnice. Ako mislite to napraviti, seveda v največji bližini gnojniščne jame, bo najboljše za vas, da napravite gnojniščno jamo vodoravno z okolico. Ako napravite globoko gnojniščno jamo — torej pod zemljo —, bo morala biti greznica še bolj globoka, kar Vam nikakor ne bo v korist. Pomisliti morate tudi na to, da se pri nakladanju gnoja na voz, človek mnogo prej utruji, ako mora visoko dvigati gnoj, kot ako mu tega ni potrebno. — Pozabiti ne smete tudi na to, da mora dno gnojniščne jame nekoliko viseti proti greznici, da zamore gnojnice svobodno odtekat.

Vprašanje št. 37. Čital sem v »Gospodarskih navodilih za mesec november«, da morem pokositi prebužno rastočo ozimno pšenico. Rekli ste, da to nikakor ne škoduje in da tako žito še lažje prezimi. Ali je to tudi res?

Odgovor. Kar je pisal zadnji »Gospodarski list« v tem oziru je popolnoma res in kmetje v Istri delajo to že več let. V jeseni se torej more in mora pokositi prebužno rastočo žito, a pozabiti ne smemo tudi na to, da smo s košnjo zemljo napravili bolj ravno in tega kar je že dala žitu, ne more še enkrat dati. Zato moramo gledati, da žitu spomladi pomagamo in sicer z navrhnim gnojenjem s čilskim solitrom. To je nujno potrebno.

Vprašanje št. 38. Imam 150 kg vložnih vinskih tropin, pokritih z ilovico. Ker se mi ne splača kuhati žganja in ker je jesih zelo drag, bi rad iz teh tropin napravil jesih. Kako naj to naredim?

Odgovor. Iz tropin morete napraviti jesih na sledeči način: Kolikor je ostalo sladkorja v vaših tropinah, je danes že gotovo ves spremenjen v alkohol. Na onih 150 kg tropin zlite 50 l vode. Dokupite še 1 kg vinskega špirta in zlite ga k ostali tekočini. K vsemu prilijete še 2 l vinskega jesilca, od kjer dobite dobre očetne gljivice. Pustite to zmes pri miru okoli teden dni, potem pa odtisnite tropine, ki jih morete uporabiti za gnojilo v kakšni ilovnati, težki zemlji. Dobljeno tekočino dajte v primerno posodo, ki naj bo do polovice polna in kolikor mogoče na toplem kraju (blizu ognjišča ali štedilnika). Posodo večkrat pretresti, da pride tekočina kolikor mogoče z zrakom v dotiko. V kratkem času boste imeli najmanj 50 l izbornega jesilca, ki Vas bo stal okoli L 37.80 (tropine à 10 L q, špirit 20 L kg, jesih à 1.40 L), torej Vas bo stal 1 l okoli 70 stotink. Špirit sicer lahko prihranite, a bo jesih slabši.

Vprašanje št. 39. (prispelo po dolgem romanju). Imam nekaj češpljevih dreves, ki mi zelo redko in slabo rode. Rad bi jih precepil. Kaj mi svetujete?

Odgovor. Vzrok, da Vam češpljeva drevesa redno ne rode, mislimo, da poznate. Vzrok tiči v pomanjkanju nege, mogoče tudi drugod (zemlja, vrsta). Motite se pa, ako mislite, da boste le s precepljenjem imeli od sedanjih ne rodečih češpljev obilen dohodek. Upamo pa, da spadate tudi Vi med one napredne sadjarje, katerih je v Vašem okraju precej.

Češpljeva drevesa morete precepiti v slive ali pa v marelice. Izbrati morete one, ki hočete. Seveda morete precepiti le mlajša drevesa in ne vsake stare kljake. Precepite jih spomladi. Svetovali bi Vam »carsko slivo« in »Bühlersko slivo« od marelic pa »nansiško«, »ambrozija« in »ogrsko marelico«. Ako ne morete dobiti cepičev drugod, obrnite se na tvrdko Sgaravatti, Padova.

Kako je po deželi.

Goriška okolica: Polje je prineslo letošnje leto, kolikor je moglo, posebno so privergli bolj pozni pridelki. *Krompirja* je bilo za srednje dobro letino, koliko se ga je izvozilo ste že poročali. Cena je bila nizka. *Koruze* - avgustove je bilo zelo malo, ker ji je škodovala suša. *Koruze*-pedesetdnevne (činkvantine) je bilo za dobro letino. O *vinu* tu v goriški okolici za enkrat še ne more biti govora, ker imamo večinoma samo nove nasade. Ponekod je mnogo škode napravila toča. Isto kar za vino, velja tudi za *sadno drevje*. Ljudje so posadili zelo mnogo mladega drevja in za enkrat moramo s sadnimi letinami še počakati. O *sviloprejkah* ste že precej pisali in je od Vaše strani popolnoma pravilno, da svetujete našim okoličanom gojenje murvinih nasadov, ker edino tako je mogoče sviloprejke gojiti. S sviloprejkami je sicer zelo mnogo dela, a samo nekaj tednov, dohodek pa je letos in tudi lani obilno poplačal vsak trud. Polja so sedaj še precej zelena, vrzote (ohrovt) in drugo zelje raste, kot neumno. Ako bi se tudi za zelje moglo mnogo izkupiti, bi bili naši kmetje zelo veseli, a žalibog je zelenjava zelo po ceni.

Drugače pa izgleda slabo. Vi g. urednik, veste, da smo mi okoličani večinoma kmetje in delavci. Samo od kmetie ne moremo živeti, ker so naše kmetije premajhne in si moramo na vsak način preskrbeti zaslužek z delom v mestu ali drugod. Ker vlada vsaki dan večje pomanjkanje dela, se naseljuje v naše družine dnevno večja revščina. Kaj bo še ne vemo. Upamo, da se bo odprlo kakšno delo v tvornicah v Podgori.

Brda. Letina je bila v Brdih precej različna po raznih krajih. Po nekod, posebno v zapadnih Brdih je bilo precej vina, v Števerjanu in okolici pa skoraj nič. Vzrok je, huda toča, ki ni uničila samo celotni vinski pridelok, temveč tudi poškodovala nasade. Ako pa Bric ne pridelava vina, ne more tudi računati na druge pridelke, ker jih ne more imeti. Vendar se opaža, da so naši Brici uvideli potrebo posvečati mnogo pažnje tudi drugim pridelkom in ne goje samo vinogradov, tako, kot so jih pred vojno. Gotovo je, da se bodo Brici zanimali mnogo

več za živinorejo, kot so se dosedaj. Marsikateri skuša pridelati doma tudi več hrane, da ne bo odvisen samo od trgovine. V splošnem pa stojijo Brda gospodarsko zelo slabo in mnogi, mnogi mislijo na izselitev, a žalibog dobivajo od povsod same slabe vesti. Nekaj Števerjancev se je podalo v Francijo iskati dela, kjer pa ga niso dobili, vsaj ne v pravi Franciji. Par jih je prišlo v od Francozov okupirano Nemčijo, od kjer pišejo, da se jim ne godi baš slabo, a da se tudi tam delovne razmere slabšajo in da se bodo najprej vrnil v domovino.

Iz Srednje Vipave. Gospod urednik! Kaj naj Vam pišem o letini v moji okolici, saj gotovo veste kakšna je bila. Ako bi turšica in fižol tako obrodila, kot sta obrodila zelje in repa, bi imeli vsega mnogo preveč. Vina smo pridelali res precej, a kaj hočemo, ko ga ne moremo prodati. Še celo starega je precej v kletih, vendar pa upamo, da bo šlo. Cena letošnjemu vinu še ni gotova, kolikor so ga kmetje prodali, so ga prodali po okoli 1.10—1.40 L. Letos je bilo otave izvanredno mnogo in to je tudi koristno, ker je živina precej visoka v ceni in se jo še najbolj izplača rediti. Ako bi bila vsako leto taka letina za prašičjo krmo kot letos, bi se prašičereja gotovo zelo visoko dvignila. Naj navedem lep primer. Pri nas je en kmetič, ki ima še precej trt, s katerimi se je mučil celo leto. Okopal jih je, škropil in žveplal ter pridelal okoli 7 hl vina. Čudil se je, kako ga more biti tako malo. Redi pa tudi enega prašiča, ki se mu je celo leto skoraj samo ob zeleni krmi (pasel se je na detelji) tako lepo razvijal, da ga je veselje pogledati. Danes ima okoli 150 kg težkega prašiča, ki je vreden najmanj po 8 L žive teže. Dobi zanj okoli 1200 L. Ako proda onih 7 hl vina, recimo po ceni L 1.30 dobi celih 910 L, od katerih mora dati še 140 L državi, tako, da mu ostane borih 770 L. Rekel je ta kmetič, da bo trte posekal in vsejal deteljo. Po mojem mnenju bo prav naredil. — Mnogi od nas se mislijo izseliti, in sicer v Brazilijo. Jaz jim odsvetujem, pa me nočejo ubogati. Dobro bi bilo, da bi o razmerah v Braziliji pisala »Straža«. Na svidenje!

Zadružništvo.

Je li denar v domačih hranilnicah in posojilnicah varno naložen?

Večkrat se čuje glas nezaupljivosti do domačih hranilnic in posojilnic, češ, da so na slabih nogah, da denar, ki ga nalagajo vlagatelji ni varno naložen i. t. d. Vsled tega je neobhodno potrebno, da o tem spregovorimo par besed.

Hranilnice in posojilnice so postavno obstoječi denarni zavodi.

Ko se na ustanovnem občnem zboru sklene ustanovitev denarne zadruga, je treba predložiti prošnjo za vpis v zadružnem registru pri Kr. civilnem in kazenskem sodišču istega sodnega področja, kamor spada sedež zadruga. Taki prošnji je treba predložiti natančen zapisnik ustanovnega občnega zbora in zadružna pravila. Prošnja pride nato v pretres senatu, ki jo odobri le tedaj, če je razvidno, da je bila hranilnica in posojilnica pravilno ustanovljena in da odgovarjajo zadružna pravila zakonu. Ko je vse to v redu, potrdi senat pravila in izda odlok o vpisu denarne zadruga v zadružnem registru.

Jamstvo hranilnic in posojilnic.

Marsikateremu je neznano kakšno jamstvo nudijo posojilnice v varstvo hranilnih vlog. Hranilnice in posojilnice ustanovljene v smislu zadružnega zakona 9. aprila 1873. smejo posojevati denar le svojim članom. To se pravi, vsak, ki zaprosi pri posojilnici posojilo, bodisi na vknjižbo ali osebni kredit, in ki mu je dovoljeno, mora podpisati pristopno izjavo, s katero izjavlja, da pristopa k zadrugi kot član in da se podvrže vsem predpisom zadružnih pravil. Po zakonu, ki velja za naše hranilnice in posojilnice jamči vsak

član pri zadrugi s celim svojim premoženjem.

Vzemimo primer:

Hranilnica in posojilnica v N. ima 160 članov. To se pravi, da vsak izmed teh članov jamči za obveznosti hranilnice in posojilnice s celim svojim premoženjem. Če vzamemo v našem primeru, da ima vsak teh članov samo Lit. 7000. — vrednosti, znaša garancija ali jamstvo take hranilnice in posojilnice skupno Lit. 1,120.000. — (Eden milijon in stovdajsettisoč lir). Tako garancijo ali jamstvo imajo naše najmanjše posojilnice, ker sem vzel za primer najmanjše število članov. So pa večje posojilnice, ki imajo nad 800 članov in ki jamčijo z večkratnimi milijoni.

Kaj so torej hranilne vloge pri hranilnicah in posojilnicah v primeri z jamstvom, če pomislimo, da znašajo hranilne vloge navadno Lit. 150.000 — (stopetdesettisoč lir) proti kritju na drugi strani, ki znaša navadno Lit. 1,500.000 — (eden milijon petstotisoč).

Z gotovostjo trdimo torej, da je denar naložen v hranilnicah in posojilnicah zelo varen in ga sploh ni mogoče izgubiti.

Vsako posojilo, ki ga izplača hranilnica in posojilnica je varno naloženo. Odborniki, ki dovoljujejo posojila v načelstvenih sejah vedo zelo dobro komu posodijo, ker se posojilo dovoljuje v omejenem okolišu in osebam, ki jih odborniki osebno poznajo in poznajo natančno tudi njihovo premoženjsko stanje. Poleg tega ne dovolijo nobenemu posojila brez porošstva. Pri večjih posojilih se zahteva navadno vknjižba.

Tudi če bi ne bilo goriomenjenega jamstva, so hranilnici in posojilnici zaupane hranilne vloge zavarovane z varno naloženimi posojili.

Zguba pri posojilnicah je nemogoča, ker se po zakonu vodstvo ne sme spuščati v špekulativne denarne operacije.

Da je denar pri majhnih podeželnih hranilnicah in posojilnicah res varno naložen nam potrjuje tudi dejstvo, da se ni slišalo, da bi kaka hranilnica in posojilnica prišla v konkurz ali kakor navadno rečejo ljudje „falirala“ in da bi naprosila denarno poravnavo ali popust pri vlagateljih potom sodnije.

Hranilnice in posojilnice so podvržene strogi kontroli.

Pri vsaki hranilnici in posojilnici je izvoljeno na občnem zboru nadzorstvo ali pa računski pregledovalci. Če ni ničesar navedenega v zadr. pravilih določa tem delokrog § 24 združnega zakona z dne 9. aprila 1873 d. z. štev. 70 sledeče :

„Nadzorstvo čuva nad tem, kako vodstvo hranilnice in posojilnice izvršuje svoja opravila v vseh področjih uprave, se sme poučiti o teku vseh zadev, vsak čas upogledati v njene knjige in spise in preiskati stanje zadruge blagajne. Kadarkoli se mu zid potrebno, sme članom načelstva in uradnikom odvzeti njih pravice in sicer, dokler stvari ne razsodi občni zbor, ki se ima v kratkem sklicati in potrebno ukreniti za začasno izvrševanje poslov.

Nadzorstvo ima pregledati račune o posameznih poslovnih dobah, zlasti letne račune, bilance in predloge o razdelitvi čistega dobička in o tem vsako leto poročati občnemu zboru.

Nadzorstvo sme sklicati Občni zbor, kadar je to v interesu zadruge potrebno.

Člani nadzorstva jamčijo za škodo, ki jo povzročijo vsled neizpolnjevanja svojih dolžnosti.

Nadzorstvo ima še druge pravice, ki jih določa § 25 omenjenega zakona.

To pa še ni dovolj. Hranilnice in posojilnice so podvržene še sodnijski reviziji, ki jo izvršuje nad njimi v to pooblaščen revizor vsaj vsako drugo leto. Tak revizor izvrši revizijo v smislu revizijskega zakona z dne 10. jun. 1903, drž. zak. štev. 133.

Za danes naj bo dovolj, da vemo, da so naše hranilnice in posojilnice podvržene strogemu nadziranju in kontroli. V naslednji štev. bodem poročal natančneje o reviziji hranilnic in posojilnic potom sodno pooblaščenega revizorja.

Rev. Fegic.

»Narodni Gospodar«, glasilo Zadr. Zveze v Ljubljani, piše v svoji letošnji novembrovi številki dobesedno sledeče:

»O DVEH BANČNIH POLOMIH

poročajo listi, to sta Balkanska banka in Ujedinjena banka v Beogradu. Pri Balkanski banki znaša po bilanci, ki jo je napravil odbor upnikov, zguba Din. 56,935.940.75. Odbor upnikov je tudi ugotovil, da bi bilo od cele delniške glavnice Din. 18.750.000.— v resnici vplačanih le Din. 4,599.165, torej le četrtina. Kmalu po Balkanski banki je predlagala sodišču prisilno poravnavo tudi Ujedinjena banka, ki so jo ustanovile skupno tri druge banke: Gradjanska banka v Beogradu, Trgovinska v Zagrebu in Ljubljanska kreditna banka. Koncem I. 1922 je imela Din. 97.000.000.— vlog. Med upniki se nahajajo tudi Narodna banka. Banke ustanoviteljice bodo precej težko prizadete. Glede Ljubljanske kreditne banke govorijo o izgubi Din. 10.000.000.— Trdi se, da bo polom Ujedinjene banke potegnil za seboj tudi Beogradsko Komisijono banko, ki je njena afilicija. Močno prizadeti sta vsled poloma Ujedinjene banke tudi Zemaljska banka v Beogradu in Ljubljanska kreditna banka. Poslednja pa je to vest skušala ovreči.

Začelo se je rušiti in prav je, da se ruši to, kar je grajeno nesolidno ali kar je grajeno odveč, po nepotrebem. In da so se banke po prevratu ustanovljale nesolidno in da je bank za naše potrebe preveč, o tem danes nihče ne dvomi. Žalostno pri tem je le to, da bodo od vseh teh polomov trpeli škodo ne krivci, ampak da bodo tepeni vlagatelji, ki so bankam zaupali svoje prihranke. Banke kot delniške družbe stojijo pod kontrolo države, kar jim daje večje zaupanje in avtoriteto. Zato bi morala država skrbeti, da to kontrolo dejansko izvršuje in pazi zlasti na zaščito vlagateljev, ker drugače imajo sicer banke ugodnost večjega zaupanja, ker so pod državno kontrolo, v resnici pa se ta kontrola ne izvršuje in lahko neodgovorni činitelji v osebah ravnateljev in upravnih svetnikov brezvestno spekulirajo na škodo vlagateljev.«

VNOVČEVALNO ZADRUGO za jajca in perutnino so si ustanovili švicarski perutninarji. Švica namreč uvaža vsako leto velike množine perutnine in jajc, za kar gre iz države na milijone frankov. V veliki meri uvaža Švica imeňovano blago tudi iz Jugoslavije. Da se povzdigne domača produkcija v perutninarstvu in zmanjša uvoz, zlasti, da se preskrbi trg z domačim in sortiranim blagom, so si švicarski perutninarji ustanovili vnovčevalno zadrugo.

Spremembe kolkovnih pristojbin.

Omenili smo v zadnji št. »Gospodarskega lista«, da je izšel nov zakon, ki spreminja nekatere dosedanje kolkovne pristojbine. V kolikor imajo spremembe važnost tudi za naše hranilnice, smo že omenili, vendar hočemo navesti še enkrat vse spremembe.

1. Ako smo morali pred spremembo pisati prošnje na carta bollata, jih moramo ravnotako tudi sedaj, a carta bollata stane od 1. novembra več in sicer:

carta bollata od L —.30 prej L —.30 sedaj L —.50,

carta bollata od L 1.— prej L 1.20 sedaj L 2.—,

carta bollata od L 2.— prej L 2.40 sedaj L 3.—,

carta bollata od L 3.— prej L 3.60 sedaj L 4.—,

carta bollata od L 4.— prej L 4.80 sedaj L 6.—,

carta bollata od L 5.— prej L 6.— stane tudi sedaj samo L 6.—, a jo moramo dokolkovati na 10.— L.

Kolki za spise in prošnje stanejo toliko kot prej, a iste moramo dokolkovati in sicer:

kolke od L —.18, 0.30, 0.36 na L 0.50,

kolke od L 1.20, 1.55 na L 2.—,

kolke od L 2.40 na L 3.—

itd. kakor carta bollata.

N. pr. Hranilne knjižice — od 1. novembra nerabljene, ki bi morale biti kolkovane z L —.18, a so v resnici z L —.20 moramo dokolkovati na L.—50. To lahko naredimo na ta način, da dodamo še en kolek za 20 st. in enega za 10 st. Deležne knjižice, ki so bile kolkovane dosedaj z L 1.35, kar pa v resnici predstavlja kolkovino od L 1.55, dokolkujemo še z L 0.45 tako, da bo skupen kolek znašal 2.— L.

Kolkovina za deležne knjižice in knjižice *tekočega računa* znaša za knjižice, ki imajo manj kot 5 listov 2. L, ako pa imajo več, za vsak list 50 st.

2. Menice z zapadlostjo do 6 mesecev kolkujemo, oziroma stanejo — ker kupujemo navadno kolkovane — ravnotoliko, kot do sedaj (glej: Ljudski koledar). Menice z zapadlostjo do 4 mesecev stanejo polovico kot z zapadlostjo do 6 mesecev. Glede menic z zapadlostjo nad 6 mesecev ali »in bianco« ni ničesar spremenjenega.

3. Potrdila o prejemu denarja kolkujemo po 15. novembru za zneske do 100.— L z L —.10,

od 100.— L do 1000.— L z L —.50,

nad L 1000.— z L 1.—

Ravnotako kolkujemo tudi račune onega blaga, ki ni podvrženo trgovski kolkovini (tassa di bollo sugli scambi) kot sir, maslo, mleko, krompir, krma, žito, sladkor itd. Sem pa ne spada vino in živina.

Iz tega torej sledi, da morajo naše mlekarske zadruge pri prodaji sira, masla in mleka kolkovati račune do zneska 100.— L z 10 st., od 100 do 1000 L s 50 st., vse večje račune pa z 1.— L.

ENO- IN DVOLIRSKÉ BANKOVCE menjajte pred 31. decembrom t. l., ker stopijo z naslednjim dnem iz veljave.

Knjigovodski tečaj.

V zadnji številki »Gospodarskega lista« sem obljubil, da pričnem v današnji številki s sestavo bilance.

Po knjigovodskih načelih sestavljen popis aktivnih in pasivnih delov premoženja, imenujemo bilanca.

Kakor že enkrat omenjeno, nam daje promet prvo podlago za sestavo bilance.

Prvo delo knjigovodje ob zaključku leta obstoja v tem, da ugotovi blagajniško stanje. To se zgodi na ta način, da prišteje k blagajniškemu stanju prejšnjega računskega leta prejemke in odšteje izdatke tekočega leta in tako dožene preostanek ali sedanje blagajniško stanje, ki ga vpišemo v bilanco pod aktiva, pod imenom »Gotovina v blagajni 31. decembra 19...«

Ker je pričela naša namišljena hranilnica in posojilnica svoje delovanje še le v tekočem računskem letu, ni v naši blagajni nikakega blagajniškega stanja iz prejšnjega računskega leta. Naše blagajniško stanje bomo ugotovili torej na ta način, da odštejemo od prejemkov, ki jih izkazuje naš promet, znašajočih L 213284.30 izdatke v znesku L 212181.90 in na ta način doženemo konecletno blagajniško stanje tekočega leta, ki znaša . . . L 1102.40

Ko smo to računsko ugotovili, preštejemo gotovino v blagajni. Če soglaša gotovina z blagajniškim stanjem, ki smo ga računsko ugotovili, je znamenje, da je bilo zapisovanje prejemkov in izdatkov ter blagajniško poslovanje v redu; kjer tega ni, so mogoči najrazličnejši pogreški, ki izključujejo zanesljivo sestavo bilance.

Ko je blagajna v redu, ugotovimo stanje hranilnih vlog. To se zgodi na ta način, da k stanju hranilnih vlog, ki ga skazuje bilanca prejšnjega računskega leta, prištejemo to, kar se je v tekočem računskem letu vložilo in odštejemo ono, kar se je v tekočem računskem letu dvignilo. Na ta način doženemo glavnično stanje hranilnih vlog koncem tekočega računskega leta. Temu prištejemo še narasle a ne med letom izplačane obresti hranilnih vlog, kar nam da skupno konecletno stanje, ki ga vpišemo v bilanci pod pasiva, pod imenom »Hranilne vloge«.

Stanje hranilnih vlog v prejšnjem računskem letu pri naši hranilnici, ki je bila vstanovaljena še le v tekočem letu, ne obstoja, zato bomo ugotovili sedanje stanje na ta način, da od »prejetih hranilnih vlog« v tekočem letu, v znesku . . . L 129983.10 odštejemo »dvignjene hranilne vloge« v znesku . . . L 14000.— in na ta način doženemo sedanje stanje, ki znaša . . . L 115983.10

Nastane sedaj vprašanje, ali stanje, ki smo ga na ta način ugotovili, odgovarja resnici. Mogoči so tudi pogreški. Lahko se zgodi, da je bil po pomoti vpisan v razdelniku, v rubriko za hranilne vloge, en znesek, ki spada v sosedno rubriko. V tem slučaju stanje, ki smo ga ugotovili na popisani način, ne odgovarja resnici. Zato moramo ugotoviti vsako bilančno postavko na dva načina.

Kakor smo ugotovili blagajniško stanje na dva načina, namreč računsko in s tem, da smo potem prešteli gotovino v blagajni, tako moramo ugotoviti tudi stanje hranilnih vlog.

Računsko, na podlagi blagajniškega dnevnika in razdelnika za prejemke in izdatke smo ugotovili, da znaša konecletno stanje hranilnih vlog našega zavoda L 115983.10

Kaj storimo sedaj?

Predpostavljajoč, da so vse vloge in vsi dvigi iz blagajniškega dnevnika in razdelnika pravilno prenešeni po vzorcu, ki se nahaja na strani 78 lanskega letnika »Gospodarskega lista«, v knjigi za »hranilne vloge«, vzamemo sedaj v roke to knjigo in napravimo iz nje izpisek hranilnih vlog.

Štev. knjiž. 1. *Abram Josip*
je vložil L 24610.—
je dvignil L 2500.— stanje L 22110.—
Štev. knjiž. 2. *Bevk Bogumil*
je vložil L 21745.—
je dvignil L 2500.— stanje L 19245.—
Štev. knjiž. 3. *Čibej Alojzij*
je vložil L 23228.50
je dvignil L 1000.— stanje L 22228.50
Štev. knjiž. 4. *Dolinar Ivan*
je vložil L 16599.60
je dvignil L 3500.— stanje L 13099.60
Štev. knjiž. 5. *Cimperšek Franc*
je vložil L 21300.—
je dvignil L 2000.— stanje L 19300.—

Štev. knjiž. 6. *Česnik Franc*
 je vložil L 2500.—
 je dvignil L 2500.— stanje L —.—
 Štev. knjiž. 7. *Franke Matija*
 je vložil L 20000.—
 je dvignil L —.— stanje L 20000.—
 Sedaj seštejemo stanja posameznih vlagateljev. Svota, ki smo jo dosegli je . . . L 115983.10
 torej ravno toliko, kolikor znaša stanje, ki

smo ga po prvem načinu ugotovili. Še le sedaj nam je podano jamstvo, da je na dva načina ugotovljeno konecletno stanje hranilnih vlog pravilno.

V prihodnji številki bomo izračunili narasle obresti, jih pripisali h glavnici in na ta način ugotovili skupno konecletno bilančno stanje hranilnih vlog.

Alojzij Bajec.

Gospodarska navodila za december.

Na polju in travniku. Če nam vreme dovoljuje, da delamo na polju, nadaljujemo z oranjem, oziroma prekopavanjem zemlje. Ako imamo ozimino v nižavah, kjer bi mogla trpeti vsled stoječe vode, moramo napraviti oziroma očistiti odvodne kanale. Prevelika vlaga med žitom je izvor plesnja, še bolj pa izvor žitne rje, ki v naših krajih najbolj zmanjšuje žitni pridelek. Ta bolezen — rjave pege na stebli in listih — zmanjšuje asimilacijo, to je vsrkavanje zračnega ogljikovega dvokisa in združitev istega z vodo v škrob. Ako ni pri rastlinah asimilacija v redu, se zastonj nadamo ugodni letini.

Na senožeti, ki je kolikor toliko suha in ako je vreme dovolj ugodno, imamo tudi dovolj dela. Ako ni mah še odstranjen, ga odstranimo. Senožetim moramo pognojiti. Še je čas za gnojenje s tomaževo žlindro. Senožeti moramo tudi očistiti različnega kamenja, trnja itd. Torej dela dovolj.

V vinogradu nadaljujemo in dokončamo delo, ki smo ga započeli novembra. Trt ne smemo obrezovati, ako je vreme ledeno. Vinograde sedaj prekopljemo in pognojimo. Recept za gnojenje je v novembrovi št. »Gosp. Lista«. Sedaj pripravimo tudi jamice oziroma kanalčke za grebenice. Jesenskega okopavanja vinogradov naši vinorejci premalo upoštevajo in se ne zavedajo, da se čez zimo zemlja najlažje prezračuje in odpočije. Z jesenskim okopavanjem najlažje uničujemo plevel.

V sadovnjaku. Sadno drevje moramo enako gojiti, kot vsako drugo stvar, od katere zahtevamo gotov dohodek. Drevesa moramo sedaj očistiti raznih mahov in lišajev. V ta namen se poslužujemo drevesne ščeti. Ko so drevesa tako osnažena, jih

vsaj pobelimo z raztopljenim apnom. To delo izvršujejo marsikje v našem ozemlju a ne še povsod, akoravno je nujno potrebno.

Kdor ni še sadnemu drevju pognojil, naj mu gnoji, ker gnojiti moramo dovolj zgodaj, da zamore priti hranilna snov gnoja do najtanjših koreninic. Gnojiti seveda ne smemo takoj ob deblu, ker tam ni teh drobnih koreninic. Umen sadjar bo pregledal drevo od tal do najmanjšega vršička, ker ve, da ostane na drevesu vedno kakšen gnij ali osušen sad, ki je zelo primerno zatočišče marsikaterega zajedavca. Na drevesu najdemo tu in tam tudi kakšne zavitke listov, v katerih se nahajajo jajčeca mnogih zajedavcev. Vse te zavitke moramo odstraniti in najbolje sežgati.

Vsled zelo tople letošnje jeseni je mogoče tudi v goratih krajih naše dežele ostalo na drevju še vse polno listja. To listje moramo sedaj osmukati, da nam sneg ne bo več tako šibil, da se bodo polomile.

Zima je najpripravnejši čas za kopanje starih štorov in odstranjenje starega in onemoglega drevja.

V vrtu, posebno v goratih krajih, nimamo nujnih del, a delo se že dobi. Tu in tam imamo kaj za urediti, očistiti itd. Pozabiti ne smemo na to, da zemljo globoko prekopljemo in dobro pognojimo s hlevskim gnojem. Zelenjad ne ljubi svežega gnoja, temveč mora biti dobro uležan; poleg tega mora biti hlevski gnoj mnogo pred setvijo v zemlji, da ima mlada rastlina takoj potrebno hrano in da ji ni potrebno gladovati v njenih prvih dneh življenja.

V gorkejših delih dežele imamo v vrtu še mnogo zelenjave in tu se vrši delo v vrtu skozi celo leto. Preglejmo endivijo in kdor je še ni povezal, naj jo poveže.

V hlevu prehajamo od zelenega krmjenja k suhemu. Pozabiti pa ne smemo — o tem je »Gospodarski List« tudi že pisal —, da moramo preskrbeti goveji živini tudi za zimsko krmljenje nekoliko sveže krme. Svetovali smo kmetovalcem, da nasade dovolj krmske pese, repe in podobne krme. Letos je bila jesen za vse te rastline tako ugodna, kot že dolgo ne in je pesa in repa skoraj povsod zelo dobro uspela. Zapomnimo si, da je za govejo živino dnevno par pes prava sladčica.

Pri naprednih živinorejcih, posebno onih, ki puščajo živino na pašo, se rodi sedaj — v zimskih mesecih — največ telet. Krave naj se v zadnjih dneh nosečnosti ne vznemirja in pusti teletu, da na vsak način dobi mleziivo — prvo mleko po porodu —, ker je

isto za očiščenje telečjega želodca in črev neobhodno potrebno.

V kleti: V tem mesecu navadno vino prvič pretočimo. To delo naj se gotovo izvrši v tem mesecu posebno pri slabejših vinih, ker za te je tem bolje, čim manj časa leže na drožah. (Glej v notranjosti lista poseben članek!)

Na domu: Preglejmo semena za pomlad, ali so suha in dobra. Preberimo krompir, da nam ne bo segnil. Ako smo shranili kaj jabolka za otroke in starejše zobé jih skrbna gospodinja tudi pregleda. Polagamo posebno važnost na to, da si pravočasno preskrbimo dovolj fižola za seme in kuhinjo, ker tožijo povsod, da ga primanjkuje. Ako nismo naročili še superfosfata in drugih gnojil za spomladansko gnojenje, naročimo takoj.

Tržni pregled.

Žita. Trg žit je isti kot v prejšnjem mesecu, kar znači, da je mrtev. V Evropi cene ne padajo in ne rastejo, razen v Franciji, kjer je cena pšenici nekoliko zrastle. Izgleda pa da bodo sedaj cene splošno nekoliko zrastle, ker je bajé deževno vreme povzročilo zelo mnogo škode v celi Severni polovici sveta posebno v Ameriki, pa tudi v Jugoslaviji in Severni Italiji.

Danes stane v Italiji domača pšenica okoli 20 L manj pri q kot inozemska. V Genovi je mnogo ponudb ruske pšenice, katero ponujajo po ceni 96.— L za o. Drugače so cene sledeče:

Milan:

pšenica navadna	85—91 L
koruza	69—73 L
oves	74—77 L
rž	68—79 L
proso	85—90 L
ječmen	100—110 L

Videm:

pšenica	80—90 L
koruza	85—105 L
rž	70—85 L
oves	76—80 L
ječmen	85—90 L

Živina. Širom Italije so cene živini za malenkost padle, akoravno so nekateri mislili, da bo cena — vsled pomanjkanja uvoza — zrastle. Opazuje se, da ljudstvo ome-

juje mesne jedi, ker je meso predrago. Vsled tega mesarji sicer pohajajo živinske trge, a mnogo ne kupujejo. Cene za kg žive teže so:

Milan:

voli 1. vrste	5.40—6.20 L
voli 3. vrste	2.80—4.20 L
krave 1. vrste	5.40—5.90 L
krave 3. vrste	2.60—3.50 L
teleta 1. vrste	8.80—9.30 L
teleta 3. vrste	6.70—7.30 L
prašiči	7.70 L

Videm:

voli	2.20—4.20 L
krave	2.00—3.80 L
teleta	5.00—5.50 L
prašiči	6.50—7.50 L

Pitani prašiči so v splošnem širom cele Italije za približno 20 st. pri kg cenejši, kot prejšnji mesec.

Krma: Trgovina s krmo, pa naj si bo s senom ali s slamo, je precej mrtva in izgleda da bo to trajalo še en mesec ali dva, ker potem se mora trgovina nujno poživiti. V Milanu stane seno 57—63 L po q, otava je za okoli 10 L cenejša, slama 23—27 L. Drugod so cene nekoliko nižje, v nekaterih krajih celo za mnogo.

Otrobi v Milanu	48—51 L
posije v Milanu	43—45 L
otrobi v Padovi	48—52 L

otrobi v Bologni 62—62 L

riževi otrobi v Milanu 22—26 L

Sir in maslo: V splošnem so cene maslu nekoliko zrastle in so danes sledeče: Milan 18 L po kg, Cremona 17.—, Bologna 15.50, Asti 20—21.—, Rim 19—22.—, Treviso 17—18.—, Padova 14—15.—; Sir ovčji L 13—13.50, (na debelo), s k u t a za dobo do meseca marca 3.50 L po kg.

Vino: Po vesteh glavne direkcije za poljedelstvo zgleda vinski trg širom Italije sledeče: V splošnem vlada mrtvilo, cene nespremenjene ali pa silijo navzdol.

V Piemontu se plačujejo navadna vina po 80—100 L, boljša 140—160, posebno fina tudi 200.— L.

V Genovi (izvozno mesto) je trgovina mrtva in plačujejo stopinjo alkohola po 10—13 L.

V Toscani je trgategv izpadla nad pričakovanje dobro. Bela vina plačujejo po 5—6 L, črna po 5—8 L za stopinjo alkohola.

O Apuliji stane stopinja alkohola pri vinih izpod 11° 6—9 L, prav močna vina (14—15°) pa dosega tudi 13.— L.

V Siciliji ni še trgovine z novimi vini, dobra stara plačujejo po 120—150 L.

Pri nas so cene različne, in sicer plačujejo bela vina v Gornji Vipavi po 100—

130 L, v spodnji Vipavi 120—160 L, Brda 140—180 L, kraški teran okoli 350 L za hl.

Umetna gnojila: V trgovini skoraj z vsemi umetnimi gnojili vlada mrtvilo, posebno v Italiji, kjer kmetovalci ne kupujejo toliko superfosfata, kot lansko leto. Superfosfat je za to 3—4 L bolj po ceni kot lani. Zadruga Zyeza v Gorici ga prodaja po ceni 33.— L. Čilski soliter ne bo bolj po ceni, ker zavisí cena od tečaja lire šterline (angleške denarne enote). Ker se italijanska lira ni zboljšala, zato se tudi čilski soliter ni pocenil. Cena bo 145—155 L v podrobni razprodaji.

Seмена trav in detelj bodo, kot že poročano, bolj po ceni, ker ni izvoza. Znano je, da je Italija vedno zalagala Avstrijo in Nemčijo z lucerno in kranjsko deteljo, kakor tudi z angleško in laško ljulko. Teh semen pa naši kmetje največ pokupijo.

Trg sv. Andreja v Gorici je v trgovskem oziru potekel zelo mirno, bolj živo je bilo pri komedijah. Živina je v zadnjem času za malenkost bolj po ceni. Dobre vole so plačevali 3. 12. po 4—5 L. Precej dragi so bili prašiči, posebno mladi, a tudi starejši. Jabolke prihajajo na trg bolj slabe, cena okoli 1.— L na debelo. Krompir 35—40 L. Po ceni je zelje.

Gospodarski drobiž.

ŽETEV V RAZNIH DELIH SVETA.

Ni dneva v letu, da ne bi nekje na svetu želi pšenice. Ta rastlina je gotovo najbolj razširjena in raste do višine 3000 m v Meksiku, v Tibetu pa doseže po raziskovanjih nemškega učenjaka Humboldta višino do 4500 m. Pšenica zdrži zelo nizko stopinjo toplote in raste tudi v zelo suhih krajih:

Koledar žetve je sledeči:

Januar: Australija, Nova Zelandija, Argentiniya, Čile.

Februar: Indija.

Marec: Indija, Zgornji Egipt.

April: Indija, Perzija, Mala Azija, Severni Egipt, Meksiko, Kuba.

Maj: Japonsko, Kitajsko, Srednja Azija, Maroko, Alžerija, Tunis, Teksas.

Juni: Južna Francija, Španija, Italija, Grška, Turška, Japonska, Severne države do 40 stopinj severne širine.

Juli: Francija, Nemčija, Jugoslavija, Češka, Ogrska, Bulgariya, Južna Rusija, Kanada, severni del Zedinjenih držav, gorski del naše države.

Avgust: Anglija, Severna Francija, Belgija, Nizozemska, Srednja Rusija, Kanada.

September: Severne Angleška, Švedska, Norveška, Kanada.

Oktober: Severna Rusija, Finska.

November: Južna Afrika, Argentiniya, Peru.

December: Australia, Argentiniya.

ŠTEVILO ŽIVINE V FRANCIJI.

Z 31. decembrom p. l. je bilo izpeljano v Franciji štetje živine. V primeri z l. 1913 in 1918 so bile dobljene sledeče številke:

Goveda:

1913 14.787.710

1918 12.250.820

1922 13.575.840

Konji:	
1913	3.220.080
1918	2.232.930
1922	2.778.270
Ovce:	
1913	16.131.390
1918	8.990.990
1922	9.782.420
Svinje:	
1913	7.035.850
1918	3.980.020
1922	5.195.740

Iz teh števil je razvidno v koliko je zmanjšala vojna število živine in v koliko se je število živine do 1. januarja l. l. pomnožilo.

RAZSTRELJIVO V KMETIJSTVU je sicer dovoljeno, a je razstreljevanje zemlje zvezano s tolikimi stroški, da se skoraj ne izplača. Po določilih odredbe mora biti navzoč en artilerijski častnik, ki dobi odškodnino za vsako zgubljeno uro. Pri poskusih, ki so bili napravljeni v Istri, so pa tudi ugotovili, da je razstreljivo zelo pomanjkljivo, ker je večinoma dobljeno iz municije, v vojni neuporabljene in zbrane po raznih bojiščih. Pred vojno je bil pri nas že nekoliko v rabi »dinamon« — za kmetijstvo nalašč pripravljeno rezstreljivo, ki se je pri poskusih tudi izkazalo. Italijanski kmetijski krogi so se obrnili na vlado, da bi pripravila primernejše razstreljivo in da bi tudi postopanje olajšala. Vlada je obljubila, da bo šla v tem oziru kolikor mogoče na roko.

GOJENJE TOBAKA se je po vojni v Italiji precej razširilo, ker je država to kmetisko panogo izdatno podpirala; to je bilo do gotove meje v interesu države, ker ni pridelok v prejšnjih letih zadostoval za domače potrebe. Ker pa krije v zadnjih dveh letih domači pridelok potrebe monopola, ne bo država več dovoljevala novih nasadov in to že s prihodnjim letom.

CFNA OLJČNEGA OLJA se je v Italiji v zadnjih letih takole razvijala:

1912 L 148 za q	1918 L 375 za q
1913 L 147 za q	1919 L 450 za q
1914 L 152 za q	1920 L 767 za q
1915 L 167 za q	1921 L 970 za q
1916 L 204 za q	1922 L 702 za q
1917 L 295 za q	

VINOGRADNIŠTVO V AMERIKI. Poleg svetovnoznane Kalifornije, ki rodi zelo mnogo dobrega sadja in namiznega grozdja, se vinogradništvo zelo hitro širi tudi v Južni Ameriki, predvsem pa v Braziliji (Rio Grande del Sud), kjer je posebno razširjena vrsta Izabela (»katanija«, »smrdljivka«, »francoska«, »amerikanska« itd.), ki daja povprečno dvakrat toliko, kot naše najboljše vrste. Širjenje trte podpira predvsem visoka cena grozdja v Braziliji, ki odgovarja letos 10—16 L za kg.

Srečen Božič in Srečno Novo Leto.

S tem vslikom in s temi voščili vsem našim čitateljem, združnikom, sotrudnikom in prijateljem dokončujemo 2. letnik „Gospodarskega lista“ in stopamo v 3. letnik.

Mir na zemlji ljudem, ki so dobre volje,

so peli angeli, ko so oznanili človeštvu rojstvo Pričakovanega. Ta mir kličemo tudi mi z nebes in ga želimo vsemu našemu narodu, da bi v vzajemnosti v miru, poštenju in v pridnosti uživali sadove svojega dela, ki naj nam ga novorojeni Zveličar blagoslovi.

Za urejevanje, podpiranje tega dela in za delitev raznih gospodarskih nasvetov je bil naš list ustanovljen in zato vabimo vse, ki so dobre volje, da v teh dneh za naš list pridobè novih naročnikov in sotrudnikov, da se bo v Novem letu razširil krog, onih, ki se resno zavedajo dejstva, da je umno gospodarstvo podlaga obstoju našega naroda na ti zemlji.

Na delo!

Uredništvo.



**TISKOVINE V ZALOŽBI GORIŠKE ZA-
DRUŽNE ZVEZE:**

Blagajniški dnevniki 100 listov	po L 35.—	Prejemne knjige mleka . . .	po L 30.—
Blagajniški dnevniki 200 listov	po L 50.—	Knjige za tekoči račun . . .	po L 15.—
Blagajniški dnevniki z razdel- nikom za izdatke 200 listov	po L 70.—	Knjige pristopnic, 400 listov	po L 30.—
Blagajniški dnevniki z razdel- nikom za prejemke 200 li- stov	po L 70.—	Knjige pristopnic, 200 listov	po L 20.—
Razdelniki zadrug	po L 50.—	Knjige pristopnic, 100 listov	po L 15.—
Posojilne knjige á 400 strani . . .	po L 90.—	Hranilne knjižice, izvod . . .	po L 2.—
Posojilne knjige á 300 strani . . .	po L 80.—	Posojilne knjižice, izvod . . .	po L 2.—
Posojilne knjige á 200 strani . . .	po L 70.—	Denarne knjige á 200 listov	po L 22.—
Hranilne knjige á 200 strani . . .	po L 70.—	Zadolžnice a) na poroštvo . . .	po L 0,50
Imeniki zadrugnikov	po L 20.—	» b) na vknjižbo	po L 0,50
Deležne knjige	po L 30.—	Izpiski hranilnih vlog	po L 0,40
Salda konti	po L 30.—	Izpiski deležev	po L 0,50
Nakupno-prodajne knjige	po L 40.—	Izpiski posojil	po L 0,40
Blagovni skontro	po L 30.—	Računski zaključki za den. z.	po L 0,30
		Računski zaključki za blag. z.	po L 0,30
		Potrčila za dvignjene hr. vloge	po L 0,80
		Opomini za obresti in glavnice	po L 0,10
		Obrestne tablice	po L 1.—
		Izkazi za neposredne pristoj- bine	po L 0,30

KATOLIŠKO TISKOVNO DRUŠTVO

VPISANA ZADRUGA Z OMEJENIM JAMSTVOM

V GORICI

**PRIPOROČA VSEM ZADRUGAM
-- IN ZADRUGARJEM SVOJO --**

KNJIGARNO v GORICI

VIA CARDUCCI 2 (V MONTОВI HIŠI)

**PRODAJA NA DROBNO IN
NA DEBELO PISARNIŠKE
IN ŠOLSKE POTREBŠČINE,
TISKOVINE ZA OBČINSKE
== IN DRUGE URADE ==**



**Čevljarska zadruga
v MIRNU pri Gorici**
izdeluje vsakovrstno obuvalo
poznano pod imenom



ADRIA' ČEVLJI

Edino domače zadržno podjetje te stroke, ki si je pridobilo vsestransko priznanje. Izdeluje čevlje, ki v ličnosti in trpežnosti prekašajo vse druge to-vrstne izdelke.

LASTNE PRODAJALNE:

v Gorici, Corso Verdi 32, v Trstu, ulica Rettori 1, v Celju, Narodni dom
Razpošilja tudi naravnost iz tovarne v Mirnu na debelo in na drobno.

**ZVEZA GORIŠKIH DELAVNIH
IN PROIZVAJALNIH ZADRUG**

reg. zad. z om. zav.

Gorica, Via Mazzini (Municipio) 4 l. nad.

Včlanjenih zadrug 45.

Prevzema vsa obnovitvena kakor tudi druga v stavbno in proizvajalno stroko spadajoča dela, ki jih izvršuje sama ali potom pridruženih stavbenih zadrug. — —
Vojnooškodovanci, izročite obnovitvena dela le našim stavbenim zadrugam. - - - -